

Giotto

Linda Lewis
KITCHENS

made in Italy 



- (I) Manuale installazione e uso
- (GB) User and installation manual
- (DE) Installations- und Gebrauchshandbuch
- (FR) Manuel d'installation et d'emploi
- (ES) Manual de instalación y uso
- (RU) Руководство по эксплуатации и техобслуживанию



Service@linda-lewis.co.uk

www.linda-lewis.co.uk

www.cuppone.com

0161 696 0052

L'apparecchiatura da Voi acquistata, a fine vita, costituisce un Rifiuto di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE), sarà Vostro obbligo non smaltire i RAEE come rifiuti urbani misti e di effettuare, per detti rifiuti, la raccolta differenziata in apposito Ecocentro della Vostra zona.

È altresì possibile la riconsegna al distributore del RAEE all'atto dell'acquisto di una nuova AEE ai sensi dell'articolo 11, comma 1 del D.lgs. 49/2014, o di conferimento gratuito senza alcun obbligo di acquisto per i RAEE di piccolissime dimensioni ai sensi dell'articolo 11, comma 3.

L'apparecchiatura contiene al suo interno materiali pregiati e riciclabili come acciaio e rame e parti elettriche e/o elettroniche che possono essere smontate e riciclate.



Cuppone F.lli S.r.l.
IT08020000002207

Il simbolo indica la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche e che la Cuppone F.lli Srl è registrata nel registro nazionale come produttore di AEE.

INDICE – INDEX - INHALTSVERZEICHNIS – INDEX – ÍNDICE - УКАЗАТЕЛЬ

Premessa.....	9	Vorderansicht GT110.....	16
<i>Introduction</i>	<i>9</i>	<i>Vue frontale GT110</i>	<i>16</i>
Vorwort.....	9	Vista frontal GT110.....	16
<i>Avant-propos</i>	<i>9</i>	<i>Вид спереди GT110.....</i>	<i>16</i>
Preámbulo.....	9	Vista posteriore GT110.....	17
<i>Введение</i>	<i>9</i>	<i>Rear view GT110.....</i>	<i>17</i>
Avvertenze iniziali	10	Rückansicht GT110.....	17
<i>Initial instructions.....</i>	<i>10</i>	<i>Vue arrière GT110.....</i>	<i>17</i>
Einleitende Hinweise.....	10	Vista trasera GT110.....	17
<i>Avertissements préliminaires</i>	<i>10</i>	<i>Вид сзади GT110.....</i>	<i>17</i>
Advertencias iniciales	10	Pianta GT110.....	17
<i>Начальные предупреждения.....</i>	<i>10</i>	<i>Plan view GT110</i>	<i>17</i>
Forno elettrico - Dati tecnici	12	Grundriss GT110.....	17
<i>Electric oven - Technical data.....</i>	<i>12</i>	<i>Plan GT110.....</i>	<i>17</i>
Elektro-backofen - Technische daten	12	Planta GT110.....	17
<i>Four électrique - Caractéristiques techniques</i>	<i>12</i>	<i>Схема GT110.....</i>	<i>17</i>
Horno eléctrico - Datos técnicos	12	Pianta con cappa GT110.....	18
<i>Электропечь - Технические данные.....</i>	<i>12</i>	<i>Plan view with hood GT110</i>	<i>18</i>
Cappa - Dati tecnici.....	14	Grundriss mit abzugshaube GT110.....	18
<i>Hood - Technical data.....</i>	<i>14</i>	<i>Plan avec hotte GT110</i>	<i>18</i>
Haube - Technische daten	14	Planta con campana GT110.....	18
<i>Hotte - Caractéristiques techniques.....</i>	<i>14</i>	<i>Схема с вытяжкой GT110</i>	<i>18</i>
Campana - Datos técnicos.....	14	Vista laterale GT140	19
<i>Вытяжной - Технические данные</i>	<i>14</i>	<i>Side view GT140</i>	<i>19</i>
Dimensioni imballo.....	15	Seitenansicht GT140	19
<i>Packaging dimensions</i>	<i>15</i>	<i>Vue latérale GT140</i>	<i>19</i>
Abmessungen Verpackung.....	15	Vista lateral GT140	19
<i>Dimension de l'emballage</i>	<i>15</i>	<i>Вид сбоку GT140</i>	<i>19</i>
Dimensiones del embalaje.....	15	Vista frontale GT140	19
<i>Размеры упаковки</i>	<i>15</i>	<i>Front view GT140</i>	<i>19</i>
Vista laterale GT110	16	Vorderansicht GT140	19
<i>Side view GT110</i>	<i>16</i>	<i>Vue frontale GT140</i>	<i>19</i>
Seitenansicht GT110	16	Vista frontal GT140	19
<i>Vue latérale GT110</i>	<i>16</i>	<i>Вид спереди GT140</i>	<i>19</i>
Vista lateral GT110	16	Vista posteriore GT140	20
<i>Вид сбоку GT110</i>	<i>16</i>	<i>Rear view GT140</i>	<i>20</i>
Vista frontale GT110	16	Rückansicht GT140	20
<i>Front view GT110</i>	<i>16</i>	<i>Vue arrière GT140</i>	<i>20</i>

Vista trasera GT140	20	Preparación y revisión	30
Вид сзади GT140	20	Подготовка и контроль	30
Pianta GT140	20	Posizionamento	31
<i>Plan view GT140</i>	20	<i>Positioning</i>	31
Grundriss GT140	20	Aufstellung	31
<i>Plan GT140</i>	20	Positionnement	31
Planta GT140	20	Colocación	31
Схема GT140	20	Позиционирование	31
Pianta con cappa GT140	21	Posizionamento e collegamento cappa (OPTIONAL)	32
<i>Plan view with hood GT140</i>	21	<i>Hood positioning and connection (OPTIONAL)</i>	32
Grundriss mit abzugshaube GT140	21	Positionierung und Anschluss Abzugshaube (OPTIONAL)	32
<i>Plan avec hotte GT140</i>	21	Positionnement et raccordement hotte (EN OPTION)	32
Planta con campana GT140	21	Colocación y conexión de la campana (OPCIONAL)	32
Схема с вытяжкой GT140	21	Позиционирование и подключение вытяжного зонта (ОПЦИЯ)	32
Caratteristiche generali	22	Scarico fumi	33
<i>General Specifications</i>	22	<i>Fume discharge outlet</i>	33
Allgemeine Eigenschaften	22	Dampfablass	33
Caractéristiques générales	22	Évacuation des funée	33
Características generales	22	Evacuación de humos	33
Общие характеристики	22	Выпуск дымов	33
Predisposizioni per l'installazione	23	Collegamento elettrico e posizionamento definitivo	34
<i>Installation requirements</i>	23	<i>Electrical connections and final positioning</i>	34
Vorbereitungen für die Installation	23	Elektroanschluss und endgültige Aufstellung	34
Préparation pour l'installation	23	Branchemet électrique et positionnement définitif	34
Predisposiciones para la instalación	23	Conexión eléctrica y posición definitiva	34
Подготовка для монтажных работ	23	Электрическое соединение и окончательное позиционирование	34
Avvertenze per l'installatore	25	Disimballo piastre	36
<i>Instructions for the installer</i>	25	<i>Unpacking Base Bricks</i>	36
Hinweise für den Installateur	25	Auspicken Fliesen	36
Avertissements pour l'installateur	25	Déballage des plaques	36
Advertencias para el instalador	25	Desembalaje de las placas	36
Инструкции для монтажника	25	Снятие упаковки с плит	36
Scarico e trasporto	27	Attivazione alimentazione	36
<i>Unloading and transport</i>	27	<i>Power supply activation</i>	36
Entladen und Transport	27	Aktivierung Speisung	36
Déchargement et transport	27	Activation de l'alimentation	36
Descarga y transporte	27	Activación de la alimentación	36
Выгрузка и транспортировка	27	Активация системы питания	36
Preparazione e controllo	27	Selettore senso di rotazione piano girevole	36
<i>Preparations and Checks</i>	30	<i>Rotating surface rotation direction selector</i>	36
Vorbereitung und Kontrolle	30	Auswahlschalter Drehrichtung Drehscheibe	36
Préparation et contrôle	30	Sélecteur du sens de rotation du plan tournant	36

Selector sentido de rotación del plano giratorio.....	36	Panneau de commande	46
<i>Селекторный переключатель направления вращения поворачиваемой поверхности.....</i>	36	Cuadro de mandos	46
Inserimento della prima piastra.....	37	Пульт управления.....	46
<i>Insertion of the first plate.....</i>	37	Desrizione comandi	47
Einsetzen der ersten Fliesen	37	<i>Description of Controls</i>	47
Inserimento delle prime 5 piastre.....	38	Beschreibung der Bedienblende	47
<i>Insertion of the first 5 plates.....</i>	38	<i>Description des commandes</i>	47
Einsetzen der ersten 5 Fliesen	38	Descripción de los controles.....	47
Inserimento piastra centrale.....	39	Описание команд	47
<i>Central plate insertion</i>	39	Avvertenze per l'utilizzatore.....	50
Einsetzen der mittleren Fliese.....	39	<i>Instructions for the user</i>	50
Inserimento ultime 3 piastre.....	40	Hinweise für den Nutzer	50
<i>Insertion of the last 3 plates</i>	40	Avertissements pour l'utilisateur.....	50
Einsetzen der letzten 3 Fliesen.....	40	Advertencias para el usuario	50
Insertion de la première plaque	41	Инструкции для пользователя	50
Introducción de la primera placa.....	41	Accensione	52
<i>Подключение первой плиты.....</i>	41	<i>Turning on.....</i>	52
Insertion des 5 premières plaques.....	42	Einschaltung	52
Introducción de las primeras 5 placas	42	Allumage	52
<i>Включение первых 5 плит</i>	42	Encendido	52
Insertion plaque centrale.....	43	Включение	52
Introducción de placa central.....	43	Impostazione parametri	53
<i>Включение центральной плиты</i>	43	<i>Parameter settings.....</i>	53
Insertion des 3 dernières plaques.....	44	Einstellen Parameter	53
Introducción de las últimas 3 placas	44	Sélection des paramètres	53
<i>Включение последних 3 плит</i>	44	Programación de parámetros	53
Verifica del funzionamento.....	45	Установка параметров	53
Precollaudo	45	Regolazioni piano cottura	54
<i>Operation Verification</i>	45	<i>Baking surface adjustments</i>	55
Pre-test.....	45	Einstellungen Kochplatte	55
Funktionsprüfung	45	Réglages du plan de cuisson	55
Vorabnahme	45	Regulación de la superficie de cocción	55
Contrôle du fonctionnement.....	45	Регулировка варочной поверхности	55
Pré-contrôle.....	45	Illuminazione	56
Comprobación del funcionamiento	45	<i>Light</i>	56
Ensayo previo	45	Beleuchtung	56
<i>Проверка функционирования</i>	45	Éclairage	56
Предварительное испытание	45	Iluminación	56
Quadro comandi.....	46	Освещение	56
<i>Control panel</i>	46	Cicalino di fine cottura	57
Bedienblende	46	<i>End of cooking time buzzer</i>	57
		Summtion am Garzeitende	57

Sonnerie de fin de cuisson.....	57	Diagnostic	65
Zumbador de final de cocción.....	57	Diagnóstico	65
Зуммер завершения цикла приготовления	57	Диагностика	65
Selezione programma.....	58	Avvertenze per la manutenzione	66
<i>Selection mode</i>	58	<i>Maintenance instructions</i>	66
Programmaauswahl	58	Hinweise zur Wartung.....	66
Sélection de programme.....	58	Avertissements pour l'entretien	66
Selección programa	58	Advertencias para el mantenimiento	66
Выбор программы	58	Инструкции при проведении техобслуживания	66
Funzione countdown.....	60	Pirolisi	67
<i>Countdown function</i>	60	<i>Cleaning the base bricks</i>	67
Funktion Countdown	60	Pyrolyse	67
Fonction "Countdown".....	60	Pirólisis	67
Función cuenta atrás	60	Пиролиз.....	67
Функция "Отсчет"	60	Ripristino termostato sicurezza	68
Funzione ON/OFF remoto	61	<i>Restoring safety thermostat</i>	68
<i>Remote ON/OFF function</i>	61	Wiederherstellen der Sicherheitsthermostat	68
Fernsteuerung der ON/OFF-Funktion.....	61	Restauration Thermostat de sécurité:	68
Fonction ON/OFF à distance	61	Restauración de termostato de seguridad.....	68
Función ON/OFF remoto	61	Восстановление предохранительный термостат	68
Функция дистанционного ON/OFF	61	Manutenzione	69
Prima accensione.....	62	<i>Maintenance</i>	69
Spegnimento	62	Wartung	69
<i>Initial operation</i>	62	Entretien	69
Shutting off	62	Mantenimiento	69
Erstes Einschalten	62	Техобслуживание	69
Ausschalten	62	Posizionamento comandi principali	71
Premier allumage	62	<i>Positioning of main controls</i>	71
Extinction.....	62	Position der wichtigsten Bedienelemente	71
Primer encendido	62	Positionnement des commandes principales	71
Apagado	62	Situación de los mandos principales	71
Первое включение	62	Позиционирование основных команд	71
Выключение	62	Sostituzione lampada Illuminazione	72
Consigli per la cottura	63	<i>Replacing the light</i>	72
<i>Baking tips</i>	63	Austausch Glühbirne Beleuchtung	72
Ratschläge für das Backen	63	Remplacement de la lampe d'éclairage	72
Conseils pour la cuisson	63	Sustitución de la bombilla de iluminación	72
Consejos para la cocción	63	Замена лампы	72
Советы по приготовлению	63	Sostituzione vetro porta	73
Diagnostica	65	<i>Replacing the glass door</i>	73
<i>Trouble shooting</i>	65	Austausch Glastür	73
Diagnose	65		

<i>Remplacement de la vitre de la porte</i>	73
Sustitución del cristal de la puerta	73
<i>Замена стекла дверцы</i>	73
Sostituzione mattoni refrattari	74
<i>Firebrick replacement</i>	74
Austauschen der Schamottesteine	74
<i>Remplacement des pierres réfractaires</i>	75
Sustitución de los ladrillos refractarios	75
<i>Замена огнеупорных кирпичей</i>	75
Schema elettrico	76
<i>Wiring diagram</i>	76
SchaltplanSchema elettrico	76
<i>Schéma électrique</i>	76
<i>Esquema eléctrico</i>	76
<i>Электрическая схема</i>	76
Parti di ricambio - <i>Spare parts – Ersatzteile</i>	81
Pieces de rechange - <i>Piezas de repuesto - Запасные части</i>	81
Condizioni di garanzia	93
<i>Warranty conditions</i>	93
Garantiebedingungen	93
<i>Conditions de garantie</i>	93
<i>Condiciones de garantía</i>	93
<i>Гарантийные условия</i>	93
Limiti ed esclusioni	94
<i>Limits and exclusions</i>	94
Grenzen und Ausschlüsse	94
<i>Limites et exclusions</i>	94
Límites y exclusiones	94
<i>Пределы и исключения</i>	94
Spiegazione dei simboli	96
<i>Explanation of symbols</i>	96
Erklärung der Symbole	96
<i>Explication des symbols</i>	96
<i>Explicación de los símbolos</i>	96
<i>Объяснение символов</i>	96

Premessa

La lingua originale del presente manuale è l'italiano. Altre lingue sono traduzioni. Ci complimentiamo con Lei per aver scelto un prodotto progettato e realizzato con tecnologie all'avanguardia.

Per poter utilizzare al meglio questo prodotto, Vi consigliamo di leggere attentamente il contenuto del presente manuale, onde evitare spiacevoli inconvenienti.

Esso contiene importanti indicazioni e avvertenze riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione del prodotto.

Il forno da Voi acquistato è stato progettato e realizzato con la massima cura, sottoposto a severi test di collaudo nei nostri laboratori, pertanto assicuriamo l'assoluta sicurezza e funzionalità dello stesso.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato, in grado di assumersi la responsabilità dell'intervento e garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

ASSISTENZA TECNICA

Il produttore è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'impiego e la manutenzione.

Nella remota eventualità di un cattivo funzionamento o riparazione, rivolgersi esclusivamente a personale qualificato o ai nostri centri di assistenza autorizzati.

Introduction

The present manual was originally written in Italian. All other languages are translations.

Congratulations on selecting a product that was designed and constructed with advanced technology.

We recommend that you read through this manual fully before using this appliance. It contains very important information and instructions regarding installation, use and maintenance.

The oven you have purchased was carefully designed and constructed and has been subjected to strict inspection tests in our laboratories, therefore we can guarantee its absolute safety and functionality.

Installation must be done according to the instructions by professionally qualified personnel who are able to take on the responsibility for the installation and guarantee the best conditions for operation and safety.

TECHNICAL SUPPORT

The manufacturer is able to solve any technical problem concerning use and maintenance.

In the remote possibility of poor operation or a repair, only use qualified personnel or contact our authorised service centres.

Vorwort

Die Originalsprache dieser Anleitung ist italienisch. Bei allen anderen Sprachen handelt es sich um Übersetzungen.

Wir möchten Sie dazu beglückwünschen, dass Sie ein Produkt gewählt haben, das mit neuesten Technologien entwickelt und hergestellt wurde.

Um dieses Produkt bestmöglich einzusetzen, empfehlen wir Ihnen, den Inhalt des vorliegenden Handbuchs aufmerksam zu lesen, um Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

Es enthält wichtige Angaben und Hinweise zu Installation, Gebrauch und Wartung des Produkts.

Der von Ihnen gekaufte Ofen wurde mit äußerster Sorgfalt entwickelt und gebaut und in unseren Labors strengen Abnahmeprüfun-gen unterzogen. Daher können wir für die absolute Sicherheit und Funktionsstüchtigkeit des Ofens garantieren.

Die Installation muss nach den Anweisungen von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, die die Verantwortung für den Eingriff übernehmen können und die die besten Betriebs- und Sicherheitsbedingungen garantieren können.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Der Hersteller kann jedes technische Problem zu Einsatz und Wartung lösen.

Sollte es wirklich zu Betriebsstörungen oder einer Reparatur kommen, wenden Sie sich ausschließlich an qualifiziertes Personal oder an eines unserer autorisierten Kundendienstzentren.

Avant-propos

La langue d'origine du présent manuel est l'italien. Les autres langues sont des traductions.

Tous nos compliments pour avoir choisi un produit conçu et fabriqué avec des technologies d'avant-garde.

Pour utiliser au mieux ce produit, nous vous conseillons de lire attentivement le contenu de la présente notice qui vous permettra d'éviter de fâcheux inconvenients.

La notice contient des indications importantes et des avertissements sur l'installation, l'utilisation et l'entretien du produit.

Ce four a été conçu et fabriqué avec le plus grand soin et soumis en usine à de rigoureux tests et contrôles pour en garantir le parfait fonctionnement en toute sécurité.

L'installation doit respecter les indications fournies et être effectuée par du personnel qualifié en mesure d'en assumer la responsabilité et de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

SERVICE APRÈS-VENTE

Le fabricant est en mesure de résoudre les problèmes techniques concernant l'utilisation et l'entretien.

En cas d'éventuel mauvais fonctionnement ou besoin de réparation, s'adresser exclusivement à du personnel qualifié ou au Service Après-Vente agréé.

Preámbulo

El idioma original de este manual es el italiano. Los demás idiomas son traducciones.

Nos alegramos de que haya elegido un producto diseñado y fabricado con tecnologías de vanguardia.

Para poder usar de la mejor forma posible este producto, le recomendamos que lea atentamente el contenido de este manual para evitar inconvenientes desagradables.

Este contiene importantes indicaciones y advertencias relacionadas con la instalación, el uso y el mantenimiento del producto.

El horno que ha comprado ha sido diseñado y fabricado con el máximo cuidado, sometido a serias pruebas de funcionamiento en nuestros laboratorios y, por lo tanto, aseguramos su seguridad y funcionalidad absolutas.

La instalación debe efectuarse según las instrucciones, por parte de personal cualificado profesionalmente, capaz de asumir la responsabilidad de la intervención y garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

ASISTENCIA TÉCNICA

El fabricante es capaz de resolver cualquier problema técnico relacionado con el uso y el mantenimiento.

En la remota eventualidad de un mal funcionamiento o de reparación, póngase en contacto con personal cualificado o con nuestros centros de asistencia autorizados.

Введение

Первоначальным языком данного руководства является итальянский. Другие языки представляют собой переводы. Поздравляем Вас с выбором оборудования, разработанного и реализованного посредством передовых технологий.

В целях наилучшего использования данного оборудования, рекомендуется внимательно ознакомиться с содержанием данного руководства, в целях предупреждения проблем.

В нем содержатся важные сведения и инструкции в отношении монтажа, эксплуатации и техобслуживания оборудования. Приобретенная Вами печь была разработана и реализована с максимальным вниманием, была подвергнута строгим испытаниям в наших лабораториях, поэтому мы гарантируем её полную безопасность и функциональность.

Монтаж должен производиться в соответствии с инструкциями профессиональным квалифицированным персоналом, который может принять на себя ответственность за выполненное вмешательство и гарантировать наилучшие условия функционирования и безопасности.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Изготовитель может разрешить любую техническую проблему в отношении эксплуатации и техобслуживания печи.

В случае несоответствующего функционирования или необходимости ремонта, обращаться только к квалифицированному персоналу или в наши авторизованные сервисные центры.

Avvertenze iniziali	Initial instructions	Einleitende Hinweise	Avertissements préliminaires	Advertencias iniciales	Начальные предупреждения
<p>ATTENZIONE! Il mancato rispetto di quanto descritto nel presente libretto, può compromettere la sicurezza. Il manuale deve essere conservato con cura ed in luogo accessibile, inoltre deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita. Prima dell'installazione e utilizzo del forno è indispensabile leggere attentamente il presente manuale ed attenersi scrupolosamente alle indicazioni riportate. Il produttore declina ogni responsabilità civile e penale, per danni a persone, cose o animali, derivanti dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza vigenti, dal mancato rispetto dei contenuti del presente manuale e da eventuali errori di stampa o trascrizione dello stesso. Dichiara inoltre di riservarsi il diritto di apportare al prodotto, tutte le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso. Prima di qualsiasi movimentazione del prodotto, installazione o uso, accertarsi della idoneità del locale che ospiterà lo stesso. Assicurarsi di aver adottato tutte le misure antinfotunistiche necessarie onde evitare il pericolo di incidenti. L'installazione del forno deve essere effettuata da personale qualificato in ottemperanza delle norme vigenti. Alcune parti del forno possono raggiungere temperature elevate.</p>	<p>ATTENTION! Failure to comply with what is described in this handbook could jeopardise safety. The manual must be kept carefully and in an accessible location, it must also always accompany the product during its life. Before installing and using the oven, this manual must be read carefully and the instructions it contains must be followed scrupulously. The manufacturer declines all civil and criminal liability for damage to people, property or animals deriving from the failure to observe current safety regulations, failure to respect the contents of this manual and from any printing or transcription errors. It also declares that it reserves the right to make any changes to the product that it considers appropriate without the obligation to provide notice. Before handling, installing or using the product, verify the suitability of the room where it will be located. Make sure that all safety measures have been taken in order to avoid any accidents. The oven must be installed by qualified personnel in compliance with current regulations. Some parts of the oven may reach very high temperatures. Be careful not to touch the surfaces and to not bring material near the oven that may be inflammable.</p>	<p>ACHTUNG! Eine Nichteinhaltung der Angaben in der vorliegenden Anleitung kann die Sicherheit beeinträchtigen. Das Handbuch muss an einer zugänglichen Stelle sorgfältig aufbewahrt werden, vor allem muss es das Produkt über den gesamten Lebenszyklus begleiten. Vor der Installation und der Verwendung des Ofens muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden. Die hier gemachten Angaben müssen genauestens eingehalten werden. Der Hersteller lehnt jede zivil- oder strafrechtliche Haftung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren ab, die aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften, der Nichteinhaltung der Anweisungen im vorliegenden Handbuch oder durch etwaige Druck- oder Kopierfehler im Handbuch entstehen. Er erklärt darüber hinaus, dass er sich das Recht vorbehält, ohne die Pflicht zur vorherigen Ankündigung alle zweckmäßigen Änderungen am Produkt vorzunehmen. Vor jedem Handling des Produkts, jeder Installation und jeder Verwendung ist die Tauglichkeit des Raumes zu prüfen, in dem es sich befindet. Es ist sicherzustellen, dass alle notwendigen</p>	<p>ATTENTION ! Le non-respect des indications reportées sur la notice peut compromettre la sécurité. Cette notice doit être soigneusement conservée dans un lieu accessible et doit toujours accompagner le produit pendant toute sa durée de vie. Avant l'installation et l'utilisation du four, il faut lire attentivement la présente notice et respecter scrupuleusement les indications reportées. Le fabricant décline toute responsabilité civile et pénale, en cas de dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux, consécutives au non-respect des normes en vigueur en matière de sécurité, du non-respect des indications reportées sur la notice et/ou d'erreurs d'impression ou de transcription. Le fabricant se réserve le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles à ses produits. Avant toute manutention, installation ou utilisation du produit, vérifier la conformité du local d'installation. Vérifier d'avoir adopté toutes les mesures nécessaires pour la prévention des accidents. L'installation du four doit être effectuée par du personnel qualifié et en conformité aux normes en vigueur.</p>	<p>¡ATENCIÓN! El incumplimiento de lo descrito en este manual puede comprometer la seguridad. El manual debe conservarse con cuidado y en un lugar accesible; además, debe acompañar siempre el producto a lo largo de su vida útil. Antes de la instalación y uso del horno, es indispensable leer atentamente este manual y atenerse escrupulosamente a las indicaciones facilitadas. El fabricante declina toda responsabilidad civil y penal por daños a personas, animales o cosas derivados de un incumplimiento de las normas de seguridad vigentes, del incumplimiento de los contenidos de este manual o de posibles errores de impresión o transcripción de estos. Declara además que se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones pertinentes al producto sin obligación de previo aviso. Antes de cualquier desplazamiento del producto, instalación o uso, compruebe la idoneidad del local que lo alojará. Asegúrese de que ha adoptado todas las medidas de prevención de accidentes necesarias para evitar el peligro de accidentes.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Несоблюдение инструкций данного руководства может отрицательно сказаться на безопасности. Руководство должно тщательно храниться в доступном месте, кроме того, оно должно сопровождать оборудование в ходе всего срока службы. Перед монтажом и использованием печи необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством и тщательно придерживаться приведенных указаний. Изготовитель не несет гражданскую или уголовную ответственность за ущерб, нанесенный лицам, имуществу или животным, обусловленный несоблюдением действующих правил безопасности, содержащимся в нем опечатками или перезаписью. Кроме того, компания сохраняет за собой право на внесение в оборудование любых изменений, которые считает нужными, без обязательства предварительного предупреждения. Перед перемещением, монтажом или эксплуатацией оборудования убедиться в соответствии помещения, в котором оно будет установлено. Убедиться в применении всех мер техники безопасности, необходимых для профилактики несчастных случаев.</p>

Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili. La presenza di bambini, anziani e/o disabili richiede la vigilanza di un adulto consapevole.

In presenza di un cattivo funzionamento, non utilizzare il forno e rivolgersi al centro di assistenza più vicino.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

Il forno è un prodotto utilizzabile per la cottura di pizza o prodotti analoghi, ogni altro uso è da ritenersi improprio.

Controllare periodicamente l'efficienza dei condotti di scarico.

Per qualsiasi anomalia o interventi sul prodotto rivolgersi esclusivamente a personale autorizzato. Per la sostituzione di componenti usare solo ricambi originali.

The presence of children, elderly or disabled individuals requires supervision of a responsible adult.

In the case of poor operation, do not use the oven and contact your nearest service centre.

The equipment may only be used by people who have been trained in its use.

The oven is a product used for baking pizzas or similar products, any other uses must be considered improper.

Periodically check the exhaust ducts.

If a fault occurs, contact only authorised personnel. Use only original spare parts when replacing components.

Unfallschutzmaßnahmen getroffen wurden, um die Gefahr von Unfällen auszuschalten.

Die Installation des Ofens muss von qualifiziertem Personal unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen durchgeführt werden.

Einige Ofenteile können hohe Temperaturen erreichen. Es muss darauf geachtet werden, die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien in die Nähe zu bringen, die entzündlich sein können. Sind Kinder, ältere Menschen und/oder Behinderte anwesend, muss eine Überwachung durch einen verantwortungsvollen Erwachsenen erfolgen.

Bei einer Fehlfunktion den Ofen nicht mehr verwenden und sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum wenden. Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das in den Gebrauch des Geräts eingewiesen wurde.

Der Ofen ist ein Produkt, dass zum Backen von Pizza und ähnlichen Produkten verwendet werden kann, jede weitere Nutzung gilt als unsachgemäß. Regelmäßig die Wirksamkeit der Abwasserleitungen überprüfen. Bei jeder Störung oder jedem Eingriff am Produkt ausschließlich an autorisiertes Fachpersonal wenden. Für den Austausch von Teilen nur Original-Ersatzteile verwenden.

Certaines parties du four peuvent atteindre de hautes températures. Il est conseillé de ne pas en toucher les surfaces et de ne pas y approcher des matériaux inflammables. La présence d'enfants, de personnes âgées et/ou handicapées nécessite la surveillance d'un adulte responsable.

En cas de mauvais fonctionnement, ne pas utiliser le four et s'adresser au Service Après-Vente le plus proche. L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.

Ce four est un appareil qui peut être utilisé pour la cuisson de pizzas ou de produits analogues, toute autre utilisation étant considérée inappropriée.

Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des conduits d'évacuation.

En cas d'anomalie ou de nécessité d'intervention sur le produit, s'adresser exclusivement à du personnel agréé. En cas de remplacement de pièces, n'utiliser que des pièces de rechange d'origine.

La instalación del horno debe ser realizada por personal cualificado en cumplimiento de las normas vigentes.

Algunas partes del horno pueden alcanzar temperaturas elevadas. Se recomienda prestar atención para no tocar las superficies y no acercar materiales inflamables. La presencia de niños, ancianos y/o discapacitados requiere la supervisión de un adulto consciente.

En caso de mal funcionamiento, no use el horno y póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano.

El aparato debe ser usado solo por personal formado para su uso.

El horno es un producto que puede usarse para la cocción de pizza o productos análogos; cualquier otro uso se considerará impropio.

Compruebe periódicamente la eficiencia de los conductos de evacuación.

En caso de cualquier problema o intervención en el producto, póngase en contacto exclusivamente con personal autorizado. Para la sustitución de componentes, use solo repuestos originales.

Монтаж печи должен осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормативами.

Некоторые части печи могут достигать высоких температур. Рекомендуется соблюдать осторожность и не касаться поверхностей, а также не приближать материалы, которые могут быть возгораемыми. Присутствие детей, пожилых людей и/или инвалидов требует контроль со стороны взрослого.

В случае несоответствующего функционирования, не использовать печь и обратиться в ближайший сервисный центр.

Оборудование должно использоваться только персоналом, подготовленным для его эксплуатации.

Печь является оборудованием, используемым для приготовления пиццы или аналогичной продукции, любое другое использование должно считаться несоответствующим. Периодически проверять эффективность выпускных труб.

В случае каких-либо неисправностей или необходимости проведения ремонтных работ оборудования, обращаться исключительно к авторизованному персоналу. Для замены компонентов использовать только оригинальные запасные части.

Forno elettrico - Dati tecnici	Electric oven - Technical data	Elektro-backofen - Technische daten	Four électrique - Caractéristiques techniques	Horno eléctrico - Datos técnicos	Электропечи - Технические данные		GT110	GT140
Diametro camera di cottura	Cooking chamber diameter	Durchmesser der Backkammer	Diamètre chambre de cuisson	Diámetro de la cámara de cocción	Диаметр варочной камеры	Ø mm (inch.)	1100 (43,3)	1400 (55,1)
Altezza da terra piano di cottura	Height of hearth above floor level	Höhe der Backfläche vom Boden	Hauteur du plan de cuisson par rapport au sol	Altura superficie de cocción respecto al suelo	Высота выпекающей поверхности от пола	mm (inch)	1350 (53,1)	1350 (53,1)
Dimensioni esterne (*)	External dimensions (*)	Außenmaße (*)	Dimensions externes (*)	Dimensiones externas (*)	Размеры внешние (*)	L'P'H'mm (inch.)	1310 (51,5) 1410 (55,5) 1670 (65,7)	1610 (63,4) 1710 (67,3) 1670 (65,7)
Dimensioni esterne con cappa (*)	External dimensions with hood (*)	Außenmaße mit Abzugshaube (*)	Dimensions externes avec hotte (*)	Dimensiones externas con campana (*)	Размеры внешние с вытяжкой (*)	L'P'H'mm (inch.)	1310 (51,5) 1690 (66,5) 2165 (85,2)	1610 (63,4) 1990 (78,3) 2165 (85,2)
Dimensioni ingombro per transito attraverso le normali porte	Overall dimensions for transit through normal doorways	Abmessungen für den Transport durch normale Türen	Dimensions d'encombrement pour passage à travers les portes normales	Dimensiones para paso por puertas estándar	Габаритные размеры для прохода через стандартные дверные проемы	L'P'H'mm (inch.)	790 (31,1) 1310 (51,5) 1640 (64,6)	790 (31,1) 1610 (63,4) 1940 (76,4)
Capacità di cottura pizze	Pizza baking capacity	Kapazität Backen von Pizzen	Capacité de cuisson de pizzas	Capacidad de cocción pizzas	Производительность выпечки пиццы	Nr./№ Ø mm (inch.)	7 Ø300 (11,8) 6 Ø350 (13,8) 3 Ø500 (19,7)	14 Ø300 (11,8) 10 Ø350 (13,8) 5 Ø500 (19,7)
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Electric power supply (50/60 Hz)	Stromversorgung (50/60 Hz)	Alimentation électrique (50/60 Hz)	Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	Электропитание (50/60 Гц)	Volt Вольт	AC 3 208 US AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 208 US AC 3 230 AC 3 N 400
Assorbimento massimo	Maximum absorption	Maximale Stromaufnahme	Absorption maximale	Absorción máxima	Максимальное потребление	kW max (US) кВт макс	14,6 (14,6)	17,7 (19,35)
Ampere	Ampage	Ampere	Ampères	Amperaje	Ампер	(3-208 US) (3-230) (3-N-400)	42,0 37,7 21,7	55,2 46,1 26,5
Cavo di allacciamento (n x mm ²)	Connection cable (n x mm ²) (n x AWG)	Anschlusskabel (n x mm ²)	Câble de branchement (n x mm ²)	Cable de conexión (n x mm ²)	Соединительный кабель (n x mm ²)	(3-208 US) (3-230) (3-N-400)	4xAWG8 4x10 5x2,5	4xAWG8 4x10 5x4
Protezione minima a bordo quadro cliente (n x A)	Minimum protection relative to customer panel (n x A)	Minimaler Schutz am Schaltpult des Kunden (n x A)	Protection minimale à bord du tableau client (n x A)	Protección mínima en el cuadro del cliente (n x A)	Минимальная защита на борту щита заказчика (n x A)	(3-208 US) (3-230) (3-N-400)	3 x 50 3 x 40 4 x 25	3 x 63 3 x 50 4 x 32
Consumo medio	Average consumption	Durchschnittsverbrauch	Consommation moyenne	Consumo medio	Среднее потребление	kWh кВт ч	9	10,6
Peso netto	Net weight	Nettgewicht	Poids net	Peso neto	Вес нетто	Kg/Kr (pounds)	460 (1014,1)	580 (1278,7)
Dimensioni esterne con imballo	External dimensions including packaging	Außenmaße der Verpackung	Dimensions externes avec emballage	Dimensiones externas con embalaje	Размеры внешние с упаковкой	L" P" H" mm (inch.)	1240 (48,8) 1340 (52,8) 2000 (78,7)	1240 (48,8) 1640 (64,6) 2150 (84,6)
Peso lordo	Gross weight	Bruttogewicht	Poids brut	Peso bruto	Вес брутто	Kg/Kr (pounds)	495 (1091,3)	720 (1587,3)

(*) - Mantenere tra il forno e le altre apparecchiature o materiali infiammabili, una distanza minima di almeno 50 mm (1.96 in)
Consigliamo di lasciare 500mm (19.68 in) di spazio libero sul fianco destro per consentire un facile accesso all'impianto elettrico.

Lasciare libero lo spazio superiore del forno.

L : larghezza - P : profondità - H : altezza

(*) - Ensure that you keep a distance of at least 50 mm (1.96 in) between the oven and other equipment or inflammable materials.
We advise that you leave an unrestricted space of at least 500mm (19.68 in) to the right side to allow for easy access to the electrical system.

Leave the space above the oven.

L : width - P : depth - H : height

(*) - Halten Sie zwischen dem Ofen und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 50 mm (1.96 in) ein.
Wir raten in jedem Fall dazu, an der rechten Seitenwand mindestens 500mm (19.68 in) Platz zu lassen, um einen einfachen Zugang zur elektrischen Anlage zu ermöglichen.

Lassen Sie den Raum über dem Ofen frei.

L : Breite - P : Tiefe - H : Höhe

(*) - Maintenir une distance minimale d'au moins entre le four et les autres appareils ou matériaux inflammables.
Dans tous les cas, il est conseillé de laisser au moins 500mm (19.68 in) d'espace libre sur le côté droit afin d'accéder facilement à l'installation électrique.

Laisser l'espace supérieur du four libre.

L : largeur - P : profondeur - H : hauteur

(*) - Deje una distancia mínima de 50 mm (1.96 in) entre el horno y otros equipos o materiales inflamables.
En cualquier caso, se recomienda dejar al menos 500mm (19.68 in) de espacio libre en el costado derecho, para permitir un fácil acceso a la instalación eléctrica.

Deje libre el espacio superior del horno.

L : anchura - P : profundidad - H : altura

(*) - Сохранить между печью и другим оборудованием или возгораемыми материалами, минимальное расстояние, по меньшей мере, 50 мм.
В любом случае, рекомендуется оставить пространство, по меньшей мере, 500 мм свободного пространства с правой стороны для обеспечения легкого доступа к электрооборудованию.

Оставить свободным пространство сверху печи.

L : ширина - P : глубина - H : высота

Cappa tecnicci	Dati	Hood - Technical data	Haube - Technische daten	Hotte Caractéristiques techniques	Campana - Datos técnicos	Вытяжной Технические данные		GT110	GT140
Dimensioni	Dimensions	Außenmaße	Dimensions	Dimensions	Dimensiones	Размеры	L'P'H'mm (inch.)	1310 (51,5) 1290 (50,8) 500 (19,7)	1610 (63,4) 1590 (62,6) 500 (19,7)
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Electric power supply (50/60 Hz)	Stromversorgung (50/60 Hz)	Alimentation électrique (50/60 Hz)	Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	Электропитание (50/60 Гц)	Volt Вольт	AC 230	AC 230
Assorbimento massimo	Maximum absorption	Maximale Stromaufnahme	Absorption maximale	Absorción máxima	Absorción máxima	Максимальное потребление	kW max кВт макс	0,13	0,13
Portata	Air flow rate	Abluftleistung	Débit	Capacidad de extracción	Производительность		m ³ /h	700	700
Peso netto	Net weight	Nettogewicht	Poids net	Peso neto	Вес нетто		Kg/Kr (pounds)	51 (112,4)	70 (154,3)
Dimensioni esterne con imballo	External dimensions including packaging	Außenmaße der Verpackung	Dimensions externes avec emballage	Dimensiones externas con embalaje	Размеры внешние с упаковкой		L'' P'' H'' mm (inch.)	570 (22,44) 1360 (53,54) 1510 (59,45)	570 (22,44) 1660 (63,35) 1810 (71,26)
Peso lordo	Gross weight	Bruttogewicht	Poids brut	Peso bruto	Вес брутто		Kg/Kr (pounds)	68 (149,9)	90 (198,4)

ATTENZIONE:

La cappa con aspiratore (AS) non è presente nella versione per il mercato americano..

L : larghezza - P : profondità - H : altezza

ATTENTION:

The hood with extractor fan (AS) is not present with the version sold on the American market.L : width - P : depth - H : height

ACHTUNG:

Die Haube mit Sauggebläse (AS) ist an der Ausführung für den amerikanischen Markt nicht vorhanden.L : Breite - P : Tiefe - H : Höhe

ATTENTION :

La hotte avec aspirateur (AS) n'est pas présente sur la version destinée au marché américain.

L : largeur - P : profondeur - H : hauteur

ATENCIÓN:

La campana con aspirador (AS) no está incluida en la versión para el mercado americano.

L : anchura - P : profundidad - H : altura

ВНИМАНИЕ:

Вытяжка с вентилятором (AS) не предусмотрена на модели для американского рынка.

L : ширина - P : глубина - H : высота

Dimensioni imballo

Packaging dimensions

Abmessungen Verpackung

Dimension de l'emballage

Dimensiones del embalaje

Размеры упаковки

Forno elettrico

Electric oven

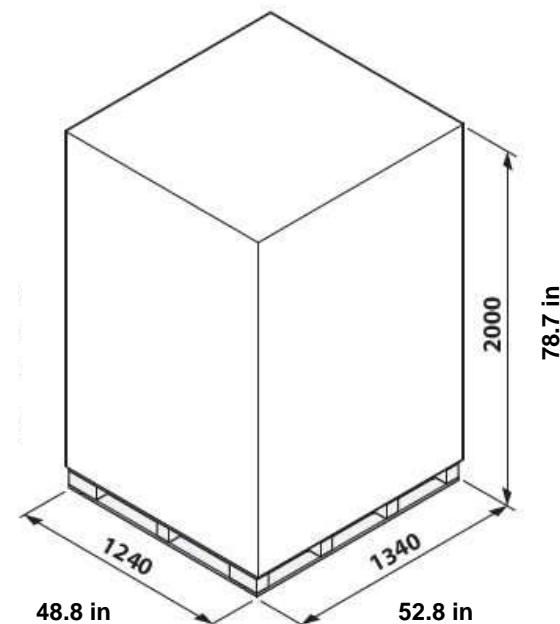
Elektro-Backofen

Four électrique

Horno eléctrico

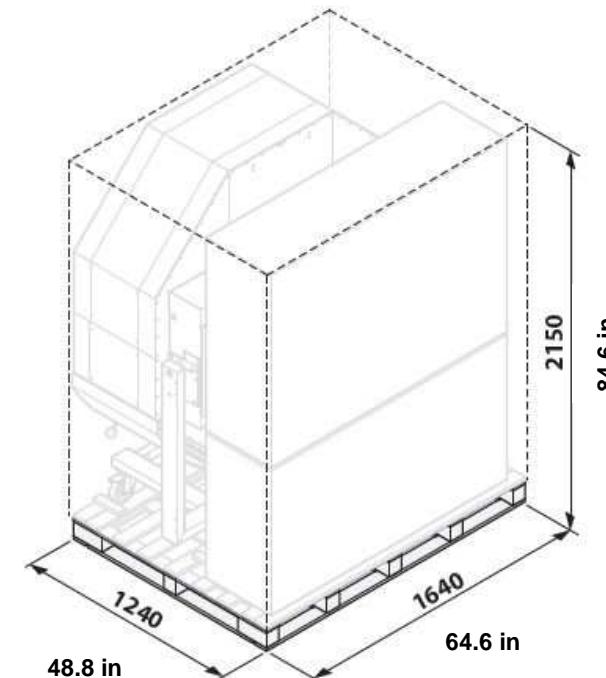
Электропечи

GT110



78.7 in

in



84.6 in

in

Forno elettrico

Electric oven

Elektro-Backofen

Four électrique

Horno eléctrico

Электропечи

GT140

Cappa

Hood

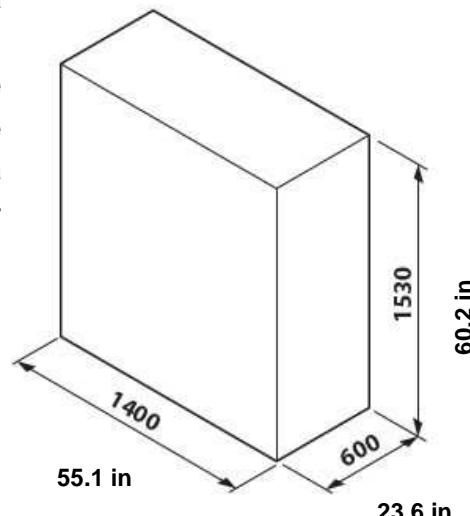
Haube

Hotte

Campana

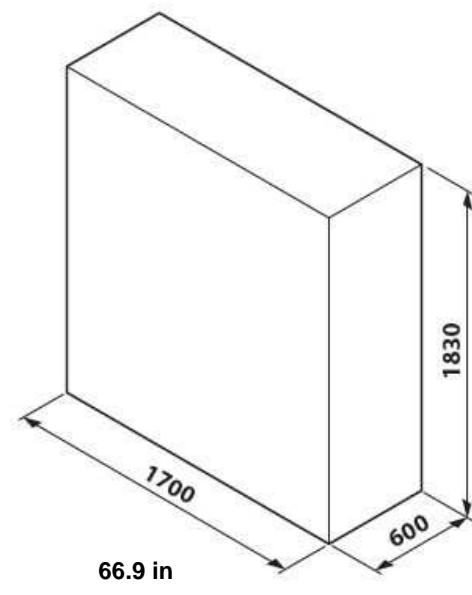
Вытяжной зонт

KGT110



60.2 in

in



72.1 in

in

Cappa

Hood

Haube

Hotte

Campana

Вытяжной зонт

KGT140

Vista frontale GT110

Front view GT110

Vorderansicht GT110

Vue frontale GT110

Vista frontal GT110

Вид спереди GT110

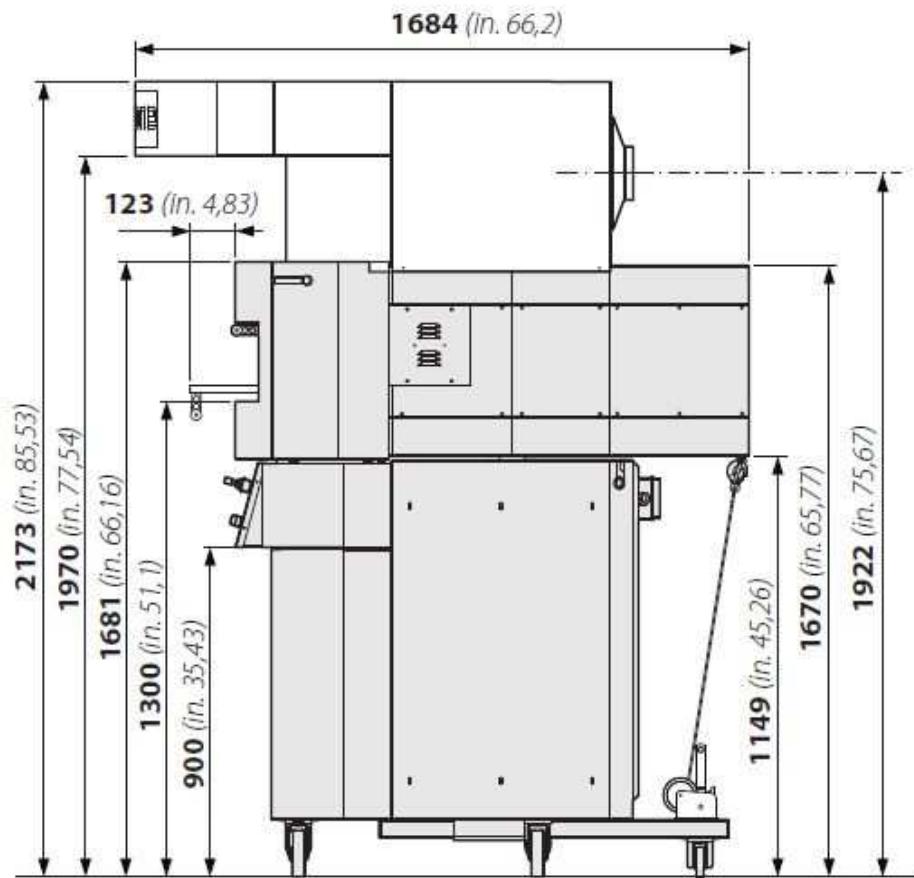
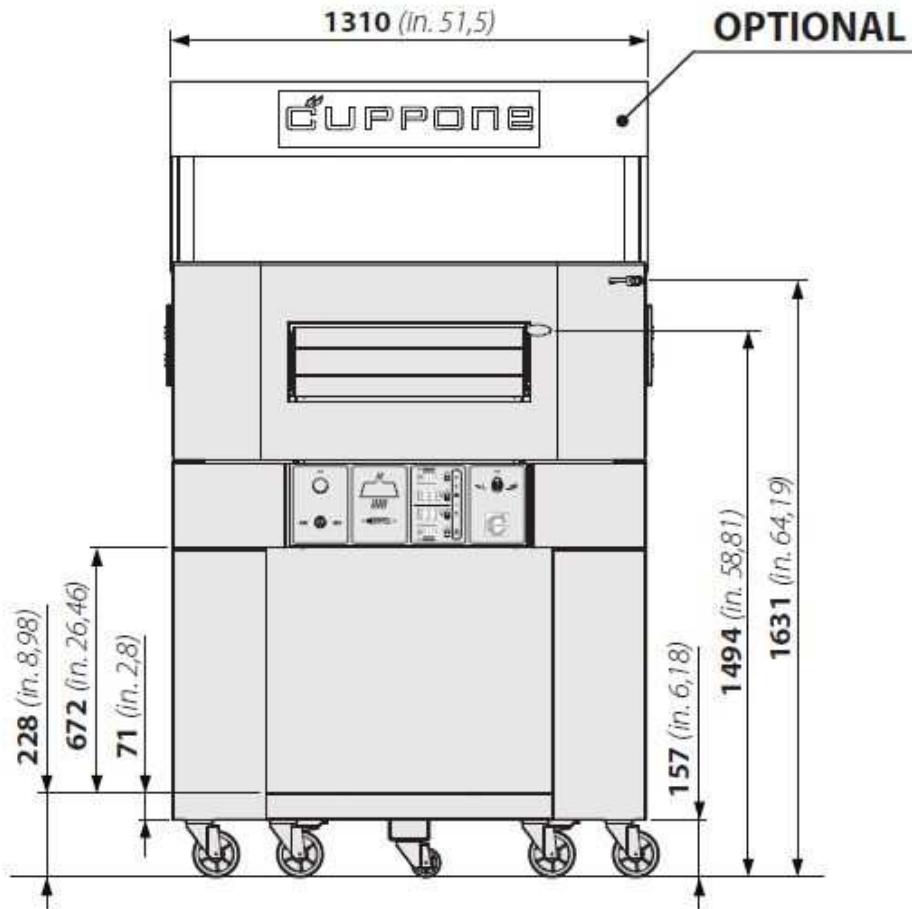
Vista laterale GT110

Side view GT110

Seitenansicht GT110

Vue latérale GT110

Vista lateral GT110



Vista posteriore GT110

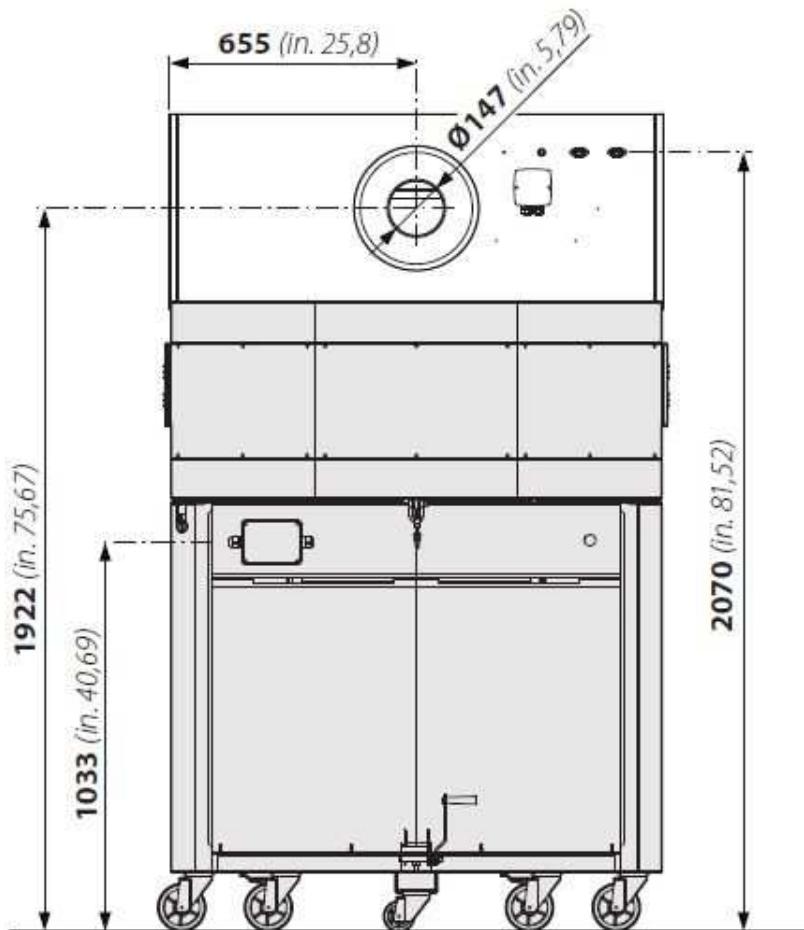
Rear view GT110

Rückansicht GT110

Vue arrière GT110

Vista trasera GT110

Вид сзади GT110



Pianta GT110

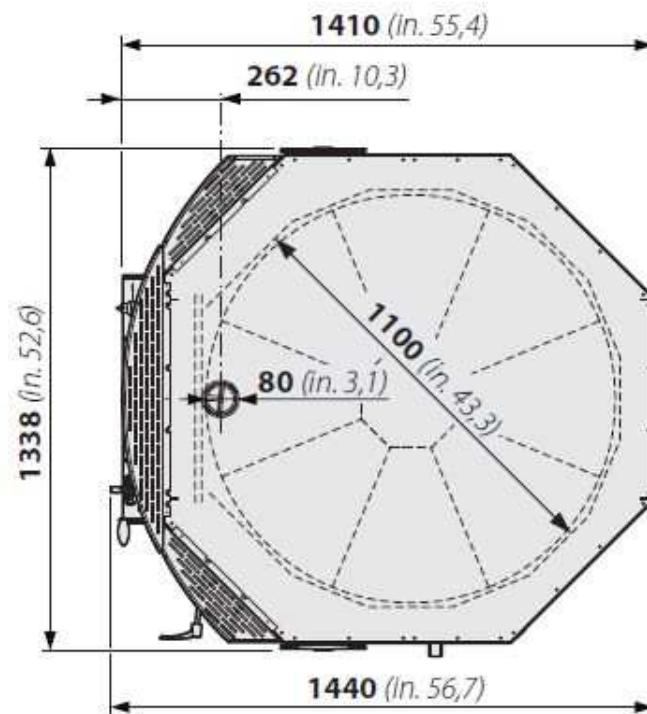
Plan view GT110

Grundriss GT110

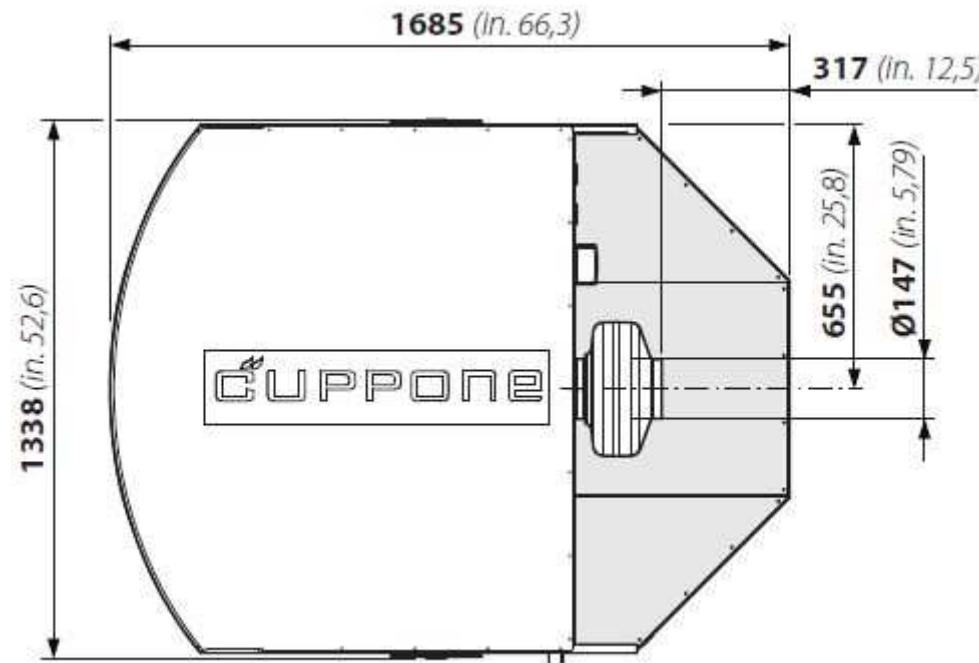
Plan GT110

Planta GT110

Схема GT110



Pianta con cappa GT110
Plan view with hood GT110
Grundriss mit abzugshaube GT110
Plan avec hotte GT110
Planta con campana GT110
Схема с вытяжкой GT110



Vista frontale GT140

Front view GT140

Vorderansicht GT140

Vue frontale GT140

Vista frontal GT140

Вид спереди GT140

Vista laterale GT140

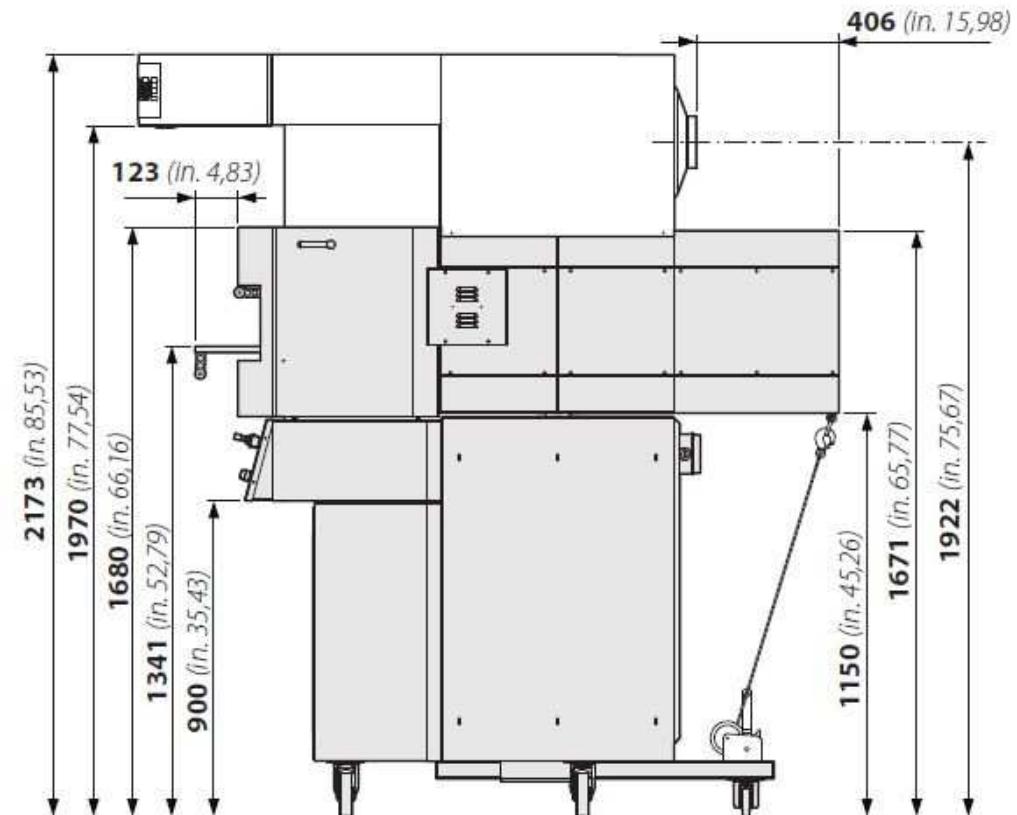
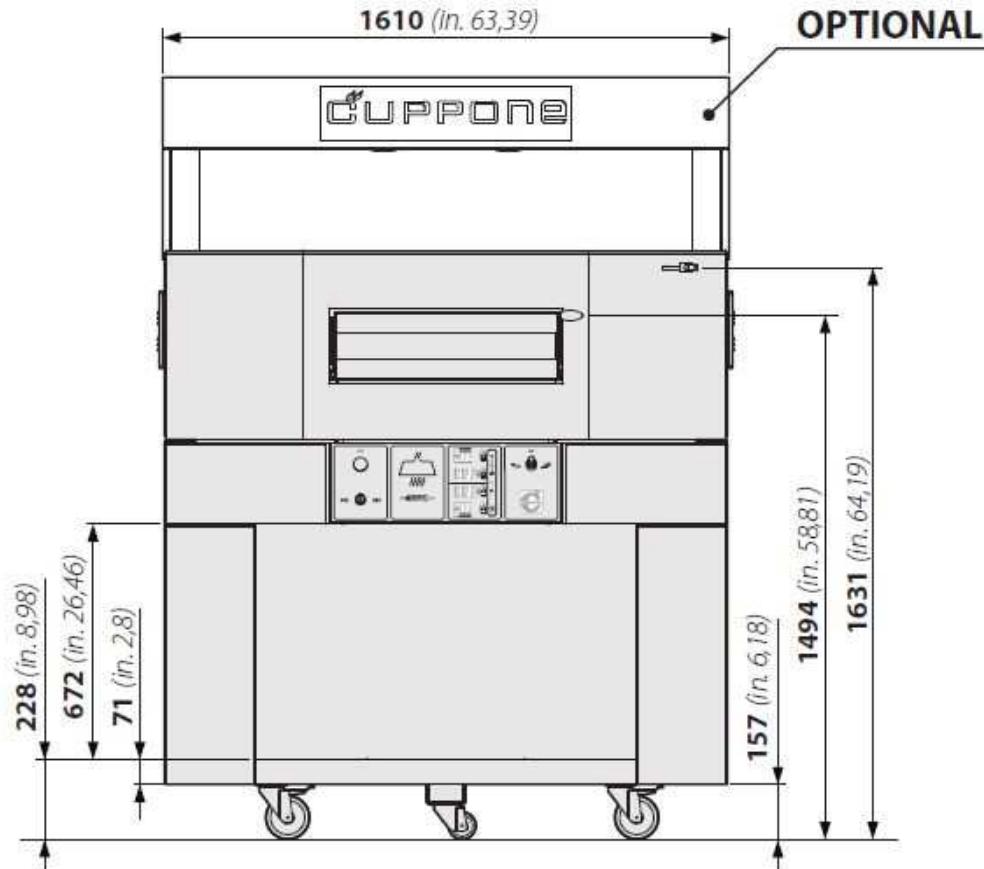
Side view GT140

Seitenansicht GT140

Vue latérale GT140

Vista lateral GT140

Вид сбоку GT140



Vista posteriore GT140

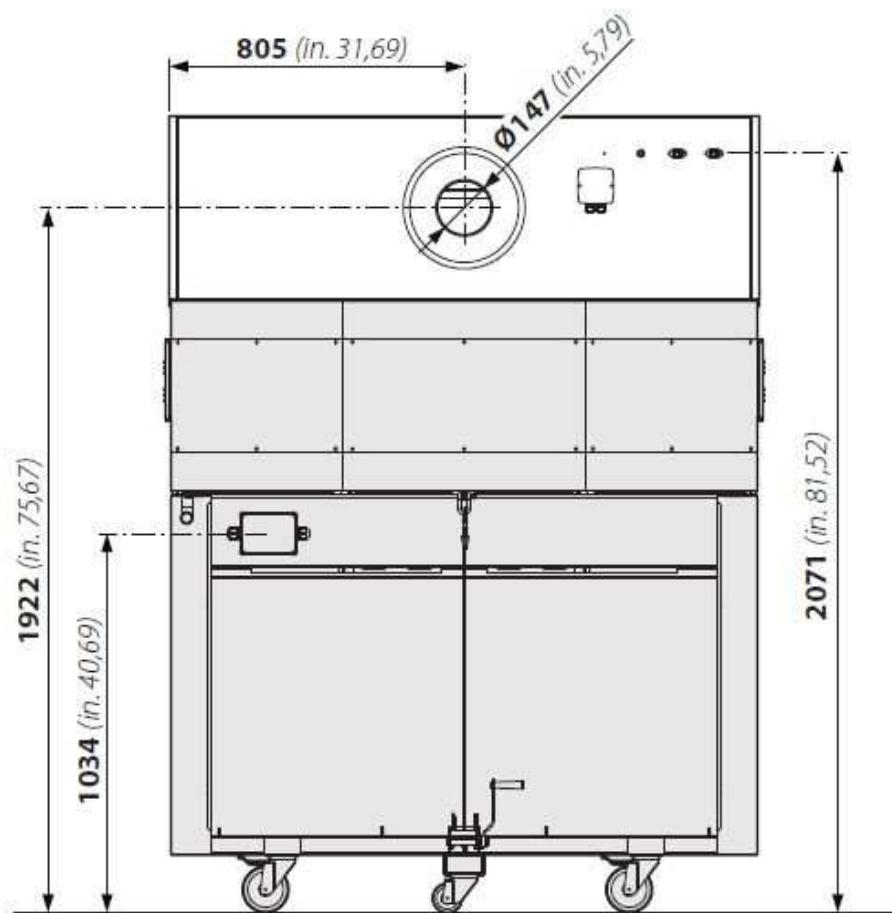
Rear view GT140

Rückansicht GT140

Vue arrière GT140

Vista trasera GT140

Вид сзади GT140



Pianta GT140

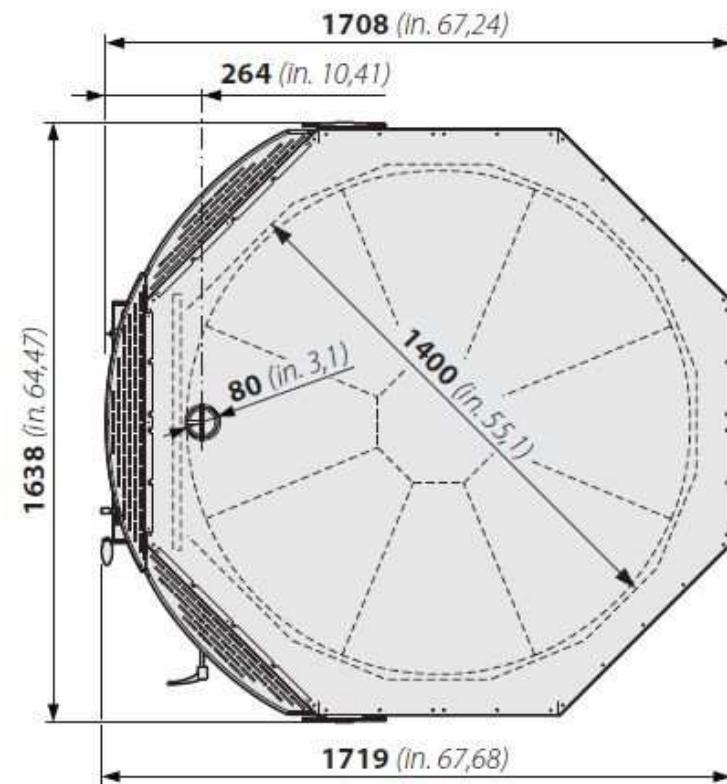
Plan view GT140

Grundriss GT140

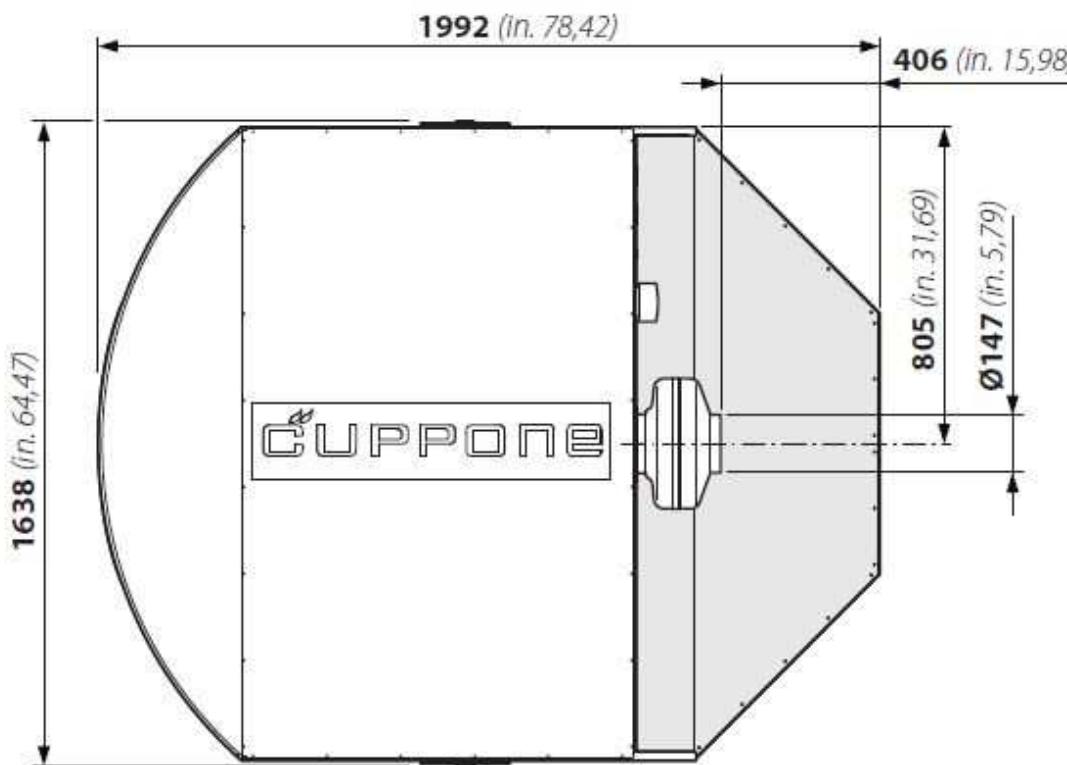
Plan GT140

Planta GT140

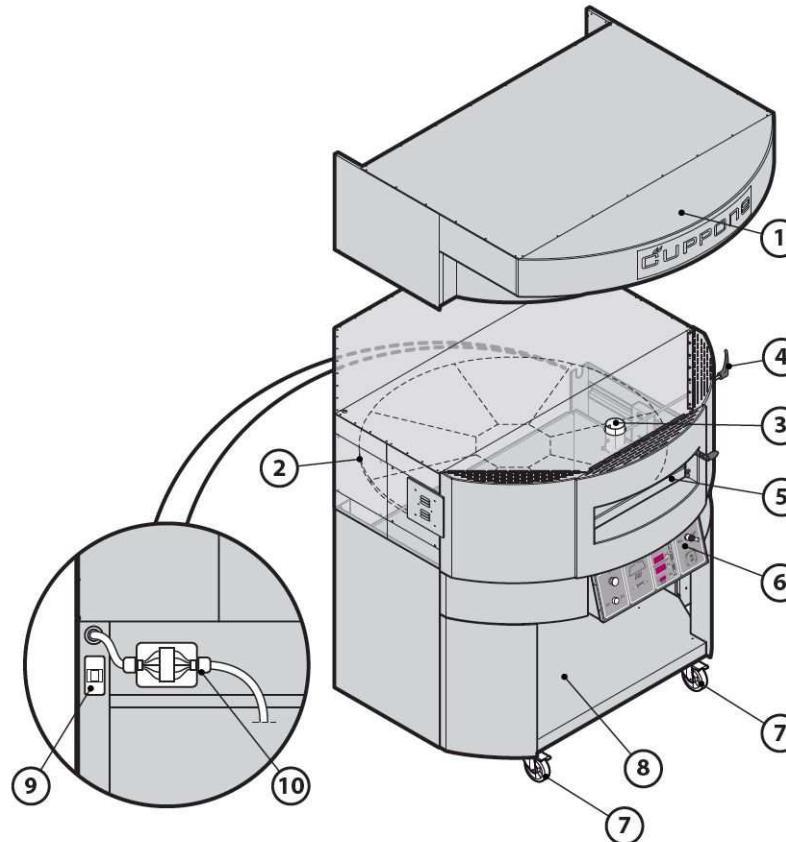
Схема GT140



Pianta con cappa GT140
Plan view with hood GT140
Grundriss mit abzugshaube GT140
Plan avec hotte GT140
Planta con campana GT140
Схема с вытяжкой GT140



Caratteristiche generali	General Specifications	Allgemeine Eigenschaften	Caractéristiques générales	Características generales	Общие характеристики
1 Cappa aspirante (optional) 2 Piano Girevole 3 Uscita fumi 4 Regolatore uscita fumi 5 Porta 6 Quadro comandi 7 Ruote con freno 8 Vano multifunzionale 9 Interruttore equipotenziale 10 Ingresso cavo alimentazione	1 Hood exhaust fan (optional) 2 Rotating surface 3 Fume outlet 4 Fume outlet regulator 5 Door 6 Control panel 7 Wheels with brake 8 Multifunctional compartment 9 Equipotential switch 10 Power supply cable inlet	1 Abzugshaube (optional) 2 Drehscheibe 3 Rauchgasaustritt 4 Regler Rauchgasaustritt 5 Tür 6 Bedienblende 7 Rollen mit Bremse 8 Multifunktions-Fach 9 Potentialausgleichsschalter 10 Eingang Speisekabel	1 Hotte aspirante (en option) 2 Plan tournant 3 Sortie fumées 4 Régulateur sortie fumées 5 Porte 6 Panneau de commande 7 Roulettes avec frein 8 Compartiment polyvalent 9 Interrupteur équipotentiel 10 Entrée câble alimentation	1 Campana de aspiración (opcional) 2 Plano giratorio 3 Salida de humos 4 Regulador de salida de humos 5 Puerta 6 Cuadro de mandos 7 Ruedas con freno 8 Compartimento multifunción 9 Interruptor equipotencial 10 Entrada del cable de alimentación	1 Вытяжной зонт (опция) 2 Поворачиваемая поверхность 3 Дымоотвод 4 Регулятор дымоотвода 5 Дверца 6 Пульт управления 7 Колеса с тормозом 8 Многофункциональный отсек 9 Эквипотенциальный выключатель 10 Вход силового кабеля
Per avere le caratteristiche specifiche del proprio modello consultare la tabella dati tecnici (pagine 10 e 12).	To access the specifications explicit to your model, consult the technical data table (pages 10 and 12).	Die spezifischen Eigenschaften Ihres Modells finden Sie in der Tabelle mit den technischen Daten (Seite 10 und 12).	Pour connaître les caractéristiques spécifiques du modèle choisi, se référer du tableau des caractéristiques techniques (pages 10 et 12).	Para conocer las características específicas de su modelo, consulte el cuadro de datos técnicos (páginas 10 y 12).	Для получения соответствующих характеристик собственной модели смотрите таблицу технических данных (страница 10 и 12).



Predisposizioni per l'installazione	Installation requirements	Vorbereitungen für die Installation	Préparation pour l'installation	Predisposiciones para la instalación	Подготовка для монтажных работ
<p>Prima di procedere con l'installazione verificare le seguenti condizioni necessarie per il corretto funzionamento e manutenzione del forno:</p> <p>1) Movimentazione: Accertarsi che la pavimentazione sia in grado di supportare il peso del forno.</p> <p>Movimentare il forno imballato utilizzando un carrello elevatore e/o un transpallet.</p> <p>2) Allacciamento elettrico: Prevedere una scatola di allacciamento alla rete elettrica nelle immediate vicinanze.</p> <p>3) Aerazione: Il forno deve essere installato in un luogo che consenta una adeguata ventilazione secondo le normative vigenti. In ambienti chiusi è obbligatoria una presa d'aria Ø14 cm che comunichi con l'esterno o con un locale ventilato (es. magazzino, soffitta, garage, sottoscala).</p> <p>4) Evacuazione dei fumi: Il forno è provvisto di uno scarico vapore regolabile. Tali vapori sommati a quelli che normalmente escono dalla portina durante le fasi di lavoro, devono essere raccolti da una cappa aspirante e portati all'esterno mediante canna fumaria. Accertarsi quindi che nel locale sia presente una canna fumaria adeguata alla cappa utilizzata come da normative vigenti.</p>	<p>Before starting the installation, check the following conditions that are necessary for proper oven operation and maintenance:</p> <p>1) Handling: <u>Make sure that the floor is able to support the weight of the oven.</u> Handle the packaged oven using a forklift or a pallet truck.</p> <p>2) Electrical connection: Provide a box for the connection to the mains power supply in the immediate surroundings.</p> <p>3) Ventilation: The oven must be installed in an area that permits suitable ventilation according to current law. In closed environments, a Ø14 cm air intake is required that connects to the exterior or with a ventilated room (eg. warehouse, attic, garage, space below a staircase).</p> <p>4) Fume extraction: The oven is equipped with a built-in vapour discharge outlet. These vapours, together with those that normally exit the oven during the operation must be collected by a ventilation hood and directed outside through a flue. Make sure that the room has a flue that is suitable for the hood that is used according to current regulations.</p>	<p>Vor dem Fortfahren mit der Installation prüfen, ob die nachfolgenden notwendigen Bedingungen für ordnungsgemäßen Betrieb und korrekte Wartung des Ofens erfüllt sind:</p> <p>1) Handling <u>Prüfen, ob der Bodenbelag das Gewicht des Ofens tragen kann.</u> Für das Handling des verpackten Ofens einen Hubwagen und/oder eine Transpalette verwenden.</p> <p>2) Elektroanschluss: In der unmittelbaren Umgebung einen Anschlusskasten an die Stromversorgung vorsehen.</p> <p>3) Belüftung: Der Ofen muss an einem Ort installiert werden, der über eine ausreichende Belüftung nach den geltenden Vorschriften verfügt. In geschlossenen Räumen muss ein Lufteinlass mit Ø14 cm vorhanden sein, mit einer Verbindung ins Freie oder zu einem belüfteten Raum (Bsp. Lager, Dachboden, Garage, Raum unter der Treppe).</p> <p>4) Rauchabzugssystem: Der Ofen ist mit einem verstellbaren Dampfableß ausgestattet. Die Dämpfe müssen zusammen mit denen, die normalerweise während der Betriebsphasen durch die Tür entweichen, von einer Abzugshaube aufgefangen und über einen Rauchfang nach draußen geleitet werden.</p>	<p>Avant de procéder à l'installation, contrôler les conditions suivantes, nécessaires au bon fonctionnement et à l'entretien du four :</p> <p>1) Manutention : <u>Vérifier que le sol soit en mesure de supporter le poids du four.</u> Déplacer le four emballé en utilisant un chariot élévateur et/ou un transpalette.</p> <p>2) Branchement électrique : Prévoir un boîtier de branchement au réseau électrique à proximité de l'appareil.</p> <p>3) Aération : Le four doit être installé dans un lieu offrant une bonne ventilation adéquate selon les normes en vigueur. Dans un espace fermé, il est obligatoire de disposer d'une prise d'air Ø14 cm communicant avec l'extérieur ou avec un local ventilé (ex : entrepôt, comble, garage, cage d'escalier). 4) Evacuation des fumées : Le four est équipé d'une évacuation des vapeurs réglable. Ces vapeurs, en plus de celles qui sortent normalement par la porte pendant le fonctionnement, doivent être collectées par une hotte aspirante et éliminées à l'extérieur par un conduit de fumée.</p> <p>2) Conexión eléctrica: Prevea una caja de conexión a la red eléctrica en la proximidad inmediata.</p> <p>3) Ventilación: El horno debe instalarse en un lugar que permita una ventilación adecuada según las normas vigentes. En ambientes cerrados, es obligatoria una toma de aire de 14 cm de diá. que se comunique con el exterior o con un local ventilado (por ej. un almacén, desván, garaje o hueco de escalera). 4) Evacuación de humos: El horno incluye una salida de vapores regulable. Estos vapores, sumados a los que normalmente salen por la puerta durante las fases de trabajo, deben recogerse por medio de una campana de aspiración y conducirse al exterior mediante un cañón de humos.</p> <p>2) Электрическое соединение: Предусмотреть соединительную коробку электрической сети в непосредственной близости.</p> <p>3) Вентиляция: Монтаж печи должен осуществляться в месте наличия соответствующей вентиляции согласно действующих нормативов. В закрытых помещениях обязательно наличие воздухозаборника Ø14 см, сообщающегося с внешней средой или с вентилируемым помещением (например, склад, чердак, гараж, подлестничное помещение). 4) Удаление дымов: Печь оснащена регулируемым устройством выпуска паров. Эти пары, суммирующиеся с теми, которые, как правило, выходят из дверцы в ходе работы, должны собираться вытяжным зонтом и выводиться наружу посредством дымохода.</p>	<p>Antes de proceder con la instalación, compruebe las siguientes condiciones necesarias para el correcto funcionamiento y mantenimiento del horno:</p> <p>1) Desplazamiento: <u>Compruebe que el suelo sea capaz de soportar el peso del horno.</u> Desplace el horno embalado usando una carretilla elevadora o un transpalet.</p> <p>2) Conexión eléctrica: Prevea una caja de conexión a la red eléctrica en la proximidad inmediata.</p> <p>3) Ventilación: El horno debe instalarse en un lugar que permita una ventilación adecuada según las normas vigentes. En ambientes cerrados, es obligatoria una toma de aire de 14 cm de diá. que se comunique con el exterior o con un local ventilado (por ej. un almacén, desván, garaje o hueco de escalera). 4) Evacuación de humos: El horno incluye una salida de vapores regulable. Estos vapores, sumados a los que normalmente salen por la puerta durante las fases de trabajo, deben recogerse por medio de una campana de aspiración y conducirse al exterior mediante un cañón de humos.</p> <p>2) Подготовка для монтажных работ Перед началом проведения монтажных работ проверить наличие следующих условий, необходимых для правильного функционирования и техобслуживания печи:</p> <p>1) Перемещение: <u>Убедиться, что поверхность пола может выдержать вес печи.</u> Производить перемещение упакованной печи при использовании автопогрузчика и/или тележки для поддонов.</p> <p>2) Электрическое соединение: Предусмотреть соединительную коробку электрической сети в непосредственной близости.</p> <p>3) Вентиляция: Монтаж печи должен осуществляться в месте наличия соответствующей вентиляции согласно действующих нормативов. В закрытых помещениях обязательно наличие воздухозаборника Ø14 см, сообщающегося с внешней средой или с вентилируемым помещением (например, склад, чердак, гараж, подлестничное помещение). 4) Удаление дымов: Печь оснащена регулируемым устройством выпуска паров. Эти пары, суммирующиеся с теми, которые, как правило, выходят из дверцы в ходе работы, должны собираться вытяжным зонтом и выводиться наружу посредством дымохода.</p>	

5) Distanze di sicurezza:

È assolutamente necessario rispettare le distanze minime di sicurezza tra il forno e le altre apparecchiature o materiali infiammabili.

Inoltre è vietato impiegare il forno in ambienti a rischio di esplosione.

Le distanze indicate devono essere aumentate in presenza di materiali sensibili al calore.

5) Safety distances:

It is mandatory that the minimum safety distances between the oven and the other equipment or inflammable material are respected.

It is also prohibited to use the oven in areas at risk of explosion.

The indicated distances must be increased in the presence of heat sensitive material.

Daher prüfen, ob im Raum ein für die Abzugshaube geeigneter Rauchfang vorhanden ist, der nach den geltenden Vorschriften genutzt wird.

5) Sicherheitsabstände:

Die Mindestsicherheitsabstände zwischen Ofen und anderen Geräten oder entflammbarer Material müssen unbedingt eingehalten werden.

Darüber hinaus ist der Betrieb des Ofens in Räumen mit Explosionsgefahr verboten.

Die angegebenen Abstände müssen erhöht werden, wenn wärmeempfindliche Materialien vorhanden sind.

5) Distances de sécurité :

Il faut impérativement respecter les distances minimales de sécurité entre le four et tout autre appareil ou matériel inflammable. En outre, il est interdit d'utiliser le four dans un lieu à risque d'explosion.

Les distances indiquées doivent être augmentées en présence de matériaux sensibles à la chaleur.

5) Distancias de seguridad:

Es obligatorio respetar las distancias mínimas de seguridad entre el horno y otros equipos o materiales inflamables.

Además, se prohíbe utilizar el horno en ambientes en los que existe el riesgo de explosiones.

Las distancias indicadas deben aumentarse si hay materiales sensibles al calor.

Поэтому необходимо убедиться, что в помещении имеется дымоход, соответствующий использованному вытяжному зонту, согласно действующих нормативов.

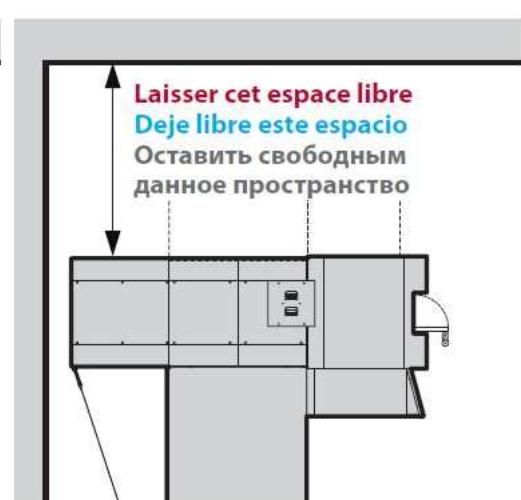
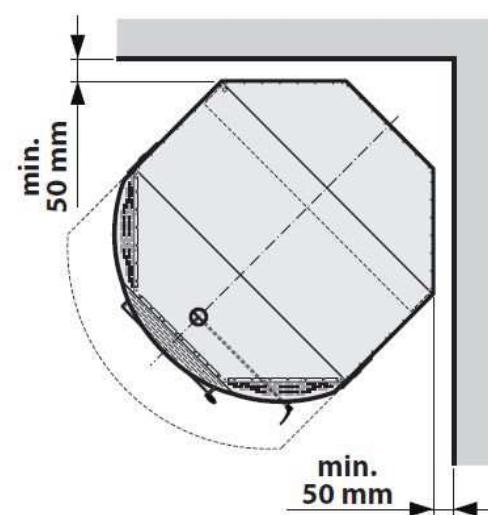
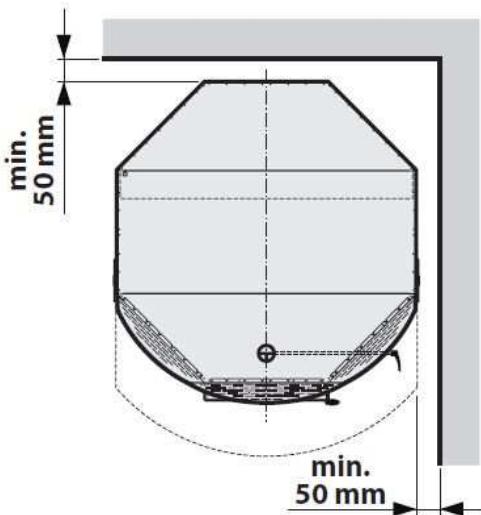
5) Расстояния безопасности:

Крайне необходимо соблюдать минимальные расстояния безопасности между печью и другим оборудованием или возгораемыми материалами.

Кроме того, запрещается использование печи во взрывобезопасных помещениях.

Указанные расстояния должны быть увеличены при наличии материалов, чувствительных к теплу.

50 mm = 1.96 in



Avvertenze per l'installatore	Instructions for the installer	Hinweise für den Installateur	Avertissements pour l'installateur	Advertencias para el instalador	Инструкции для монтажника
<p>Gli impianti di gas, acqua, energia elettrica e i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle norme di sicurezza, antinfortunistiche e antincendio in vigore nel Paese di utilizzo; in caso contrario il Costruttore non risponderà per eventuali danni diretti o indiretti a persone o cose.</p> <p>ATTENZIONE!</p> <p>Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione dell'apparecchiatura.</p> <p>Prima di eseguire il collegamento elettrico, accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristica corrispondano a quelle dell'impianto d'alimentazione.</p> <p>A monte dell'apparecchiatura deve essere installato un interruttore di protezione automatico, di portata adeguata, che abbia una distanza d'apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa. (le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno comunque recepite dalla normativa vigente).</p> <p>E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un efficace impianto di terra.</p>	<p>The gas, water, electrical systems and the rooms where the equipment will be installed must comply with the safety, accident prevention and fire prevention standards applicable in the country of use; otherwise the Manufacturer shall not be liable for any direct or indirect damage to people or property.</p> <p>ATTENTION!</p> <p>Always shut off the main electric switch when installing, servicing or repairing the equipment.</p> <p>Before making the electrical connection, make sure that the voltage and frequency stated on the specifications plate corresponds to those of the power supply.</p> <p>A circuit breaker with auto-protection and sufficient capacity must be installed upstream of the equipment; it must have a contact opening distance that permits complete disconnection. (the specifications regarding the opening distance of the contacts and the maximum leakage current must be taken from current regulations).</p> <p>The equipment must be earth bonded.</p>	<p>Die Anlagen für Gas, Wasser und Strom, sowie die Räume für die Installation der Geräte müssen den im Verwendungsland geltenden Vorschriften zu Sicherheit, Unfallverhütung und Brandschutz entsprechen. Andernfalls haftet der Hersteller nicht für etwaige direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden.</p> <p>ACHTUNG!</p> <p>Während der Installations-, Wartungs-oder Reparaturarbeiten immer den elektrischen Hauptschalter ausschalten.</p> <p>Vor der Ausführung des Elektroanschlusses prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Anlage zur Stromspeisung entsprechen.</p> <p>Vor dem Gerät muss ein automatischer Schutzschalter mit ausreichender Leistung installiert werden, dessen Öffnungsabstand der Kontakte eine vollständige Trennung erlaubt.</p> <p>(Die Eigenschaften zum Öffnungsabstand der Kontakte und dem maximalen Fehlerstrom müssen in jedem Fall den geltenden Vorschriften entnommen werden).</p> <p>Das Gerät muss unbedingt an eine wirksame Erdung angeschlossen werden.</p>	<p>Les installations de gaz, d'eau, d'énergie électrique et les locaux d'installation des appareils doivent satisfaire les normes en matière de sécurité, de prévention des accidents et de protection incendie en vigueur dans le pays d'utilisation ; en cas contraire, le fabricant ne pourra être retenu responsable en cas de dommage, direct ou indirect, aux biens ou aux personnes.</p> <p>ATTENTION !</p> <p>Toujours éteindre l'interrupteur électrique principal pendant les opérations d'installation, d'entretien ou de réparation de l'appareil.</p> <p>Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifier que la tension et la fréquence reportées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs de l'installation électrique.</p> <p>Un interrupteur de protection doit être installé en amont de l'appareil, et il devra avoir un débit adéquat et un écart d'ouverture des contacts en mesure de couper complètement l'alimentation électrique</p> <p>(les caractéristiques concernant l'écart d'ouverture des contacts et le courant maximum de dispersion doivent être toujours être conformes aux normes en vigueur).</p> <p>L'appareil doit nécessairement être raccordé à une installation de terre efficace.</p>	<p>Las instalaciones de gas, agua, energía eléctrica y los locales de instalación de los aparatos deben responder ante las normas de seguridad, de prevención de accidentes y de protección de incendios vigentes en el país de uso: si no fuera así, el fabricante no responderá por posibles daños directos o indirectos a personas o cosas.</p> <p>¡ATENCIÓN!</p> <p>Apague siempre el interruptor eléctrico principal durante las operaciones de instalación, mantenimiento o reparación del aparato.</p> <p>Antes de realizar la conexión eléctrica, compruebe que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de características se corresponden con las de la instalación de alimentación.</p> <p>Antes del aparato debe instalarse un interruptor de protección de capacidad adecuada que tenga una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa.</p> <p>Las características de distancia de apertura de los contactos y de corriente de dispersión máxima, en cualquier caso, se dan en la normativa vigente.</p> <p>Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra eficaz.</p>	<p>Системы газа, водоснабжения, электрооборудование и помещения монтажа оборудования должны отвечать правилам защиты, техники безопасности и противопожарным нормам, действующим в стране использования оборудования; в противном случае, Изготовитель не несет ответственность за возможный прямой или косвенный ущерб, нанесенный людям или имуществу.</p> <p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>Всегда выключать главный электрический выключатель в ходе проведения операций монтажа, техобслуживания или ремонта оборудования.</p> <p>Перед осуществлением электрических соединений, убедиться, что напряжение и частота, указанные на паспортной табличке, соответствуют параметрам системы питания.</p> <p>Перед оборудованием должен быть установлен защитный выключатель соответствующей ёмкости, обладающий расстоянием размыкания контактов, обеспечивающим полное разъединение.</p> <p>(характеристики, соответствующие расстоянию размыкания контактов и току максимального рассеивания, должны соответствовать действующему Нормативу).</p> <p>Необходимо обеспечить подсоединение оборудования к эффективной системе заземления.</p>

L'apparecchiatura inoltre deve essere inclusa in un sistema equipotenziale mediante la vite posta sul retro del forno in basso a sinistra contrassegnata dal



Tale sistema equipotenziale deve obbligatoriamente ottemperare alle norme in vigore. Installare l'apparecchio in un luogo ben aerato poiché un non corretto ricircolo d'aria impedisce il funzionamento ottimale ed il "benessere" delle persone che lavorano in prossimità dell'apparecchiatura.

Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.

Alla fine dell'installazione, smaltire gli imballi secondo quanto indicato nelle normative ecologiche e ambientali del luogo.

I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con questo simbolo



The equipment must also be connected to an equipotential system using the screw located at the back of the oven, to the lower left, marked with the



symbol

This equipotential system must comply with current standards. Install the equipment in a well ventilated area, as incorrect air recirculation impedes optimal operation and the "wellbeing" of the people working near the equipment.

Do not obstruct the ventilation system in the area where the equipment is installed. Do not obstruct the ventilation and exhaust holes in this or any other equipment.

At the end of installation, dispose of the packaging pursuant to local ecological and environmental regulations.

The material used for packaging is compatible with the environment and can be kept safely or burnt in a specific waste combustion system.

The plastic components subject to disposal with recycling are

marked with this symbol



Daneben muss das Gerät an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden, mit Hilfe der Schraube, die sich unten links an der Rückseite des Ofens



befindet, mit dem Zeichen

Dieses

Potentialausgleichssystem muss unbedingt den geltenden Vorschriften entsprechen.

Das Gerät in einem gut gelüfteten Raum installieren, da ein nicht ordnungsgemäßer Rückfluss der Luft den optimalen Betrieb und das «Wohlbefinden» der Personen, die in der Nähe des Geräts arbeiten, verhindert.

Das Ventilationssystem des Raums, in dem dieses Gerät installiert wurde, nicht versperren. Die Öffnungen für Zu- und Abluft von diesem oder anderen Geräten nicht versperren.

Nach Beendigung der Installation die Verpackung nach den örtlichen Umweltschutzvorschriften entsorgen.

Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind nicht umweltschädlich und können gefahrlos aufbewahrt oder in einer entsprechenden Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Die Plastikteile, die dem Recycling zugeführt werden müssen, sind gekennzeichnet mit

diesem Symbol



L'appareil doit également être inclus dans un système équipotentiel, moyennant la vis située sous le châssis dans la partie postérieure droite,



signalée par le symbole

Ce système équipotentiel doit obligatoirement respecter les normes en vigueur.

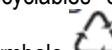
Installer l'appareil dans un lieu bien aéré car une mauvaise recirculation d'air empêche le fonctionnement optimal et compromet le "bien-être" des personnes travaillant près de l'appareil.

Ne pas obstruer le système de ventilation du local où l'appareil est installé. Ne pas obstruer les trous d'aération et d'évacuation de l'appareil et/ou de tout autre appareil.

Une fois l'installation terminée, éliminer les pièces d'emballage selon les réglementations environnementales locales.

Les matériaux d'emballage utilisés sont compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans danger ou être incinérés dans une installation spécifique.

Les éléments en plastique sont recyclables et signalés par ce symbole



El aparato, además, debe incluirse en un sistema equipotencial mediante el tornillo que se encuentra bajo el armazón, en la parte trasera derecha, marcada con el símbolo



Este sistema equipotencial debe estar obligatoriamente en conformidad con las normas vigentes.

Instale el aparato en un lugar bien ventilado, ya que una circulación incorrecta del aire impide el funcionamiento óptimo y el bienestar de las personas que trabajan cerca del aparato.

No obstruya el sistema de ventilación del ambiente en el que se instala este aparato. No obstruya los orificios de ventilación y de desagüe de este aparato o de otros.

Cuando acabe la instalación, elimine el embalaje según las disposiciones de las normas ecológicas del lugar.

Los materiales usados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente y pueden conservarse sin peligro o quemarse en una instalación adecuada de combustión de residuos.

Los componentes en plástico sujetos a desecho con reciclaje están marcados con este

símbolo



Кроме того, оборудование должно быть включено в эквипотенциальную систему посредством винта, расположенного под рамой в задней правой части,

обозначенного символом

Данная эквипотенциальная система должна обязательно соответствовать действующим нормативам.

Устанавливать оборудование в хорошо проветриваемом помещении, так как несоответствующая рециркуляция воздуха препятствует оптимальному функционированию и "хорошему самочувствию" лиц, работающих рядом с оборудованием.

Не допускать засорения вентиляционной системы помещения, в котором установлено оборудование. Не допускать засорения вентиляционных и выпускных отверстий этого и другого оборудования.

При завершении монтажных работ обеспечить утилизацию упаковки в соответствии с экологическими нормативами, а также защиты окружающей среды, действующими в месте монтажа оборудования.

Материалы, использованные для упаковки, являются совместимыми с окружающей средой и могут храниться без какой-либо опасности или сжигаться в соответствующей установке для сжигания отходов.

Пластиковые компоненты, являющиеся предметом утилизации с соответствующей переработкой, обозначаются



данным символом

Scarico e trasporto

Unloading and transport

Entladen und Transport

Déchargement et transport

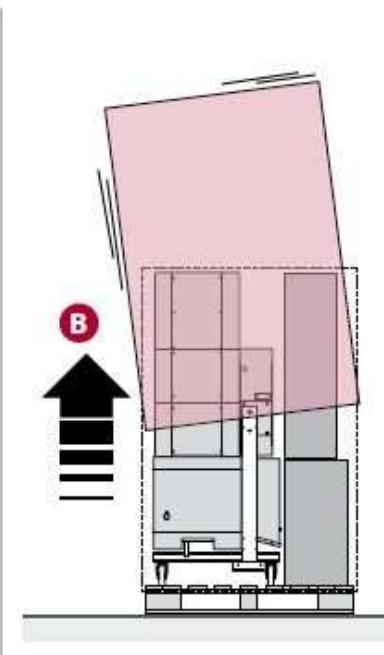
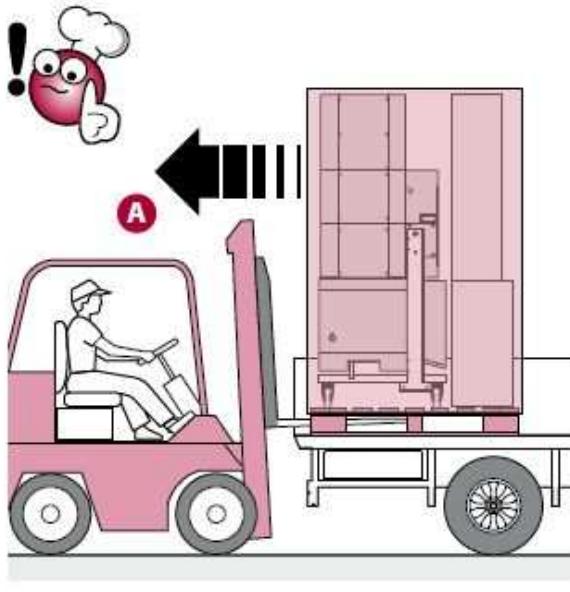
Descarga y transporte

Выгрузка транспортировка

и

Scarico e trasporto
Unloading and transport
Entladen und Transport

Déchargement et transport
Descarga y transporte
Выгрузка и транспортировка

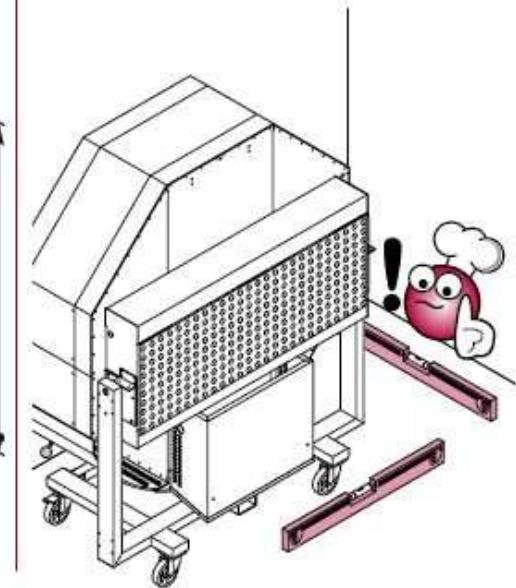
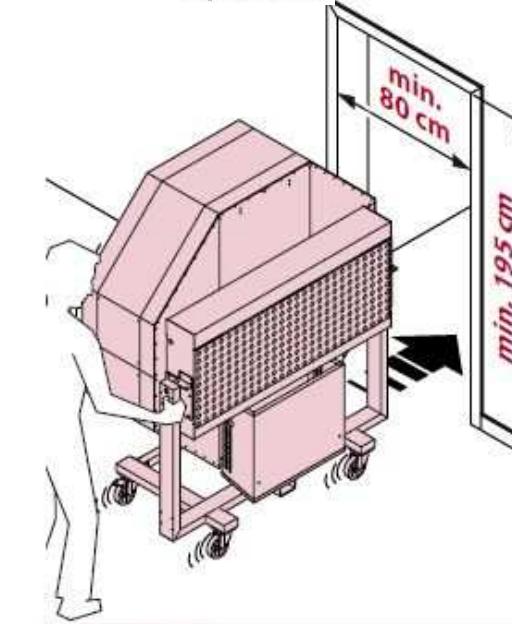


Scorrimento
Slipping
Verschieben
Déplacement
Deslizamiento
Перемещение

et

Positionamento

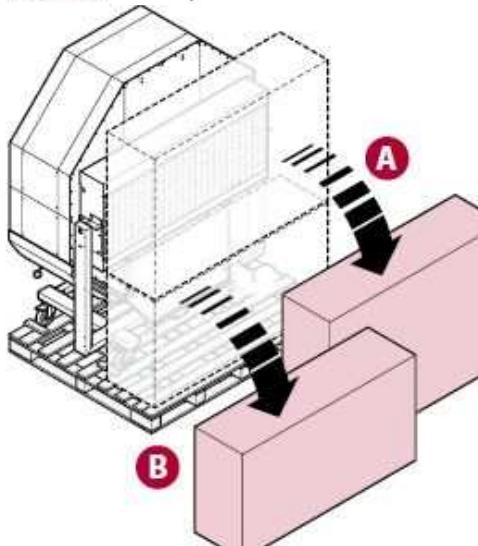
Positioning
Colocación
Позиционирование



Disimballo
Déballage
Desembalaje
Auspakken

Ciambella

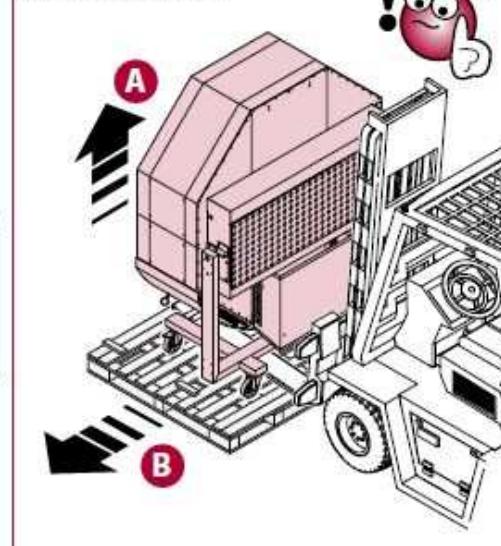
Unpacking
Desembalaje
Снятие упаковки



Estrazione Pallet
Pallet extraction
Herausziehen der Palette

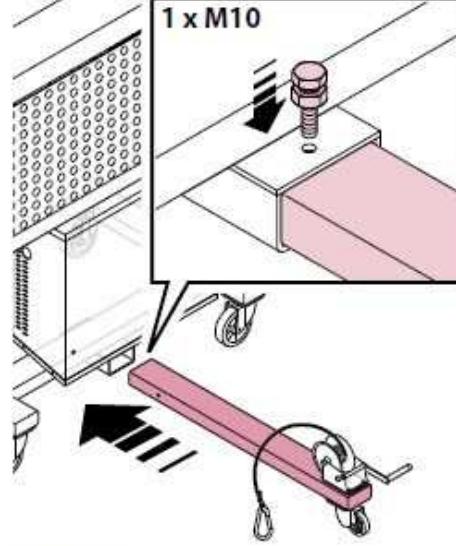
Retrait de la palette
Extracción pallet
Извлечение поддона

!



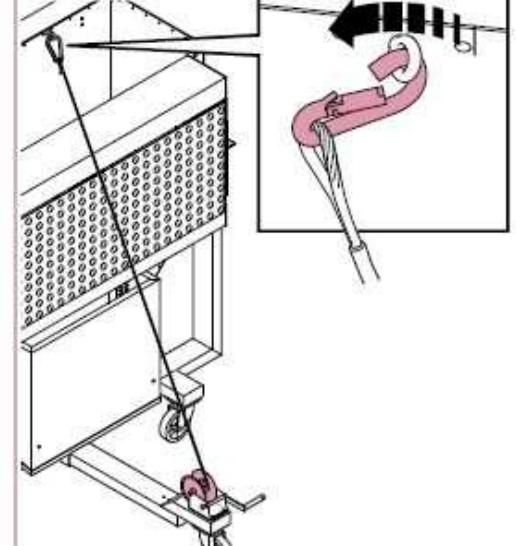
Fissaggio verricello
Winch fastening
Fijación de cabrestante
Befestigung der Winde

Fixation du treuil
Fijación de cabrestante
Крепление лебедки

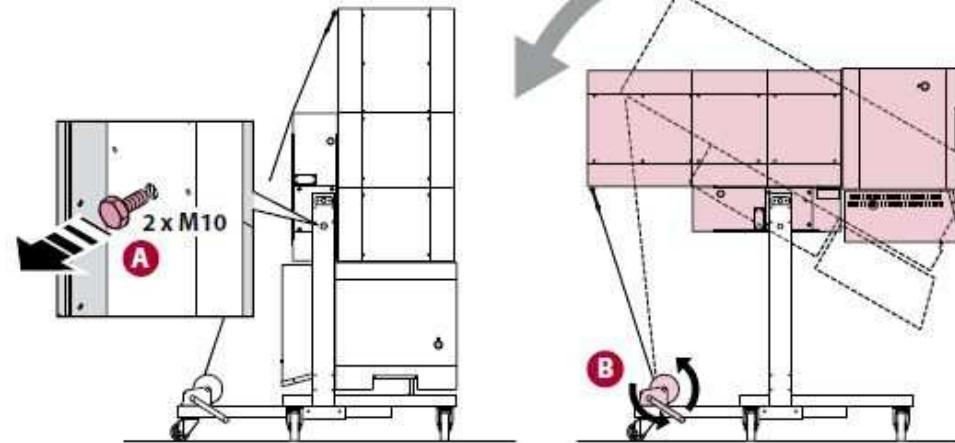


Aggiacchio verricello
Winch hooking
Einhängen der Winde

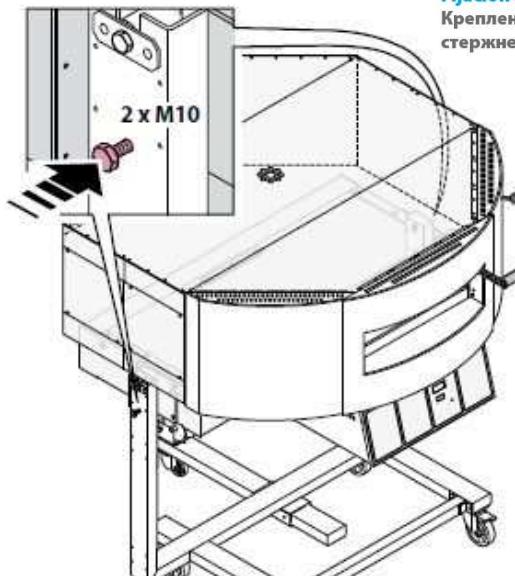
Accrochage du treuil
Enganche del cabrestante
Зачепление лебедки



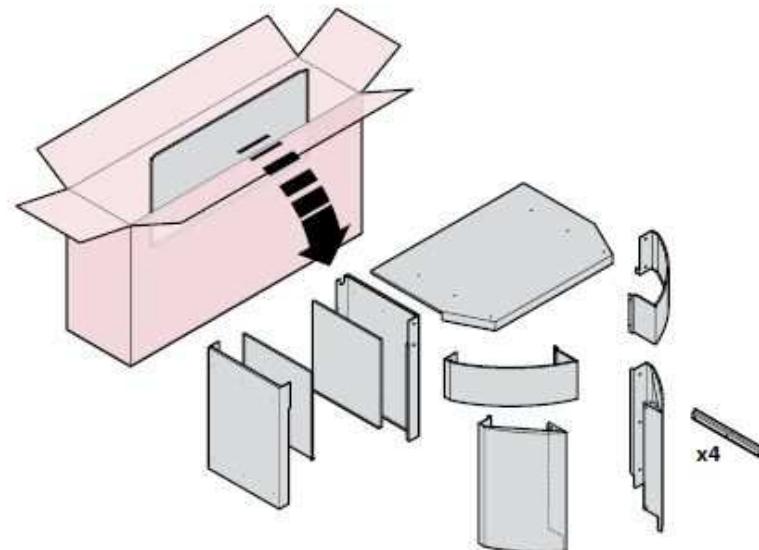
Rotazione forno
Oven rotation
Rotación del horno
Вращение печи



Fissaggio forno con perni
Oven fastening with pins
Befestigung des Ofens mit Stiften

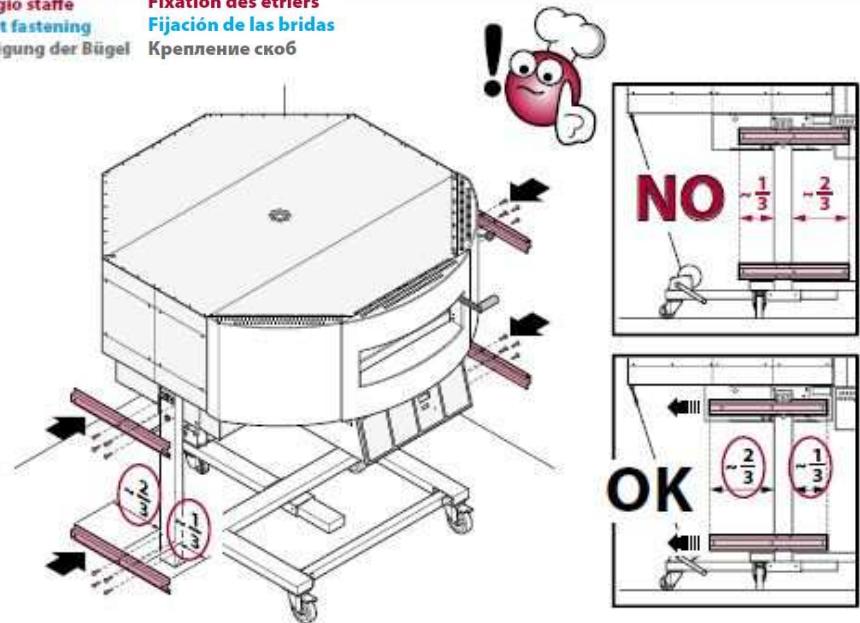


Disimballo rivestimenti
Coating unpacking
Auspacken der Verkleidungen



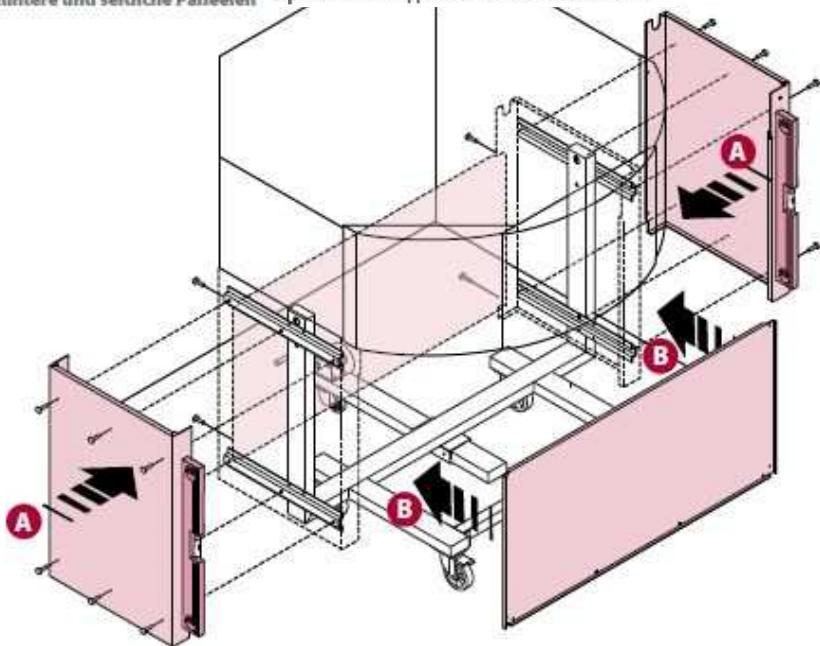
Fissaggio staffe
Bracket fastening
Befestigung der Bügel

Fixation des étriers
Fijación de las bridas
Крепление скоб



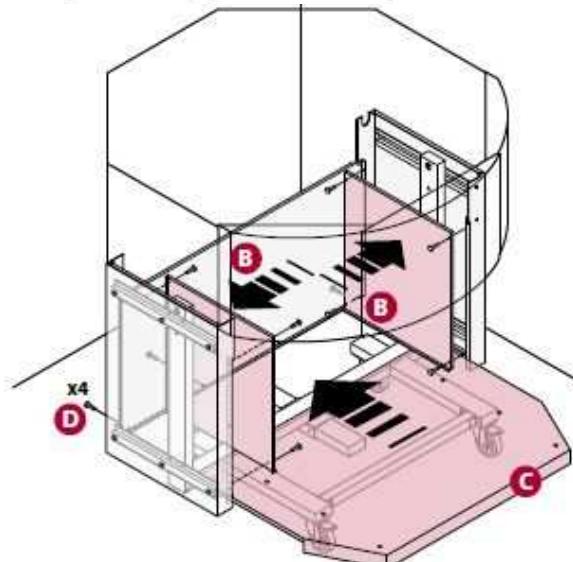
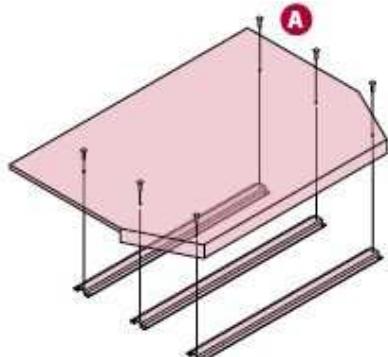
Fissaggio pannelli posteriori e laterali
Rear and side panel fastening
Anbringung hintere und seitliche Paneelen

Fixation panneaux postérieurs et latéraux
Fijación de paneles traseros y laterales
Крепление задних и боковых панелей



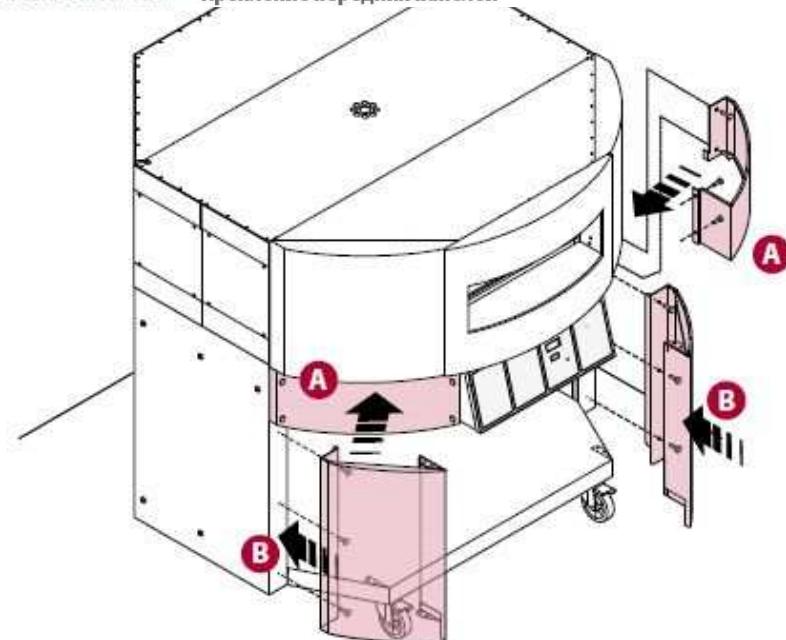
Fissaggio pannelli interni e inserimento fondo
Internal panel fastening and insertion of the bottom
Befestigung der inneren Paneelen und Einlegen des Bodens

Fixation des panneaux intérieurs et insertion du fond
Fijación de los paneles internos e introducción del fondo
Крепление внутренних панелей и установка днища



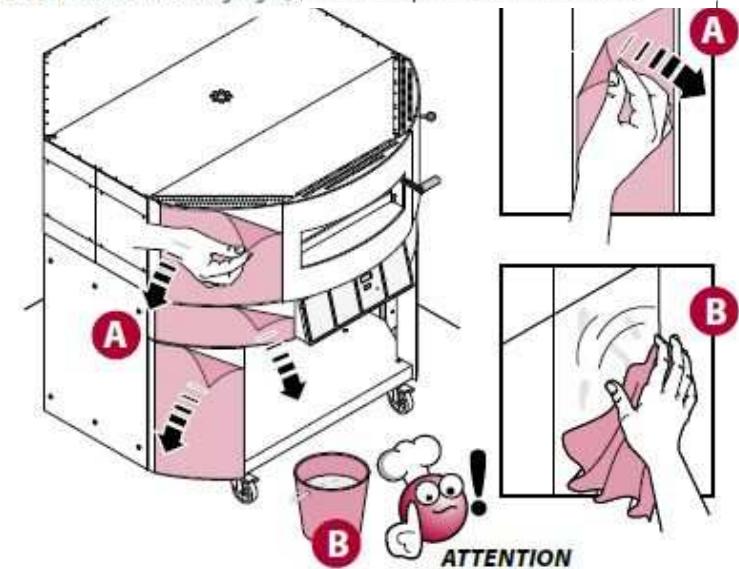
Fissaggio pannelli anteriori
Front panel fastening
Befestigung der vorderen Paneelen

Fixation des panneaux avant
Fijación de los paneles delanteros
Крепление передних панелей

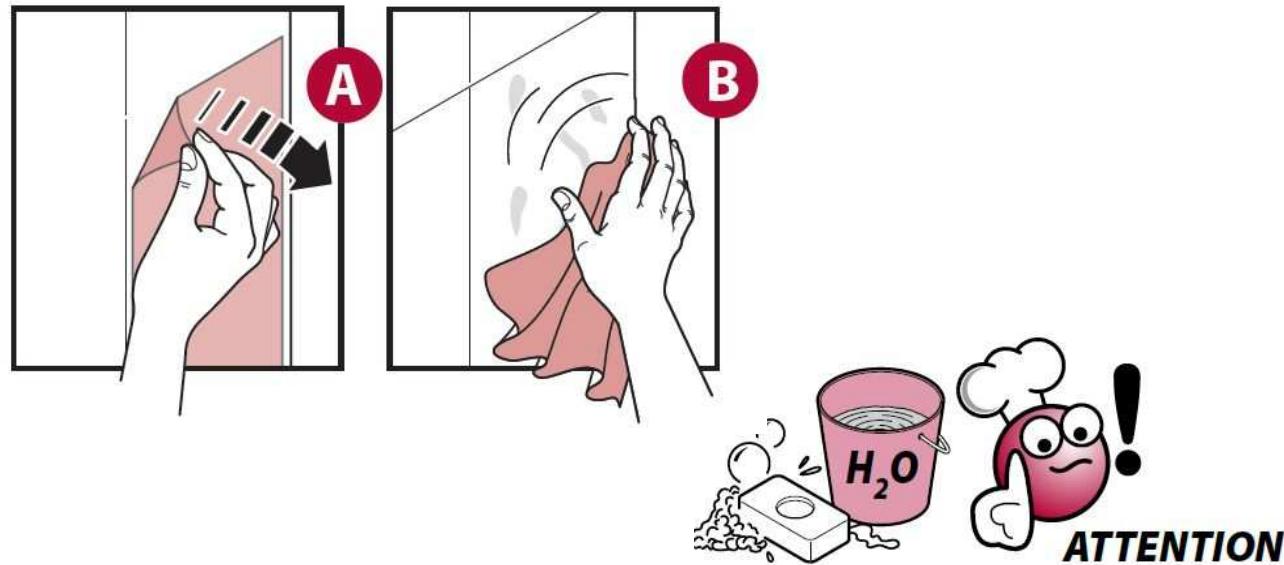


Rimozione pellicola protettiva e pulizia
Removal of the protective film and cleaning
Entfernen der Schutzfolie und Reinigung

Retrait du film de protection et nettoyage
Eliminación de la película de protección y limpieza
Снятие защитной пленки и очистка



Preparazione e controllo	Preparations and Checks	Vorbereitung und Kontrolle	Préparation et contrôle	Preparación y revisión	Подготовка и контроль
<p>Sballare il forno e togliere con cura la pellicola protettiva. Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarli con acqua saponata e non con prodotti corrosivi.</p> <p>ATTENZIONE! Controllare che tutte le parti costituenti il forno siano in buono stato e non presentino vizi o rotture, in caso contrario avvisare la casa produttrice per le procedure da seguire.</p>	<p>Unwrap the oven and carefully remove the protective film. In the instance where glue residue remains on surfaces, remove using soapy water; do not use corrosive products.</p> <p>ATTENTION! Check that all oven parts are in good condition and that there are no defects or breakages; in such an instance, contact the manufacturer who will advise you on the procedure to follow.</p>	<p>Den Ofen auspacken und die Schutzfolie vorsichtig entfernen. Sollten Leimrückstände auf der Oberfläche zurückbleiben, beseitigen Sie sie mit Seifenwasser und nicht mit ätzenden Produkten.</p> <p>ACHTUNG! Prüfen Sie, dass alle Teile des Ofens in gutem Zustand sind und keinerlei Mängel oder Brüche aufweisen; sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an den Hersteller für die weitere Vorgehensweise.</p>	<p>Déballer le four et retirer avec soin le film de protection. En cas de résidus de colle sur les surfaces, les éliminer avec de l'eau savonneuse et non pas avec des produits corrosifs.</p> <p>ATTENTION ! Contrôler que toutes les pièces composant le four soient en bon état et ne présentent ni vices ni ruptures. En cas contraire, avertir le fabricant pour les procédures à suivre.</p>	<p>Desembale el horno y retire con cuidado la película de protección. Si quedasen restos de pegamento en las superficies, elimínelos con agua jabonosa y no con productos corrosivos.</p> <p>¡ATENCIÓN! Compruebe que todos los componentes del horno estén en buen estado y no presenten defectos o roturas. En caso contrario avise a la casa fabricante para poner en práctica los procedimientos previstos.</p>	<p>Распаковать печь и осторожно снять защитную пленку. В случае наличия остатков клея на поверхностях, удалить их мыльной водой без использования коррозионных средств.</p> <p>ВНИМАНИЕ! Проверить, что все составляющие поверхности печи находятся в хорошем состоянии и не имеют дефектов и повреждений, в противном случае, связаться с заводом-изготовителем относительно выполняемых процедур.</p>



Posizionamento

ATTENZIONE - Per ridurre il rischio di incendio, l'apparecchio deve essere installato in un ambiente **"IGNIFUGO"**, ovvero senza alcun materiale combustibile entro 50 mm (1.96 in) ai lati, anteriormente e posteriormente e nel raggio di 1000 mm (39.37 in) sopra l'apparecchio.

L'apparecchio deve essere montato su pavimenti aventi struttura, pavimentazione e finitura superficiale **"NON COMBUSTIBILI"**.

Mantenere tra il forno e le altre apparecchiature o materiali infiammabili, una distanza minima di almeno 50 mm (1.96 in).

Positioning

CAUTION – To reduce the risk of fire, the appliance is to be installed in **FIREPROOF** surroundings only, with no combustible material within 50 mm (1.96 in) of the sides, front, or rear of the appliance or within 1000 mm (39.37 in) above the appliance.

The appliance is to be mounted on floors that have the structure, flooring and surface finish **"NON COMBUSTIBLE"**.

Ensure that you keep a distance of at least 50 mm (1.96 in) between the oven and other equipment or inflammable materials.

Aufstellung

VORSICHT - Um die Brandgefahr zu reduzieren, muss das Gerät in einem Umwelt **"FEUERFEST"**, dh ohne brennbares Material innerhalb von 50 mm (1.96 in) an den Seiten, Vorder-und Rückseite in einem Radius von 1000 mm (39.37 in) über dem Gerät installiert werden.

Das Gerät muss auf Böden, die die Struktur, Fußböden und Oberflächen **"NO FUEL"** installiert haben.

Halten Sie zwischen dem Ofen und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 50 mm (1.96 in) ein.

Positionnement

ATTENTION - Afin de réduire les risques d'incendie, l'appareil doit être installé dans un environnement **"épreuve du feu"**, c'est à dire sans aucune matière combustible, à moins de 50 mm (1.96 in) sur les côtés, à l'avant et à l'arrière dans un rayon de 1000 mm (39.37 in) au-dessus de l'appareil.

L'appareil doit être installé sur des sols qui ont la structure de finition, revêtements de sol et de surface **"INCOMBUSTIBLE"**.

Maintenir une distance minimale d'au moins 50 mm (1.96 in) entre le four et les autres appareils ou matériaux inflammables.

Colocación

PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de incendio, el aparato debe ser instalado en un ambiente **"a prueba de fuego"**, es decir, sin ningún tipo de material combustible dentro de 50 mm (1.96 in) en los lados, adelante y atrás dentro de un radio de 1000 mm (39.37 in) por encima del aparato.

El dispositivo debe ser instalado en pisos que tienen el acabado de la estructura, pisos y superficie **"NO COMBUSTIBLE"**.

Deje una distancia mínima de 50 mm (1.96 in) entre el horno y otros equipos o materiales inflamables.

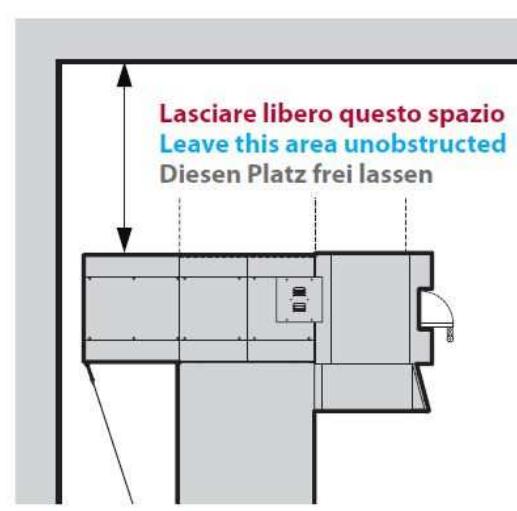
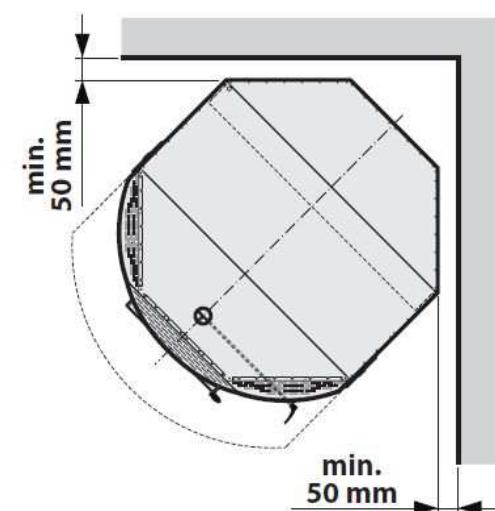
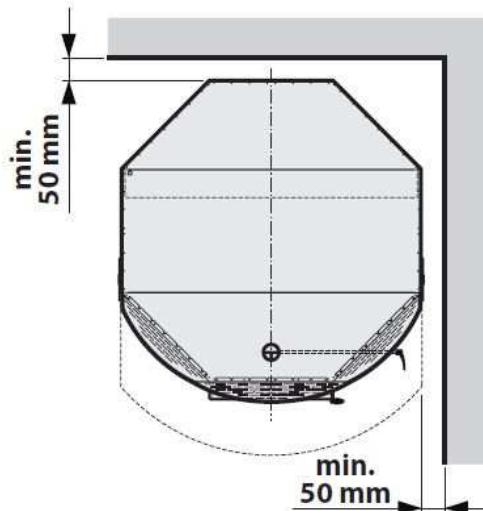
Позиционирование

ВНИМАНИЕ - Для снижения риска возникновения пожара, прибор должен быть установлен в окружающая среда **"ОГНЕСТОЙКИЕ"**, т.е. без какихлибо горючих материалов в пределах 50 мм по бокам, спереди и сзади в радиусе 1000 мм над прибором.

Устройство должно быть установлено на этажах, которые имеют структуру, полы и отделка поверхности **"НЕ ТОПЛИВА"**.

Сохранить между печью и другим оборудованием или возгораемыми материалами, минимальное расстояние, по меньшей мере, 50 мм.

50 mm = 1.96 in



Posizionamento e collegamento cappa (OPTIONAL)

Attenzione:

La cappa è da utilizzare solamente in associazione con il forno e non per altri scopi.

Prima di installare la cappa disconnettere la macchina dall'alimentazione

Hood positioning and connection (OPTIONAL)

Attention:

The hood is to be used only in association with the oven and not for other purposes.

Before installing the hood disconnect the power supply.

Positionierung und Anschluss Abzugshaube (OPTIONAL)

Achtung:

Die Haube ist nur in Verbindung verwendet werden, mit dem Ofen nehmen und nicht für andere Zwecke.

Vor der Installation der Haube die Stromversorgung unterbrechen.

Positionnement et raccordement hotte (EN OPTION)

Attention:

La hotte doit être utilisé seulement en liaison avec le four et pas à d'autres fins.

Avant d'installer la hotte, débrancher la machine l'appareil du réseau électrique.

Colocación y conexión de la campana (OPCIONAL)

Atención:

La campana se va a ser utilizado solamente en asociación con el horno y no para otros fines.

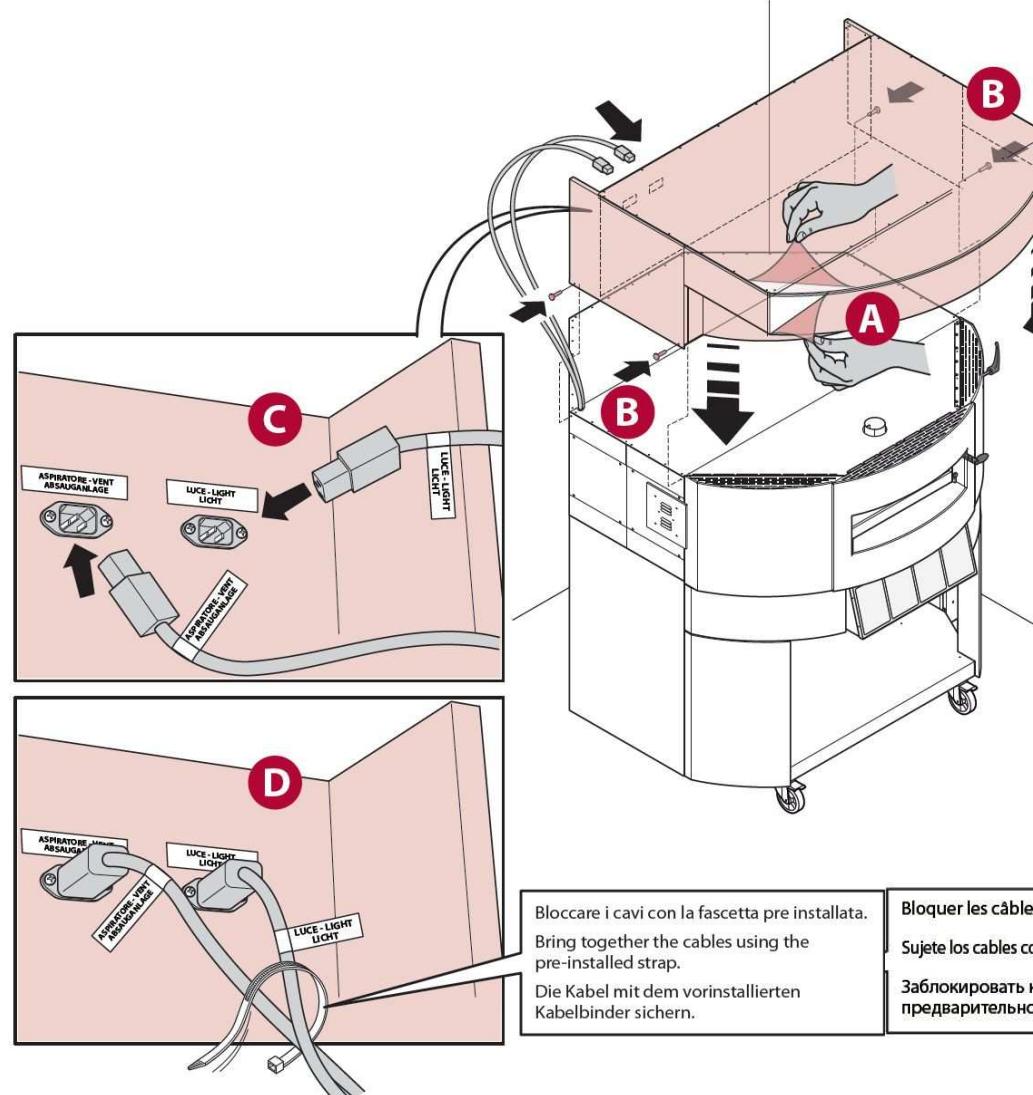
Antes de instalar la campana, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Позиционирование и подключение вытяжного зонта (ОПЦИЯ)

Внимание:

Капот, который будет использоваться только в связи с печи, а не для других целей.

Перед установкой капота отсоединить пекь от электросети.



Scarico fumi

Si consiglia inoltre di collegare il tubo di scarico della cappa del forno ad un condotto di evacuazione vapore o di inserire il forno stesso sotto una cappa aspirante.

ATTENZIONE:

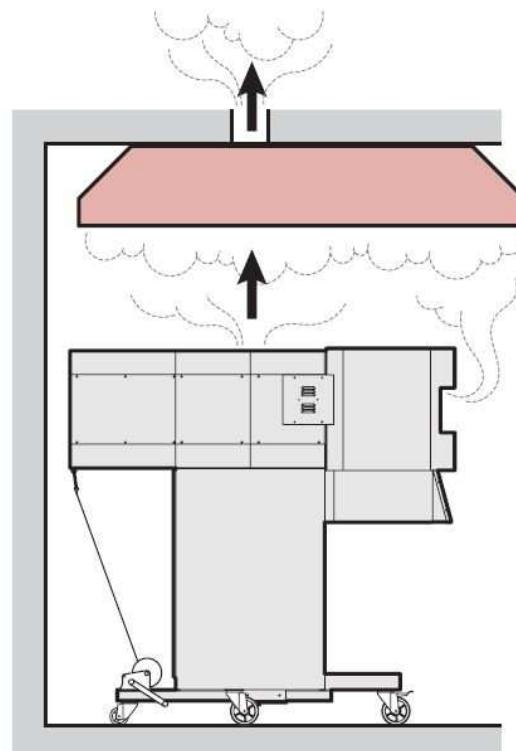
Non collegare lo scarico fumi direttamente ad un estrattore (ventilatore o tubo di estrazione di cappa motorizzata).

Fume discharge outlet

We advise connecting the oven hood discharge pipe to a fume extraction duct or to place the oven itself under a hood exhaust fan.

ATTENTION:

Do not directly connect the fume discharge outlet to an extractor (fan or motorized hood extraction pipe).



Dampfablass

Wir empfehlen außerdem, das Abzugsrohr der Haube des Ofens an einen Schornstein anzuschließen oder den Ofen unter eine Abzugshaube zu stellen.

ACHTUNG:

Den Rauchabzug nicht direkt an eine Absaugvorrichtung anschließen (Gebläse oder Absaugschlauch einer motorisierten Abzugshaube).

Évacuation des funée

Il est en outre conseillé de raccorder le tuyau d'évacuation de la hotte du four à un conduit d'évacuation des vapeurs ou d'installer le four sous une hotte aspirante.

ATTENTION :

Ne pas raccorder l'évacuation des fumées directement à un extracteur (ventilateur ou tuyau d'extraction de hotte motorisée).

Evacuación de humos

También se recomienda conectar el tubo de evacuación de la campana del horno a un conducto de evacuación de vapores o colocar el horno bajo una campana de aspiración.

ATENCIÓN:

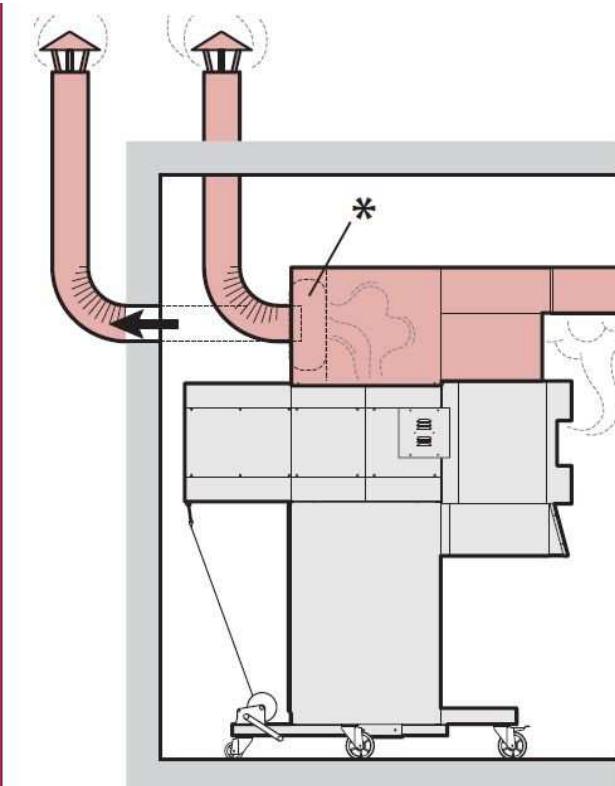
No conecte la salida de humos directamente a un extractor (ventilador o tubo de extracción de campana motorizada).

Выпуск дымов

Кроме того, рекомендуется подсоединить выпускную трубу вытяжного зонта печи к каналу отвода дымов или установить саму печь под вытяжной зонт.

ВНИМАНИЕ:

Не подсоединять дымоотвод непосредственно к вытяжке (вентилятор или труба моторизованной вытяжки).

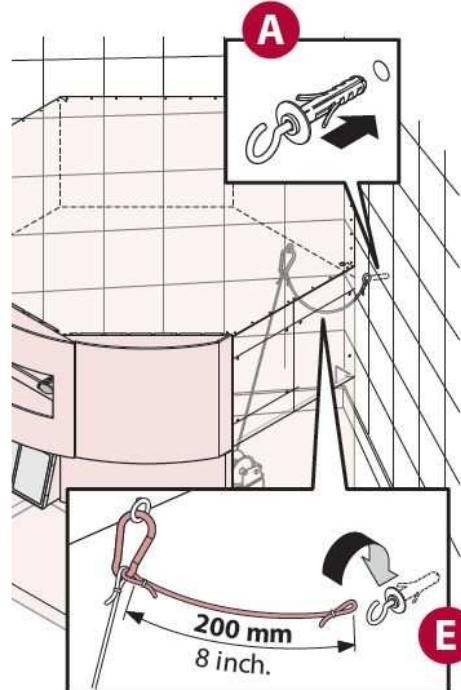


*

- | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| Nota:
Il "motore aspiratore" non è presente nella versione per il mercato americano. | Note:
The "motor extractor fan" is not present with the version sold on the American market. | Hinweis:
Der "Absaugmotor" ist an der Ausführung für den amerikanischen Markt nicht vorhanden. | Note :
Le "moteur aspirateur" n'est pas présent sur la version destinée au marché américain. | Nota:
El "motor aspirador" no está incluido en la versión para el mercado americano. | Примечание:
"Двигатель вытяжки" не предусмотрен на модели для американского рынка. |
|--|--|--|--|--|--|

Collegamento elettrico e posizionamento definitivo

Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato. La targhetta dati tecnici, posta sul retro del forno, contiene tutte le informazioni necessarie per un corretto allacciamento. L'apparecchio deve essere collegato alla rete di alimentazione con un cavo del tipo H05 RN-F (fornito dall'installatore). Per effettuare questa operazione togliere il pannello laterale destro del forno, collegare il cavo alla morsettiera e fermarlo con l'apposito pressacavo situato sul retro dell'apparecchio stesso.



Electrical connections and final positioning

Only qualified personnel must carry out electrical connection. The technical data plate, located on the back of the oven, contains all the necessary information for correct connection. The appliance must be connected to a power supply with a H05 RN-F type cable (supplied by the installer). To carry out this operation, remove the right side oven panel, connect the cable to the terminal board and secure it with the relative cable gland located on the back of the appliance itself.

Elektroanschluss und endgültige Aufstellung

Fachpersonal auszuführen werden. Das Schild mit den technischen Daten an der Rückseite des Ofens enthält alle erforderlichen Informationen für einen korrekten Anschluss. Der Apparat muss an das Stromnetz mit einem Kabel vom Typ H05 RN-F angeschlossen werden (vom Installateur bereitzustellen). Entfernen Sie dafür das rechte seitliche Paneel, schließen Sie das Kabel an das Klemmenbrett an und blockieren Sie es mit der entsprechenden Zugentlastung an der Rückseite des Apparats.

Branchement électrique et positionnement définitif

Le branchement électrique doit exclusivement être effectué par du personnel qualifié. La plaque signalétique, située à l'arrière du four, contient toutes les informations nécessaires pour un branchement correct. L'appareil doit être branché au réseau d'alimentation avec un câble de type H05 RN-F (fourni par l'installateur). Pour effectuer cette opération, retirer le panneau latéral droit du four, brancher le câble au bornier et le bloquer avec le serre-câble prévu à cet effet et situé à l'arrière de l'appareil.

Conexión eléctrica y posición definitiva

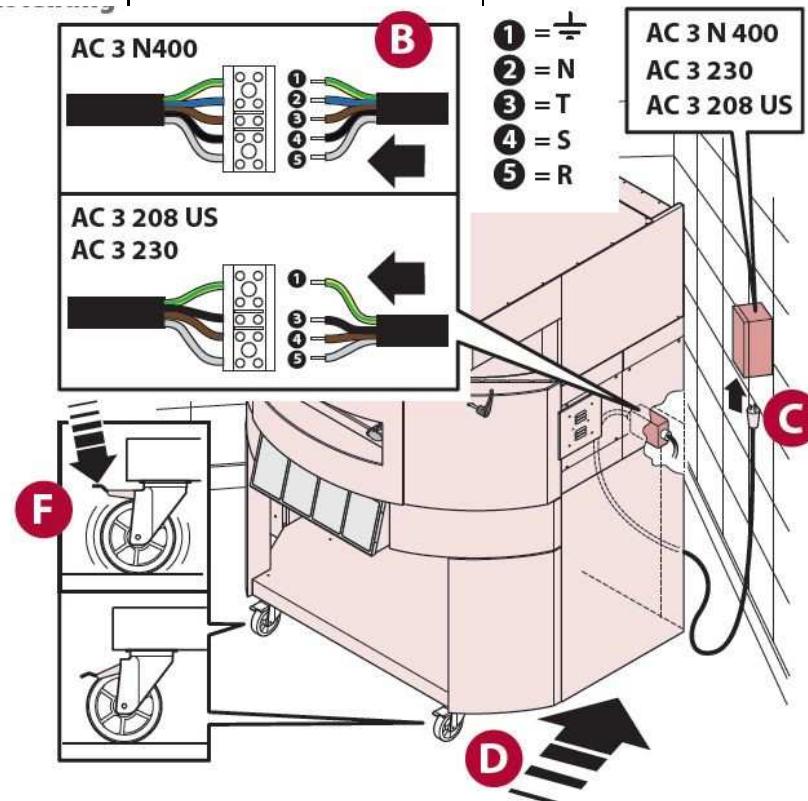
La conexión eléctrica debe ser realizada únicamente por personal cualificado. La placa de datos técnicos, situada en la parte trasera del horno, contiene toda la información necesaria para una conexión correcta. El aparato debe conectarse a la red de alimentación con un cable de tipo H05 RN-F (suministrado por el instalador). Para realizar esta operación, desmonte el panel lateral derecho del horno, conecte el cable a la regleta de bornes y fíjelo con el sujetacable previsto, situado en la parte trasera del aparato.

Электрическое соединение и окончательное позиционирование

Электрическое соединение должно осуществляться только квалифицированным персоналом.

Табличка технических характеристик, расположенная с задней стороны печи, содержит все сведения, необходимые для соответствующего соединения. Печь должна подсоединяться к сети питания посредством кабеля типа H05 RN-F (представляемого монтажником).

Для проведения данной операции снять правую боковую панель печи, подсоединить кабель к клеммной колодке и закрепить посредством специального кабельного зажима, расположенного с задней стороны самого устройства.



Collegare il forno a terra ed inserirlo nel circuito equipotenziale; il morsetto atto a tale scopo si trova all'interno della scatola posta sul retro del forno, ed è contraddistinto dal simbolo internazionale



Collegare il cavo all'interruttore generale automatico (magnetotermico differenziale multipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.), predisposto nelle immediate vicinanze.

Il costruttore declina ogni responsabilità per il mancato rispetto di quanto sopra esposto.

Earth the oven and connect it to the equipotential circuit; the terminal intended for this very purpose can be found inside the box located on the back of the oven and is marked with the internationally-recognised symbol



Connect the cable to the automatic master switch (multipolar differential magnothermal switch with a contact opening of at least 3 mm), arranged in the immediate vicinity

The manufacturer will not assume any responsibility in the instance where the above described is not respected.

Den Ofen erden und in das Potentialausgleichssystem integrieren; die entsprechende Klemme dafür befindet sich im Inneren des Kastens an der Rückseite des Ofens und ist durch das internationale Symbol



gekennzeichnet.
Das Kabel an den automatischen Hauptschalter anschließen (mehrpoliger FI/LS-Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung), das in unmittelbarer Nähe vorgesehen ist.

Der Hersteller weist jede Verantwortung für die Nichtbeachtung der obigen Anweisungen von sich.

Brancher le four à la terre et l'insérer dans le circuit équipotentiel ; la borne prévue à cet effet se trouve à l'intérieur du boîtier situé à l'arrière du four et marqué du symbole international



Brancher le câble sur l'interrupteur général automatique (magnétothermique différentiel multipolaire avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm), prévu à proximité.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ce qui est susmentionné.

Conecte el horno a tierra e intégralo en el circuito equipotencial; el borne destinado a tal fin se encuentra dentro de la caja situada en la parte trasera del horno y está marcado con el símbolo internacional



Brancher le câble sur l'interrupteur général automatique (magnétothermique différentiel multipolaire avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm), prévu à proximité.

El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de lo arriba expuesto.

Заземлить печь и подключить ее к эквипотенциальному контуру; зажим, предусмотренный в данных целях, находится внутри коробки, расположенной с задней стороны печи, и обозначен международным

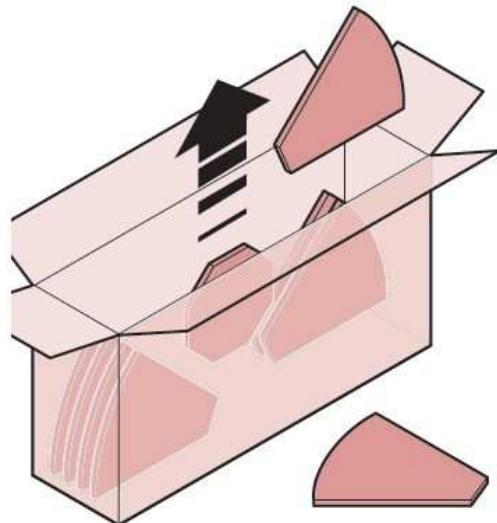


символом
Подсоединить кабель к главному автоматическому выключателю (термомагнитный дифференциальный многополюсный с размыканием контактов, по меньшей мере, 3 мм.), предусмотренному в непосредственной близости.

Изготовитель не несет ответственность за несоблюдение вышеуказанных инструкций.

Disimballo piastre
Unpacking Base Bricks
Auspakken Fliesen

Déballage des plaques
Desembalaje de las placas
Снятие упаковки с плит



ATTENZIONE!
Non spegnere mai il forno con il tasto ON/OFF (20) mentre il piano in refrattario sta ruotando.
Portare sempre il joystick (4) in posizione centrale.
Dopo lo spegnimento riportare il joystick in posizione di marcia lenta.

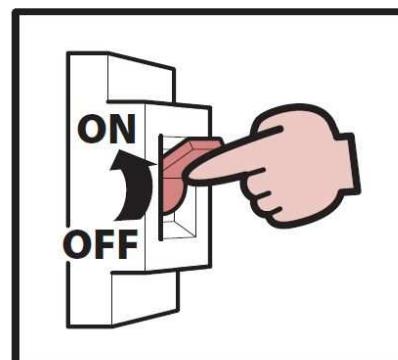
ATTENTION!
Never switch the oven off using the ON/OFF button (20) whilst the refractory surface is rotating.
Always bring the joystick (4) back to its central position.
After switching off, position again the joystick in slow running position.

Attivazione alimentazione
Power supply activation
Aktivierung Speisung

Activation l'alimentation
Activación alimentación
Активация питания

Selettore senso di rotazione piano girevole
Rotating surface rotation direction selector
Auswahlschalter
Drehrichtung Drehscheibe

Sélecteur du sens de rotation du plan tournant
Selector sentido de rotación del plano giratorio
Селекторный переключатель направления вращения поворачиваемой поверхности



ACHTUNG!

Den Ofen niemals mit der ON/OFF-Taste (20) abschalten, während sich die Schamotttscheibe dreht.
Immer den Joystick (4) in die Mittelstellung bringen.
Nach dem Abschalten, setzen Sie den Joystick erneut in Leerlaufstellung.

ATTENTION!
Ne jamais éteindre le four avec la touche ON/OFF (20) lorsque le plan en réfractaire est en train de tourner.
Amener toujours le joystick (4) sur la position centrale.
Après l'arrêt, déplacez le joystick en position de ralenti



ATENCIÓN!
No apague nunca el horno con el botón ON/OFF (20) mientras esté girando la superficie de refractorio.
Ponga siempre el joystick (4) en posición central.
Tras la desconexión, poner el joystick en posición de rotación lenta.

ВНИМАНИЕ!
Никогда не выключать печь кнопкой ON/OFF (20) во время вращения поверхности из огнеупорного материала.
Всегда позиционировать джойстик (4) в центральное положение.
После выключения, вернуть джойстик в положение, чтобы замедлить путешествие.

Inserimento della prima piastra

Insertion of the first plate

Einsetzen der ersten Fliesen

Avviare la rotazione del piano girevole

A Rotate the rotating surface

Die Rotation der Drehscheibe starten

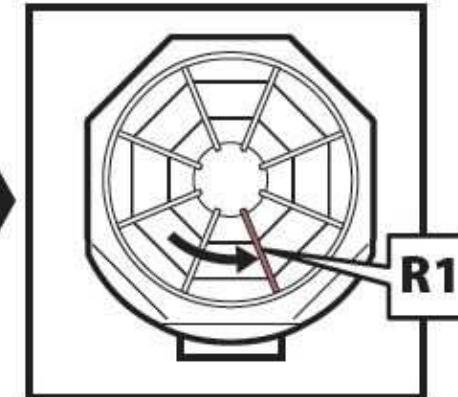


B

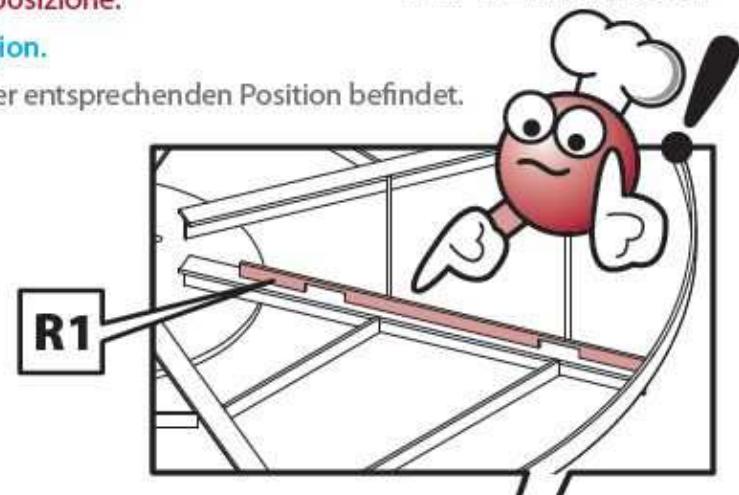
Attendere che il raggio "R1" sia in posizione.

Wait until the "R1" range is in position.

Warten, bis sich der Strahl "R1" in der entsprechenden Position befindet.



ATTENTION



Fermare la rotazione del piano girevole

C Stop rotating the rotating surface

Die Rotation der Drehscheibe starten

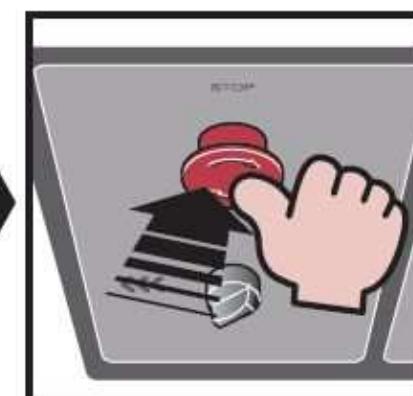


D

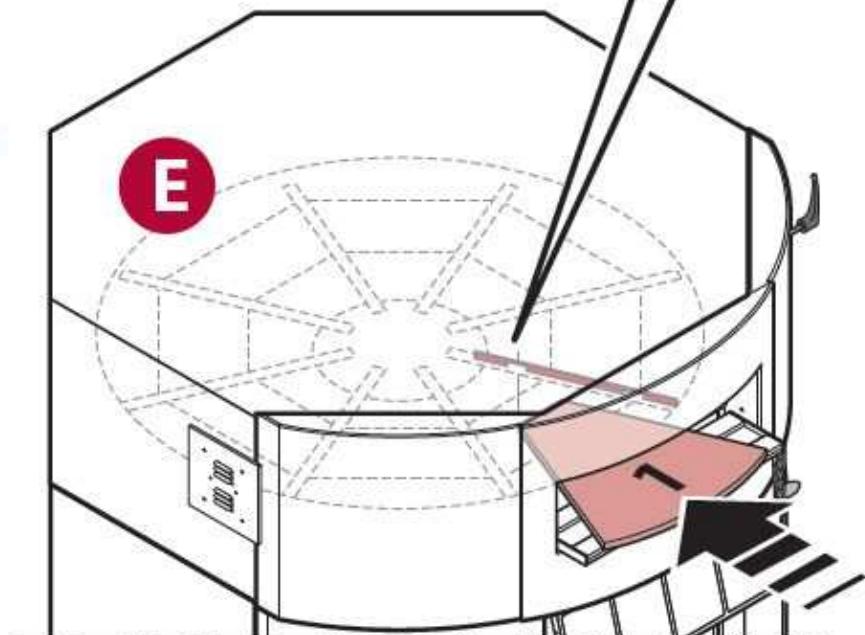
Premere il pulsante STOP

Press the STOP button

Die STOP-Taste drücken



E



Inserimento delle prime 5 piastrelle

Insertion of the first 5 plates

Einsetzen der ersten 5 Fliesen

A

Avviare la rotazione del piano girevole

Rotate the rotating surface

Die Rotation der Drehscheibe starten

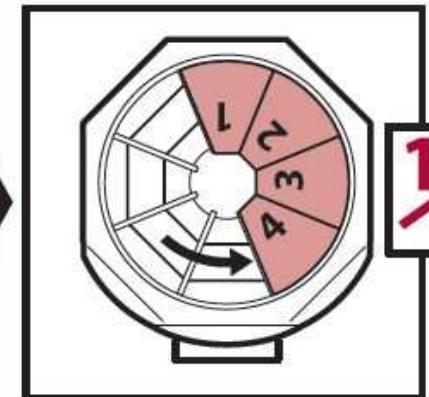


B

Attendere 1/8 di giro.

Turn it 1/8 of the way round.

1/8 Umdrehung warten.



C

Fermare la rotazione del piano girevole

Stop rotating the rotating surface

Die Rotation der Drehscheibe starten

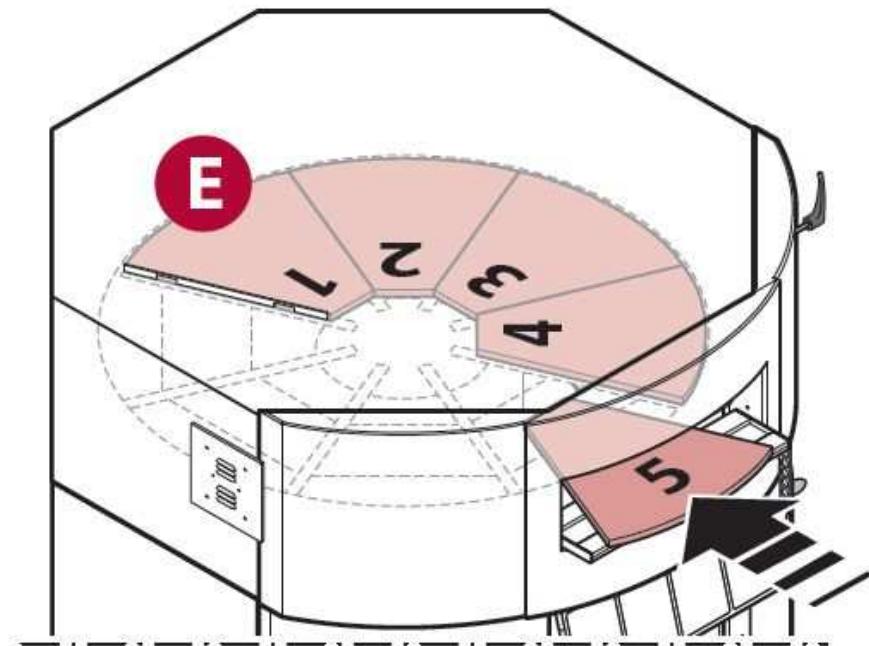
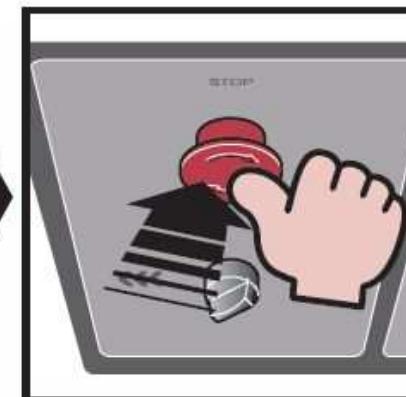


D

Premere il pulsante STOP

Press the STOP button

Die STOP-Taste drücken



Inserimento piastra centrale

Central plate insertion

Einsetzen der mittleren Fliese

Avviare la rotazione del piano girevole

Rotate the rotating surface

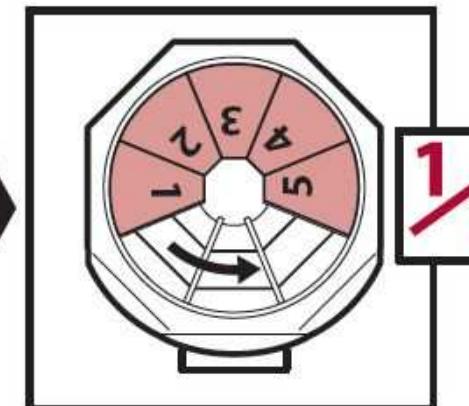
Die Rotation der Drehscheibe starten



Attendere 1/8 di giro.

Turn it 1/8 of the way round.

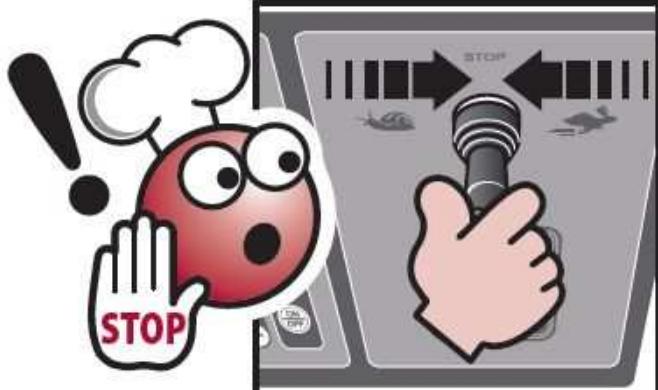
1/8 Umdrehung warten.



Fermare la rotazione del piano girevole

Stop rotating the rotating surface

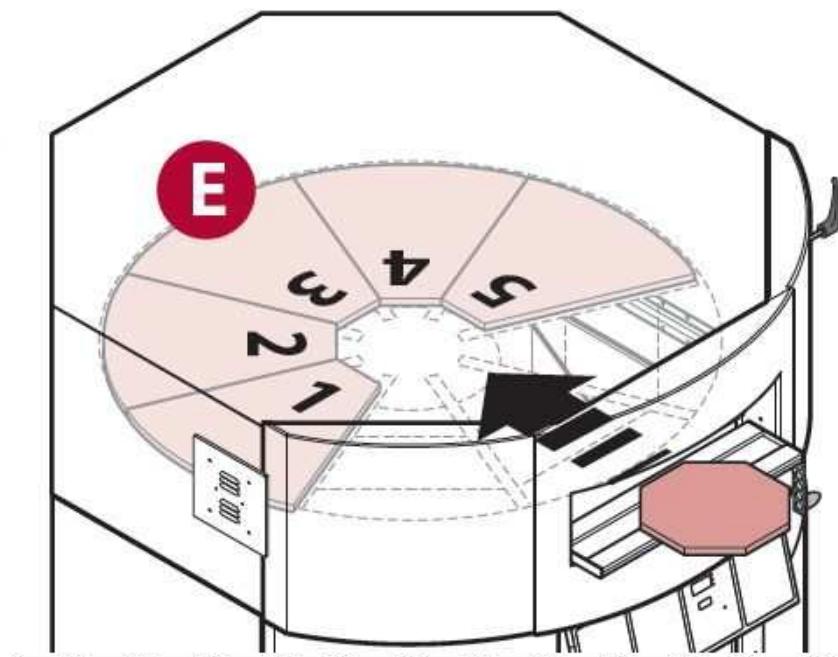
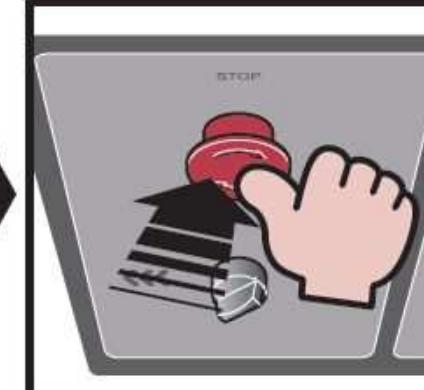
Die Rotation der Drehscheibe starten



Premere il pulsante STOP

Press the STOP button

Die STOP-Taste drücken



Inserimento ultime 3 piastre

Insertion of the last 3 plates

Einsetzen der letzten 3 Fliesen

Avviare la rotazione del piano girevole

Rotate the rotating surface

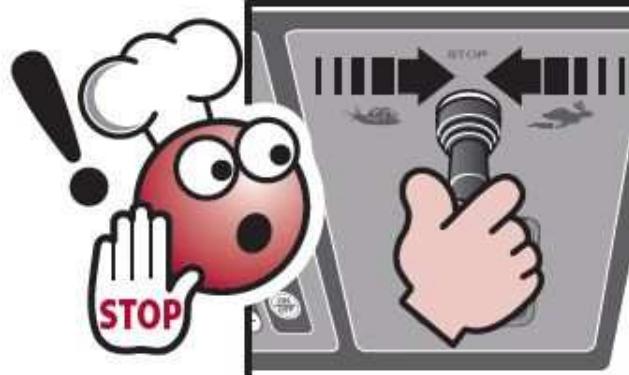
Die Rotation der Drehscheibe starten



Fermare la rotazione del piano girevole

Stop rotating the rotating surface

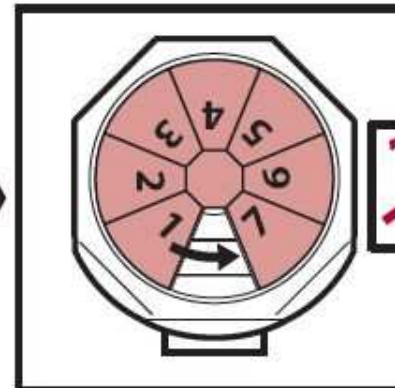
Die Rotation der Drehscheibe starten



Attendere 1/8 di giro.

Turn it 1/8 of the way round.

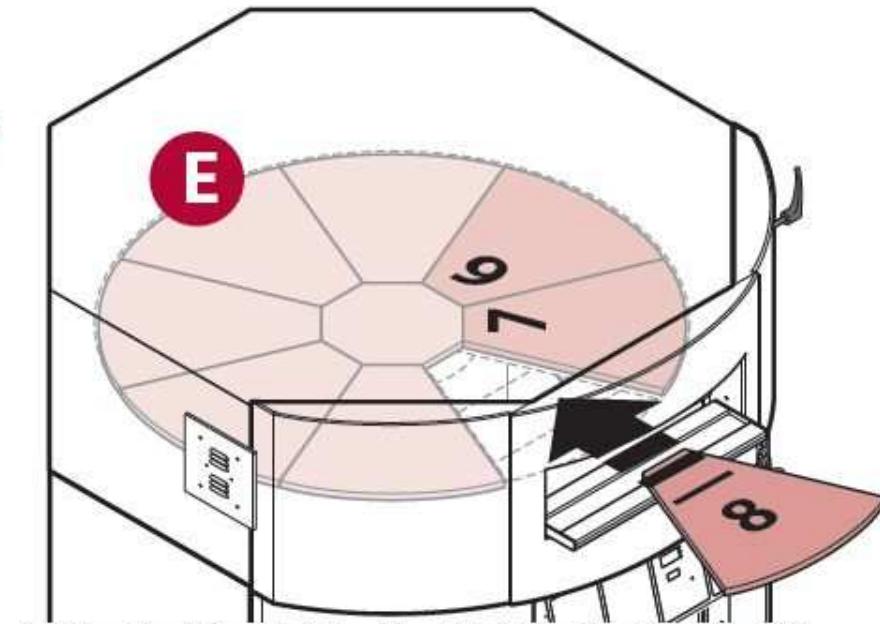
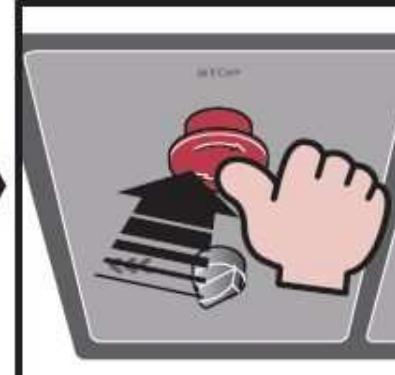
1/8 Umdrehung warten.



Premere il pulsante STOP

Press the STOP button

Die STOP-Taste drücken



Insertion de la première plaque

Introducción de la primera placa

Подключение первой плиты

A Mettre en marche la rotation du plateau tournant

B Ponga en marcha la rotación de la superficie giratoria

Активировать вращение поворачиваемой поверхности

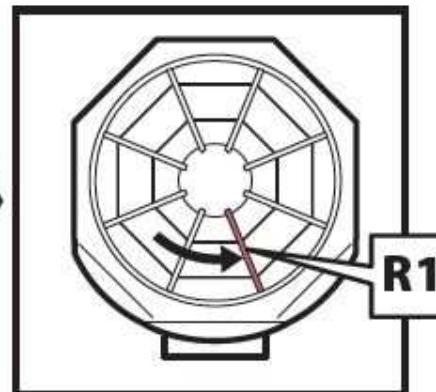


B

Attendre que le rayon "R1" soit positionné.

Espere a que el radio "R1" esté en posición.

Подождать, чтобы радиус "R1" находился в соответствующем положении.



C Arrêter la rotation du plateau tournant

D Detenga la rotación de la superficie giratoria

Остановить вращение поворачиваемой поверхности

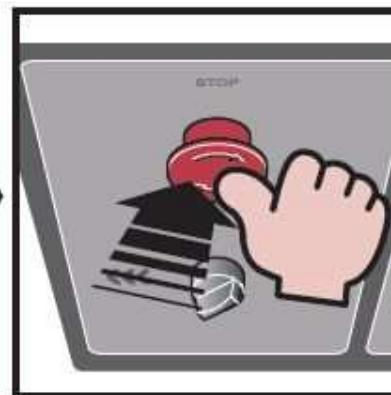


D

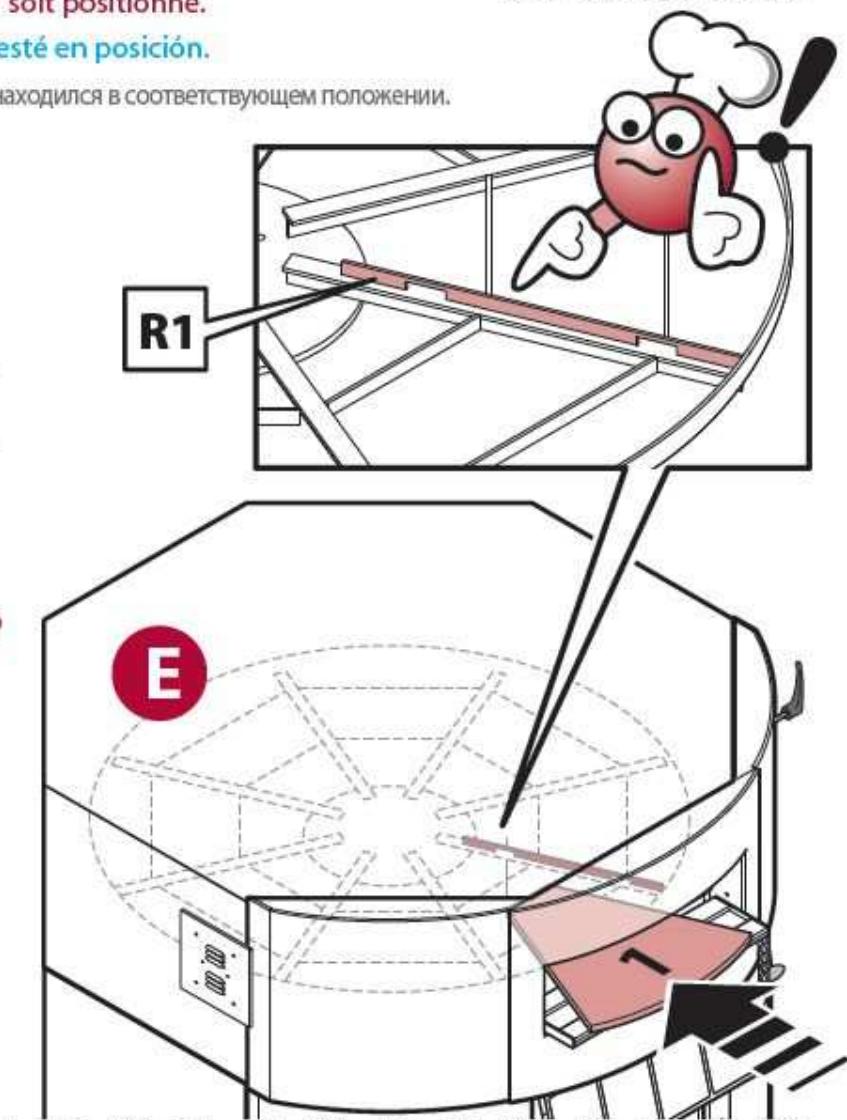
Appuyer sur le bouton STOP

Pulse el botón STOP

Нажать кнопку STOP



ATTENTION



Insertion des 5 premières plaques

Introducción de las primeras 5 placas

Включение первых 5 плит

A

Mettre en marche la rotation du plateau tournant

Ponga en marcha la rotación de la superficie giratoria

Активировать вращение поворачиваемой поверхности



B

Attendre 1/8 de tour.

Espere 1/8 de vuelta.

Подождать 1/8 оборота.



C

Arrêter la rotation du plateau tournant

Detenga la rotación de la superficie giratoria

Остановить вращение поворачиваемой поверхности

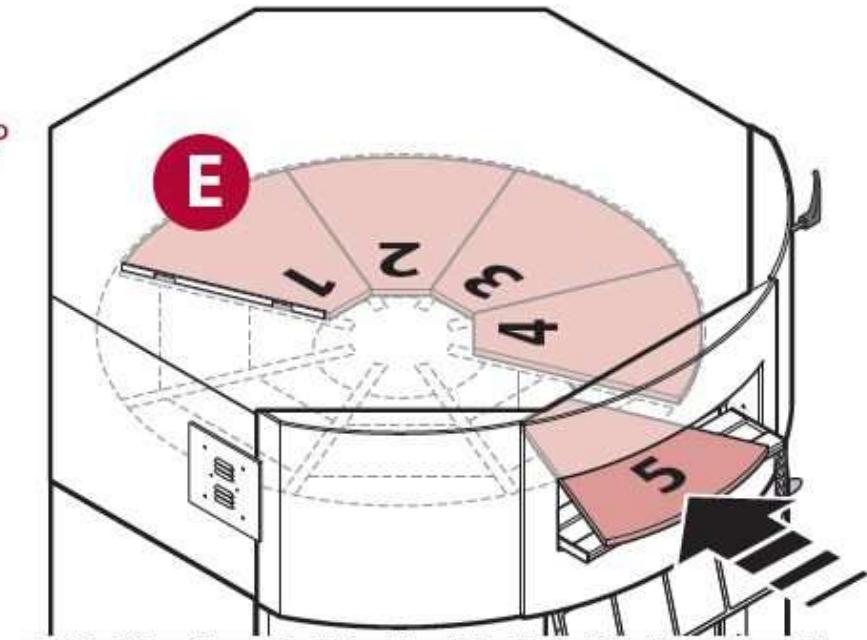
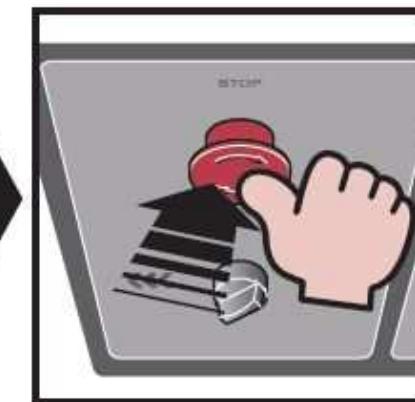


D

Appuyer sur le bouton STOP

Pulse el botón STOP

Нажать кнопку STOP



Insertion plaque centrale

Introducción de placa central

Включение центральной плиты

A

Mettre en marche la rotation du plateau tournant

Ponga en marcha la rotación de la superficie giratoria

Активировать вращение поворачиваемой поверхности

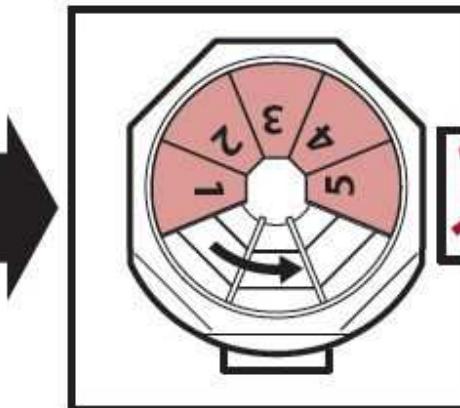


B

Attendre 1/8 de tour.

Espere 1/8 de vuelta.

Подождать 1/8 оборота.



C

Arrêter la rotation du plateau tournant

Detenga la rotación de la superficie giratoria

Остановить вращение поворачиваемой поверхности

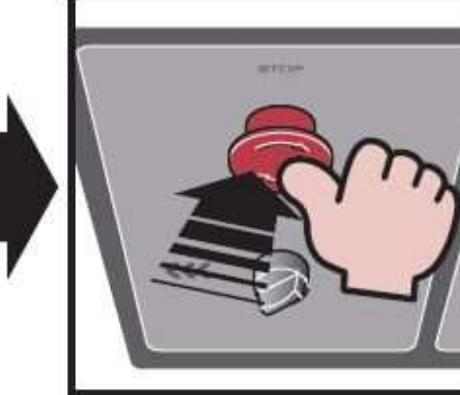


D

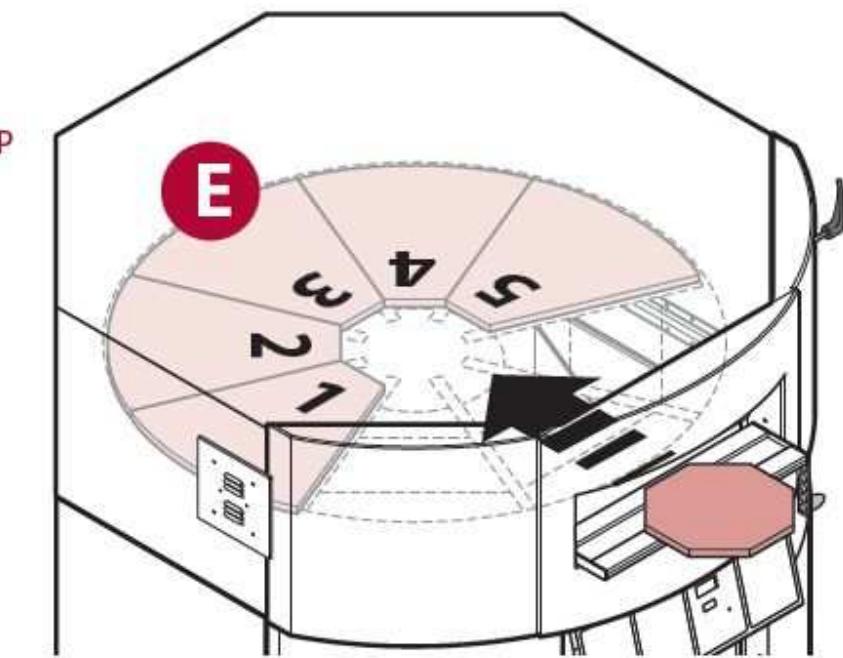
Appuyer sur le bouton STOP

Pulse el botón STOP

Нажать кнопку STOP



E



Insertion des 3 dernières plaques

Introducción de las últimas 3 placas

Включение последних 3 плит

Mettre en marche la rotation du plateau tournant

Ponga en marcha la rotación de la superficie giratoria

Активировать вращение поворачиваемой поверхности

Attendre 1/8 de tour.

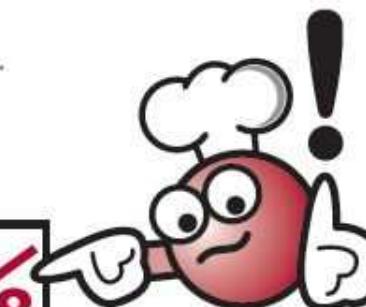
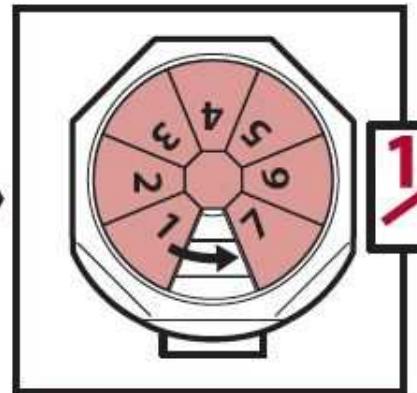
Espere 1/8 de vuelta.

Подождать 1/8 оборота.

A



B



C

Arrêter la rotation du plateau tournant

Detenga la rotación de la superficie giratoria

Остановить вращение поворачиваемой поверхности

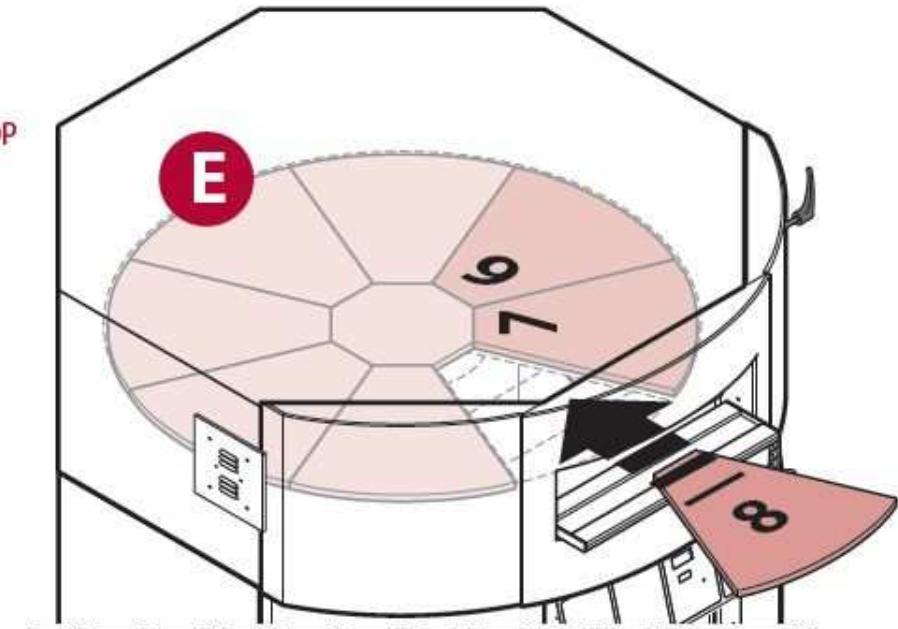
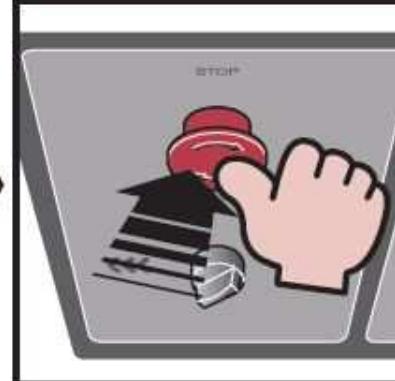


D

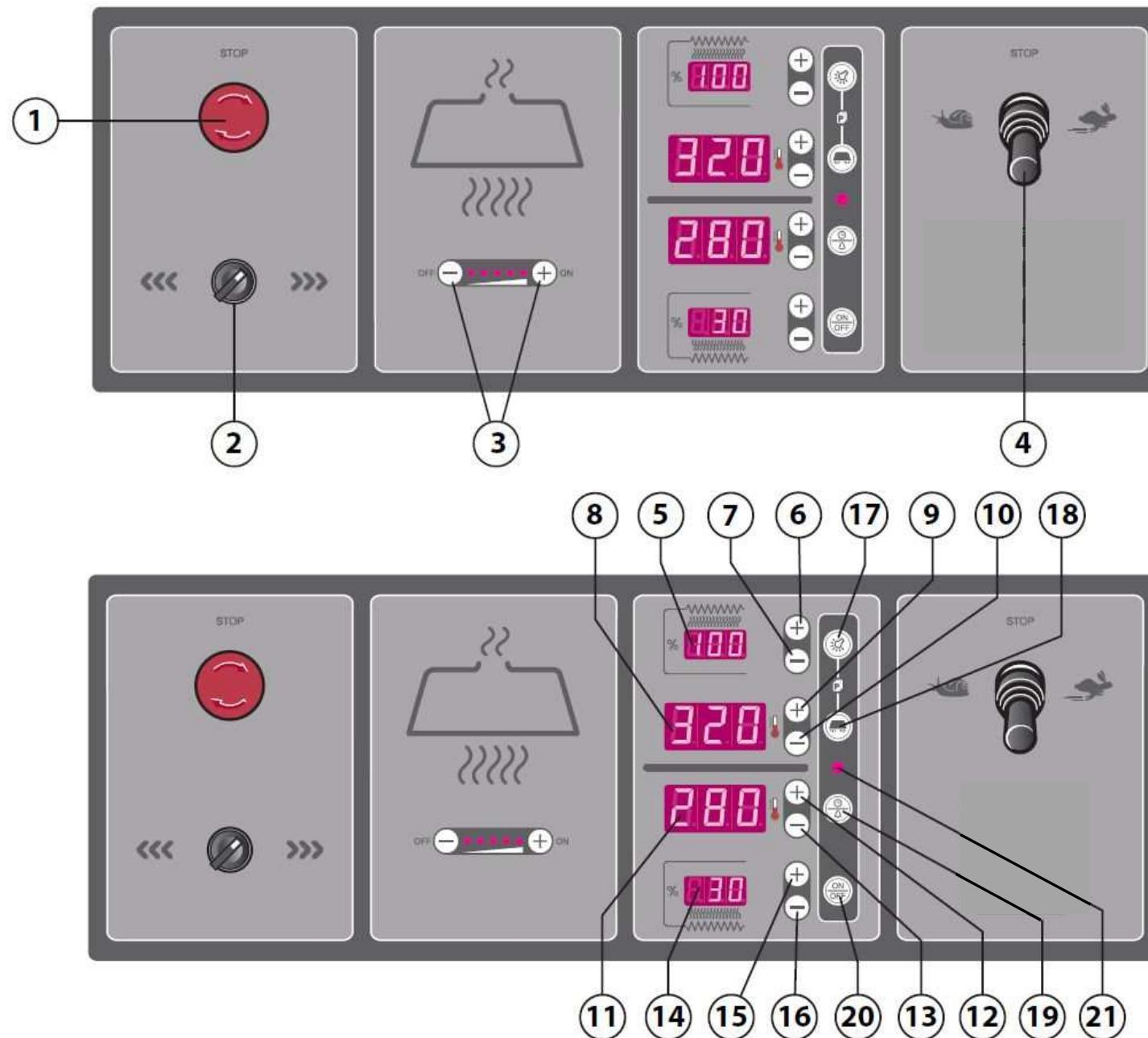
Appuyer sur le bouton STOP

Pulse el botón STOP

Нажать кнопку STOP



Verifica del funzionamento	Operation Verification	Funktionsprüfung	Contrôle du fonctionnement	Comprobación del funcionamiento	Проверка функционирования
<p>Mettere in funzione il forno seguendo le istruzioni di seguito riportate.</p> <p>Verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici, spiegando all'utente come utilizzare in maniera ottimale l'apparecchiatura e come effettuare le operazioni di ordinaria manutenzione e di pulizia.</p> <p>Precollaudo</p> <p>Prima della consegna al cliente, il forno viene collaudato presso le officine di costruzione sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.</p> <p>Presso l'utilizzatore finale, all'atto del primo ciclo di avviamento, si raccomanda di innalzare la temperatura fino ad un valore di 150°C mantenendolo per almeno 8 ore.</p> <p>In questa fase il forno produrrà fumi e odori sgradevoli dovuti all'evaporazione dell'umidità contenuta nei materiali isolanti. Tali fumi e odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.</p> <p>ATTENZIONE: Per l'accensione e la programmazione, fare riferimento al capitolo d'uso utente.</p>	<p>Start up the oven using the instructions provided below.</p> <p>Check the correct operation of all electrical components, whilst explaining how to best use the appliance and how to carry out routine maintenance and cleaning operations to the user.</p> <p>Pre-test</p> <p>Prior to delivery to the customer, the oven is tested at the manufacturer's workshops both with regard to functionality as well as to safety.</p> <p>When the unit is turned on for the first time it is recommended that the temperature is set at 150°C and left on for at least 8 hours.</p> <p>During this phase, the oven will produce fumes and unpleasant odours due to the evaporation of the moisture contained in the insulation.</p> <p>These fumes and odours will disappear during the subsequent operating cycles.</p> <p>ATTENTION: Please refer to the user's manual for start-up and programming.</p>	<p>Setzen Sie den Ofen wie folgt beschrieben in Betrieb.</p> <p>Prüfen Sie die korrekte Funktion aller elektrischen Komponenten und erklären Sie dem Nutzer, wie der Apparat optimal genutzt wird und wie die ordentlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchzuführen sind.</p> <p>Vorabnahme</p> <p>Vor der Auslieferung an den Kunden wird der Ofen in den Konstruktionswerkstätten geprüft, sowohl bezüglich der Funktionen als auch der Sicherheit.</p> <p>Beim ersten Einschaltzyklus beim EnTPutzer muss die Temperatur bis zu einem Wert von 150°C erhöht und dann für mindestens 8 Stunden gehalten werden.</p> <p>In dieser Phase entstehen im Ofen Dämpfe und schlechte Gerüche, die durch die Feuchtigkeit entstehen, die im Isoliermaterial enthalten ist.</p> <p>Diese Dämpfe und Gerüche verschwinden in den nachfolgenden Betriebszyklen.</p> <p>ACHTUNG: Für das Einschalten und die Programmierung auf das Kapitel Benutzerbetrieb Bezug nehmen.</p>	<p>Mettre en marche le four en suivant les instructions reportées ci-dessous.</p> <p>Vérifier le bon fonctionnement de tous les composants électriques, en expliquant à l'utilisateur comment utiliser l'appareil de manière optimale et comment effectuer les opérations d'entretien ordinaire et de nettoyage.</p> <p>Pré-contrôle</p> <p>Avant la livraison au client, le fonctionnement et la sécurité du four sont contrôlés dans nos ateliers.</p> <p>Lors du premier cycle de mise en marche chez l'utilisateur final, il est recommandé d'augmenter la température jusqu'à une valeur de 150 °C et de la maintenir pendant au moins 8 h.</p> <p>Pendant cette phase, le four émet des fumées et des odeurs désagréables dues à l'évaporation de l'humidité présente dans les matériaux isolants.</p> <p>Ces odeurs et fumées disparaîtront lors des cycles de fonctionnement suivants.</p> <p>ATTENTION : Pour l'allumage et la programmation, se référer au chapitre d'utilisation.</p>	<p>Ponga en servicio el horno siguiendo las instrucciones facilitadas a continuación.</p> <p>Compruebe el correcto funcionamiento de todos los componentes eléctricos, explicando al usuario cómo utilizar el equipo de manera óptima y cómo realizar las operaciones de mantenimiento ordinario y limpieza.</p> <p>Ensayo previo</p> <p>Antes de la entrega al cliente, el horno se prueba en los talleres de fabricación, tanto desde el punto de vista del funcionamiento como desde el de la seguridad.</p> <p>En las instalaciones del usuario final, en el momento de la primera puesta en marcha, se recomienda poner la temperatura a un valor de 150°C y mantenerla así, al menos, ocho horas.</p> <p>En esta fase, el horno producirá humos y olores desagradables debidos a la evaporación de la humedad contenida en los materiales aislantes.</p> <p>Estos humos y olores desaparecerán en los siguientes ciclos de funcionamiento.</p> <p>ATENCIÓN: Para el encendido y la programación, consulte el capítulo de uso.</p>	<p>Подключить печь, выполняя приведенные далее инструкции.</p> <p>Проверить соответствующее функционирование всех электрических компонентов, предоставляя указания пользователю в отношении оптимального использования оборудования и осуществления операций очередного техобслуживания и очистки.</p> <p>Предварительное испытание</p> <p>Перед сдачей Заказчику печь прошла испытания на заводе, как с точки зрения функциональности, так и с точки зрения безопасности.</p> <p>У конечного пользователя в ходе проведения первого цикла запуска рекомендуется повысить температуру до 150°C, удерживая её на таком уровне в течение, по меньшей мере, 8 часов.</p> <p>На данном этапе из печи будет выходить дым и неприятные запахи, обусловленные испарением влажности, содержащейся в изоляционных материалах.</p> <p>Эти дымы и запахи пропадут при последующих циклах функционирования.</p> <p>ВНИМАНИЕ: Для включения и программирования печи смотрите главу инструкций по эксплуатации пользователя.</p>



Descrizione comandi	Description of Controls	Beschreibung der Bedienblende	Description commandes	Descripción de los controles	Описание команд
1 - Pulsante a fungo di emergenza Arresta istantaneamente la rotazione del piano in refrattario.	1 - Emergency mushroom-head button Instantaneous stop of the rotating refractory surface.	1 - Not-Aus-Pilztaster Stoppt umgehend die Rotation der Schamottzscheibe.	1 - Bouton poussoir d'urgence permet d'arrêter immédiatement la rotation du plan en réfractaire.	1 - Botón de hongo de emergencia Detiene instantáneamente la rotación de la superficie en refractario.	1 - Аварийная грибовидная кнопка Обеспечивает незамедлительную остановку вращения огнеупорной поверхности.
2 - Selettore di rotazione Permette di selezionare il senso di rotazione del piano in refrattario.	2 - Rotation selector Used to select the direction of rotation of the refractory surface.	2 - Rotationswahlschalter Dient der Auswahl der Rotationsrichtung der Schamottzscheibe.	2 - Sélecteur de rotation permet de sélectionner le sens de rotation du plan en réfractaire.	2 - Selector de rotación Permite seleccionar el sentido de rotación de la superficie en refractario.	2 - Селекторный переключатель вращения Обеспечивает выбор направления вращения огнеупорной поверхности.
3 - Tasti aspiratore cappa Permettono di accendere e spegnere l'aspiratore della cappa (solo Mod. KGT140AS e KGT110AS), nonchè di aumentarne o diminuirne la velocità.	3 - Hood extraction fan keys These turn the hood extraction fan on and off (Models. <u>KGT140AS</u> and <u>KGT110AS</u> only), and increase and decrease the speed.	3 - Tasten des Sauggebläses der Abzugshaube Sie ermöglichen das Ein- und Ausschalten des Sauggebläses der Abzugshaube (<u>nur Mod. KGT140AS e KGT110AS</u>), sowie die Erhöhung oder Verringerung der Geschwindigkeit.	3 - Touches de l'aspirateur de la hotte Elles permettent d'allumer et d'éteindre l'aspirateur de la hotte (<u>uniquement Mod. KGT140AS et KGT110AS</u>), et d'en augmenter ou d'en diminuer la vitesse.	3 - Botones del aspirador de la campana Permite encender y apagar el aspirador de la campana (<u>sólo mod. KGT140AS y KGT110AS</u>), así como aumentar o disminuir la velocidad.	3 - Клавиши вентилятора вытяжного зонта Обеспечивают включение и выключение вентилятора вытяжного зонта (<u>только Мод KGT140AS и KGT110AS</u>), а также увеличение или уменьшение скорости.
4 - Joystick Regola la velocità della rotazione del piano in refrattario.	4 - Joystick This adjusts the speed of refractory surface rotation.	4 - Joystick Reguliert die Rotation der Schamottzscheibe	4 - Joystick Il permet de régler la vitesse du plateau tournant.	4 - Joystick Regula la velocidad de la plataforma giratoria.	4 - Джойстик: Обеспечивает регулировку скорости вращательной платформы.
5 - Display 1 visualizza il valore della percentuale di funzionamento delle resistenze superiori.	5 - Display 1 this displays the operating percentage of the upper heating elements.	5 - Display 1 Zeigt den Prozentwert für den Betrieb der oberen Heizwiderstände an.	5 - Afficheur 1 : Il affiche la valeur du taux de fonctionnement des résistances supérieures.	5 - Pantalla 1 Muestra el valor del porcentaje de funcionamiento de las resistencias superiores.	5 - Дисплей 1: Отображает процентное значение функционирования верхних нагревательных элементов.
6 - Tasto + permette di aumentare la percentuale di funzionamento delle resistenze superiori.	6 - Key + allows you to increase the operating percentage of the upper heating elements.	6 - Tasto + Ermöglicht das Erhöhen des Prozentwerts für den Betrieb der oberen Heizwiderstände.	6 - Touche + elle permet d'augmenter le pourcentage de fonctionnement des résistances supérieures.	6 - Botón + permite aumentar el porcentaje de funcionamiento de las resistencias superiores.	6 - Клавиша „+“ позволяет увеличить процент функционирования верхних нагревательных элементов.
7 - Tasto - permette di diminuire la percentuale di funzionamento delle resistenze superiori.	7 - Key - allows you to decrease the operating percentage of the upper heating elements.	7 - Tasto - Ermöglicht das Verringern des Prozentwerts für den Betrieb der oberen Heizwiderstände.	7 - Touche - elle permet de diminuer le pourcentage de fonctionnement des résistances supérieures.	7 - Botón - permite reducir el porcentaje de funcionamiento de las resistencias superiores.	7 - Клавиша „-“ позволяет уменьшить процент функционирования верхних нагревательных элементов.
8 - Display 2 visualizza la temperatura impostata e la temperatura reale della camera e il numero di programma selezionato; il punto in basso a destra è acceso quando le resistenze del cielo sono accese.	8 - Display 2 displays the set temperature and the actual chamber temperature, and the selected programme number; the bottom right part lights up when the oven top heating elements are on.	8 - Display 2 Zeigt die eingestellte Temperatur und die tatsächliche Temperatur der Kammer sowie die Nummer des gewählten Programms an; der Punkt unten rechts leuchtet, wenn die oberen Heizwiderstände an sind.	8 - Afficheur 2 il affiche la température configurée et la température réelle de la chambre et le numéro de programme sélectionné ; le point en bas à droite est allumé lorsque les résistances de la voûte sont allumées.	8 - Pantalla 2 muestra la temperatura definida, la temperatura real de la cámara y el número de programa seleccionado; el punto de abajo a la derecha está encendido cuando las resistencias de la bóveda están encendidas.	8 - Дисплей 2 отображает установленную и эффективную температуру камеры и номер выбранной программы; точка в нижней правой стороне включается, когда нагревательные элементы свода включены.

9 - Tasto + permette di aumentare la temperatura della camera di cottura e il numero di programma selezionato.	9 - Key + allows you to increase the temperature of the cooking chamber and the selected programme number.	9 - Taste + Ermöglicht das Erhöhen der Temperatur der Backkammer und der Nummer des gewählten Programms.	9 - Touche + elle permet d'augmenter la température de la chambre de cuisson et le numéro de programme sélectionné.	9 - Botón + permite aumentar la temperatura de la cámara de cocción y el número de programa seleccionado.	9 - Клавиша + позволяет увеличить температуру камеры выпекания и номер выбранной программы.
10 - Tasto - permette di diminuire la temperatura della camera di cottura e il numero di programma selezionato.	10 - Key - allows you to decrease the temperature of the cooking chamber and the selected programme number.	10 - Taste - Ermöglicht das Verringern der Temperatur der Backkammer und der Nummer des gewählten Programms.	10 - Touche - elle permet de diminuer la température de la chambre de cuisson et le numéro de programme sélectionné.	10 - Botón - permite reducir la temperatura de la cámara de cocción y el número de programa seleccionado.	10 - Клавиша - позволяет уменьшить температуру камеры выпекания и номер выбранной программы.
11 - Display 3 visualizza la temperatura impostata e la temperatura reale del piano di cottura, il tempo di intervento dell'avvisatore acustico di fine cottura (cicalino) e il tempo mancante della funzione "countdown"; il punto in basso a destra è acceso quando le resistenze della platea sono accese.	11 - Display 3 displays the set temperature and the actual cooking chamber temperature, the time remaining before intervention of the acoustic signal indicating the end of the cooking time (buzzer) in addition to the remaining "countdown" function time; the bottom right part lights up when the bed plate heating elements are on.	11 - Afficheur 3 Zeigt die eingestellte und die tatsächliche Temperatur der Backplatte sowie die Temperatur, bei der das akustische Signal (Summton) ausgelöst wird, und die Restzeit der "Countdown"-Funktion an; der Punkt unten rechts leuchtet, wenn die oberen Heizwiderstände an sind.	11 - Pantalla 3 il affiche la température définie, la température réelle de la surface de cocción, le temps d'intervention du signal sonore de fin de cuisson (sonnerie) et le temps de la fonction "compte à rebours"; le point en bas à droite est allumé lorsque les résistances de la sole sont allumées.	11 - Pantalla 3 muestra la temperatura definida, la temperatura real de la superficie de cocción, el tiempo de disparo del avisador acústico de final de cocción (zumbador) y el tiempo restante de la función "cuenta atrás"; el punto de abajo a la derecha está encendido cuando las resistencias de la solera están encendidas.	11 - Дисплей 3 отображает установленную и эффективную температуру выпекающей поверхности, время срабатывания звукового сигнала при завершении цикла приготовления (зуммер), а также остающееся время функции отсчета; точка в нижней правой стороне включена, когда нагревательные элементы пода включены.
12 - Tasto + permette di aumentare la temperatura del piano di cottura, il tempo di intervento dell'avvisatore acustico di fine cottura (cicalino) e il tempo mancante della funzione "countdown".	12 - Key + allows you to increase the cooking surface temperature, the time remaining before intervention of the acoustic signal indicating the end of the cooking time (buzzer) and the remaining "countdown" function time.	12 - Taste + Ermöglicht das Erhöhen der Temperatur der Backplatte, der Temperatur, bei der das akustische Signal (Summton) ausgelöst wird, und der Restzeit der "Countdown"-Funktion.	12 - Touche «+» elle permet d'augmenter la température du plan de cuisson, le temps d'intervention du signal sonore de fin de cuisson (sonnerie) et le temps de la fonction "compte à rebours".	12 - Botón + permite reducir la temperatura de la superficie de cocción, el tiempo de disparo del avisador acústico de final de cocción (zumbador) y el tiempo restante de la función "cuenta atrás".	12 - Клавиша + позволяет увеличивать температуру выпекающей поверхности, время срабатывания звукового сигнала завершения цикла приготовления (зуммер) и время функции отсчета.
13 - Tasto - permette di diminuire la temperatura del piano di cottura, il tempo di intervento dell'avvisatore acustico di fine cottura (cicalino) e il tempo mancante della funzione "countdown".	13 - Key - allows you to decrease the cooking surface temperature, the time remaining before intervention of the acoustic signal indicating the end of the cooking time (buzzer) and the remaining "countdown" function time.	13 - Taste - Ermöglicht das Verringern der Temperatur der Backplatte, der Temperatur, bei der das akustische Signal (Summton) ausgelöst wird, und der Restzeit der "Countdown"-Funktion.	13 - Touche «-» elle permet de diminuer la température du plan de cuisson, le temps d'intervention du signal sonore de fin de cuisson (sonnerie) et le temps de la fonction "compte à rebours".	13 - Botón - permite reducir la temperatura de la superficie de cocción, el tiempo de disparo del avisador acústico de final de cocción (zumbador) y el tiempo restante de la función "cuenta atrás".	13 - Клавиша - позволяет уменьшить температуру выпекающей поверхности, время срабатывания звукового сигнала завершения цикла приготовления (зуммер) и остающееся время функции отсчета.

14 - Display 4 visualizza il valore della percentuale di funzionamento delle resistenze inferiori.	14 - Display 4 this displays the operating percentage of the lower heating elements.	14 - Display 4 Zeigt den Prozentwert für den Betrieb der unteren Heizwiderstände an.	14 - Afficheur 4 Il affiche la valeur du taux de fonctionnement des résistances inférieures.	14 - Pantalla 4 Muestra el valor del porcentaje de funcionamiento de las resistencias inferiores.	14 - Дисплей 4 Отображает процентное значение функционирования нижних нагревательных элементов.
15 - Tasto + permette di aumentare la percentuale di funzionamento delle resistenze inferiori.	15 - Key + allows you to increase the operating percentage of the lower heating elements.	15 - Taste + Ermöglicht das Erhöhen des Prozentwerts für den Betrieb der unteren Heizwiderstände.	15 - Touche «+» elle permet d'augmenter le pourcentage de fonctionnement des résistances inférieures.	15 - Botón + permite aumentar el porcentaje de funcionamiento de las resistencias inferiores.	15 - Клавиша „+“ позволяет увеличить процент функционирования нижних нагревательных элементов.
16 - Tasto - permette di diminuire la percentuale di funzionamento delle resistenze inferiori.	16 - Key - allows you to decrease the operating percentage of the lower heating elements.	16 - Taste - Ermöglicht das Verringern des Prozentwerts für den Betrieb der unteren Heizwiderstände.	16 - Touche «-» elle permet de diminuer le pourcentage de fonctionnement des résistances inférieures.	16 - Botón - permite reducir el porcentaje de funcionamiento de las resistencias inferiores.	16 - Клавиша „-“ позволяет уменьшить процент функционирования нижних нагревательных элементов.
17 - Tasto luce attiva e disattiva la luce della camera.	17 - Light key turns the light in the chamber on and off.	17 - Taste Licht Schaltet das Licht im Backraum ein oder aus.	17 - Touche lumière elle allume et éteint l'éclairage de la chambre.	17 - Botón luz Activa y desactiva la luz de la cámara.	17 - Клавиша подсветки Обеспечивает активацию и дезактивацию подсветки камеры.
18 - Tasto luce cappa attiva e disattiva la luce della cappa; usa il numero di programma selezionato.	18 - Hood light key turns the hood light on and off; uses the selected programme number.	18 - Taste Licht Abzugshaube Aktiviert und deaktiviert das Licht der Abzugshaube; nutzt die Nummer des gewählten Programms.	18 - Touche lumière de la hotte elle active et désactive la lumière de la hotte ; elle utilise le numéro de programme sélectionné.	18 - Botón luz de la campana activa y desactiva la luz de la campana; usa el número de programa seleccionado.	18 - Клавиша подсветки вытяжки активирует и дезактивирует подсветку вытяжки; использует номер выбранной программы.
19 - Tasto timer permette di attivare il "cicalino" e la funzione "countdown".	19 - Timer key allows you to activate the "buzzer" and the "countdown" function.	19 - Taste Timer Ermöglicht die Aktivierung des Summtons und der "Countdown"-Funktion.	19 - Touche timer elle permet d'activer la "sonnerie" et la fonction "compte à rebours".	19 - Botón Timer permite activar el "zumbador" y la función "cuenta atrás".	19 - Клавиша Timer позволяет активировать "зуммер" и функцию отсчета.
20 - Tasto ON/OFF permette di accendere e spegnere il forno.	20 - ON/OFF key allows you to turn the oven on and off.	20 - Taste ON/OFF Ermöglicht das Ein- und Ausschalten des Ofens.	20 - Touche ON/OFF elle allume et éteint le four.	20 - Botón ON/OFF Enciende y apaga el horno.	20 - Клавиша on/off (вкл./выкл.): Обеспечивает включение и выключение печи.
21 - Led 1 Fisso in programmazione, lampeggiante se è stato attivato il "cicalino" e la funzione il countdown.	21 - LED 1 Steady in programming mode, flashing where the "buzzer" and the countdown function have been activated.	21 - Led 1 Leuchtet während der Programmierung fix; blinkt, wenn der Summtton und die "Countdown"-Funktion aktiv sind.	21 - Led 1 Elle est fixe pendant la programmation et clignotante si la "sonnerie" et la fonction de compte à rebours ont été activées.	21 - LED 1 Fijo durante la programación, parpadeando si se ha activado el "zumbador" y la función cuenta atrás.	21 - светодиод 1 Фиксированная в режиме программирования, мигающая в случае активации "зуммера" и функции отсчета.
Tasti 17 + 18 Permette la programmazione e la scelta dei programmi.	Keys 17 + 18 Enables programming and selection of programmes..	Tasten 17 + 18 Ermöglicht die Programmierung und die Auswahl der Programme.	Touche 17 + 18 Elle permet la programmation et le choix des programmes.	Botón 17 + 18 Permite programar y seleccionar los programas.	Клавиша 17 + 18 Позволяет программировать и выбирать программы.

Avvertenze per l'utilizzatore	Instructions for the user	Hinweise für den Nutzer	Avertissements pour l'utilisateur	Advertencias para el usuario	Инструкции для пользователя
<p>Questo apparecchiatura è stata concepita esclusivamente per la cottura industriale e professionale di pizze o prodotti alimentari analoghi con le modalità indicate in questo libretto.</p> <p>Un uso diverso da quanto indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura.</p> <p>L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia; il costruttore non si ritiene inoltre responsabile per danni a persone, animali o cose.</p> <p>PERICOLO DI INCENDIO:</p> <p>Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.</p> <p>Tutti i modelli descritti in questo libretto hanno parti che si scaldano per contatto diretto, per convezione d'aria o fumi e irraggiamento: attenzione ai rischi di ustione!</p> <p>Evitare qualsiasi manipolazione di parti senza adeguate protezioni.</p> <p>ATTENZIONE:</p> <p>Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura, soprattutto durante le operazioni di pulizia o in caso di lunga inattività.</p>	<p>This equipment was designed exclusively for industrial and professional cooking of pizzas or similar food products as per the methods indicated in this booklet. Any use other than what is indicated is considered improper, potentially dangerous for people and animals and could cause irreparable damage to the equipment.</p> <p>Improper use of this equipment will void the warranty; furthermore, the manufacturer does not consider itself liable for damage to people, animals or property.</p> <p>FIRE HAZARD</p> <p>Leave the area around the equipment free and clean of combustibles. Do not keep inflammable material near this equipment.</p> <p>All of the models described in this handbook have parts that are heated by direct contact, by air convection or fumes and radiation:</p> <p style="padding-left: 2em;">attention - risk of burns!</p> <p>Do not handle parts without suitable protection.</p> <p>ATTENTION:</p> <p>Always turn off the main electrical switch when no longer using the equipment, especially during cleaning operations or a prolonged period of inactivity.</p> <p>If you notice any anomaly (ex. damaged power cable, etc...), poor operation or failure, do not use the equipment and contact a service centre authorised by the manufacturer.</p>	<p>Dieses Gerät wurde ausschließlich für das industrielle und professionelle Backen von Pizzen oder ähnlichen Speisen auf die in diesem Handbuch angegebene Art und Weise entwickelt.</p> <p>Ein von den Anweisungen abweichender Gebrauch gilt als unsachgemäß, potentiell gefährlich für Menschen und Tiere und könnte das Gerät unrettbar beschädigen.</p> <p>Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts erlischt die Garantie. Darüber hinaus ist der Hersteller nicht haftbar für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen.</p> <p>BRANDGEFAHR:</p> <p>Den Bereich um das Gerät von brennbaren Stoffen frei und sauber halten. Keine entflammmbaren Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.</p> <p>Alle Modelle, die in diesem Handbuch beschrieben werden, besitzen Teile, die sich durch direkten Kontakt, Luftströmung oder Dampf und Strahlung erhitzen:</p> <p>Achtung, Verbrennungsgefahr!</p> <p>Jede Handhabung von Teilen ohne angemessenen Schutz vermeiden.</p> <p>ACHTUNG:</p> <p>Nach Verwendung des Geräts immer den Hauptschalter ausschalten, vor allem während der Reinigungsarbeiten oder bei längerem Nichtgebrauch.</p>	<p>Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson industrielle et professionnelle d'aliments, selon les modalités indiquées sur la notice.</p> <p>Tout autre usage doit être considéré comme inapproprié, potentiellement dangereux pour les personnes et les animaux, et susceptible d'endommager l'appareil de manière irréparable.</p> <p>L'utilisation inappropriée de l'appareil fait déchoir la garantie; le fabricant ne pourra être retenu responsable en cas de dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux.</p> <p>RISQUE D'INCENDIE :</p> <p>Laisser un espace libre privé de combustibles autour de l'appareil. Ne placer aucun matériau inflammable près de l'appareil.</p> <p>Tous les modèles décrits dans cette notice ont des parties chauffées par contact direct, par convection d'air ou fumée, et par rayonnement :</p> <p>attention au risque de brûlures !</p> <p>Éviter d'en manipuler les pièces sans porter les protections appropriées.</p> <p>ATTENTION :</p> <p>Toujours éteindre l'interrupteur électrique principal en fin d'utilisation de l'appareil, surtout pendant les opérations de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.</p>	<p>Este aparato se ha concebido exclusivamente para la cocción industrial y profesional de alimentos con las modalidades indicadas en este manual.</p> <p>Un uso distinto del indicado se considera impropio, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irremediablemente el aparato.</p> <p>El uso impropio del aparato provocará el vencimiento de la garantía. El fabricante no será responsable por daños a personas, animales o cosas.</p> <p>PELIGRO DE INCENDIO :</p> <p>Deje el área alrededor del aparato libre y limpia de combustibles. No mantenga materiales inflamables cerca de este aparato.</p> <p>Todos los modelos descritos en este manual tienen partes que se calientan por contacto directo, por convección de aire o humos y por radiación:</p> <p>¡cuidado con el peligro de quemaduras!</p> <p>Evite cualquier manipulación de partes sin protecciones adecuadas.</p> <p>ATENCIÓN:</p> <p>Apague siempre el interruptor eléctrico principal cuando acabe de usar el aparato, sobre todo durante las operaciones de limpieza o en caso de un periodo de inactividad largo.</p>	<p>Данное оборудование было разработано исключительно в целях промышленного и профессионального приготовления блюд в соответствии с указаниями, приведенными в данном руководстве.</p> <p>Использование, отличное от указанного, считается несоответствующим, потенциально опасным для людей и животных, и может привести к непоправимому ущербу оборудованию.</p> <p>Несоответствующее использование оборудования приводит к утрате гарантии; изготовитель не несет ответственность за ущерб, нанесенный людям, животным или имуществу.</p> <p>ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА :</p> <p>Оставить зону вокруг оборудования свободной и очищенной от горючих материалов. Не допускать хранения возгораемых материалов рядом с данным оборудованием.</p> <p>Все модели, описанные в данном руководстве, имеют компоненты, нагреваемые при прямом контакте, в связи с воздушной или дымной конвекцией и излучением: соблюдать осторожность в связи с риском ожогов! Не допускать манипуляции частей без соответствующей защиты.</p> <p>ВНИМАНИЕ:</p> <p>Всегда выключать главный электрический выключатель при завершении использования оборудования, в большей степени, в ходе проведения операций очистки или в случае длительных простоев.</p> <p>В случае выявления каких-либо аномалий (например, поврежденный силовой кабель, изношенные прокладки и т.д.),</p>

Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc.), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato dal Costruttore.
Esigere parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.

Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza. Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura. Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve essere professionalmente preparato e va periodicamente addestrato sul suo utilizzo e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli incidenti.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.

ATTENZIONE:
È vietato immettere nella camera di cottura solidi o liquidi infiammabili, ad esempio superalcolici, durante il funzionamento.

Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia!

Original spare parts must be used under penalty of cancellation of the warranty. Place the emergency telephone numbers in a visible location.

This equipment is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacity or those lacking experience and knowledge, unless a person who is responsible for their safety supervises them or provides them with instruction regarding equipment use.

Personnel using the equipment must be professionally prepared and periodically trained in its use and in safety and accident prevention regulations. Children must be supervised to make sure they do not play with the equipment or its parts.

ATTENTION:

It is prohibited to place inflammable solids or liquids, such as spirits, in the baking chamber when operating.

Supervise the equipment when operating and do not leave food in the oven with no one present!

Wird eine wie auch immer geartete Störung (Bsp. beschädigtes Zuleitungskabel, usw.), eine Fehlfunktion oder ein Defekt festgestellt, das Gerät nicht mehr benutzen und ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren. Verlangen Sie Original-Ersatzteile, da sonst Ihre Garantie erlischt.

Telefonische Notfallnummern gut sichtbar anbringen.

Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die eingeschränkte körperliche oder geistige Fähigkeiten oder Sinnenseinschränkungen besitzen, oder Personen mit fehlender Erfahrung und fehlenden Kenntnissen, außer sie werden von einer verantwortlichen Person überwacht oder erhalten von ihr Anweisungen zur Nutzung des Geräts.

Das Personal, das dieses Gerät verwendet, muss professionell vorbereitet sein und regelmäßig geschult bezüglich Nutzung des Geräts, Sicherheitsvorschriften und Unfallverhütung.

Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät oder mit Teilen davon spielen.

ACHTUNG:

Es ist verboten, während des Betriebs entzündliche Feststoffe oder Flüssigkeiten, beispielsweise Spirituosen, in den Backraum einzuführen.

Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen, keine Speisen unbeaufsichtigt im Ofen lassen!

En cas d'anomalie (ex : câble d'alimentation abîmé, joints usés, etc..), mauvais fonctionnement ou panne, ne pas utiliser l'appareil et contacter le Service Après-Vente agréé. Demander des pièces de rechange originales sous peine de déchéance de la Garantie.

Placer les numéros de téléphone d'urgence de façon bien visible.

Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (enfants compris), ou sans l'expérience et les connaissances nécessaires, sauf sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité capable de leur fournir les indications nécessaires sur l'utilisation de l'appareil.

Le personnel utilisant l'appareil doit posséder une formation professionnelle adéquate et suivre périodiquement une mise à jour sur son utilisation et sur les normes en matière de sécurité et de prévention des accidents.

Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne puissent jouer avec l'appareil ou ses composants.

ATTENTION :

IL EST interdit de placer des solides ou des liquides inflammables dans la chambre de cuisson en fonction, comme par exemple des liqueurs.

Surveiller l'appareil pendant toute sa durée de fonctionnement et ne laisser aucun plat dans le four sans surveillance!

Si nota cualquier anomalía (por ej. cable de alimentación dañado, juntas desgastadas, etc.), un mal funcionamiento o averías, no use el aparato y póngase en contacto con un centro de asistencia del fabricante. Exija piezas de repuesto originales o perderá la garantía.

Coloque los teléfonos de emergencia en una posición visible.

Este aparato no es adecuado para su uso por parte de personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento, excepto si una persona responsable de su seguridad proporcione a estas personas supervisión o instrucción con respecto al uso del aparato.

El personal que usa el aparato debe estar preparado profesionalmente y debe formarse periódicamente acerca del uso y de las normas de seguridad y prevención de accidentes.

Los niños deben estar supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato o con partes de este.

ATENCIÓN:

Está prohibido introducir en la cámara de cocción sólidos o líquidos inflamables; por ejemplo, bebidas alcohólicas, durante el funcionamiento.

Vigile el aparato durante todo su funcionamiento, ¡no deje los alimentos en el horno sin supervisión!

плохого функционирования или неисправности, не использовать оборудование и связаться с Сервисным Центром, авторизованным Изготовителем. Использовать только оригинальные запасные под угрозой утраты гарантии.

Позиционировать в видимые места аварийные номера телефонов.

Данное оборудование не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) со сниженными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также при отсутствии опыта и знаний, за исключением случаев, когда лицо, отвечающее за их безопасность, обеспечивает их контроль или обучение в отношении эксплуатации оборудования.

Персонал, использующий оборудование, должен быть профессионально подготовленным и проходить периодическую подготовку в отношении эксплуатации, правил техники безопасности и профилактики несчастных случаев.

Дети должны находиться под контролем в целях гарантии того, чтобы они не играли с оборудованием или его частями.

ВНИМАНИЕ:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ вводить в варочную камеру возгораемые твердые или жидкые элементы, например, алкогольные напитки, в ходе функционирования.

Обеспечивать контроль за оборудованием в течение всего времени функционирования, не оставлять пищевые продукты в печи без присмотра!

Accensione

Premendo il **tasto on/off** (20) la scheda accende tutti i display e incomincia a regolare in base ai dati visualizzati.

Il **display** (8) visualizza la temperatura presente all'interno della camera di cottura.

Il **display** (11) visualizza la temperatura del piano di cottura.

Il **display** (5 e 14) visualizzano i valori delle percentuali di funzionamento delle resistenze.

Per spegnere il forno tenere premuto il **tasto on/off** (20).

ATTENZIONE:
la luce si spegne automaticamente allo spegnimento del forno!

Turning on

When the **on/off button** (20) is pressed, the card lights up all the displays and starts regulation according to the displayed information.

The **display** (8) shows the temperature inside the oven.

Display (11) presents the cooking surface temperature.

Displays (5 and 14) present the operating percentage of the heating elements.

To switch off the oven, hold down the **on/off key** (20).

ATTENTION:
the light automatically goes out when the oven is switched off!

Einschaltung

Wird die **On/Off-Taste** (20) gedrückt, schaltet die Karte alle Displays ein und beginnt mit der Regulierung je nach angezeigten Daten.

Das **Display** (8) zeigt die im inneren der Backkammer herrschende Temperatur an.

Das **Display** (11) zeigt die Temperatur der Backplatte an.

Das **Display** (5 und 14) zeigt die Prozentwerte für den Betrieb der Heizwiderstände an.

Zum Ausschalten des Ofens die **Taste On/Off** (20) gedrückt halten.

ACHTUNG:
Das Licht geht automatisch bei Abschalten des Ofens aus!

Allumage

Après avoir appuyé sur la touche **on/off** (20), la carte électronique allume tous les afficheurs et lance le réglage selon les données affichées.

L'**afficheur** (8) visualise la température présente à l'intérieur de la chambre de cuisson.

L'**afficheur** (11) montre la température du plan de cuisson.

Les **afficheurs** (5 et 14) montrent les valeurs des pourcentages de fonctionnement des résistances.

Pour éteindre le four, maintenir enfoncée la touche **on/off** (20).

ATTENTION :
la lumière s'éteint automatiquement lorsque le four est éteint !

Encendido

Pulsando el botón ON/OFF (20), la tarjeta enciende todas las pantallas y comienza a regular dependiendo de los datos mostrados.

La pantalla (8) muestra la temperatura presente en la cámara de cocción.

La pantalla (11) muestra la temperatura de la superficie de cocción.

Las pantallas (5 y 14) muestran los valores de los porcentajes de funcionamiento de las resistencias.

Para apagar el horno, mantenga pulsado el botón on/off (20).

ATENCIÓN:
la luz se apaga automáticamente al apagarse el horno.

Включение

Путём нажатия клавиши **on/off** (20), платой осуществляется подключение всех дисплеев, и начинается фаза регулировки, в зависимости от отображенных данных.

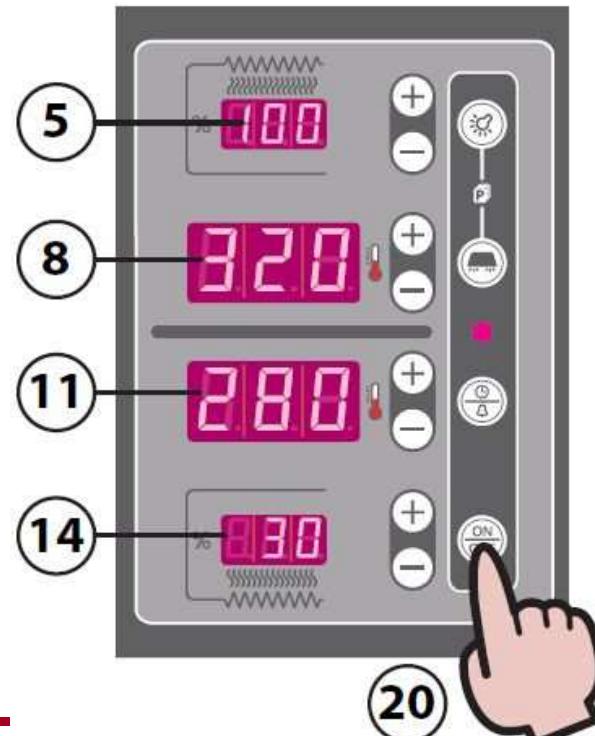
На дисплее (8) отображается температура внутри варочной камеры.

На дисплее (11) отображается температура выпекающей поверхности.

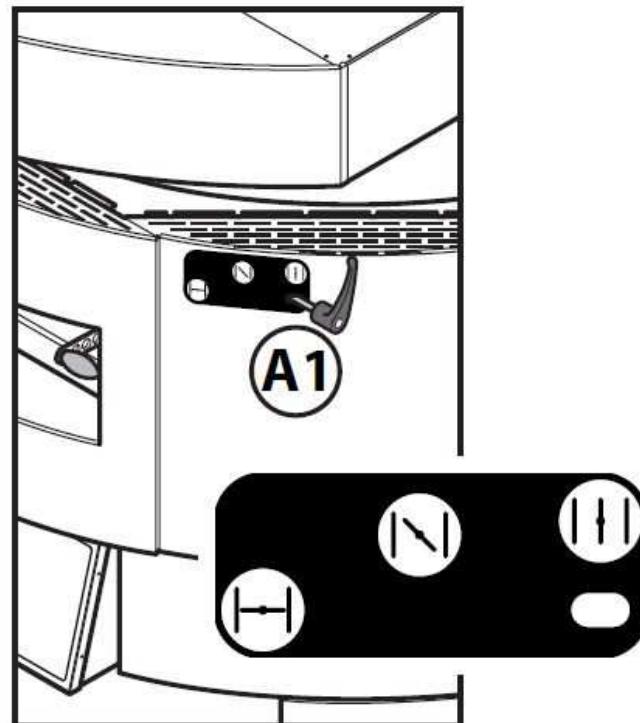
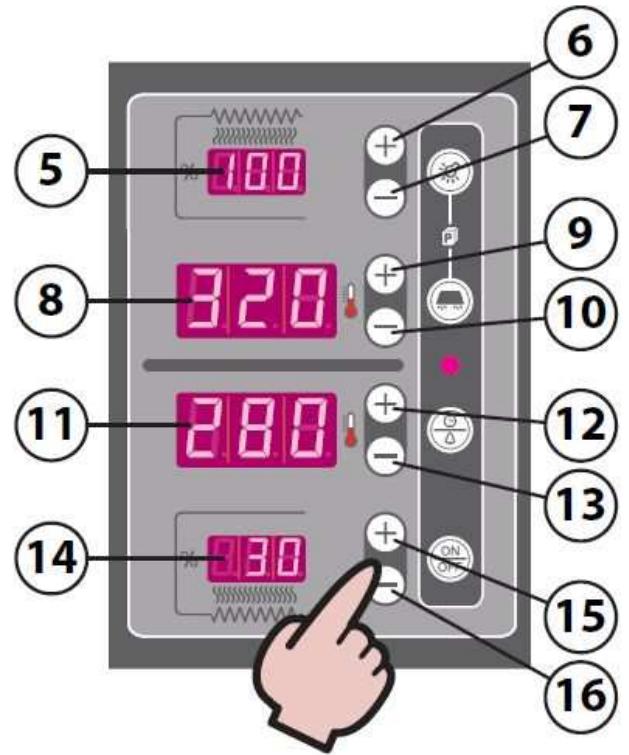
На дисплеях (5 и 14) отображаются процентные значения функционирования нагревательных элементов.

Для выключения печи удерживать клавишу **on/off** (20).

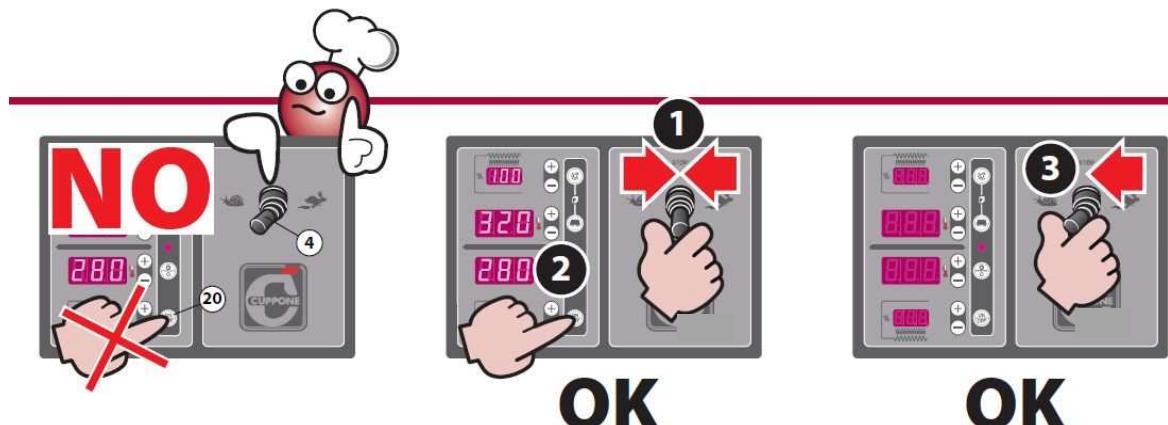
ВНИМАНИЕ:
подсветка выключается автоматически при выключении печи!



Impostazione parametri	Parameter settings	Einstellen Parameter	Sélection des paramètres	Programación de parámetros	Установка параметров
<p>Mediante i tasti “+” e “-” è possibile incrementare o decrementare i valori dei display corrispondenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le temperature della camera (display 8) con i tasti (9) e (10); - le temperature del piano di cottura (display 11) con i tasti (12) e (13); - le percentuali delle resistenze superiori (display 5) con i tasti (6) e (7); - le percentuali delle resistenze inferiori (display 14) con i tasti (15) e (16). <p>La scheda elettronica gestirà la potenza delle resistenze superiori ed inferiori in base alle percentuali impostate ed attiverà ed interromperà l'alimentazione elettrica delle resistenze superiori ed inferiori in base alla lettura di temperatura data dalla sonda in modo da mantenere costante la temperatura impostata.</p> <p>Per variare l'apertura del camino agire sulla leva “A1”.</p> <p>Premendo nuovamente il tasto on/off (20) si spegne il forno; alla sua riaccensione la scheda visualizzerà le modalità di cottura previste nell'ultimo programma P00 (accensione).</p>	<p>Using the “+” and “-” keys, it is possible to increase or decrease the display values corresponding to:</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperature of the chamber (display 8) using keys (9) and (10); - cooking surface temperatures (display 11) using keys (12) and (13); - upper heating element percentage (display 5) using keys (6) and (7); - lower heating element percentage (display 14) using keys (15) and (16). <p>The electronic control board manages the upper and lower heating element power based upon the percentages set and activates and interrupts the electrical power supply of the upper and lower heating elements based upon the temperature readings of the probe in order to constantly maintain the set temperature.</p> <p>To vary the oven opening, move lever “A1”.</p> <p>Press the on/off button (20) again to switch the oven off; when the oven is switched on again, the card will display the cooking modes set in the last program used.</p>	<p>Mithilfe der Tasten “+” und “-“ können die Werte des jeweiligen Displays erhöht oder verringert werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Temperaturen der Kammer (Display 8) mit Tasten (9) und (10); - die Temperaturen der Backplatte (Display 11) mit den Tasten (12) und (13); - die Prozentwerte der oberen Heizwiderstände (Display 5) mit den Tasten (6) und (7); - die Prozentwerte der unteren Heizwiderstände (Display 14) mit den Tasten (15) und (16). <p>Die Leiterplatte steuert die Leistung der oberen und unteren Heizwiderstände auf Basis der eingestellten Prozentwerte und aktiviert und unterbricht die Stromversorgung der oberen und unteren Heizwiderstände auf Grundlage des von der Sonde gemessenen Temperaturwertes, um die eingestellte Temperatur konstant zu halten.</p> <p>Um die Öffnung des Kamins zu ändern, den Hebel “A1” betätigen</p> <p>Durch das erneute Drücken der On/Off-Taste (20) wird der Ofen ausgeschaltet. Bei Wiedereinschalten zeigt die Karte die für das zuletzt benutzte Programm vorgesehenen Garbedingungen.</p>	<p>Moyennant les touches “+” et “-” il est possible d'augmenter ou de diminuer les valeurs des afficheurs correspondants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les températures de la chambre (afficheur 8) avec les touches (9) et (10) ; - les températures du plan de cuisson (afficheur 11) avec les touches (12) et (13) ; - les pourcentages des résistances supérieures (afficheur 5) avec les touches (6) et (7) ; - les pourcentages des résistances inférieures (afficheur 14) avec les touches (15) et (16). <p>La carte électronique générera la puissance des résistances supérieures et inférieures en fonction des pourcentages configurés et activera et interrompra l'alimentation électrique des résistances supérieures et inférieures en fonction de la lecture de température donnée par la sonde de manière à maintenir constante la température configurée.</p> <p>Pour modifier l'ouverture de la sortie de fumées, utiliser le levier “A1”.</p> <p>Appuyez sur la touche on/off (20); lors de sa remise en marche, la carte affichera les modes de cuisson prévues dans le dernier programme utilisé.</p>	<p>Mediante los botones “+” y “-” se pueden aumentar o reducir los valores de las pantallas correspondientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - las temperaturas de la cámara (pantalla 8) con los botones (9) y (10); - las temperaturas de la superficie de cocción (pantalla 11) con los botones (12) y (13); - los porcentajes de las resistencias superiores (pantalla 5) con los botones (6) y (7); - los porcentajes de las resistencias inferiores (pantalla 14) con los botones (15) y (16). <p>La tarjeta electrónica controlará la potencia de las resistencias superiores e inferiores según los porcentajes definidos y activará e interrumpirá la alimentación eléctrica de las resistencias superiores e inferiores según la temperatura medida por la sonda, para mantener constante la temperatura definida.</p> <p>Para variar la apertura de la chimenea, use la palanca “A1”. Si se pulsa de nuevo la tecla ON/OFF (20), se apaga el horno. Tras el reencendido del horno, la tarjeta visualizará las modalidades de cocción previstas en el último programa utilizado.</p>	<p>Посредством клавиш “+” и “-” можно увеличивать или уменьшать следующие параметры дисплея:</p> <ul style="list-style-type: none"> - температуры камеры (дисплей 8) посредством клавиш (9) и (10); - температуры выпекающей поверхности (дисплей 11) посредством клавиш (12) и (13); - процентные значения верхних нагревательных элементов (дисплей 5) посредством клавиш (6) и (7); - процентные значения нижних нагревательных элементов (дисплей 14) посредством клавиш (15) и (16). <p>Электронная плата обеспечивает контроль за мощностью верхних и нижних нагревательных элементов, в зависимости от установленных процентных значений, а также активирует и прерывает электропитание верхних и нижних нагревательных элементов, в зависимости от считывания температуры зондом, таким образом, чтобы поддерживать постоянную установленную температуру.</p> <p>Для изменения открытия трубы воздействовать на рычаг “A1”. Путём повторного нажатия клавиши on/ off (20), печь выключается; при её повторном включении платой будут отображены режимы приготовления, предусмотренные последней использованной программой.</p>



Regolazioni piano cottura	piano	Baking surface adjustments	Einstellungen Kochplatte	Réglages du plan de cuisson	Regulación de la superficie de cocción	Регулировка варочной поверхности
<p>Agendo sul selettore (2) si può selezionare il senso di rotazione del piano cottura.</p> <p>Per impostare la velocità di rotazione si utilizza il Joystick (4). Spostandolo verso sinistra la velocità sarà lenta, muovendolo in senso opposto sarà più veloce ed infine riportandolo in posizione centrale si arresterà la rotazione.</p> <p>Attenzione: Durante la fase di riscaldamento il piano di cottura deve essere in movimento lento, per evitare deformazioni della ruota in metallo.</p> <p>ATTENZIONE! Non spegnere mai il forno con il tasto ON/OFF (20) mentre il piano in refrattario sta ruotando. Portare sempre il joystick (4) in posizione centrale. Dopo lo spegnimento riportare il joystick in posizione di marcia lenta.</p>		<p>Selector (2) is used to select the direction of rotation of the baking surface.</p> <p>The joystick (4) is used to set the rotation speed. Moving it to the left slows down the speed, and moving it in the opposite direction increases the speed, and moving it to the centre will stop rotation.</p> <p>Attention: During this heating phase, the baking surface must move slowly to avoid damaging the metal ring.</p> <p>ATTENTION! Never switch the oven off using the ON/OFF button (20) whilst the refractory surface is rotating. Always bring the joystick (4) back to its central position. After switching off, position again the joystick in slow running position.</p>	<p>Durch betätigen des Wahlschalters (2) kann die Drehrichtung der Kochplatte ausgewählt werden.</p> <p>Um die Drehgeschwindigkeit einzustellen, wird der Joystick (4) verwendet. Beim Drehen nach links nimmt die Geschwindigkeit ab, wird er in entgegengesetzter Richtung bewegt, nimmt sie zu und geht man wieder auf Mittelstellung, hält die Drehung an.</p> <p>Achtung: Während der Heizphase muss sich die Backplatte langsam bewegen, um Verformungen des Metallrades zu vermeiden.</p> <p>ACHTUNG! Den Ofen niemals mit der ON/OFF-Taste (20) abschalten, während sich die Schamotscheibe dreht. Immer den Joystick (4) in die Mittelstellung bringen.</p> <p>Nach dem Abschalten, setzen Sie den Joystick erneut in leerlaufstellung.</p>	<p>Le sélecteur (2) permet de sélectionner le sens de rotation du plan de cuisson.</p> <p>Pour configurer la vitesse de rotation, utiliser le Joystick (19). Le déplacer sur la gauche pour une vitesse lente, à droite pour une vitesse plus rapide. La rotation s'arrête en le reportant en position centrale.</p> <p>Attention : Pendant la phase de chauffage, le plan de cuisson doit être réglé sur une vitesse lente, pour éviter que la roue en métal ne se déforme.</p> <p>ATTENTION! Ne jamais éteindre le four avec la touche ON/OFF (20) lorsque le plan en réfractaire est en train de tourner.</p> <p>Amener toujours le joystick (4) sur la position centrale.</p> <p>Après l'arrêt, déplacez le joystick en position de ralentir voyage.</p>	<p>Para programar la velocidad de rotación, use el joystick (4). Si lo desplaza a la izquierda, la velocidad será lenta, mientras que, si lo mueve en el sentido opuesto, será más rápida. Si lo pone en la posición central, se detendrá la rotación.</p> <p>Atención: Durante la fase de calentamiento, la superficie de cocción debe moverse lentamente, para evitar que se deforme la rueda de metal.</p> <p>ATENCIÓN! No apague nunca el horno con el botón ON/OFF (20) mientras esté girando la superficie de refractario.</p> <p>Ponga siempre el joystick (4) en posición central.</p> <p>Tras la desconexión, poner el joystick en posición de rotación lenta.</p>	<p>Путем воздействия на селекторный переключатель (2), можно выбрать направление вращения варочной поверхности.</p> <p>Для установки скорости вращения используется джойстик (4). Перемещая его влево, скорость становится медленной, перемещая его в обратном направлении, скорость увеличивается, а при перемещении в центральное положение, вращение останавливается.</p> <p>Внимание: В ходе нагрева выпекающая поверхность должна медленно вращаться в целях предупреждения деформаций металлического колеса.</p> <p>ВНИМАНИЕ! Никогда не выключать пекь кнопкой ON/OFF (20) во время вращения поверхности из огнеупорного материала.</p> <p>Всегда позиционировать джойстик (4) в центральное положение.</p> <p>После выключения, вернуть джойстик в положение, чтобы замедлить путешествие.</p>



Illuminazione

Il tasto luce forno (17) permette di accendere e spegnere la luce della camera di cottura sia a forno acceso che spento.

Il tasto luce cappa (18) permette di accendere e spegnere la luce della cappa sia a forno acceso che spento.

ATTENZIONE:
la luce della camera si spegne automaticamente allo spegnimento del forno!

ATTENZIONE:
durante la pirolisi spegnere la luce. Il programma P99 (non modificabile dall'utente) è già impostato per eseguire la pirolisi e spegnere automaticamente la luce!

La luce può essere comandata col tasto (17).

Light

The oven light key (17) allows you to turn the cooking chamber light on and off with the oven on or off.

The hood light key (18) allows you to turn the hood light on and off with the oven on or off.

ATTENTION:

the chamber light automatically goes out when the oven is switched off!

ATTENTION:

switch the light off during pyrolysis. The programme P99 (which cannot be modified by the user) is already set to carry out pyrolysis and automatically switches off the light!

Key (17) can be used to control the light.

Beleuchtung

Die Taste Licht Ofen (17) ermöglicht das Ein- und Ausschalten des Lichts der Backkammer sowohl bei ein- als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

Die Taste Licht Abzugshaube (18) ermöglicht das Ein- und Ausschalten des Lichts der Abzugshaube sowohl bei ein- als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

ACHTUNG:

Das Licht der Backkammer geht automatisch bei Abschalten des Ofens aus!

ACHTUNG:

Das Licht während der Pyrolyse ausschalten. Das Programm P99 (nicht durch den Nutzer veränderbar) ist bereits so eingestellt, dass es die Pyrolyse durchführt und das Licht ausschaltet!

Das Licht kann mit der Taste (17) bedient werden.

Éclairage

La touche lumière du four (17) permet d'allumer et d'éteindre la lumière de la chambre de cuisson aussi bien avec le four allumé qu'éteint.

La touche lumière de la hotte (18) permet d'allumer et d'éteindre la lumière de la hotte aussi bien avec le four allumé qu'éteint.

ATTENTION :

la lumière de la chambre s'éteint automatiquement lorsque le four est éteint !

ATTENTION :

durant la pyrolyse, éteindre la lumière. Le programme P99 (non modifiable par l'utilisateur) est déjà configuré pour effectuer la pyrolyse et éteindre automatiquement la lumière !

La lumière peut être commandée par la touche (17).

Iluminación

El botón luz del horno (17) permite encender y apagar la luz de la cámara de cocción tanto con el horno encendido como apagado.

El botón luz de la campana (18) permite encender y apagar la luz de la campana tanto con el horno encendido como apagado.

ATENCIÓN:

la luz de la cámara se apaga automáticamente al apagarse el horno.

ATENCIÓN:

durante la pirólisis, apague la luz. El programa P99 (no modificable por el usuario) ya está configurado para realizar la pirólisis y apagar automáticamente la luz.

La luz puede controlarse con el botón (17).

Освещение

Клавиша подсветки печи (17) позволяет включать и выключать подсветку камеры выпекания, как при включеной, так и при выключененной печи.

Клавиша подсветки вытяжки (18) позволяет включать и выключать подсветку вытяжки, как при включеной, так и при выключененной печи.

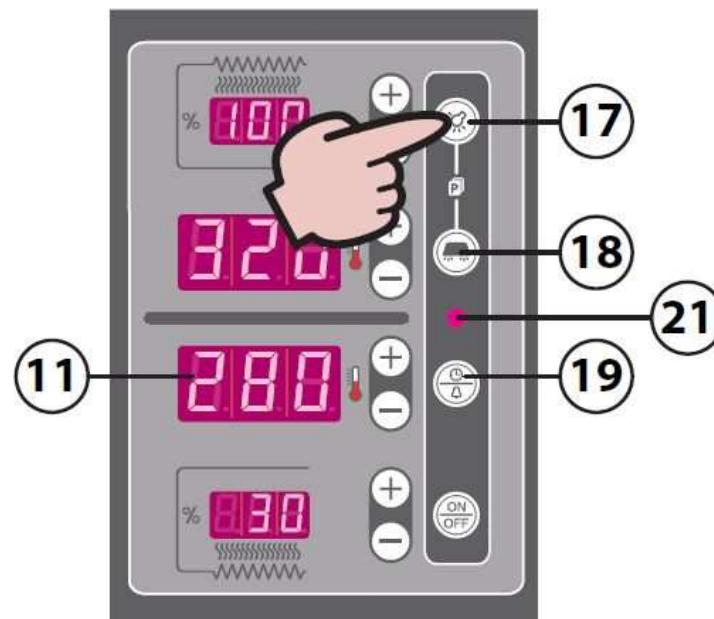
ВНИМАНИЕ:

подсветка камеры выключается автоматически при выключении печи!

ВНИМАНИЕ:

в ходе выполнения функции пиrolиза выключать подсветку. Программа P99 (не изменяемая пользователем) уже установлена на пиrolиз и автоматическое выключение подсветки!

Управление подсветкой осуществляется посредством клавиши (17).



Cicalino di fine cottura	End of cooking time buzzer	Summton am Garzeitende	Sonnerie de fin de cuisson	Zumbador de final de cocción	Зуммер завершения цикла приготовления
<p>La scheda è dotata di un avvisatore acustico di fine cottura (cicalino). Per attivarlo premere e rilasciare a forno acceso il tasto (19). Il display (11) visualizza (in forma di minuti e decine di secondi) il tempo di intervento del "cicalino" e il conto alla rovescia si attiva automaticamente (il led (21) comincia a lampeggiare). Se si vuole variare tale tempo utilizzare i tasti "+" e "-" mentre il display (11) mostra il tempo del cicalino.</p>	<p>The board is equipped with an acoustic signal indicating the end of cooking time (buzzer). To activate it, press and release key (19) when the oven is on. The time (in minutes and tenths of a second) before intervention of the "buzzer" will appear on display (11) and the countdown will automatically activate (LED (21) will begin to flash). If you wish to modify the time, use keys "+" and "-" whilst display (11) presents the buzzer time.</p>	<p>Die Leiterplatte verfügt über ein akustisches Signal, mit dem das Ende der Garzeit angezeigt wird (Summton). Um diesen zu aktivieren, bei angeschaltetem Ofen die Taste (19) drücken und wieder loslassen. Das Display (11) zeigt (in Minuten und Sekunden in Zehnerschritten) die Timerzeit des Summtos an; der Countdown wird automatisch aktiviert (die Led (21) beginnt zu blinken). Wenn diese Zeit verändert werden soll, die Tasten "+" und "-" drücken, während das Display (11) die Zeit des Summtos anzeigt.</p>	<p>La carte est équipée d'un avertisseur sonore de fin de cuisson (sonnerie). Pour l'activer, appuyer et relâcher à four éteint la touche (19). L' afficheur (11) montre (sous forme de minutes et dizaines de secondes) le temps d'intervention de la "sonnerie" et le compte à rebours s'active automatiquement (la led (21) commence à clignoter). Pour modifier ce temps, utiliser les touches "+" et "-" tandis que l'afficheur (11) montre le temps de la sonnerie.</p>	<p>La tarjeta incluye un avisador acústico de final de cocción (zumbador). Para activarlo pulse y suelte, con el horno encendido, el botón (19). La pantalla (11) mostrará (en forma de minutos y decenas de segundos) el tiempo de disparo del "zumbador" y la cuenta atrás se activará automáticamente (el led (21) comenzará a parpadear). Si desea modificar este tiempo, utilice los botones "+" y "-" mientras la pantalla (11) muestra el tiempo del zumbador.</p>	<p>Плата оснащена звуковым сигналом завершения цикла приготовления (зуммер). Для его активации нажать и отпустить при включенной печи клавишу (19). На дисплее (11) отображается (в минутах и десятых секунды) время срабатывания "зуммера", а обратный отсчет активируется автоматически. (светодиод (21) начинает мигать). При необходимости изменения данного времени использовать клавиши "+" и "-", в то время как на дисплее (11) отображается время зуммера.</p>

Selezione programma

Premendo contemporaneamente i tasti luce (17) e luce cappa (18), si entra nel modo **selezione programma**; il **display** (8) mostra la lettera "P" seguita da un numero da 00 a 99.

Durante tale selezione il Led (21) resta acceso.

Con i tasti (9) e (10) è possibile selezionare il **numero del programma**; confermare il programma desiderato col **tasto luce cappa** (18) o aspettare 2 secondi.

Per modificare i parametri del programma selezionato premere i **tasti 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16** relativi ai dati da modificare.

ATTENZIONE:

Queste modifiche sono però "provvisorie", ovvero spegnendo e riaccendendo il forno il programma ripresenterà i parametri iniziali. Per impostare e modificare in maniera "permanente" i parametri dei 99 programmi utilizzabili, premere contemporaneamente i **tasti luce** (17) e **luce cappa** (18), a forno spento.

Il **display** (8) mostra la lettera "P" seguita da un numero da 00 a 99.

Durante tale selezione il **Led** (21) resta acceso.

Selection mode

By pressing the **light keys** (17) and **hood light** (18) key at the same time, you will enter the **programme selection mode**; **display** (8) presents the letter "P" followed by a number in the range of 00 to 99.

When making the selection, the **LED** (21) remains on.

Using **keys** (9) and (10), it is possible to select the **programme number**; confirm the desired programme using the **hood light key** (18) or wait 2 seconds.

To change the parameters of the selected programme, press **keys 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16** relative to the data to be changed.

ATTENTION:

These changes are "temporary", therefore when the oven is switched off and then turned on again, the programme will display these initial parameters.

To "permanently" set the parameters of the 99 usable programmes, press **light keys** (17) and **hood light key** (18) at the same time, with the oven turned off.

Display (8) presents the letter "P" followed by a number in the range of 00 to 99.

When making the selection, the **LED** (21) remains on.

Programmauswahl

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten **Licht** (17) und **Licht Abzugshaube** (18) ruft man den Modus **Programmauswahl** auf; auf dem **Display** (8) erscheint der Buchstabe "P" gefolgt von einer Nummer zwischen 00 und 99.

Während dieser Auswahl bleibt die **Led** (21) an.

Mit den **Tasten (9) und (10)** kann die **Programmnummer** ausgewählt werden; das gewünschte Programm mit der **Taste Licht Abzugshaube** (18) bestätigen oder 2 Sekunden warten.

Zum Ändern der Programmparameter die **Tasten 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16** der zu verändernden Daten drücken.

ACHTUNG:

Diese Änderungen sind jedoch nur „provisorisch“, wird der Ofen aus- und wieder angeschaltet, sind wieder die Anfangsparameter vorhanden.

Um die Parameter der 99 verwendbaren Programme dauerhaft zu ändern, gleichzeitig die **Tasten Licht** (17) und **Licht Abzugshaube** (18) bei ausgeschaltetem Ofen drücken.

Auf dem **Display** (8) erscheint der Buchstabe „P“ gefolgt von einer Nummer zwischen 00 und 99.

Während dieser Auswahl bleibt die **Led** (21) an.

Sélection de programme

En appuyant simultanément sur les **touches lumière** (17) et **lumière de la hotte** (18), on entre dans le mode de **sélection du programme**; l'**afficheur** (8) montre la lettre "P" suivie d'un numéro allant de 00 à 99.

Durant cette sélection, la **Led** (21) reste allumée.

Avec les **touches (9) et (10)** il est possible de sélectionner le **numéro du programme**; confirmer le programme souhaité avec la **touche lumière de la hotte** (18) ou attendre 2 secondes.

Pour modifier les paramètres du programme sélectionné, appuyer sur les **touches 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16** correspondantes aux données à modifier.

ATTENTION :

Ces modifications seront toutefois "provisoires", à savoir qu'après l'extinction et le rallumage du four, le programme reposerá les paramètres initiaux.

Pour configurer et modifier de manière "permanente" les paramètres des 99 programmes utilisables, appuyer en même temps sur les **touches lumière** (17) et **lumière de la hotte** (18), avec le four éteint.

L'**afficheur** (8) montre la lettre "P" suivie d'un numéro de 00 à 99.

Durant cette sélection, la **Led** (21) reste allumée.

Selección programa

Pulsando simultáneamente los **botones luz** (17) y **luz de la campana** (18), se entra en la modalidad de **selección de programa**; la **pantalla** (8) muestra la letra "P" seguida de un número del 00 al 99.

Durante esta selección, el **Led** (21) permanece encendido.

Con los **botones (9) y (10)** se puede seleccionar el **número del programa**; confirme el programa deseado con el **botón luz de la campana** (18) o espere 2 segundos.

Para modificar los parámetros del programa seleccionado, pulse los **botones 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16** correspondientes a los datos que desea modificar.

ATENCIÓN:

Estas modificaciones, sin embargo, son "provisoriales", es decir, si apaga y vuelve a encender el horno, el programa volverá a presentar los parámetros iniciales.

Para definir y modificar de manera "permanente" los parámetros de los 99 programas utilizables, pulse simultáneamente los **botones luz** (17) y **luz de la campana** (18), con el horno apagado.

La **pantalla** (8) muestra la letra "P" seguida de un número del 00 al 99.

Durante esta selección, el **Led** (21) permanece encendido.

Выбор программы

Нажимая одновременно клавиши подсветки (17) и подсветки вытяжки (18), обеспечивается доступ в режим **выбора программы**; на **дисплее** (8) отображается буква "P", за которой следует номер от 00 до 99.

При данном выборе **светодиод** (21) остается включенным.

Посредством **клавиш (9) и (10)** можно выбрать **номер программы**; подтвердите желаемую программу посредством **клавиши подсветки вытяжки** (18) или подождите 2 секунды.

Для изменения параметров выбранной программы нажать **клавиши 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16**, соответствующие изменяемым параметрам.

ВНИМАНИЕ:

Однако, данные изменения являются "временными", то есть при выключении и повторном включении печи **программой** будут восстановлены начальные параметры.

Для установки и изменения на "постоянной" основе параметров 99 используемых программ, одновременно нажать **клавиши подсветки (17) и подсветки вытяжки (18)**, при выключенном печи.

На **дисплее** (8) отображается буква "P" с последующим номером от 00 до 99.

Con i tasti (9) e (10) è possibile selezionare il numero del programma **da modificare**; confermare il programma desiderato con il **tasto luce cappa** (18).

Per modificare i parametri del programma selezionato premere i **tasti 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16** relativi ai dati da modificare.

Quando il display smette di lampeggiare, salvare la modifica con il **tasto luce cappa** (18) o aspettare 2 secondi.

Per uscire da questa impostazione aspettare 2 secondi.

Using **keys (9) and (10)**, it is possible to select the number of the programme **to be changed**; confirm the desired programme with the **hood light key (18)**.

To change the parameters of the selected programme, press **keys 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16** relative to the data to be changed.

When the display stops flashing, save the changes made using the **hood light key (18)** or wait 2 seconds.

To exit this setting, wait 2 seconds.

Mit den Tasten (9) und (10) kann die **zu verändernde Programmnummer** ausgewählt werden; das gewünschte Programm mit der **Taste Licht Abzugshaube (18)** bestätigen.

Zum Ändern der Programmparameter die Tasten **6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16** der zu verändernden Daten drücken.

Wenn das Display aufhört zu blinken, die Änderung mit der **Taste Licht Abzugshaube (18)** abspeichern oder 2 Sekunden warten.

Zum Verlassen dieser Einstellung 2 Sekunden warten.

Avec les touches (9) et (10), il est possible de sélectionner le numéro du programme à **modifier** ; confirmer le programme souhaité avec la **touche lumière de la hotte (18)**.

Pour modifier les paramètres du programme sélectionné, appuyer sur les **touches 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16** correspondant aux données à modifier.

Lorsque l'afficheur arrête de clignoter, sauvegarder la modification avec la **touche lumière de la hotte (18)** ou attendre 2 secondes.

Pourrir de cette configuration, attendre 2 secondes.

Con los botones (9) y (10) se puede seleccionar el número del programa **que se desea modificar** ; confirme el programa deseado con el **botón luz de la campana (18)**.

Para modificar los parámetros del programa seleccionado, pulse los **botones 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16** correspondientes a los datos que desea modificar.

Cuando la pantalla deje de parpadear, guarde la modificación con el **botón luz de la campana (18)** o espere 2 segundos.

Para salir de este ajuste espere 2 segundos.

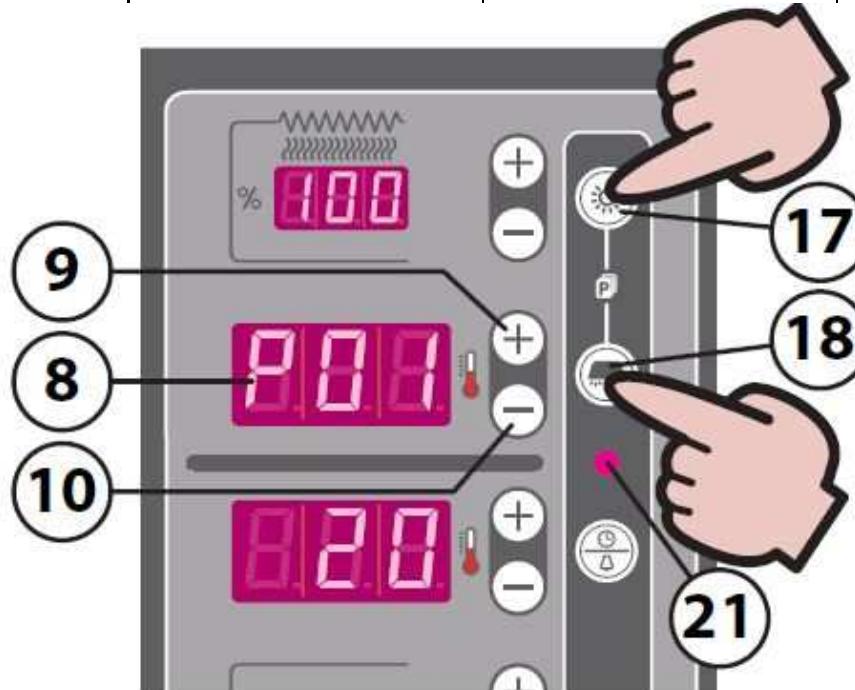
При данном выборе **светодиод (21)** остается включенным.

Посредством **клавиш (9) и (10)** можно выбрать номер **изменяемой программы**; подтвердить желаемую программу посредством **клавиши подсветки вытяжки (18)**.

Для изменения параметров выбранной программы нажать **клавиши 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16**, соответствующие изменяемым параметрам.

Когда дисплей перестает мигать, сохранить изменение посредством **клавиши подсветки вытяжки (18)** или подождать 2 секунды.

Для выхода из данной функции подождать 2 секунды.



Funzione countdown

La scheda è dotata di una funzione countdown per l'accensione automatica del forno.

Per entrare nella funzione countdown premere, a forno spento, il tasto (19).

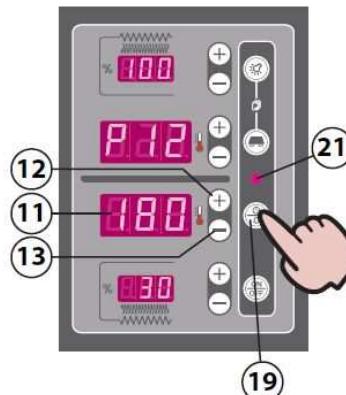
Il display (11) visualizza il tempo mancante per l'accensione; per modificarlo utilizzare i tasti (8) e (9) (limite massimo 99,5: 99 ore e 50 minuti).

Durante tale selezione il Led (21) lampeggia.

Se si vuole uscire dalla funzione ed eliminare il countdown premere nuovamente il tasto (19) o il tasto (20) per accendere il forno, altrimenti il forno si accenderà allo scadere del tempo impostato, seguendo sempre il programma P00.

In mancanza di tensione di rete durante il countdown, la scheda entra in standby e si spengono tutti i display, ma tale stato viene salvato e il conteggio continua.

Al ritorno della tensione il conteggio continua come se non fosse mai stato interrotto.



Countdown function

The board is equipped with a countdown function which automatically turns on the oven.

To access the countdown function, press key (19) with the oven turned off.

The time remaining before the oven is due to turn itself on will appear on display (11); to modify the time, use keys (8) and (9) (maximum limit 99,5: 99 hours and 50 minutes).

When making the selection, the LED (21) flashes.

Should you wish to exit the function and cancel the countdown, press key (19) once again or key (20) to turn on the oven, otherwise the oven will turn itself on once the set time has lapsed, in line with programme P00.

In the instance of power failure, the control board enters in standby mode and all displays turn themselves off, however the aforementioned status is saved and the countdown continues. When the power is restored, the countdown continues as if it had never been interrupted.

Funktion Countdown

Die Platte ist mit einer Countdown-Funktion für das automatische Einschalten des Ofens ausgestattet.

Zum Aufrufen der Countdown-Funktion bei eingeschaltetem Ofen die Taste (19) drücken.

Das Display (11) zeigt die noch verbleibende Zeit bis zum Einschalten an; um sie zu verändern, die Tasten (8) und (9) nutzen (einstellbarer Höchstwert: 99,5: 99 Stunde und 50 Minuten).

Während dieser Auswahl blinkt die Led (21).

Zum Verlassen der Funktion und dem Löschen des Countdowns erneut die Taste (19) oder die Taste (20) drücken, um den Ofen einzuschalten; anderenfalls schaltet sich der Ofen nach Ablauf der eingestellten Zeit ein und folgt dabei immer dem Programm P00.

Bei fehlender Stromversorgung während des Countdowns geht die Leiterplatte in den Standby-Modus über und sämtliche Displays gehen aus, wobei der aktuelle Status aber gespeichert wird und der Zählvorgang weiter geht.

Bei Rückkehr der Stromversorgung geht der Zählvorgang weiter, als wäre er nie unterbrochen worden.

Fonction "Countdown"

La carte est équipée d'une fonction compte à rebours pour l'allumage automatique du four.

Pour entrer dans la fonction compte à rebours, appuyer, avec four éteint, sur la touche (19).

L'afficheur (11) montre le temps restant pour l'allumage ; pour le modifier, utiliser les touches (8) et (9) (limite maximale 99,5 : 99 heures et 50 minutes).

Durant cette sélection, la Led (21) clignote.

Pour sortir de la fonction et éliminer le compte à rebours, appuyer de nouveau sur la touche (19) ou sur la touche (20) pour allumer le four. En cas contraire, le four s'allumera à la fin du temps configuré, en suivant toujours le programme P00.

En cas de coupure courant durant le compte à rebours, la carte se met en stand-by et tous les afficheurs s'éteignent, mais cet état est sauvegardé et le comptage continue.

Lorsque le courant revient, le comptage continue comme s'il n'avait jamais été interrompu.

Función cuenta atrás

La tarjeta incluye una función de cuenta atrás para el encendido automático del horno.

Para entrar en la función cuenta atrás, pulse, con el horno apagado, el botón (19).

La pantalla (11) muestra el tiempo restante para el encendido; para modificarlo use los botones (8) y (9)(límite máximo 99,5: 99 horas y 50 minutos).

Durante esta selección, el Led (21) parpadea.

Si desea salir de la función y eliminar la cuenta atrás, vuelva a pulsar el botón (19) o el botón (20) para encender el horno; de lo contrario, el horno se encenderá al agotarse el tiempo definido, siguiendo siempre el programa P00.

Si se interrumpe el suministro eléctrico durante la cuenta atrás, la tarjeta se pone en stand-by y se apagan todas las pantallas, pero se guarda este estado y la cuenta continúa.

Al restablecerse el suministro eléctrico, la cuenta prosigue como si no se hubiese interrumpido nunca.

Функция "Отсчет"

Плата оснащена функцией отсчета для автоматического включения печи.

Для доступа в функцию отсчета нажать при выключенном печи клавишу (19).

На дисплее (11) отображается время, оставшееся до включения; для его изменения использовать клавиши (8) и (9) (максимальный предел 99,5: 99 часов и 50 минут).

В ходе данного выбора свето-диод (21) мигает.

При необходимости выхода из функции и отключения функции отсчета, вновь нажать клавишу (19) или клавишу (20) для включения печи, в противном случае, печь подключится по истечении установленного времени, всегда следуя программе P00.

При отсутствии напряжения сети в ходе функции отсчета, плата входит в резервный режим, а все дисплеи выключаются, но данное состояние сохраняется, и подсчет продолжается.

При возврате напряжения подсчет продолжается так, как будто никогда не был прерван.

Funzione ON/OFF remoto

La scheda di controllo è dotata di un ingresso digitale, denominato ID1, per il controllo ON/OFF remoto.

A questo ingresso può essere collegato un **modulo GSM** o un **orologio programmatore**; quando il contatto viene chiuso il forno si porta nello **stato di ON secondo il programma P00**; quando il contatto viene aperto il forno si porta in **stato di OFF**. In questo modo è possibile comandare il forno con un SMS oppure accenderlo più volte al giorno utilizzando un orologio programmatore giornaliero o settimanale.

Remote ON/OFF function

The control board is equipped with a digital input labelled ID1, overseeing remote ON/OFF control.

A **GSM module or a clock programmer** can be connected to this input; when the contact is closed, the oven enters the **ON status as per programme P00**; when the contact is open, the oven enters the **OFF status**.

In this way, it is possible to control the oven using SMS or switch it on multiple times during the day using a daily or weekly clock programmer.

Fernsteuerung der ON/OFF-Funktion

Die Leiterplatine ist mit einem Digitaleingang (ID1) für die Fernsteuerung der ON/OFF-Funktion ausgestattet.

An diesen Eingang können ein **GSM-Modul** oder eine **Zeitschaltuhr** angeschlossen werden; wenn der Kontakt geschlossen wird, geht der Ofen in den **Status ON gemäß dem Programm P00** über; wenn der Kontakt geöffnet wird, geht der Ofen in den **Status OFF** über.

Auf diese Weise kann der Ofen per SMS gesteuert oder mithilfe einer Tages- oder Wochenzeitschaltuhr mehrmals täglich eingeschaltet werden.

Fonction ON/OFF à distance

La carte de contrôle est équipée d'une entrée numérique, dénommée ID1, pour le contrôle ON/OFF à distance.

Un **module GSM** ou une **horloge de programmation** peuvent être raccordés à cette entrée : lorsque le contact est fermé, le four se met en **état ON selon le programme P00**; lorsque le contact est ouvert, le four se met en **état OFF**.

De cette manière, il est possible de commander le four avec un SMS ou de l'allumer plusieurs fois par jour en utilisant une horloge de programmation quotidienne ou hebdomadaire.

Función ON/OFF remoto

La tarjeta de control incluye una entrada digital, denominada ID1, para el control ON/OFF remoto.

A esta entrada se puede conectar un **módulo GSM** o un **reloj programador**; cuando se cierra el contacto, el horno se pone en **estado de ON según el programa P00**; cuando se abre el contacto, el horno se pone en **estado de OFF**.

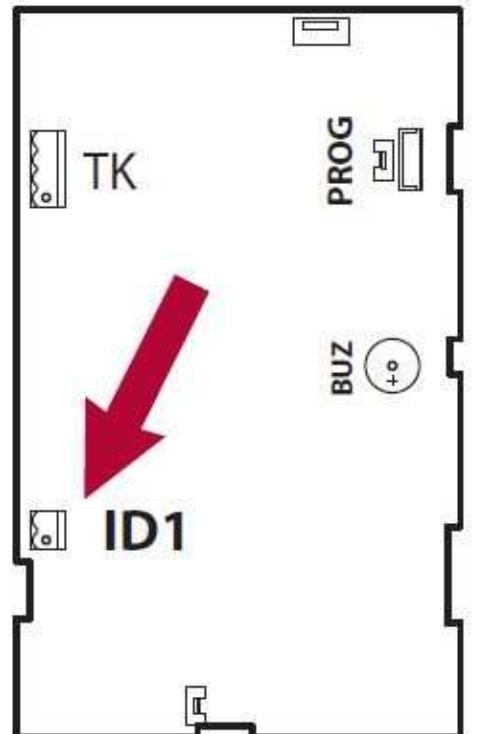
De este modo se puede controlar el horno con un SMS o encenderlo varias veces al día mediante un reloj programador diario o semanal.

Функция дистанционного ON/OFF

Контрольная плата оснащена цифровым входом, называемым ID1, для контроля дистанционного ON/OFF.

К данному входу может быть подсоединен **модуль GSM** или **часы программирования**; при замыкании контакта, печь переводится в **режим ON в соответствии с программой P00**; при размыкании контакта, печь переводится в **режим OFF**.

Таким образом, можно управлять печью посредством SMS или включать ее несколько раз в день при использовании часов ежедневного или еженедельного программирования.



Prima accensione

Nel primo ciclo di avviamento, si raccomanda di innalzare le temperature fino ad un valore di 150 °C mantenendole per almeno 8 ore.

In questa fase il forno produrrà fumi e odori sgradevoli dovuti all'evaporazione dell'umidità contenuta nei materiali isolanti. Tali fumi e odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.

Initial operation

When the appliance is turned on for the first time, it is recommended that the temperature is set to 150 °C and that the appliance is left on for at least 8 hours.

During this time, the oven will produce fumes and unpleasant odours due to the evaporation of the moisture contained in the insulation materials. These fumes and odours will disappear during the subsequent operating cycles.

Spegnimento

ATTENZIONE!

Non spegnere mai il forno con il tasto ON/OFF (20) mentre il piano in refrattario sta ruotando.

Portare sempre il joystick (4) in posizione centrale.

Dopo lo spegnimento riportare il joystick in posizione di marcia lenta.

Premendo il tasto on/off (20) si spegne il forno; alla sua riaccensione la scheda visualizzerà le modalità di cottura previste nel programma P00.

ATTENZIONE:

la luce si spegne automaticamente allo spegnimento del forno!

Erstes Einschalten

Beim ersten Einschaltzyklus muss die Temperatur bis zu einem Wert von 150 °C erhöht und dann für mindestens 8 Stunden gehalten werden.

In dieser Phase entstehen im Ofen Dämpfe und schlechte Gerüche, die durch die Feuchtigkeit entstehen, die im Isoliermaterial enthalten ist.

Diese Dämpfe und Gerüche verschwinden in den nachfolgenden Betriebszyklen.

Ausschalten

ACHTUNG!

Den Ofen niemals mit der ON/OFF-Taste (20) abschalten, während sich die Schamott-scheibe dreht.

Immer den Joystick (4) in die Mittelstellung bringen.

Nach dem Abschalten, setzen Sie den Joystick erneut in leerlaufstellung.

Durch Drücken der Taste ON/OFF (20) schaltet der Ofen ab. Beim Wiedereinschalten zeigt die Leiterplatte den im Programm P00 vorgesehenen Garmodus an.

ACHTUNG:

Das Licht geht automatisch bei Abschalten des Ofens aus!

Premier allumage

Lors de la première mise en marche, il est recommandé d'augmenter la température jusqu'à une valeur de 150 °C et de la maintenir pendant au moins 8 h.

Pendant cette phase, le four émet des fumées et des odeurs désagréables dues à l'évaporation de l'humidité présente dans les matériaux isolants.

Ces odeurs et fumées disparaîtront lors des cycles de fonctionnement suivants.

Extinction

ATTENTION!

Ne jamais éteindre le four avec la touche ON/OFF (20) lorsque le plan en réfractaire est en train de tourner.

Amener toujours le joystick (4) sur la position centrale.

Après l'arrêt, déplacez le joystick en position de ralenti voyage.

Appuyer sur la touche on/off (20) pour éteindre le four ; lors du rallumage, la carte électronique affichera les modalités de cuisson prévues par le programme P00.

ATTENTION :

la lumière s'éteint automatiquement lorsque le four est éteint !

Primer encendido

En el momento de la primera puesta en marcha, se recomienda poner la temperatura a un valor de 150 °C y mantenerla así, al menos, ocho horas.

En esta fase, el horno producirá humos y olores desagradables debidos a la evaporación de la humedad contenida en los materiales aislantes. Estos humos y olores desaparecerán en los siguientes ciclos de funcionamiento.

Apagado

ATENCIÓN!

No apague nunca el horno con el botón ON/OFF (20) mientras esté girando la superficie de refractorio.

Ponga siempre el joystick (4) en posición central.

Tras la desconexión, poner el joystick en posición de rotación lenta.

Pulsando el botón on/off (20) se apaga el horno. Cuando se vuelva a encender, la tarjeta mostrará las modalidades de cocción previstas en el programa P00.

ATENCIÓN:

la luz se apaga automáticamente al apagarse el horno.

Первое включение

В ходе проведения первого цикла запуска рекомендуется повысить температуру до 150 °C, удерживая её на таком уровне в течение, по меньшей мере, 8 часов.

На данном этапе из печи будет выходить дым и неприятные запахи, обусловленные испарением влажности, содержащейся в изоляционных материалах.

Эти дымы и запахи пропадут при последующих циклах функционирования.

Выключение

ВНИМАНИЕ!

Никогда не выключать печь кнопкой ON/OFF (20) во время вращения поверхности из огнеупорного материала.

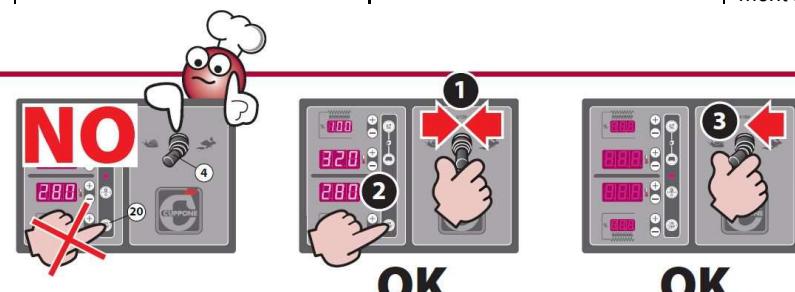
Всегда позиционировать джойстик (4) в центральное положение.

После выключения, вернуть джойстик в положение, чтобы замедлить путешествие.

Путём нажатия клавиши on/off (20), печь выключается; при её повторном включении платой будут отображены режимы выпекания, предусмотренные программой P00.

ВНИМАНИЕ:

подсветка выключается автоматически при выключении печи!



Consigli per la cottura

I parametri di funzionamento variano al variare del tipo di cottura che si intende praticare e al tipo di prodotto che si può cucinare.

Pertanto i dati sottoriportati sono indicativi:

Baking tips

The operating parameters will vary according to the type of cooking which you intend to carry out and according to the type of product to be cooked.

The below described data is approximate:

Ratschläge für das Backen

Die Betriebsparameter variieren je nach Garart, die angewendet werden soll, und je nach Art des Produktes, das gebacken werden soll.

Daher sind die nachstehenden Daten als Richtwerte zu verstehen:

Conseils pour la cuisson

Les paramètres de fonctionnement varient selon le type de cuisson à effectuer et selon le type de produit à cuisiner.

Par conséquent, les données reportées ci-dessous sont à titre indicatif :

Consejos para la cocción

Los parámetros de funcionamiento varían según el tipo de cocción que se desea realizar y el tipo de producto que se puede cocinar.

Por ello, los datos facilitados a continuación son indicativos:

Советы по приготовлению

Параметры функционирования изменяются в зависимости от намеренного типа приготовления и типа применяемых продуктов.

Поэтому указанные ниже данные являются ориентировочными

			Temperatura cielo Temperature sky Temperaturhimmel	Temperatura platea Temperature deck Temperatur der Plattform	Tempo Time Zeit
Cottura su pietra	Baking on the stone	Backen auf Stein	300 - 330 °C	280 - 300 °C	~ 3 min.
Cottura su padellino	Baking on a skillet	Backen in der Pfanne	300 - 330 °C	320 - 380 °C	~ 4 min.
Cottura su teglia	Baking on a tin	Backen in Backform	300 - 330 °C	320 - 380 °C	~ 6 min.

			Température de la voûte Temperatura de la bóveda Температура свода	Température de la sole Temperatura de la solera Температура пода	Temps Tiempo Время
Cuisson sur pierre	Cocción a la piedra	Приготовление на каменной плите	300 - 330 °C	280 - 300 °C	~ 3 min.
Cuisson sur petite poêle	Cocción en sartén	Приготовление на сковороде	300 - 330 °C	320 - 380 °C	~ 4 min.
Cuisson sur plat à four	Cocción en bandeja	Приготовление на противни	300 - 330 °C	320 - 380 °C	~ 6 min.

All'accensione del forno, per la cottura della pizza su pietra, impostare la temperatura della camera a 280°C, in caso di pizza lavorata con "PIZZAFORM"; altrimenti impostare la temperatura della camera a 310°, in caso di pizza lavorata "a mano".

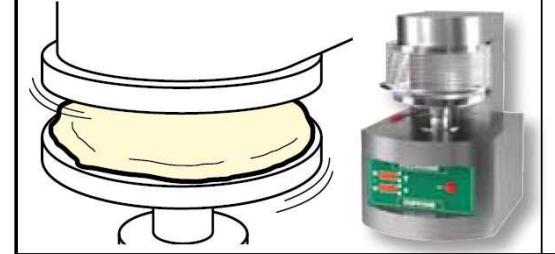
When the oven is turned to stone bake pizza, set the chamber temperature to 280°C, in the instance where the pizza is kneaded using "PIZZAFORM"; otherwise set the chamber temperature to 310°, where the pizza has been kneaded by "hand".

Beim Einschalten des Ofens für das Backen von Pizzen auf Stein die Temperatur der Backkammer auf 280°C einstellen, wenn der Pizzateig mit „PIZZAFORM“ geknetet wird; erfolgt das Kneten hingegen per Hand, die Temperatur der Backkammer auf 310° einstellen.

Lors de l'allumage du four, pour la cuisson de la pizza sur pierre, configurer la température de la chambre à 280°C, en cas de pizza travaillée avec «PIZZAFORM»; sinon, configurer la température de la chambre à 310°, en cas de pizza travaillée «à la main».

Al encender el horno, para la cocción de pizzas sobre piedra, ajuste la temperatura de la cámara a 280°C, en caso de pizza elaborada con "PIZZAFORM"; para pizzas elaboradas "a mano", ajuste la temperatura de la cámara a 310°.

При включении печи, для приготовления пиццы на каменных плитах, установить температуру камеры на 280°C, в случае пиццы, обработанной посредством «PIZZAFORM»; в противном случае, установить температуру камеры на 310°, для пиццы, приготовленной вручную.

Temperatura camera Chamber temperature Kammer Temperatur	Temperatura de la chambre Temperatura de la cámara Температура камеры
	280 °C
	310 °C

Diagnostica

Nel caso di guasti o malfunzionamenti i display della scheda possono visualizzare i seguenti messaggi di errore:

1. **E_1** : termocoppia resistenze superiori guasta.
2. **E_2** : guasto sonda dissipatore scheda di potenza o allarme di temperatura elevata.
3. **E_3** : guasto sonda giunto freddo scheda di controllo o allarme di temperatura elevata.
4. **E_4** : termocoppia resistenze inferiori guasta.

5. **AL1** : preallarme di temperatura elevata sulla scheda di potenza.

6. **AL2** : allarme di temperatura elevata sulla scheda di controllo.

NOTA:

"E" il forno si spegne.

"AL" il forno continua a funzionare.

Se appaiono questi allarmi, verificare che il forno abbia abbastanza spazio per la ventilazione, come suggerito nel paragrafo "Posizionamento", e che non sia troppo vicino ad altre fonti di calore (friggitrici, piastre, fuochi, ecc.).

Se il problema persiste, contattare il centro assistenza.

Trouble shooting

In the event of a fault or malfunction, the following error messages will appear on the board display:

1. **E_1** : thermocouple upper heating elements fault.
2. **E_2** : power board heatsink probe fault or high temperature warning.
3. **E_3** : control board cold junction probe fault or high temperature warning.
4. **E_4** : thermocouple lower heating elements fault.
5. **AL1** : pre warning of high power board temperature.
6. **AL2** : warning of high control board temperature.

If these warnings should appear, check to see if the oven has sufficient ventilation space, as described in the paragraph "Positioning", and that it is not too close to other heat sources (deep fryers, plates, flames, etc.).

If the problem persists, contact the service centre.

Diagnose

Bei Ausfall oder Fehlfunktion können die folgenden Fehlermeldungen angezeigt werden:

1. **E_1**: Thermoelement der oberen Heizwiderstände defekt
2. **E_2** : Sonde des Wärmeableiters der Leiterplatte defekt oder Alarm wegen zu hoher Temperatur.
3. **E_3** : Sonde der Kaltschweißstelle der Leiterplatte defekt oder Alarm wegen zu hoher Temperatur.
4. **E_4** : Thermoelement der unteren Heizwiderstände defekt.
5. **AL1** : Voralarm wegen hoher Temperatur an der Leiterplatte.
5. **AL2** : Alarm wegen hoher Temperatur an der Leiterplatte.

HINWEIS:
"E" das Gerät schaltet sich aus.
"AL" den Ofen läuft weiterhin.

Bei Auftreten dieser Alarne prüfen, ob der Ofen genügend Platz für die Belüftung hat, wie im Abschnitt "Aufstellung" erläutert, und ob er nicht zu nah an anderen Wärmequellen steht (Fritteusen, Herdplatten, Feuer etc.).

Wenn das Problem weiterhin auftritt, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Diagnostic

En cas de panne ou de dysfonctionnements, les afficheurs de la carte peuvent afficher les messages d'erreur suivants :

1. **E_1** : thermocouple des résistances supérieures en panne.
2. **E_2** : panne de la sonde du dissipateur de la carte de puissance ou alarme de température élevée.
3. **E_3** : panne de la sonde du joint froid de la carte de contrôle ou alarme de température élevée.
4. **E_4** : thermocouple des résistances inférieures en panne.
5. **AL1** : pré-alarme de température élevée sur la carte de puissance.
6. **AL2** : alarme de température élevée sur la carte de contrôle.

REMARQUE :
"E" la machine s'éteint.
"AL" la machine continue à fonctionner.

Si ces alarmes apparaissent, vérifier que le four ait suffisamment d'espace pour la ventilation, comme suggéré au paragraphe "Positionnement" et qu'il ne soit pas trop près d'autres sources de chaleur (friteuses, plaques, feux, etc.).

Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance.

Diagnóstico

En caso de averías o fallos de funcionamiento, las pantallas de la tarjeta pueden mostrar los siguientes mensajes de error:

1. **E_1** : termopar de las resistencias superiores averiado.
2. **E_2** : avería de la sonda del disipador de la tarjeta de potencia o alarma de alta temperatura.
3. **E_3** : avería de la sonda de la junta fría de la tarjeta de control o alarma de alta temperatura.
4. **E_4** : termopar de las resistencias inferiores averiado.

5. **AL1** : prealarma de alta temperatura en la tarjeta de potencia.

6. **AL2** : alarma de alta temperatura en la tarjeta de control.

NOTA:
"E" la máquina se apaga.
"AL" la máquina sigue funcionando.

Si aparecen estas alarmas, compruebe que el horno tenga espacio suficiente para la ventilación, como se indica en el apartado "Colocación", y que no esté demasiado cerca de otras fuentes de calor (freidoras, placas, hornillos, etc.).

Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia.

Диагностика

В случае неисправностей или сбоев дисплеев платы, могут быть отображены следующие сообщения ошибки:

1. **E_1**: термопара верхних нагревательных элементов неисправна.
2. **E_2**: неисправность датчика рассеивателя силовой платы или аварийный сигнал повышенной температуры.
3. **E_3**: неисправность датчика холода контрольной платы или аварийный сигнал повышенной температуры.
4. **E_4**: термопара нижних нагревательных элементов неисправна.

5. **AL1**: предварительный аварийный сигнал повышенной температуры на силовой плате.

6. **AL2**: аварийный аварийный сигнал повышенной температуры на контрольной плате.

ПРИМЕЧАНИЕ:
"E" машина выключается.
"AL" машина продолжает работать.

При визуализации данных аварийных сигналов, проверить наличие достаточного пространства в печи для вентиляции, в соответствии с указаниями параграфа

"Позиционирование", а также, что она не находится слишком близко к источникам тепла (фритюрницы, плиты, огонь и т.д.). Если проблема не устраняется, обратитесь в сервисный центр.



Avvertenze per la manutenzione

La targhetta caratteristica, presente sul retro dell'apparecchiatura, fornisce importanti informazioni tecniche.

Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura.

Si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

ATTENZIONE:

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria e straordinaria staccare l'alimentazione dell'apparecchiatura; tale operazione va eseguita evitando assolutamente di tirare la spina per il cavo.

Aspettare che il forno si raffreddi. Una pulizia effettuata con modalità, prodotti o utensili diversi da quelli specificatamente indicati nel presente libretto è da considerarsi impropria, potenzialmente pericolosa e potrebbe danneggiare l'apparecchiatura o pregiudicarne il funzionamento e la durata.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti; non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.

Non usare strumenti metallici o abrasivi per pulire l'acciaio (es. spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).

Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.

Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura da un Centro di Assistenza Autorizzato almeno una volta all'anno.

Maintenance instructions

The data plate, located on the back of the equipment, provides important technical information.

This information is essential when making a request for maintenance or a repair for the equipment.

Therefore is it recommended not to remove, damage or modify it.

ATTENTION:

Prior to any routine or extraordinary maintenance operation, disconnect the equipment from the power supply; when performing this operation do not pull on the cable to remove the plug.

Wait until the oven has cooled down.

Cleaning the oven using methods, products or tools that are not specifically indicated in this handbook is considered improper, potentially dangerous and could damage the equipment or jeopardise its operation or duration.

Do not wash the equipment using direct water sprays; do not use products (even if diluted) that contain chlorine (sodium hypochlorite, hydrochloric or muriatic acid, etc.) to clean the equipment or the floor under the equipment.

Do not use metal or abrasive tools to clean the steel (ex. brushes or scourers, such as Scotch Brite).

To not permit dirt, fat, food or other items to form a crust on the equipment.

It is recommended to have the equipment checked by an authorised service centre at least once a year.

Hinweise zur Wartung

Das Schild mit den Eigenschaften an der Rückseite des Gerätes liefert wichtige technische Informationen. Diese sind unerlässlich bei der Anforderung eines Wartungs- oder Reparatureingriffs an dem Gerät, es darf daher nicht entfernt, beschädigt oder geändert werden.

ACHTUNG:

Vor jeder regelmäßigen oder außerplanmäßigen Wartung Gerät von der Stromzufuhr trennen. Bei diesem Vorgang darf der Stecker auf keinen Fall durch das Kabel herausgezogen werden.

Warten, bis der Ofen abgekühlt ist.

Eine Reinigung, die nicht auf die Art und Weise und mit den unterschiedlichen Produkten und Werkzeugen durchgeführt wird, die im vorliegenden Handbuch ausgeführt sind, gilt als unsachgemäß, potentiell gefährlich und könnten das Gerät beschädigen, den Betrieb beeinträchtigen oder die Haltbarkeit verringern.

Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen; keine Produkte verwenden (auch nicht in verdünnt), die Chlor enthalten (Natriumhypochlorit, Chlorwasserstoffsäure oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

Keine Metall- oder Scheuermittel für die Reinigung des Stahls verwenden (Bsp. Bürsten oder Pads vom Typ Scotch Brite). Das Gerät darf nicht durch Schmutz, Fett, Speisereste oder anderes verkrustet sein.

Es wird geraten, das Gerät mindestens einmal im Jahr durch ein autorisiertes Kundendienstzentrum prüfen zu lassen.

Avertissements pour l'entretien

La plaque signalétique, présente à l'arrière de l'appareil, fournit des informations techniques importantes et indispensables en cas de demande d'assistance pour l'entretien ou la réparation de l'appareil : il est donc recommandé de ne pas la retirer, ni l'endommager et/ou la modifier.

ATTENTION :

Débrancher l'appareil avant toute opération d'entretien ordinaire et extraordinaire ; éviter expressément de débrancher l'appareil en tirant sur le câble. Attendre que le four se refroidisse.

Tout nettoyage effectué avec des modalités, des produits ou des ustensiles différents de ceux spécifiés sur la notice doit être considéré inapproprié, potentiellement dangereux et susceptible d'endommager l'appareil ou d'en compromettre le fonctionnement et la durée de vie.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ; ne pas utiliser de produits, même si dilués, à base de chlore (hypochlorite de soude, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil.

Ne pas utiliser d'instruments métalliques ou abrasifs pour nettoyer l'acier (ex : pailles de fer, brosses, éponges de type Scotch Brite).

Éliminer les dépôts de saletés, de graisse, d'aliments ou autres.

Il est conseillé de faire contrôler l'appareil au moins une fois par an par le Service Après-Vente agréé.

Advertencias para el mantenimiento

La placa de características, presente en la parte trasera del aparato, proporciona información técnica importante.

Esta es indispensable en caso de solicitud de intervención para un mantenimiento o una reparación del aparato: se recomienda, por lo tanto, que no la quite, la dañe o la modifique.

ATENCIÓN:

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento ordinario o extraordinario ; evitar expresamente de desconectar la alimentación del aparato. Esta operación se debe realizar sin tirar del enchufe en ningún caso.

Espera a que se enfrie el horno.

Una limpieza realizada con modalidades, productos o herramientas distintos de los especificados en este manual debe considerarse imprópria y potencialmente peligrosa y podría dañar el aparato o perjudicar su funcionamiento y su durabilidad.

No lave el aparato con chorros de agua directos; no utilice productos (aunque estén diluidos) que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico, etc.) para limpiar el aparato o el suelo situado bajo él.

No utilice herramientas metálicas o abrasivas para limpiar el acero (por ej. cepillos o estropajos como Scotch Brite).

No deje que la suciedad, las grasas, los alimentos u otros elementos se incrusten en el aparato.

Se recomienda que haga que un centro de asistencia autorizado revise el aparato, al menos, una vez al año.

Инструкции при проведении техобслуживания

На паспортной табличке, установленной с задней стороны оборудования, указаны важные технические сведения.

Они являются необходимыми в случае запроса на вмешательство для проведения работ техобслуживания или ремонта оборудования: поэтому не допускать её снятия, повреждения или изменения.

ВНИМАНИЕ:

Перед проведением каких-либо операций очередного и внеочередного техобслуживания необходимо отключить питание оборудования; данная операция должна осуществляться, не допуская тяги вилки за провод. Подождать охлаждения печи.

Очистка, осуществляемая в порядке, при использовании средств или инструментов, отличных от указанных в настоящей инструкции, считается несоответствующей, потенциально опасной и может привести к повреждению оборудования или оказаться на его функционировании и сроке службы.

Не допускать мытья оборудования посредством прямых струй воды; не использовать средства (в том числе разбавленные), содержащие хлор (гипохлорит натрия, соляная или хлористоводородная кислота и т.д.) в целях очистки оборудования или пола под оборудованием.

Не использовать металлические или абразивные элементы для очистки стали (например, щетки или мочалки типа Scotch Brite).

Не оставлять грязь, жиры, пищевые продукты или другие подобные вещества на оборудовании.

Рекомендуется производить контроль оборудования авторизованным Сервисным Центром, по меньшей мере, раз в год.

Pirolosi

A necessit  effettuare la "pirolisi". Portare il forno a 400°C. Raggiunta la temperatura, spegnere il forno e lasciare raffreddare con la porta chiusa. A forno freddo aspirare i residui carbonizzati.

Durante la pirolisi, spegnere la luce per preservare le lampadine.

ATTENZIONE: Il programma P99 (non modificabile dall'utente)   gi  impostato per eseguire la pirolisi e spegnere automaticamente la luce! La luce pu  essere comandata col tasto "17".

Cleaning the base bricks

Where necessary, clean base bricks.
Allow the oven to reach 400°C. Once this temperature has been reached, switch off the oven and, with the door closed, allow it to cool down.
Once the oven is cool, remove the burnt residue.
Use a soft brush to sweep away residue.
During pyrolysis, turn off the light in order to preserve bulbs.

ATTENTION: The programme P99 (which cannot be modified by the user) is already set to carry out pyrolysis and automatically switches off the light! Key "17" can be used to control the light.

Pyrolyse

Führen Sie bei Bedarf die Pyrolyse durch.
Den Ofen auf 400°C erhitzen.
Bei Erreichen der Temperatur den Ofen abschalten und bei geschlossener Klappe abkühlen lassen.
Bei kaltem Ofen die verkohlten Reste absaugen.
Während der Pyrolyse, schalten Sie die Gl uhbirnen aus, um ihre Lebensdauer zu verl angern.

ACHTUNG: Das Programm P99 (nicht durch den Nutzer veränderbar) ist bereits so eingestellt, dass es die Pyrolyse durchführt und das Licht ausschaltet! Das Licht kann mit der Taste (17) bedient werden.

Pyrolyse

Si nécessaire, effectuer la "pyrolyse".
Amener le four à 400°C.
Une fois atteinte la température, éteindre le four et le laisser refroidir avec la porte fermée.
Une fois le four froid, aspirer les résidus carbonisés.
Pendant la pyrolyse, éteindre les ampoules afin de les pr s ver.

ATTENTION : le programme P99 (non modifiable par l'utilisateur) est déjà configuré pour effectuer la pyrolyse et éteindre automatiquement la lumière ! La lumière peut  tre command e avec la touche "17".

Pirólisis

En caso necesario, realice la "pirólisis".
Ponga el horno a 400°C.
Una vez alcanzada la temperatura, apague el horno y deje que se enfríe con la puerta cerrada.
Con el horno frío, aspire los restos carbonizados.
Durante la pirólisis, apagar las bombillas a fin de preservar.

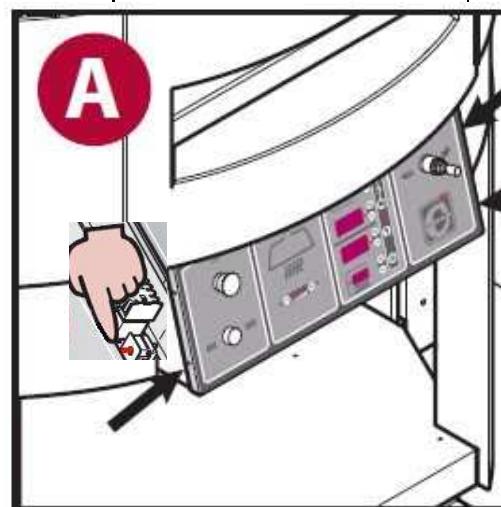
ATENCIÓN: el programa P99 (no modificable por el usuario) ya está configurado para realizar la pirólisis y apagar automáticamente la luz. La luz se puede controlar con el botón "17".

Пиролиз

При необходимости выполнить операцию "пиролиза".
Привести печь к температуре 400°C.
При достижении температуры, выключить печь и оставить охлаждаться при закрытой дверце.
При охлажденной печи удалить обугленные остатки.
Во время пиролиза, выключите свет, чтобы сохранить лампочки.

ВНИМАНИЕ: Программа P99 (неизменяемая пользователем) уже установлена для выполнения функции пиролиза и автоматического выключения подсветки! Управление подсветкой может осуществляться посредством клавиши "17".

Ripristino termostato sicurezza	Restoring safety thermostat	Wiederherstellen der Sicherheitsthermostat	Restauration Thermostat de sécurité:	Restauración de termostato de seguridad	Восстановление предохранительный термостат
<p>Massima temperatura di utilizzo 400°C.</p> <p>ATTENZIONE: Prima di qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria e straordinaria staccare l'alimentazione dell'apparecchiatura; tale operazione va eseguita evitando assolutamente di tirare la spina per il cavo.</p> <p>Ripristino termostato sicurezza:</p> <p>ATTENZIONE: Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc..), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato dal Costruttore.</p>	<p>Maximum operating temperature of 400°C.</p> <p>ATTENTION: Prior to any routine or extraordinary maintenance operation, disconnect the equipment from the power supply; when performing this operation do not pull on the cable to remove the plug.</p> <p>Restoring safety thermostat:</p> <p>ATTENTION: If you notice any anomaly (ex. damaged power cable, etc...), poor operation or failure, do not use the equipment and contact a service centre authorised by the manufacturer.</p>	<p>Maximale Betriebstemperatur von 400°C.</p> <p>ACHTUNG: Vor jeder regelmäßigen oder außerplanmäßigen Wartung Gerät von der Stromzufuhr trennen. Bei diesem Vorgang darf der Stecker auf keinen Fall durch das Kabel herausgezogen werden.</p> <p>Wiederherstellen der Sicherheitsthermostat:</p> <p>ACHTUNG: Wird eine wie auch immer geartete Störung (Bsp. beschädigtes Zuleitungskabel, usw.), eine Fehlfunktion oder ein Defekt festgestellt, das Gerät nicht mehr benutzen und ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren.</p>	<p>Restauration Thermostat de sécurité:</p> <p>Température de fonctionnement maximale de 400°C.</p> <p>ATTENTION : Débrancher l'appareil avant toute opération d'entretien ordinaire et extraordinaire ; éviter expressément de débrancher l'appareil en tirant sur le câble.</p> <p>Restauration Thermostat de sécurité:</p> <p>ATTENTION : En cas d'anomalie (ex : câble d'alimentation abîmé, joints usés, etc.), mauvais fonctionnement ou panne, ne pas utiliser l'appareil et contacter le Service Après-Vente agréé.</p>	<p>Temperatura máxima de trabajo de 400°C.</p> <p>ATENCIÓN: Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento ordinario o extraordinario, desconecte la alimentación del aparato. Esta operación se debe realizar sin tirar del enchufe en ningún caso.</p> <p>Restauración de termostato de seguridad:</p> <p>ATENCIÓN: Si nota cualquier anomalía (por ej. cable de alimentación dañado, juntas desgastadas, etc.), un mal funcionamiento o averías, no use el aparato y póngase en contacto con un centro de asistencia del fabricante.</p>	<p>ВНИМАНИЕ: Перед проведением каких-либо операций очередного и внеочередного техобслуживания необходимо отключить питание оборудования; данная операция должна осуществляться, не допуская тяги вилки за провод.</p> <p>Восстановление предохранительный термостат:</p> <p>ВНИМАНИЕ: В случае выявления каких-либо аномалий (например, поврежденный силовой кабель, изношенные прокладки и т.д.), плохого функционирования или неисправности, не использовать оборудование и связаться с Сервисным Центром, авторизованным Изготовителем. Использовать только оригинальные запасные под угрозой утраты гарантии.</p>



Manutenzione

Pulire quotidianamente la camera di cottura asportando eventuali residui alimentari senza utilizzare sostanze nocive alla salute.

Periodicamente rimuovere i mattoni refrattari del piano cottura e aspirare i residui carbonizzati sul fondo.

Pulire le parti esterne con un panno asciutto evitando l'uso di solventi o prodotti contenenti sostanze abrasive o clorate.

Non pulire il cristallo della porta quando è ancora caldo.

Nel caso in cui il forno non venga utilizzato per lunghi periodi, disinserire l'alimentazione elettrica e passare sulle superfici in acciaio inox un panno imbevuto di olio di vaselina per stendere un velo protettivo.

ATTENZIONE:

Do not clean the oven using direct water sprays or pressure jets!

All of these measures are important for proper oven care and failure to observe them could cause damage that is not covered by the warranty!

Maintenance

Clean the baking chamber every day, removing any food waste without using substances harmful to health. Never use water.

Regularly remove the refractory bricks from the cooking surface and clean the burn residues from the base.

Clean the exterior parts using a dry cloth without the use of solvents or products that contain abrasive or chlorinated substances.

Do not clean the oven window when it is still hot.

If the oven is not used for long periods of time, disconnect the electrical power and use a cloth to apply a protective layer of Vaseline oil on the stainless steel surfaces.

ATTENTION:

Do not clean the oven using direct water sprays or pressure jets!

All of these measures are important for proper oven care and failure to observe them could cause damage that is not covered by the warranty!

Wartung

Täglich den Backraum reinigen, dabei etwaige Überreste von Lebensmittel ohne gesundheitsgefährdende Stoffe entfernen.

Regelmäßig die Schamottesteine der Backplatte entfernen und die verkohlten Reste auf dem Boden absaugen.

Die äußenen Teile mit einem trockenen Tuch reinigen, dabei keine Lösungsmittel oder Produkte mit scheuernden oder chlorierten Stoffen verwenden.

Das Türglas nicht reinigen, solange es noch warm ist.

Wenn der Ofen über einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, von der Stromzufuhr trennen und mit einem in Vaselineöl getränktem Tuch über die Oberflächen aus Edelstahl fahren, um eine Schutzschicht zu erzeugen.

ACHTUNG:

Den Ofen nicht mit direktem Strahlwasser oder Hochdruck reinigen!

Alle diese Eingriffe sind entscheidend dafür, den guten Zustand des Ofens zu erhalten. Eine Nichtbeachtung kann zu Schäden führen, die nicht von der Garantie gedeckt sind!

Entretien

Nettoyer tous les jours la chambre de cuisson en retirant les éventuels résidus d'aliments, ceci sans utiliser de substances nocives à la santé.

Retirer régulièrement les pierres réfractaires du plan de cuisson et aspirer les résidus carbonisés sur le fond.

Nettoyer les parties externes avec un chiffon sec en évitant l'emploi de solvants ou de produits à base de chlore ou de substances abrasives.

Ne pas nettoyer la vitre de la porte avant qu'elle ne soit refroidie.

En cas d'inutilisation prolongée, débrancher le four du secteur et passer un chiffon imbiber d'huile de vaseline sur les surfaces en acier inoxydable un paño empapado en aceite de vaselina para extender una capa de protección.

ATTENTION :

Ne pas laver le four avec des jets d'eau directs ou sous pression !

Toutes ces précautions sont essentielles pour une bonne conservation du four. Le non-respect de ces précautions pourrait causer des dommages non couverts par la garantie !

Mantenimiento

Limpie habitualmente la cámara de cocción eliminando los posibles residuos alimentarios sin usar sustancias dañinas para la salud.

Períódicamente, retire los ladrillos refractarios de la superficie de cocción y aspire los restos carbonizados del fondo.

Limpie las partes externas con un paño seco, evitando el uso de disolventes o productos que contengan sustancias abrasivas o con cloro.

No limpie el cristal de la puerta si aún está caliente.

En caso de que el horno no se use durante largos períodos de tiempo, desconecte la alimentación eléctrica y pase sobre las superficies de acero inoxidable un paño empapado en aceite de vaselina para extender una capa de protección.

ATENCIÓN:

¡No lave el horno con chorros de agua directos o a presión!

Todas estas medidas son determinantes para la buena conservación del horno y, si no las cumple, podría causar daños que provocarían la anulación de la garantía.

Техобслуживание

Производить ежедневную очистку пекарной камеры, удаляя имеющиеся остатки пищевых продуктов без использования вредных для здоровья веществ.

Периодически убирать огнеупорные кирпичи варочной поверхности и всасывать обугленные остатки, присутствующие на днище.

Производить очистку внешних частей сухой тряпкой, не допуская использования растворителей или средств, содержащих абразивные или хлористые вещества.

Не производить очистку стекла печи, когда оно еще горячее.

В случае простоя печи на протяжении длительных периодов времени, отключить электропитание и протереть поверхности из нержавеющей стали тряпкой, смоченной вазелиновым маслом, для нанесения защитного слоя.

ВНИМАНИЕ:

Не допускать мытья печи посредством прямых струй воды или под давлением!

Все эти меры являются основополагающими для обеспечения соответствующей сохранности печи, поэтому их несоблюдение может причинить ущерб, не входящий в объем условий гарантии!

**ATTENZIONE:
PERICOLO DI INCENDIO:
Ogni 3 mesi aprire il vano
comandi e aspirare
accuratamente gli eventuali
depositi di farina o polvere!**

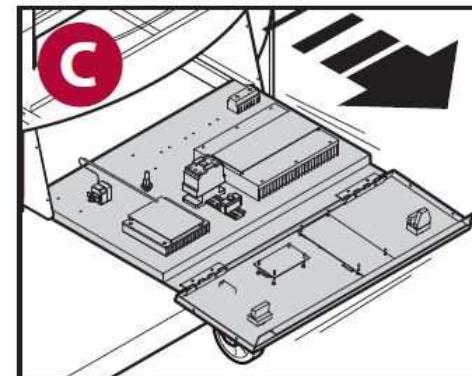
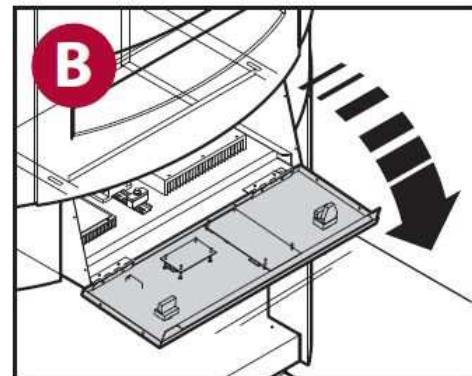
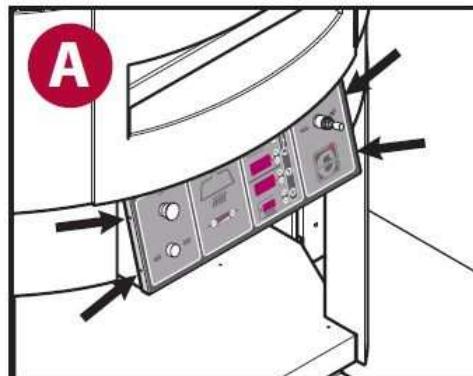
**WARNING: RISK OF FIRE:
Every 3 months, open the
control unit and
carefully vacuum any flour or
dust deposits!**

**ACHTUNG: BRANDGEFAHR
Alle 3 Monate muss der Raum
mit den
Steuerelementen geöffnet
werden, um
sorgfältig eventuelle Mehl- und
Staubablagerungen absaugen
zu können!**

**ATTENTION: DANGER
D'INCENDIE
Tous les 3 mois ouvrir le
compartiment des
commandes et aspirer
soigneusement tout
dépôt de farine ou de
poussière!**

**ATENCIÓN: PELIGRO DE
INCENDIO
Cada 3 meses, abra el
compartimento de
los mandos y aspire todos los
depósitos de
harina o polvo que hubiese!**

**ВНИМАНИЕ:
ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА
Каждые 3 месяца открывать
отсек ко-
манд и тщательно удалять
посредством
асpirации возможные
остатки муки
или пыли!**



Posizionamento comandi principali

Tutti i componenti elettrici si trovano all'interno della scatola comandi posta nel cassetto estraibile nella parte frontale del forno.

Ad essi si accede svitando le quattro viti laterali ed estraendo il cassetto.

Prima di effettuare una qualsiasi di queste operazioni scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

Positioning of main controls

All electrical components can be found inside the control box in the pull-out drawer at the front of the oven.

They can be accessed by unscrewing the four side screws and pulling out the drawer.

Disconnect the electrical power supply before carrying out any of the following operations.

Position der wichtigsten Bedienelemente

Alle elektrischen Komponenten befinden sich im Schaltkasten in dem ausziehbaren Gehäuse im vorderen Bereich des Ofens.

Zugriff zu diesem erhält man durch Abschrauben der vier seitlichen Schrauben und Herausnehmen des Gehäuses.

Bevor Sie mit diesen Arbeiten beginnen, trennen Sie das Gerät unbedingt zuerst vom Stromnetz.

Positionnement des commandes principales

Tous les composants électriques se trouvent à l'intérieur du boîtier de commande situé dans le tiroir extractible présent dans la partie frontale du four.

On accède à ceux-ci en dévissant les quatre vis latérales et en extrayant le tiroir.

Avant d'effectuer une de ces opérations, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Situación de los mandos principales

Todos los componentes eléctricos se encuentran dentro de la caja de mandos situada en el cajón extraíble de la parte frontal del horno.

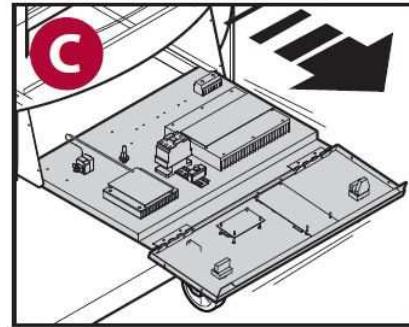
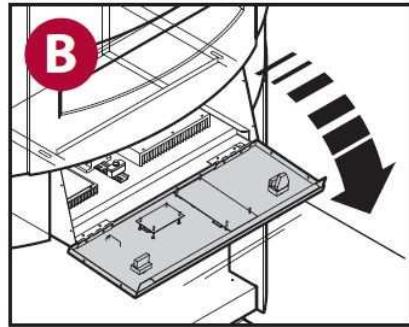
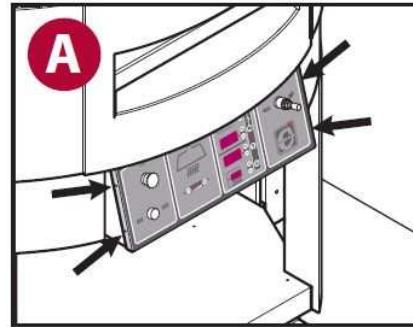
Para acceder a ellos hay que desenroscar los cuatro tornillos laterales y extraer el cajón.

Antes de realizar cualquiera de estas operaciones, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Позиционирование основных команд

Все электрические компоненты находятся внутри коробки команд, расположенной в выдвижном ящике с фронтальной стороны печи. Доступ к ним обеспечивается путем отвинчивания четырех боковых винтов и извлечения ящика.

Перед осуществлением данных операций отсоединить пекь от электросети.

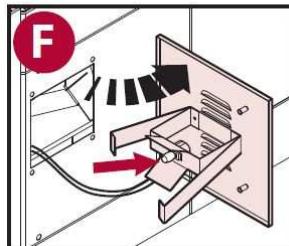
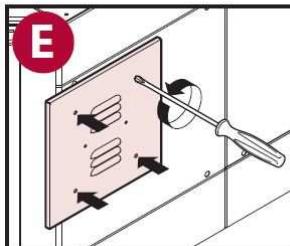
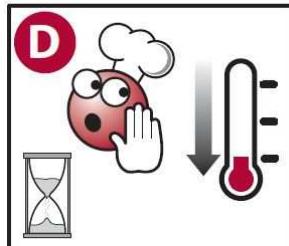
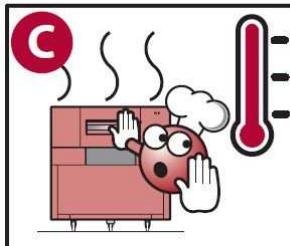
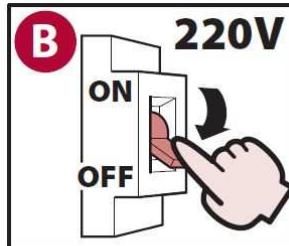


Sostituzione lampada illuminazione

ATTENZIONE:
Prima di sostituire le lampade spegnere sempre l'interruttore di alimentazione del forno, non basta che il forno sia in OFF perché le lampade possono essere in tensione.

IMPORTANTE:
Non toccare mai il vetro delle lampade con le mani nude; utilizzare sempre un fazzoletto pulito.

Mai lavorare senza vetro protettivo; se dovesse rompersi sostituirlo immediatamente.



Replacing the light

ATTENTION:

Before replacing lamps, always switch off the oven power switch; it is not adequate that the oven is simply OFF as the lamps may still be powered.

IMPORTANT:

Never touch the lamp glass with bare hands; always use a clean tissue.

Never work without using protective glass; if it should break, replace it immediately.

Austausch Glühbirne Beleuchtung

ACHTUNG:

Vor dem Austauschen der Lampen immer den Netzschalter des Ofens ausschalten; es reicht nicht, dass sich der Ofen in OFF befindet, da die Lampen dann noch unter Spannung stehen können.

WICHTIG:

Niemals das Glas der Lampen mit bloßen Händen berühren, sondern dafür immer ein sauberes Taschentuch verwenden.

Niemals ohne die Schutzscheibe arbeiten; sollte diese kaputt gehen, muss sie umgehend ersetzt werden.

Remplacement de la lampe d'éclairage

ATTENTION :

Avant de remplacer les ampoules, éteindre toujours l'interrupteur d'alimentation du four. Il ne suffit pas que le four soit sur OFF car les ampoules peuvent être sous tension.

IMPORTANT :

Ne jamais toucher le verre des ampoules avec les mains nues; utiliser toujours un chiffon propre.

Ne jamais travailler sans verre de protection; si celui-ci se rompt, le remplacer immédiatement.

Sustitución de la bombilla de iluminación

ATENCIÓN:

Antes de cambiar las bombillas, apague siempre el interruptor de alimentación del horno; no basta con que el horno esté en OFF porque las bombillas pueden estar recibiendo alimentación.

IMPORTANTE:

No toque nunca el cristal de las bombillas con las manos desnudas; utilice siempre un paño limpio.

No trabaje nunca sin el cristal protector; si se rompe, sustitúyalo inmediatamente.

Замена лампы

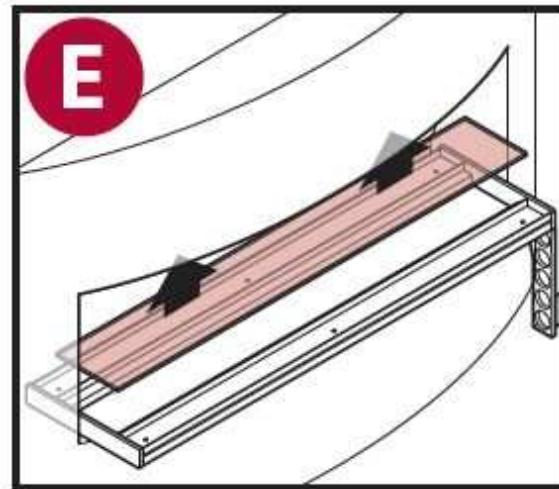
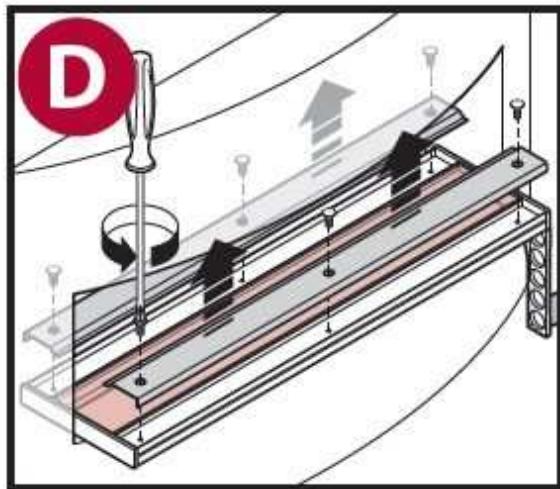
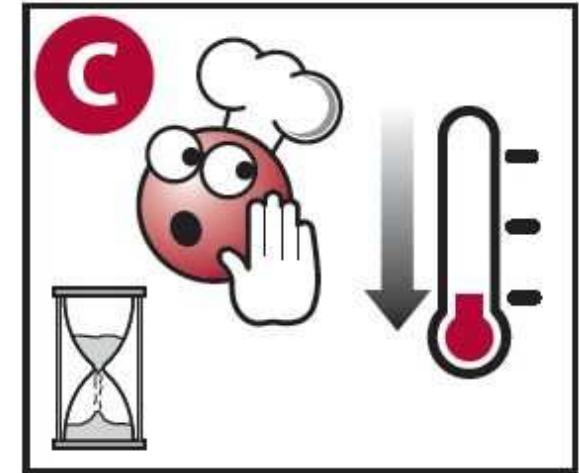
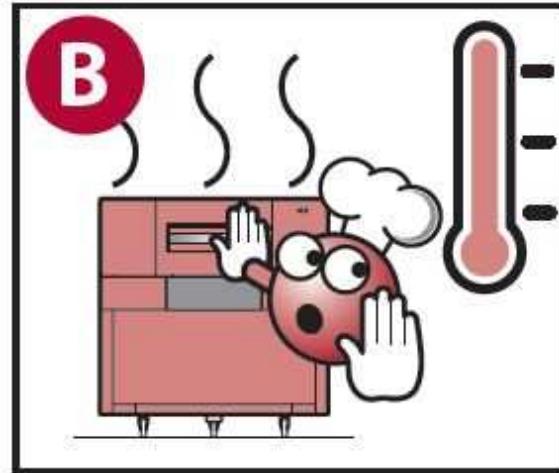
ВНИМАНИЕ:

Перед заменой ламп всегда выключать выключатель питания печи, не достаточно того, что печь находится в режиме OFF в связи с тем, что лампы могут быть под напряжением.

ВАЖНО:

Никогда не касаться стекла ламп голыми руками; всегда использовать чистый платок.

Не разрешается работать без защитного стекла; в случае его повреждения произвести незамедлительную замену.



Sostituzione mattoni refrattari

Spegnere il forno e aspettare che la camera di cottura si raffreddi. Aprire la porta del forno e sollevare la parte anteriore dei mattoni aiutandosi con due cacciaviti a taglio facendo leva tra i mattoni e il profilo metallico posto sulla parte anteriore della camera di cottura.

Quindi estrarre i mattoni e sostituirli.

ATTENZIONE:
Durante l'inserimento del mattone nuovo fare attenzione a non schiacciarsi le dita.

Firebrick replacement

Switch off the oven and wait until the cooking chamber cools down.

Open the oven door and lift the front bricks with the help of two screwdrivers, inserting them between the bricks and the metal border on the chamber front to lift them.

Remove the bricks and replace them.

ATTENTION:

When applying the new firebrick layer, be careful not to crush your fingers.

Austauschen der Schamottesteine

Den Ofen abschalten und warten, bis sich die Backkammer abgekühlt hat.

Die Ofentür öffnen und den vorderen Teil der Steine mit Hilfe von zwei Schlitzschraubendreher anheben, indem die Hebelwirkung zwischen den Steinen und dem Metallprofil auf der Vorderseite des Backraumes eingesetzt wird.

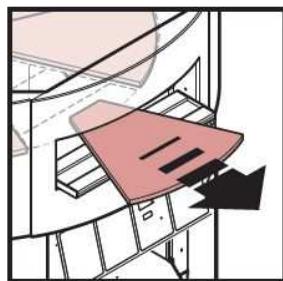
Dann die Steine herausnehmen und austauschen.

ACHTUNG:

Während des Einsetzens der neuen Steine Beachten sie, die Finger nicht einzuklemmen.

A

Estrarre la piastra
Extract the plate
Die Platte herausziehen

**B**

Avviare la rotazione del piano girevole
Rotate the rotating surface
Die Rotation der Drehscheibe starten

**C**

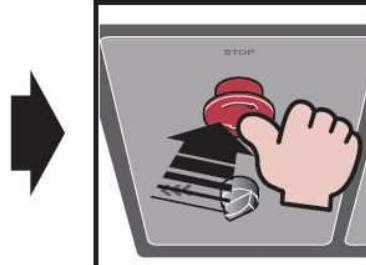
Attendere 1/8 di giro.
Turn it 1/8 of the way round.
1/8 Umdrehung warten.

**D**

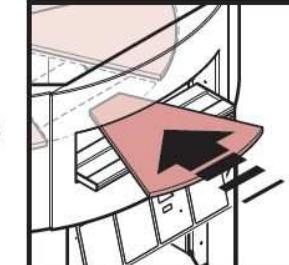
Fermare la rotazione del piano girevole
Stop rotating the rotating surface
Die Rotation der Drehscheibe stoppen

**E**

Premere il pulsante STOP
Press the STOP button
Die STOP-Taste drücken

**F**

Inserire la nuova piastra
Insert the new plate
Die neue Platte einsetzen



Remplacement des pierres réfractaires

Eteindre le four et attendre que la chambre de cuisson se refroidisse
Ouvrir la porte du four et soulever la partie avant des briques en se servant de deux tournevis plats et en faisant levier entre les briques et le profil métallique placé sur la partie avant de l'enceinte de cuisson.
Puis extraire les briques et les remplacer.

ATTENTION :

En insérant la nouvelle pierre, faire attention à ne pas s'écraser les doigts.

Sustitución de los ladrillos refractarios

Apague el horno y espere a que se enfrie la cámara de cocción.
Abra la puerta del horno y alzar la parte delantera de los ladrillos refractarios con el auxilio de dos destornilladores con ranura normal, presionando entre los ladrillos refractarios y el perfil metálico puesto en la parte delantera de la cámara de cocción; a continuación, extraer los ladrillos refractarios y cambiarlos.

ATENCIÓN:

Durante la colocación del ladrillo nuevo, tenga cuidado para no pillararse los dedos.

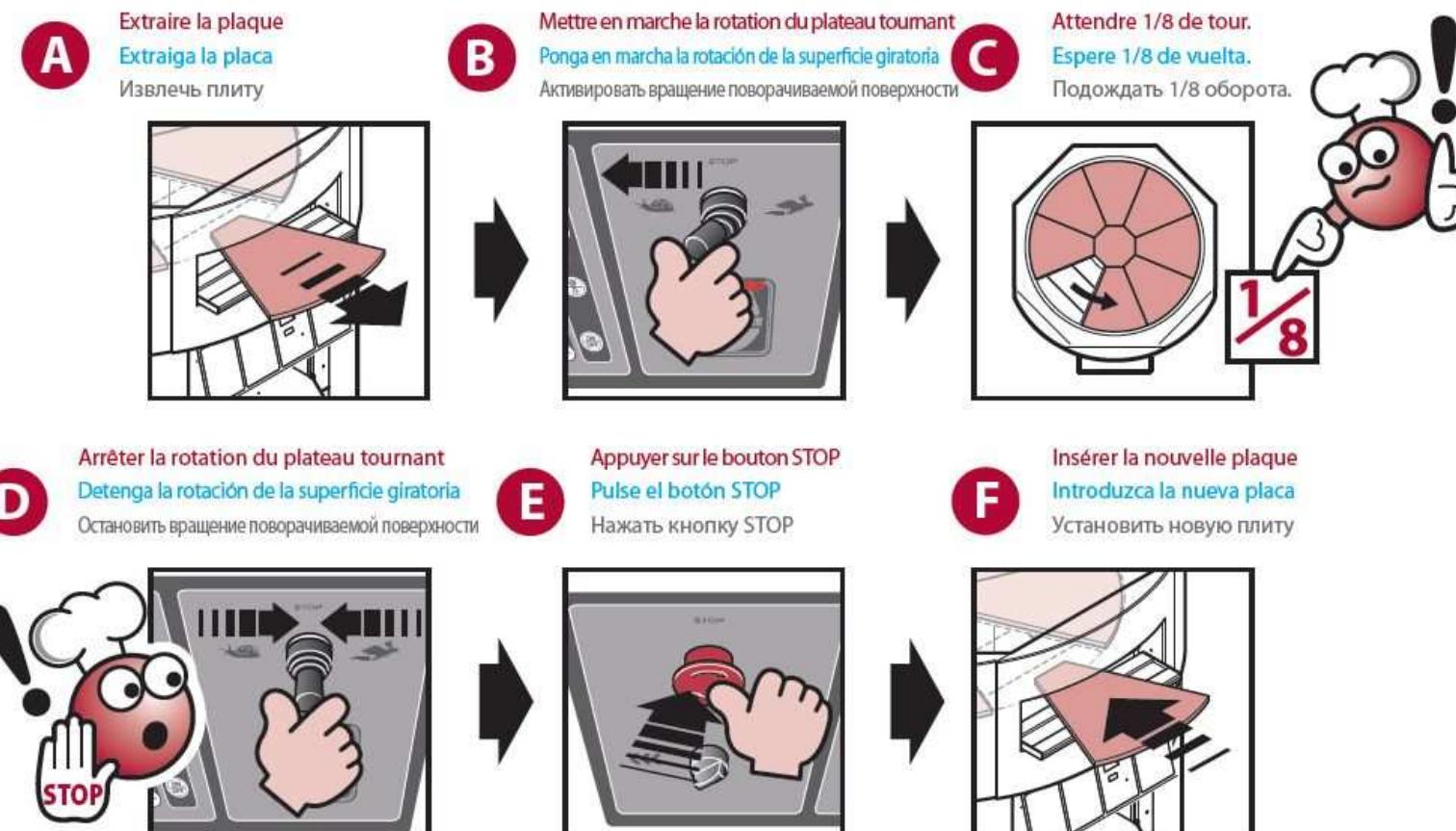
Замена огнеупорных кирпичей

Выключить печь и подождать охлаждения пекарной камеры.
Откройте дверцу печи и поднимите перед сдвиг кирпича отвертки любопытных между кирпичом и металлический профиль на передней части рабочей камеры.

Затем снять и заменить кирпич.

ВНИМАНИЕ:

В ходе установки новых кирпичей соблюдать осторожность, чтобы не прижать пальца.

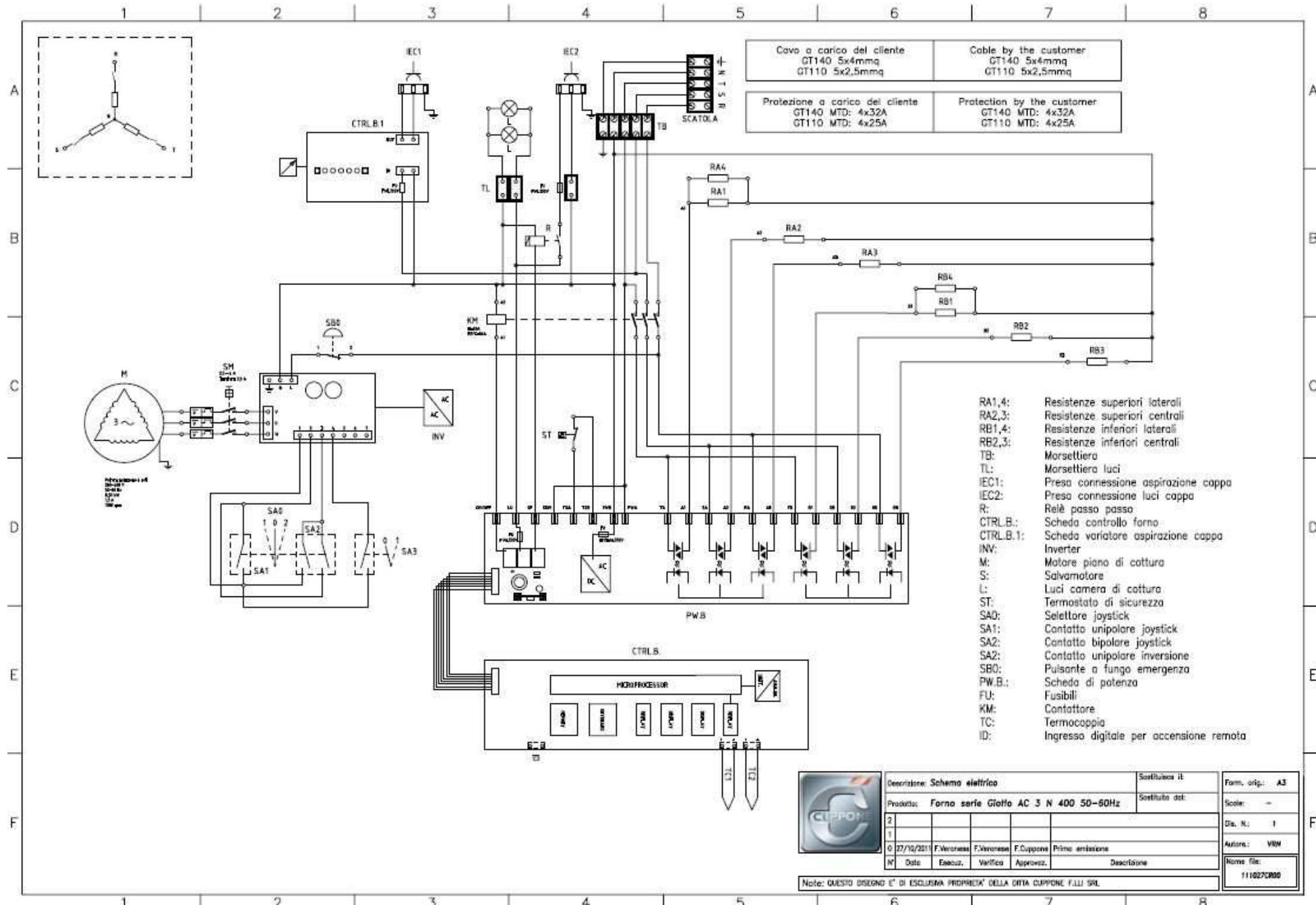


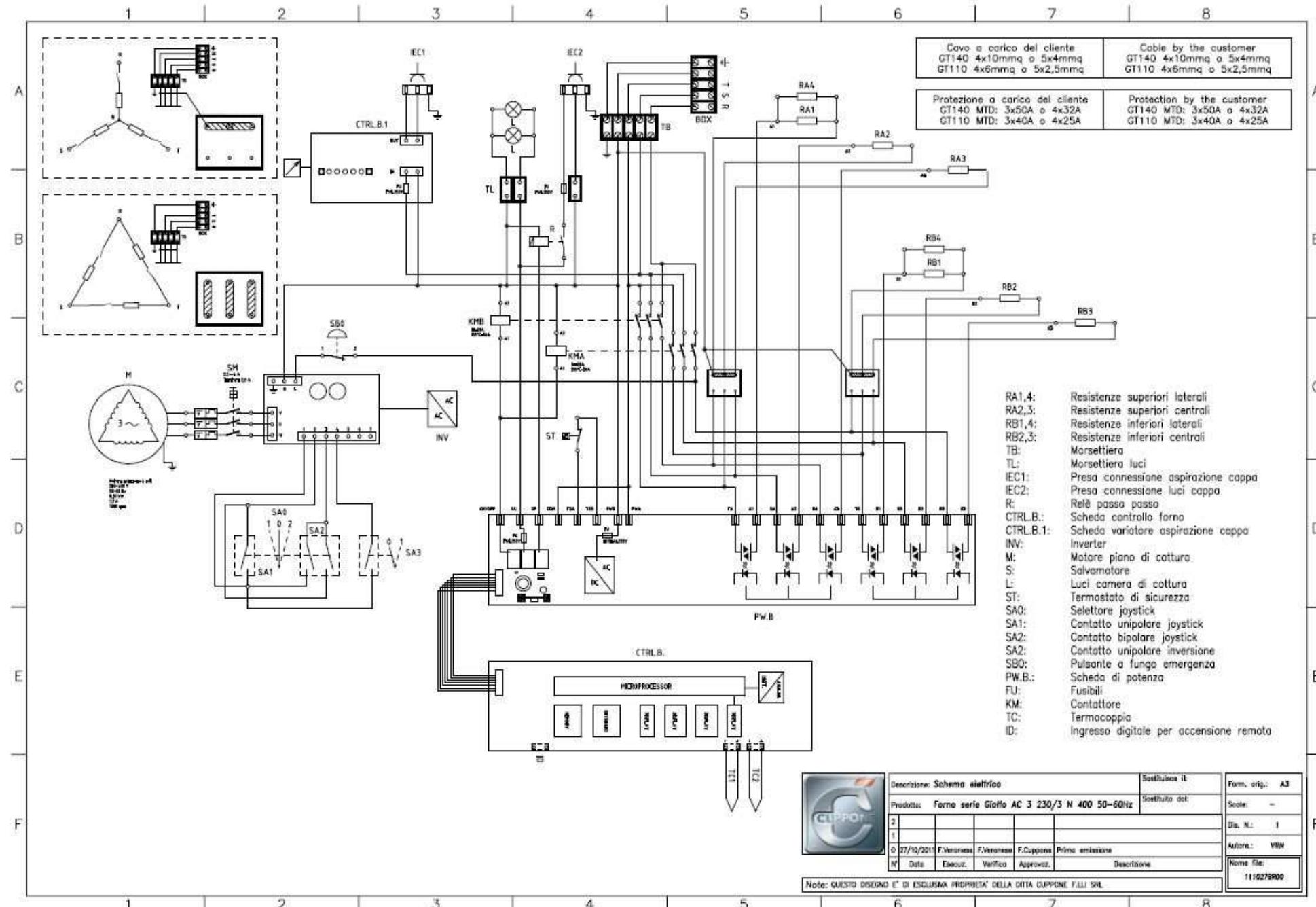
Schema elettrico**Wiring diagram****Schaltplan****Schema elettrico****Schéma électrique****Esquema eléctrico****Электрическая схема**

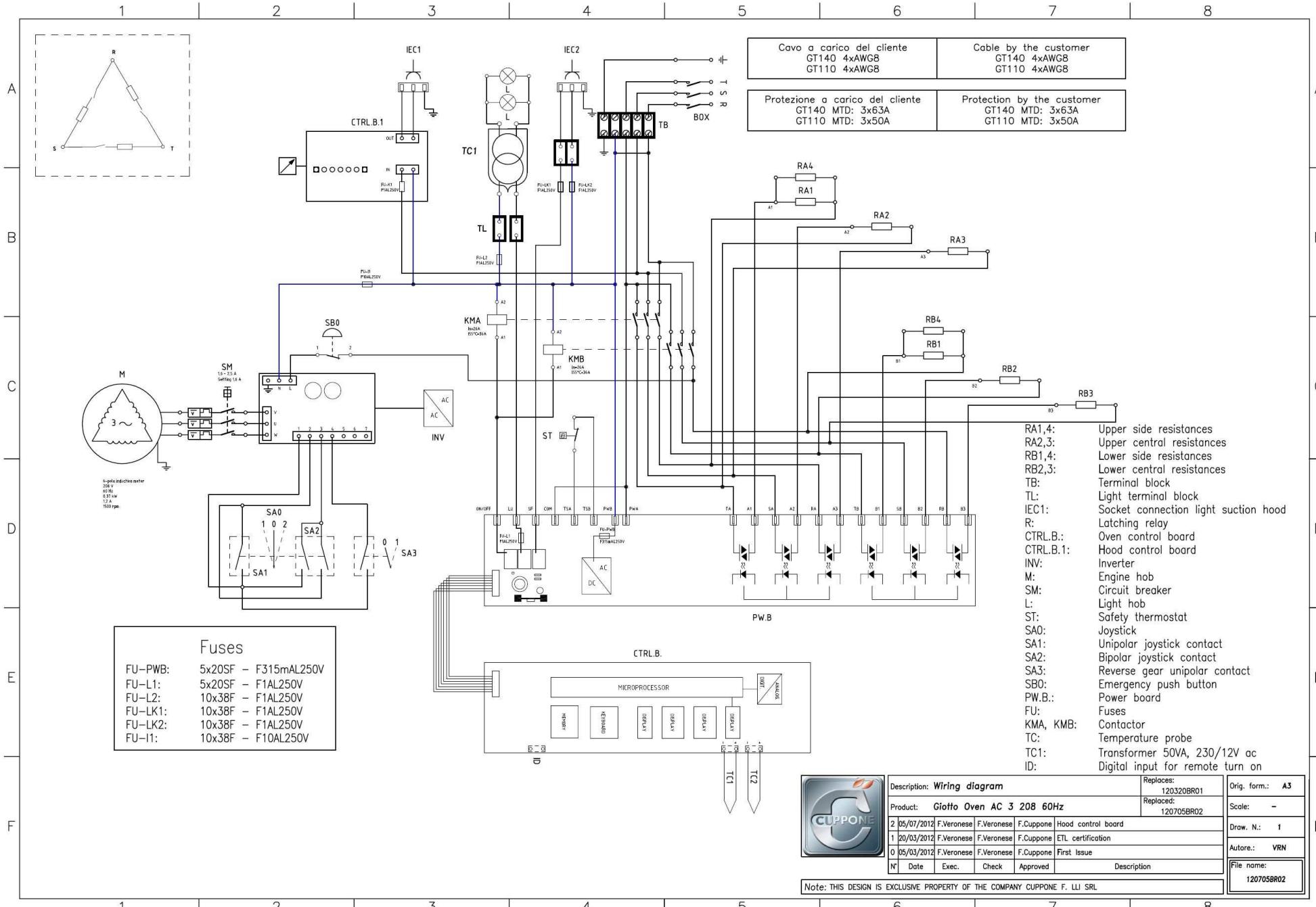
	IT	UK	DE	FR	ES	RU
RA 1,4	RESISTENZE SUPERIORI - LATERALI	UPPER HEATING ELEMENTS - SIDE	HEIZWIDERSTÄNDE OBEN - SEITLICH	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE - LATÉRALES	RESISTENCIA SUPERIOR - LATERALES	ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ - БОКОВЫЕ
RA 2,3	RESISTENZE SUPERIORI - CENTRALI	UPPER HEATING ELEMENTS - CENTRAL	HEIZWIDERSTÄNDE OBEN - MITTE	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE - CENTRALES	RESISTENCIA SUPERIOR - CENTRALES	ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ - ЦЕНТРАЛЬНЫЕ
RB 1,4	RESISTENZE INFERIORI - LATERALI	LOWER HEATING ELEMENTS - SIDE	HEIZWIDERSTÄNDE UNTEN - SEITLICH	RÉSISTANCE INFÉRIEURE - LATÉRALES	RESISTENCIA INFERIOR - LATERALES	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ - БОКОВЫЕ
RB 2,3	RESISTENZE INFERIORI - CENTRALI	LOWER HEATING ELEMENTS - CENTRAL	HEIZWIDERSTÄNDE UNTEN - MITTE	RÉSISTANCE INFÉRIEURE - CENTRALES	RESISTENCIA INFERIOR - CENTRALES	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ - ЦЕНТРАЛЬНЫЕ
TB	MORSETTIERA	TERMINAL BOARD	KLEMMLEISTE	BORNIER	REGLETA DE BORNES	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА
TL	MORSETTIERA LUCI	LIGHT TERMINAL BOARD	KLEMMENBRETT LAMPEN	BORNIER LUMIÈRES	REGLETA DE BORNES LUCES	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ПОДСВЕТКИ
IEC1	PRESA CONNESSIONE ASPIRAZIONE CAPPA	HOOD EXTRACTION FAN CONNECTION PLUG	ANSCHLUSS ABSAUGUNG ABZUGSHAUBE	PRISE DE CONNEXION POUR ASPIRATION HOTTE	TOMA CONEXIÓN ASPIRACIÓN CAMPANA	РОЗЕТКА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВЫТЯЖКИ
IEC2	PRESA CONNESSIONE LUCI CAPPA	HOOD LIGHTS CONNECTION PLUG	ANSCHLUSS LAMPEN ABZUGSHAUBE	PRISE DE CONNEXION POUR LUMIÈRE HOTTE	TOMA CONEXIÓN LUCES CAMPANA	РОЗЕТКА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПОДСВЕТКИ ВЫТЯЖКИ
CTRL.B .	SCHEDA DI CONTROLLO	CONTROL BOARD	KONTROLLPLATINE	CARTE DE CONTRÔLE	TARJETA DE CONTROL	КОНТРОЛЬНАЯ ПЛАТА
CTRL.B . 1	SCHEDA VARIATORE ASPIRAZIONE CAPPA	HOOD EXTRACTION FAN VARIATOR BOARD	LEITERPLATTE REGLER ABSAUGUNG ABZUGSHAUBE	CARTE DU VARIATEUR D'ASPIRATION DE LA HOTTE	TARJETA VARIADOR ASPIRACIÓN CAMPANA	ПЛАТА ВАРИАТОРА ВЕНТИЛЯТОРА ВЫТЯЖКИ
INV	INVERTER	INVERTER	INVERTER	INVERTER	INVERTER	INVERTER
M	MOTORE PIANO DI COTTURA	COOKING SURFACE MOTOR	MOTOR BACKPLATTE	MOTEUR PLAN DE CUISSON	MOTOR SUPERFICIE DE COCCIÓN	ДВИГАТЕЛЬ ВЫПЕКАЮЩЕЙ ПОВЕРХНОСТИ
SM	SALVAMOTORE	OVERLOAD CUTOUT	MOTORSCHUTZSCHALTER	PROTÈGE-MOTEUR	GUARDAMOTOR	ЗАЩИТА ДВИГАТЕЛЯ

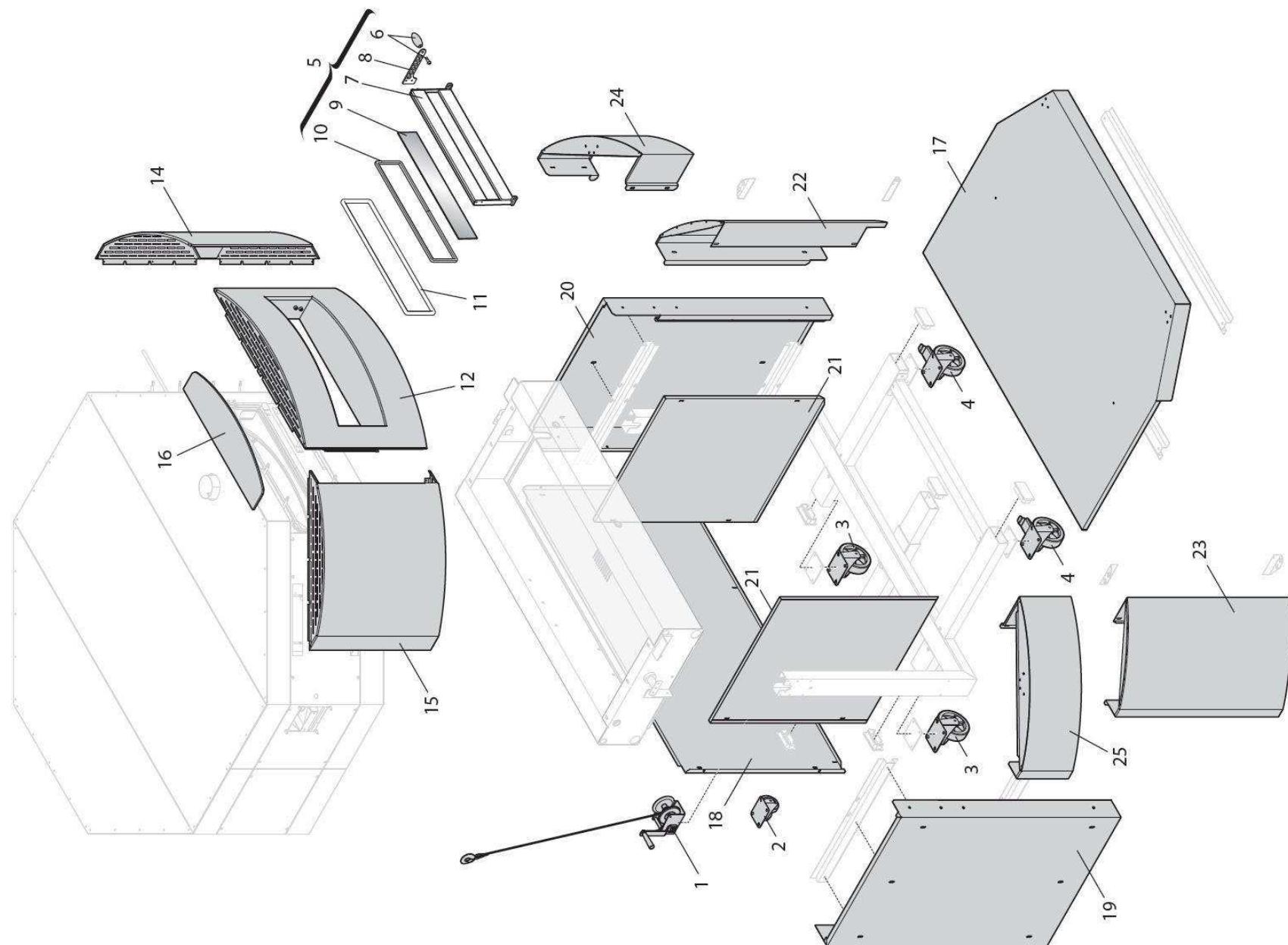
L	LUCI CAMERA DI COTTURA	BAKING CHAMBER LIGHTS	BELEUCHTUNG BACKKAMMER	ÉCLAIRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	LUCES CÁMARA DE COCCIÓN	ПОДСВЕТКА ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ
ST	TERMOSTATO SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT SÉCURITÉ	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	ЗАЩИТНЫЙ ТЕРМОСТАТ
SA 0	SELETTORE JOYSTICK	JOYSTICK SELECTOR	WAHLSCHALTER JOYSTICK	SÉLECTEUR JOYSTICK	SELECTOR JOYSTICK	СЕЛЕКТОРНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДЖОЙСТИКА
SA 1	CONTATTO UNIPOLARE JOYSTICK	UNIPOLAR JOYSTICK CONTACT	EINPOLIGER KONTAKT JOYSTICK	CONTACT UNIPOLAIRE JOYSTICK	CONTACTO UNIPOLAR JOYSTICK	ОДНОПОЛЮСНЫЙ КОНТАКТ ДЖОЙСТИКА
SA 2	CONTATTO BIPOLARE JOYSTICK	BIPOLAR JOYSTICK CONTACT	ZWEIPOLIGER KONTAKT JOYSTICK	CONTACT BIPOLAIRE JOYSTICK	CONTACTO BIPOLAR JOYSTICK	ДВУХПОЛЮСНЫЙ КОНТАКТ ДЖОЙСТИКА
SA 3	CONTATTO UNIPOLARE INVERSIONE	REVERSE GEAR UNIPOLAR CONTACT	EINPOLIGER KONTAKT INVERSION	CONTACT UNIPOLAIRE INVERSION	CONTACTO UNIPOLAR INVERSIÓN	ОДНОПОЛЮСНЫЙ ИНВЕРСИОННЫЙ КОНТАКТ
SB 0	PULSANTE A FUNGO EMERGENZA	EMERGENCY PUSH BUTTON	NOT-AUS-PILZASTER	BOUTON POUSSOIR D'URGENCE	PULSADOR DE EMERGENCIA TIPO SETA	АВАРИЙНАЯ ГРИБОВИДНАЯ КНОПКА
PW.B.	SCHEDA DI POTENZA	POWER BOARD	LEISTUNGSPLATINE	CARTE DE PIUSSANCE	TARJETA DE POTENCIA	СИЛОВАЯ ПЛАТА
FU	FUSIBILI	FUSE	SCHMELZSICHERUNG	FUSIBLES	FUSIBLES	ПЛАВКИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛИ
KM	CONTATTORE	CONTACTOR	SCHÜTZ	COMPTEUR	CONTACTOR	КОНТАКТОР
TC	TERMOCOPPIA	THERMOCOUPLE	THERMOELEMENT	THERMOCOUPLE	TERMOPAR	ТЕРМОПАРА
TC1	TRASFORMATORE 50VA, 230/12V ac	TRANSFORMER 50VA, 230/12V ac	TRANSFORMATOR 50VA, 230/12V ac	TRANSFORMATEUR 50VA, 230/12V ac	TRANSFORMADOR 50VA, 230/12V ac	ТРАНСФОРМАТОР 50VA, 230/12V ac
ID	INGRESSO DIGITALE PER ACCENSIONE REMOTA	DIGITAL INPUT FOR REMOTE START-UP	DIGITALEINGANG FÜR FERNEINSCHALTUNG	ENTRÉE NUMÉRIQUE POUR MISE EN MARCHE À DISTANCE	ENTRADA DIGITAL PARA ENCENDIDO REMOTO	ЦИФРОВОЙ ВВОД ДЛЯ ДИСТАНЦИОННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ

AC 3 N 400 50/60 Hz







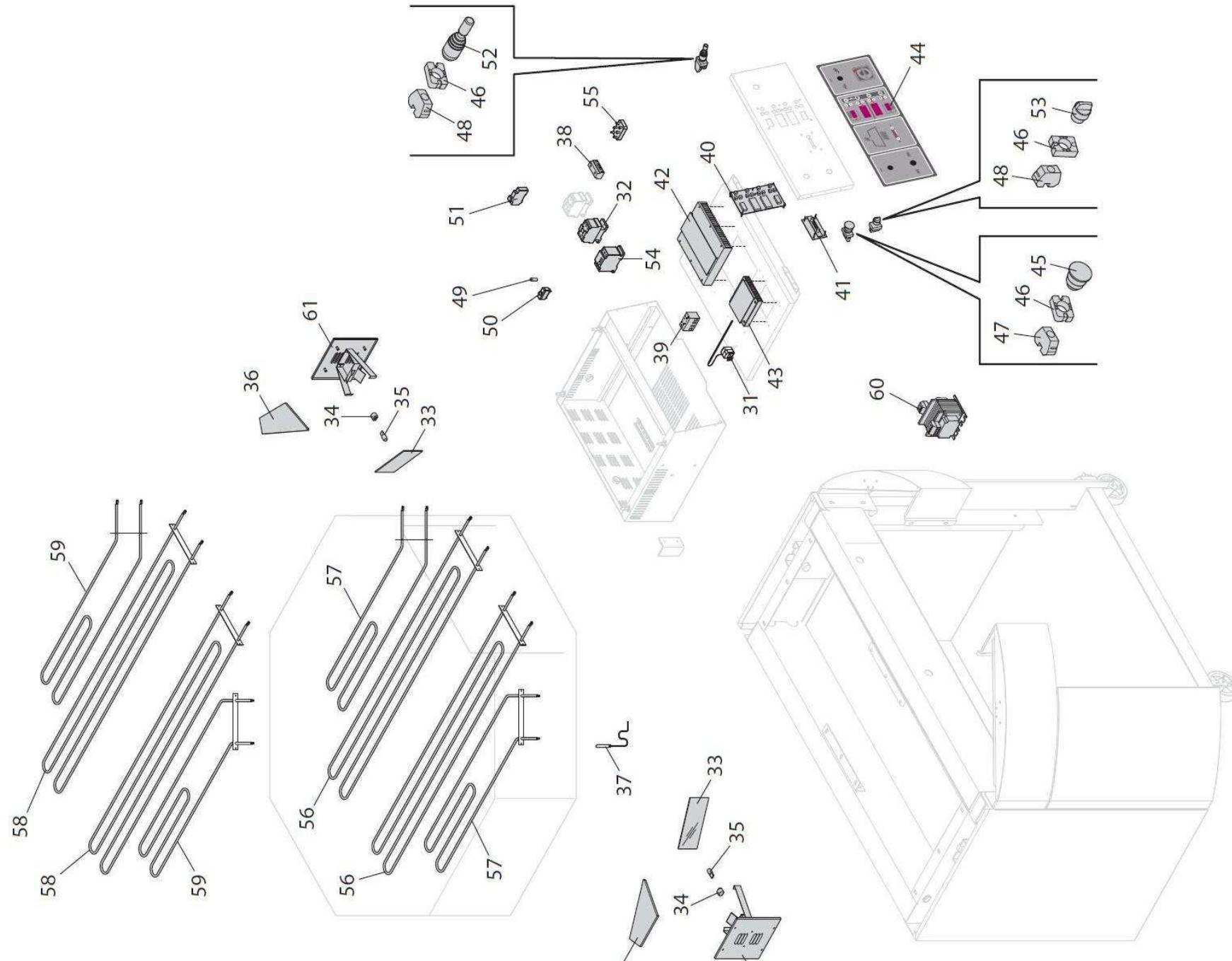


Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
1	C01.1225	Argano completo	Full winch	Hebewinde komplett	Treuil complet	Cabrestante completo	Укомплектованная лебедка
2	C01.1226	Ruota girevole Ø80 UL	Rotating wheel Ø80 UL	Lenkrolle Ø80 UL	Roulette pivotante Ø80 UL	Rueda giratoria Ø80 UL	Поворачиваемое колесико Ø80 UL
3	C01.1227	Ruota girevole Ø125 UL	Rotating wheel Ø125 UL	Lenkrolle Ø125 UL	Roulette pivotante Ø125 UL	Rueda giratoria Ø125 UL	Поворачиваемое колесико Ø125 UL
4	C01.1228	Ruota girevole Ø125 UL con freno	Rotating wheel Ø125 UL with brake	Lenkrolle Ø125 UL mit Bremse	Roulette pivotante Ø125 UL avec frein	Rueda giratoria Ø125 UL con freno	Поворачиваемое колесико Ø125 UL с тормозом
5	C01.1229	Porta completa GT 110 - 140	Door GT 110 - 140	Tür GT 110 - 140	Porte GT 110 - 140	Puerta GT 110 - 140	Дверцы GT 110 - 140
6	C01.784	Manopola IO/30 - M8	Knob IO/30 - M8	Drehknopf IO/30 - M8	Manette IO/30 - M8	Mango IO/30 - M8	Ручка IO/30 - M8
7	C01.1232	Struttura porta GT 110 - 140	Door structure GT 110 - 140	Türrahmen GT 110 - 140	Structure porte GT 110 - 140	Estructura puerta GT 110 - 140	СТРУКТУРА ДВЕРЦЫ GT 110 - 140
8	C01.1235	Maniglia porta	Door handle	Türgriff	Poignée porte	Manilla puerta	Ручка дверцы
9	C01.994	Vetro ceramico 626x93x4	Ceramic glass 626x93x4	Keramikscheibe 626x93x4	Vitre céramique 626x93x4	Cristal cerámico 626x93x4	Керамическое стекло 626x93x4
10	C01.1236	Guarnizione cornice porta	Door frame gasket	Dichtung Türrahmen	Joint cadre porte	Junta marco puerta	Прокладка рамки дверцы
11	C01.1237	Cornice fibraceramica	Ceramic-fiber frame	Rahmen Faserkeramik	Cadre fibre céramique	Marco de fibra cerámica	Рамка из керамического волокна
12	C01.1239	Facciata centrale completa GT140	Entire central face GT140	Mittlere Vorderseite komplett GT140	Facade centrale complète GT140	Frontal central completo GT140	Укомплектованная передняя панель GT140
12	C01.1242	Facciata centrale completa GT110	Entire central face GT110	Mittlere Vorderseite komplett GT110	Facade centrale complète GT110	Frontal central completo GT110	Укомплектованная передняя панель GT110
14	C01.1472	Facciata laterale destra GT140	Right side face GT140	Seitliche Vorderseite rechts GT140	Facade latérale droite GT140	Frontal lateral derecho GT140	Правая боковая передняя панель GT140

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
14	C01.1473	Facciata laterale destra GT110	Right side face GT110	Seitliche Vorderseite rechts GT110	Facade latérale droite GT110	Frontal lateral derecho GT110	Правая боковая передняя панель GT110
15	C01.1619	Facciata laterale sinistra GT140	Left side face GT140	Seitliche Vorderseite links GT140	Facade latérale gauche GT140	Frontal lateral izquierdo GT140	Левая боковая передняя панель GT140
15	C01.1475	Facciata laterale sinistra GT110	Left side face GT110	Seitliche Vorderseite links GT110	Facade latérale gauche GT110	Frontal lateral izquierdo GT110	Левая боковая передняя панель GT110
16	C01.1476	Fibraceramica x facciata	Ceramic-fiber x face	Faserkeramik für Vorderseite	Fibre céramique pour façade	Fibra cerámica para frontal	Керамическое волокно для передней панели
17	C01.1477	Fondo copertura supporto GT140	Cover support base GT140	Bodenabdeckung Halterung GT140	Fond couverture support GT140	Fondo cobertura soporte GT140	Днище опорное GT140
17	C01.1479	Fondo copertura supporto GT110	Cover support base GT110	Bodenabdeckung Halterung GT110	Fond couverture support GT110	Fondo cobertura soporte GT110	Днище опорное GT110
18	C01.1480	Pannello posteriore GT140	Rear panel GT140	Hinteres Paneel GT140	Panneau arrière GT140	Panel trasero GT140	Задняя панель GT140
18	C01.1482	Pannello posteriore GT110	Rear panel GT110	Hinteres Paneel GT110	Panneau arrière GT110	Panel trasero GT110	Задняя панель GT110
19	C01.1483	Pannello esterno sinistro GT140	Left external panel GT140	Äußeres Paneel links GT140	Panneau externe gauche GT140	Panel externo izquierdo GT140	Левая внешняя панель GT140
19	C01.1485	Pannello esterno sinistro GT110	Left external panel GT110	Äußeres Paneel links GT110	Panneau externe gauche GT110	Panel externo izquierdo GT110	Левая внешняя панель GT110
20	C01.1486	Pannello esterno destro GT140	Right external panel GT140	Äußeres Paneel rechts GT140	Panneau externe droit GT140	Panel externo derecho GT140	Правая внешняя панель GT140
20	C01.1488	Pannello esterno destro GT110	Right external panel GT110	Äußeres Paneel rechts GT110	Panneau externe droit GT110	Panel externo derecho GT110	Правая внешняя панель GT110
21	C01.1489	Pannello laterale interno	Left internal panel	Inneres seitliches Paneel	Panneau latéral interne	Panel lateral interno	Внутренняя боковая панель
22	C01.1491	Pannello front. inf. destro GT140	Bottom front right panel GT140	Vord. unt. Paneel rechts GT140	Panneau frontal inf. droit GT140	Panel front. inf. derecho GT140	Правая нижняя передняя панель GT140
22	C01.1493	Pannello front. inf. destro GT110	Bottom front right panel GT110	Vord. unt. Paneel rechts GT110	Panneau frontal inf. droit GT110	Panel front. inf. derecho GT110	Правая нижняя передняя панель GT110
23	C01.1494	Pannello front. inf. sinistro GT140	Bottom front left panel GT140	Vord. unt. Paneel links GT140	Panneau frontal inf. gauche GT140	Panel front. inf. izquierdo GT140	Левая нижняя передняя панель GT140
23	C01.1496	Pannello front. inf. sinistro GT110	Bottom front left panel GT110	Vord. unt. Paneel links GT110	Panneau frontal inf. gauche GT110	Panel front. inf. izquierdo GT110	Левая нижняя передняя панель GT110
24	C01.1497	Pannello front. sup. destro GT140	Top front right panel GT140	Vord. ob. Paneel rechts GT140	Panneau frontal sup. droit GT140	Panel front. sup. derecho GT140	Правая верхняя передняя панель GT140

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
24	C01.1499	Pannello front. sup. destro GT110	Top front right panel GT110	Vord. ob. Paneel rechts GT110	Panneau frontal sup. droit GT110	Panel front. sup. derecho GT110	Правая верхняя передняя панель GT110
25	C01.1500	Pannello front. sup. sinistro GT140	Top front left panel GT140	Vord. ob. Paneel links GT140	Panneau frontal sup. gauche GT140	Panel front. sup. izquierdo GT140	Левая верхняя передняя панель GT140
25	C01.1502	Pannello front. sup. sinistro GT110	Top front left panel GT110	Vord. ob. Paneel links GT110	Panneau frontal sup. gauche GT110	Panel front. sup. izquierdo GT110	Левая верхняя передняя панель GT110

elementi interni - internal components - Innere Elemente - éléments internes - elementos internos - внутренние элементы



Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
31	C01.167	Termostato sicurezza monofase	Single-phase safety thermostat	Einphasiger Sicherheitsthermostat	Thermostat de sécurité monophasé	Termostato de seguridad monofásico	Однофазный защитный термостат
32	C01.1194	Contattore BF26.00	Contactor BF26.00	Schütz BF26.00	Compteur BF26.00	Contactor BF26.00	Контактор BF26.00
33	C01.1261	Vetro 220x93 GT 140	glass 220x93 GT 140	Scheibe 220x93 GT 140	Verre 220x93 GT 140	Cristal 220x93 GT 140	Стекло 220x93 GT 140
33	C01.1323	Vetro 192x93 GT 110	GT 110 glass 192x93	Scheibe 192x93 GT 110	Verre 192x93 GT 110	Cristal 192x93 GT 110	Стекло 192x93 GT 110
34	C01.1192	Portalampada G4 12V	Lamp holder G4 12V	Lampenhalterung G4 12V	Douille G4 12V	Portalámpara G4 12V	Большой ламповый патрон G4 12V
35	C01.1086	Lampada alogena G4, 20W, 12V	Halogen lamp G4, 20W, 12V	Halogenlampe G4, 20W, 12V	Lampe halogène G4, 20W, 12V	Lámpara halógena G4, 20W, 12V	Галогенная лампа G4, 20Вт, 12В
36	C01.1297	Fibraceramica per botola luce	Ceramic-fiber for light trap door	Faserkeramik für Lichtluke	Fibre céramique pour trappe éclairage	Fibra cerámica para ventanilla luz	Керамическое волокно для проема
37	C01.005	Sonda TCJ per forni L.=1500mm	TCJ probe for ovens L.=1500 mm	Sonde TCJ für Öfen L.=1500mm	Sonde TCJ pour fours L.=1500mm	Sonda TCJ para hornos L.=1500mm	Датчик TCJ для печей L.=1500 мм
38	C01.241	Morsettiera G10/5 Trifase	Three-phase G10/5 terminal board	Klemmenbrett G10/5 dreiphasig	Bornier G10/5 Triphasé	Regleta de bornes G10/5 trifásica	Трехфазная клеммная колодка G10/5
39	C01.474	Morsettiera G5/12	G5/12 terminal board	Klemmenbrett G5/12	Bornier G5/12	Regleta de bornes G5/12	Клеммная колодка G5/12
40	C01.1193	Scheda di controllo 2T	2T control board	Kontrollkarte 2T	Carte de contrôle 2T	Tarjeta de control 2T	Контрольная плата 2T
41	C01.406	Scheda di controllo cappa	Hood control board	Kontrollkarte Abzugshaube	Carte de contrôle hotte	Tarjeta de control campana	Контрольная плата вытяжки
42	C01.1048	Scheda di potenza 23A	Power board 23 A	Leiterplatte 23A	Carte de puissance 23A	Tarjeta de potencia 23A	Силовая плата 23A
43	C01.1050	Scheda inverter motore	Motor inverter board	Leiterplatte Motorwechselrichter	Carte inverter moteur	Tarjeta inverter motor	Плата инвертора двигателя
44	C01.1503	Frontale comandi CP 2012	CP 2012 control panel front	Frontblende CP 2012	Bandeau de commande CP 2012	Frontal de mandos CP 2012	Панель управления CP 2012
45	C01.928	Pulsante D.22 Fungo rosso	D.22 red mushroom button	Pilz-Taster D.22 rot	Bouton D.22 poussoir d'urgence	Pulsador de seta D.22 rojo	Красная грибовидная кнопка Д.22
46	C01.1218	Base fissaggio	Fastening base	Befestigungsbasis	Base de fixation	Base de fijación	Крепежное основание
47	C01.922	Contatto NC rosso	NC red contact	Öffnerkontakt rot	Contact NC rouge	Contacto NC rojo	Контакт НЗ красный
48	C01.1220	Contatto NO verde	NO green contact	Schließerkontakt grün	Contact NO vert	Contacto NA verde	Контакт НР зеленый

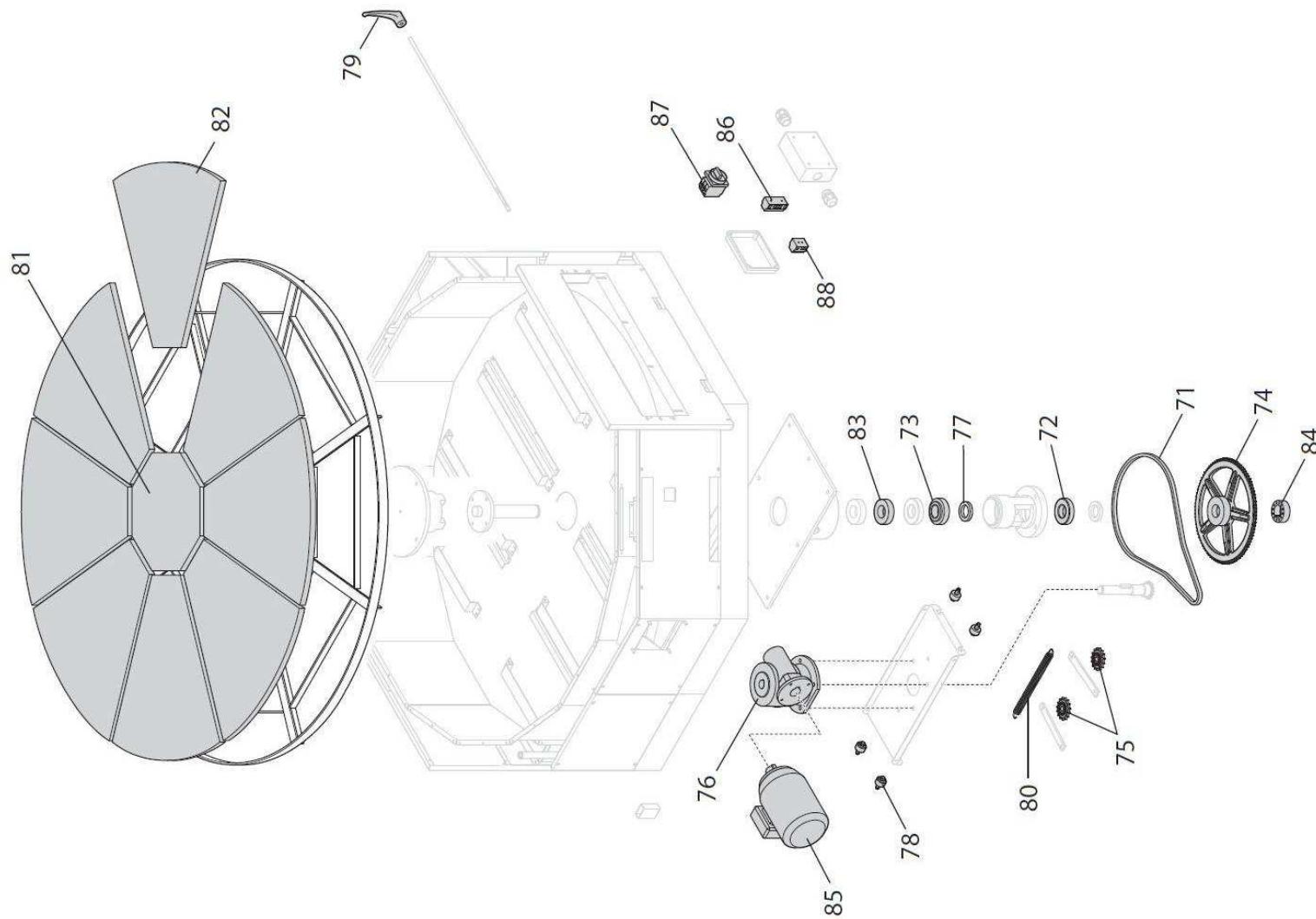
Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
49	C01.1070	Fusibile 5x20F 1A	5x20F 1A Fuse	Sicherung 5x20F 1A	Fusible 5x20F 1A	Fusible 5x20F 1A	Плавкий предохранитель 5x20F 1A
49	C01.1510	Fusibile 5x20F 10A	5x20F 10A Fuse	Sicherung 5x20F 10A	Fusible 5x20F 10A	Fusible 5x20F 10A	Плавкий предохранитель 5x20F 10A
50	C01.1223	Portafusibile 5x20	5x20 fuse box	Sicherungshalterung 5x20	Porte-fusible 5x20	Portafusible 5x20	Плавкая вставка 5x20
52	C01.1221	Joystick D.22	D.22 Joystick	Joystick D.22	Joystick D.22	Joystick D.22	Джойстик Д.22

NOTE: Components in Yellow: Spare parts for the American (U.S.A.) and Canadian (CA) markets;

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
53	C01.1222	Selettore a 2 posizioni	2-position selector	Wahlschalter mit 2 Positionen	Sélecteur à 2 positions	Selector de 2 posiciones	Селекторный 2-х позиционный переключатель
54	C01.1256	Interruttore salvamotore	Overload cutout switch	Motorschutzschalter	Interrupteur protège-moteur	Interruptor guardamotor	Защитный выключатель двигателя
55	C01.475	Morsettiera bam/6	Bam/6 terminal board	Klemmenbrett bam/6	Bornier bam/6	Regleta de bornes bam/6	Клеммная колодка bam/6
56	C01.1513	Resistenza inferiore centrale 2700W GT140	Central lower heating element 2700W GT140	Unterer mittlerer Heizwiderstand 2700W GT140	Résistance inférieure centrale 2700W GT140	Resistencia inferior central 2700W GT140	Нижн.центр.нагрев.элемент 2700Вт GT140
56	C01.1514	Resistenza inferiore centrale 2500W GT110	Central lower heating element 2100W GT110	Unterer mittlerer Heizwiderstand 2100W GT110	Résistance inférieure centrale 2100W GT110	Resistencia inferior central 2100W GT110	Нижн.центр.нагрев.элемент 2100Вт GT110

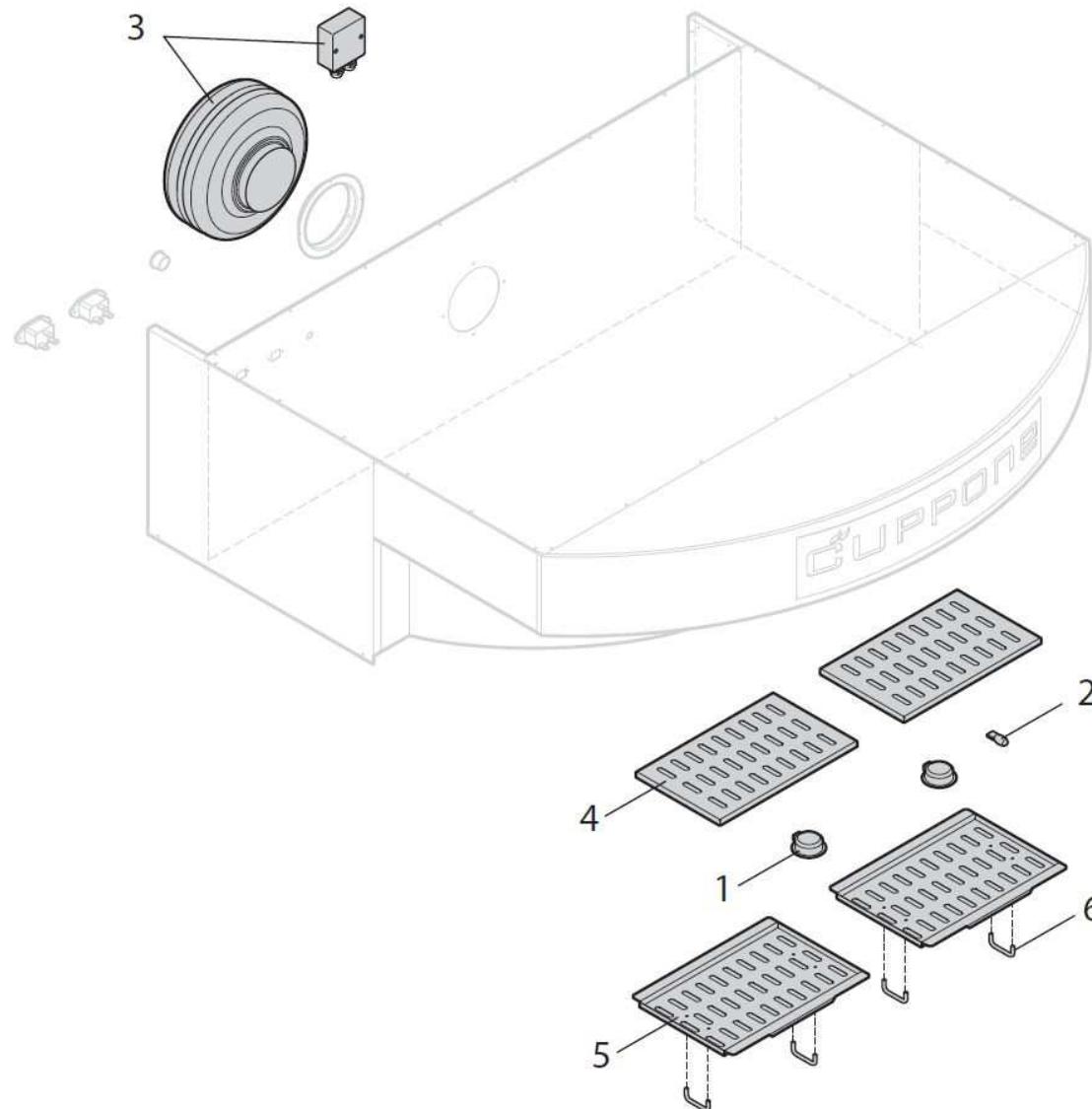
Nr.	Codice Code Código	Descrizione		Description		Beschreibung	Description		Descripción	Описание
57	C01.1515	Resistenza inferiore laterale 1350W GT140		Side lower heating element 1350W GT140		Unterer seitlicher Heizwiderstand 1350W GT140	Résistance inférieure latérale 1350W GT140		Resistencia inferior lateral 1350W GT140	Нижн.боков.нагрев.элемент 1350 Вт GT140
57	C01.1516	Resistenza inferiore laterale 1150W GT110		Side lower heating element 1150W GT110		Unterer seitlicher Heizwiderstand 1150W GT110	Résistance inférieure latérale 1150W GT110		Resistencia inferior lateral 1150W GT110	Нижн.боков.нагрев.элемент 1150 Вт GT110
58	C01.1517	Resistenza superiore centrale 3200W GT140		Central upper heating element 3200W GT140		Oberer mittlerer Heizwiderstand 3200W GT140	Résistance supérieure centrale 3200W GT140		Resistencia superior central 3200W GT140	Верхн.центр.нагрев.элемент 3200Вт GT140
58	C01.1514	Resistenza superiore centrale 2500W GT110		Central upper heating element 2500W GT110		Oberer mittlerer Heizwiderstand 2500W GT110	Résistance supérieure centrale 2500W GT110		Resistencia superior central 2500W GT110	Верхн.центр.нагрев.элемент 2500Вт GT110
59	C01.1518	Resist. sup. laterale 1600W GT140		Side upper heating element 1600W GT140		Oberer seitl. Heizwiderst. 1600W GT140	Résist. sup. latérale 1600W GT140		Resist. sup. lateral 1600W GT140	Верхн.боков.нагрев.элемент 1600 Вт GT140
59	C01.1516	Resist. sup. laterale 1150W GT110		Side upper heating element 1150W GT110		Oberer seitl. Heizwiderst. 1150W GT110	Résist. sup. latérale 1150W GT110		Resist. sup. lateral 1150W GT110	Верхн.боков.нагрев.элемент 1150 Вт GT110
60	C01.1099	Trasform. 230Vac/12Vac, 50VA, CE		Transformer 230Vac/12Vac, 50VA, CE		Transform. 230Vac/12Vac, 50VA, CE	Transform. 230Vac/12Vac, 50VA, CE		Transform. 230Vac/12Vac, 50VA, CE	Трансформ. 230В пер.тока/12В пер.тока, 50ВА, СЕ
61	C01.1290	Plafoniera Giotto		Giotto ceiling light		Deckenleuchte Giotto	Plafonnier Giotto		Plafón Giotto	Плафон Giotto

elementi interni - internal components - Innere Elemente - éléments internes - elementos internos - внутренние элементы



Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
71	C01.1521	Catena forno GT140	Oven chain GT140	Kette Ofen GT140	Chaîne four GT140	Cadena horno GT140	Цепь печи GT140
71	C01.1522	Catena forno GT110	Oven chain GT110	Kette Ofen GT110	Chaîne four GT110	Cadena horno GT110	Цепь печи GT110
72	C01.372	Cuscinetto 6207 - 2RS	Bearing 6207 - 2RS	Lager 6207 - 2RS	Coussinet 6207 - 2RS	Cojinete 6207 - 2RS	Подшипник 6207 - 2RS
73	C01.1523	Cuscinetto reggisposta 32207A	Thrust bearing 32207A	Drucklager 32207A	Coussinet butoir de poussée 32207A	Cojinete de empuje 32207A	Упорный подшипник 32207A
74	C01.1524	Corona Z95 - 3/8 ghisa	Crown wheel Z95 - 3/8 cast iron	Kranz Z95 - 3/8 Gusseisen	Couronne Z95 - 3/8 fonte	Corona Z95 - 3/8 de fundición	Венец Z95 - 3/8 чугун
75	C01.1525	Pignone Z15 - 3/8 con cuscinetto	Pinion Z15 - 3/8 with bearing	Ritzel Z15 - 3/8 mit Lager	Pignon Z15 - 3/8 avec coussinet	Piñón Z15 - 3/8 con cojinete	Зубчатое колесо Z15 - 3/8 с подшипником
76	C01.1526	Riduttore SF 50/F 20	Transformer SF 50/F 20	Untersetzungsgtriebe SF 50/F 20	Réducteur SF 50/F 20	Reductor SF 50/F 20	Редуктор SF 50/F 20
77	C01.1527	Paraolio 35627	Oil seal 35627	Öldichtung 35627	Pare-huile 35627	Sello de aceite 35627	Маслоотражатель 35627
78	C01.1528	Gommino antivibrante	Anti-vibration rubber washer	Vibrationsdämpfer	Caoutchouc anti-vibrations	Goma antivibraciones	Противовибрационная резиновая шайба
79	C01.1529	Manopola ERF 95	Knob ERF 95	Drehknopf ERF 95	Manette ERF 95	Mango ERF 95	Ручка ERF 95
80	C01.357	Molla a trazione FØ1,5 øest.15	Tension spring FØ1,5 øest.15	Zugfeder FØ1,5 ø auß.15	Ressort à traction FØ1,5 øext.15	Muelle de tracción FØ1,5 ø ext.15	Натяжная пружина FØ1,5 øнар.15
81	C01.1401	Mattone cordierite ottagonale	Octagonal cordierite brick	Cordierit-Stein 410x623 achteckig	Brique cordiérite octogonale	Ladrillo de cordierita octogonal	Кордиерит восьмиугольный
82	C01.1045	Mattone cordierite raggiato GT140	Radial cordierite brick GT140	Cordierit-Stein radial GT140	Brique cordiérite radiée GT140	Ladrillo de cordierita radiado GT140	Кордиерит лучеобразный GT140
82	C01.999	Mattone cordierite raggiato GT110	Radial cordierite brick GT110	Cordierit-Stein radial GT110	Brique cordiérite radiée GT110	Ladrillo de cordierita radiado GT110	Кордиерит лучеобразный GT110
83	C01.1531	Distanziale Teflon	Teflon spacer	Distanzstück Teflon	Entretoise Teflon	Distanciador de Teflón	Тефлоновая распорка
84	C01.1532	Calettatore RCK40 Ø35-60	Locking assembly RCK40 Ø35-60	Schrumpfscheibe RCK40 Ø35-60	Dispositif de calage RCK40 Ø35-60	Ensamblador RCK40 Ø35-60	Насадчик RCK40 Ø35-60
85	C01.1533	Motore 71 4P B14 kW 0.37 400 T inverter	Motor 71 4P B14 kW 0.37 400 T inverter	Motor 71 4P B14 kW 0,37 400 T Wechselrichter	Moteur 71 4P B14 kW 0.37 400 T inverter	Motor 71 4P B14 kW 0.37 400 T inverter	Двигатель 71 4П В14 кВт 0.37 400 Т инвертор
86	C01.241	Morsettiera G10/5 trifase	Three-phase G10/5 terminal board	Klemmenbrett G10/5 dreiphasig	Bornier G10/5 triphasé	Regleta de bornes G10/5 trifásica	Трехфазная клеммная колодка G10/5

cappa - hood - Abzugshaube - hotte - campana - Вытяжной



Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
1	C01.1534	Portalampada G9 25W	Lamp holder G9 25W	Glühbirnenfassung G9 25W	Porte-lampe G9 25W	Portalámparas G9 25W	Ламповый патрон G9 25Вт
2	C01.1318	Lampada alogena 25W - G9 Baionetta	Halogen lamp 25W - G9 Bayonet lamp	Halogenlampe 25W - G9 Bajonett	Lampe halogène 25W - G9 Baïonnette	Bombilla halógena 25W - G9 Bayoneta	Галогенная лампа 25Вт - G9 Байонетное соединение
3	C01.416	Aspiratore centrifugo VT150	Centrifugal extraction fan VT150	Zentrifugalgebläse VT150	Aspirateur centrifuge VT150	Aspirador centrífugo VT150	Центробежный вентилятор VT150
4	C01.1535	Filtro interno cappa Giotto 140-110	Giotto 140-110 hood internal filter	Interner Filter Dunstabzugshaube Giotto 140-110	Filtre interne hotte Giotto 140-110	Filtro interno campana Giotto 140-110	Внутренний фильтр вытяжки Giotto 140-110
5	C01.1536	Filtro esterno cappa Giotto 140-110	Giotto 140-110 hood external filter	Äußerer Filter Dunstabzugshaube Giotto 140-110	Filtre externe hotte Giotto 140-110	Filtro externo campana Giotto 140-110	Наружный фильтр вытяжки Giotto 140-110
6	C01.1537	Maniglietta inox per filtri	Stainless steel filter handle	Edelstahlgriff für Filter	Petite poignée inox pour filtres	Asa pequeña de acero inox para filtros	Ручка из нержавеющей стали для фильтров

Condizioni di garanzia

La ditta "Cuppone F.Ili s.r.l." garantisce que-sto prodotto per 1 anno dalla data di acquisto per i difetti di fabbricazione e dei mate-ri-ali. "Cuppone F.Ili s.r.l." assicura che tutti i suoi prodotti sono fabbricati con materiali della mi-gliore qualità e con tecniche di lavorazione che ne garantiscono la totale efficienza. Se durante il normale utilizzo degli stessi si do-vessero riscontrare particolari difettosi o mal funzionanti si effettuerà la sostituzione gratuita di tali particolari. Per i prodotti venduti all'estero le stesse sosti-tuzioni saranno sempre in conto gratuito fran-co ns. stabilimento ad eccezione di particolari condizioni concordate in sede di contrattazio-ne con il distributore estero. La responsabilità di "Cuppone F.Ili s.r.l." è li-mitata alla fornitura dell'apparecchio, il quale deve essere installato a regola d'arte da per-sonale con qualifica seguendo le indicazioni contenute negli opuscoli in dotazione al pro-dotto acquistato e conformemente alle leggi in vigore. Non vi sarà responsabilità da parte di "Cuppone F.Ili s.r.l." in caso di mancato rispetto delle indicazioni per l'installazione, uso e manuten-zione dell'omonimo manuale allegato ad ogni prodotto. Gli impianti nei luoghi pubblici sono sottoposti ad una regolamentazione particolare.

Warranty conditions

"Cuppone F.Ili s.r.l." guarantees this product for 1 year from its date of purchase for man-u-facturing and material defects. "Cuppone F.Ili s.r.l." ensures that all of its products were constructed using the best quality materials and with work techniques that guarantee its complete efficiency. If defective or malfunctioning parts are discov-ered during normal use, these parts will be re-placed free of charge. For products sold abroad, the replacements will be provided free of charge ex our works, with the exception of particular conditions agreed upon during the contract phase with the for-eign distributor. The liability of "Cuppone F.Ili s.r.l." is limited to the supply of the device, which must be installed in a workmanlike manner by qualified personnel following the instructions contained in the booklet provided with the pur-chased product and in compliance with current laws. "Cuppone F.Ili s.r.l." shall not be liable in the case of failure to observe the installation, use and maintenance instructions in the same manual provided with each product. Systems that are installed in public areas are subjected to particular regulations.

Garantiebedingungen

Die Firma "Cuppone F.Ili s.r.l." übernimmt die Garantie für dieses Produkt für 1 Jahr ab Kaufdatum für Herstellungs- und Material-fehler. "Cuppone F.Ili s.r.l." versichert, dass alle seine Produkte mit Materialien von höchster Qualität hergestellt werden, sowie mit Bearbeitungsme-thoden, deren vollkommene Leistungsfähigkeit garantiert ist. Wenn sich während des norma-len Gebrauchs an den Produkten defekte oder nicht korrekt funktionierende Einzelteile zeigen, werden diese Teile kostenlos ausgetauscht. Für Produkte, die ins Ausland verkauft werden, gilt immer eine kostenlose Ersetzung Ab Werk, mit Ausnahme von besonderen Bedingungen, die im Vertrag mit dem ausländischen Händler vereinbart wurden. Die Haftung von "Cuppone F.Ili s.r.l." ist be-schränkt auf die Lieferung des Geräts, das von qualifiziertem Personal fachgerecht instal-liert werden muss, nach den Anweisungen der dem gekauften Produkt beiliegenden Bro-schüren und unter Einhaltung der geltenden Gesetze. "Cuppone F.Ili s.r.l." übernimmt keine Haftung, wenn die Hinweise zu Installation, Gebrauch und Wartung des gleichnamigen Handbuchs, das jedem Produkt beiliegt, nicht beachtet werden. Anlagen in öffentlichen Räumen unterliegen besonderen Bestimmungen.

Conditions de garantie

La société "Cuppone F.Ili s.r.l." garantit l'appareil pendant 1 an à compter de la date d'achat. La garantie couvre les vices de fabrication et le matériel. "Cuppone F.Ili s.r.l." garantit que tous ses produits sont fabriqués avec du matériel de la meilleure qualité et selon des processus de fabrication qui en garantissent un parfait fonctionnement. En cas de mauvais fonctionnement ou de pièces défectueuses constatés pendant l'utilisation normale du produit, "Cuppone F.Ili s.r.l." remplacera gratuitement les éléments défectueux. Pour les produits vendus à l'étranger, le remplacement de pièces est toujours gratuit franco notre établissement, sauf autres conditions stipulées avec le distributeur local. La responsabilité de "Cuppone F.Ili s.r.l." se limite à la fourniture de l'appareil qui doit être installé selon les règles de l'art par du personnel qualifié en suivant les indications contenues sur les notices jointes au produit et conformément aux lois en vigueur. La société "Cuppone F.Ili s.r.l." ne pourra être retenue responsable en cas de non-respect des indications fournies pour l'installation, l'utilisation et l'entretien, comme reporté sur la notice jointe à chaque produit. Les appareils installés en lieu public sont disciplinés par une réglementation spécifique.

Condiciones de garantía

Cuppone F.Ili s.r.l. garantiza este producto durante un año a partir de la fecha de compra contra defectos de fabricación y de materiales. Cuppone F.Ili s.r.l. asegura que todos sus productos están fabricados con materiales de la mejor calidad y con técnicas de elaboración que garantizan su total eficiencia. Si, durante el uso normal de estos, se detectaran componentes defectuosos o que funcionen mal, se realizará la sustitución gratuita de dichos componentes. Para los productos vendidos al extranjero, las mismas sustituciones será gratuitas franco nuestro establecimiento, salvo condiciones especiales acordadas en el momento de la contratación con el distribuidor extranjero. La responsabilidad de Cuppone F.Ili s.r.l. se limita al suministro del aparato, que debe instalarse a la perfección por parte de personal cualificado, siguiendo las indicaciones incluidas en los manuales suministrados con el producto adquirido y en conformidad con las leyes vigentes. No habrá responsabilidad para Cuppone F.Ili s.r.l. en caso de que no se respeten las indicaciones de instalación, uso y mantenimiento del manual de dicho nombre que se adjunta con cada producto. Las instalaciones en lugares públicos están sujetas a reglas especiales.

Гарантийные условия

Компания "Cuppone F.Ili s.r.l." предоставляет гарантию на данное оборудование в отношении заводских дефектов и материалов сроком 1 год с даты приобретения.

Компания "Cuppone F.Ili s.r.l." гарантирует, что все выпускаемое ей оборудование изготовлено при использовании высококачественных материалов посредством методов обработки, гарантирующих полную эффективность.

Если в ходе нормального использования будут выявлены дефекты или несоответствующее функционирование некоторых компонентов, они будут заменены безвозмездно.

Для оборудования, проданного в зарубежных странах, такая замена производится безвозмездно на условиях франко-завод, за исключением особых условий, согласованных в фазе размещения заказа с зарубежным дистрибутором.

Ответственность компании "Cuppone F.Ili s.r.l." ограничивается поставкой оборудования, которое должно устанавливаться соответствующим образом квалифицированным персоналом, в соответствии с указаниями, содержащимися в прилагаемых инструкциях на приобретенную продукцию, согласно действующих законов.

Компания "Cuppone F.Ili s.r.l." не несет ответственность в случае несоблюдения инструкций по установке, эксплуатации и техобслуживанию руководства, прилагаемого к оборудованию.

Оборудование, устанавливаемое в общественных местах, является предметом особых условий.

Limiti ed esclusioni	Limits and exclusions	Grenzen und Ausschlüsse	Limites et exclusions	Límites y exclusiones	Пределы и исключения
<p>La garanzia viene riconosciuta a condizione che:</p> <p>1. l'apparecchio venga installato da un tecnico qualificato o da persona capace che valuti idonee tutte le caratteristiche tecniche dell'impianto dove sarà collegato l'apparecchio, che comunque devono necessariamente essere conformi a quanto richiesto nell'opuscolo in dotazione su tutti i prodotti;</p> <p>2. l'installatore confermi di aver effettuato con successo il collaudo del prodotto dopo l'installazione dello stesso.</p> <p>3. l'apparecchio sia utilizzato come prescritto dal manuale di istruzioni in dotazione su tutti i prodotti. La garanzia non si applica per danni causati da:</p> <p>1. agenti atmosferici, chimici, incendi, difetti dell'impianto elettrico del locale, uso improprio del prodotto, mancanza di manutenzione, modifiche o manomissioni del prodotto, inefficacia e/o inadeguatezza della canna fumaria e/o altre cause non dipendenti dal prodotto.</p> <p>2. tutti i danni causati dal trasporto (per i quali risponde il vettore) pertanto si raccomanda di controllare accuratamente la merce al momento del ricevimento, avvisando immediatamente il rivenditore di ogni eventuale danno, riportando l'annotazione sul documento di trasporto e sulla copia che resta al trasportatore.</p>	<p>Limits and exclusions</p> <p>The warranty shall be acknowledged under the following conditions:</p> <ol style="list-style-type: none"> the device is installed by a qualified technician or capable person who assesses as suitable all of the technical specifications of the system where the equipment will be connected, which in any case must be compliant with what is required in the booklet provided with all products; the installer confirms to have successfully tested the product after installing it; the equipment is used as described in the instruction manual provided with all products. The warranty shall not apply for damage caused by: <ol style="list-style-type: none"> atmospheric agents, chemicals, fires, electrical system defects, improper product use, lack of maintenance, changes to or tampering with the product, an ineffective and/or unsuitable flue and/or other causes independent of the product. all damage caused by transport (for which the carrier is responsible) therefore it is recommended to carefully check the goods upon receipt, immediately informing the retailer of any damage, reporting the information on the transport document and on the copy that the transporter keeps. 	<p>Grenzen und Ausschlüsse</p> <p>Die Garantie wird unter folgenden Bedingungen anerkannt:</p> <ol style="list-style-type: none"> Das Gerät wird von einem qualifizierten Techniker oder einer dazu fähigen Person installiert, die alle technischen Eigenschaften der Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, für ausreichend hält, wobei jedoch in jedem Fall die Angaben in der Broschüre, die jedem unserer Produkte beiliegt, eingehalten werden müssen. Der Installateur bestätigt, dass er nach der Installation des Geräts eine erfolgreiche Abnahme des Geräts durchgeführt hat. Das Gerät so verwendet wird, wie in der Betriebsanleitung angegeben, die jedem Produkt beiliegt. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch: <ol style="list-style-type: none"> Wettereinflüsse, Chemikalien, Brände, Defekte an der Elektroanlage, unsachgemäßer Gebrauch des Produkts, fehlende Wartung, Änderungen am Produkt oder Öffnen des Produkts, unwirksamer und/oder nicht angemessener Rauchfang und/oder weitere Gründe, die nicht in Abhängigkeit zum Produkt stehen. Alle Transportschäden (für die der Frachtführer haftbar ist), daher wird geraten, die Ware bei der Annahme sorgfältig zu prüfen und den Verkäufer unverzüglich über jeden etwaigen Schaden zu unterrichten, sowie einen Hinweis auf dem Transportdokument und der 	<p>Limites et exclusions</p> <p>La garantie est valable à condition que :</p> <ol style="list-style-type: none"> l'appareil soit installé par un technicien qualifié ou par une personne capable d'évaluer la conformité de toutes les caractéristiques techniques de l'installation à laquelle l'appareil sera raccordé, ces caractéristiques devant obligatoirement être conformes aux indications reportées sur les notices jointes à tous les produits; l'installateur atteste d'avoir effectué correctement les tests et contrôles du produit après son installation ; l'appareil soit utilisé comme prescrit sur le mode d'emploi joint à tous les produits. <p>La garantie ne couvre pas les dommages causés par :</p> <ol style="list-style-type: none"> agents atmosphériques, chimiques, incendie, défauts sur l'installation électrique, utilisation inappropriée du produit, manque d'entretien, modifications ou altérations du produit, inefficacité et/ou non-conformité du conduit de fumée et/ou autres causes non imputables au produit. dommages causés par le transport (responsabilité incomptante au transporteur), il est donc recommandé de contrôler soigneusement la marchandise lors de la réception et d'avertir immédiatement le revendeur en cas de dommages, en les signalant sur le document de transport et sur la copie conservée par le transporteur. 	<p>Límites y exclusiones</p> <p>La garantía se reconoce siempre que:</p> <ol style="list-style-type: none"> El aparato sea instalado por un técnico cualificado o por una persona capaz que considere idóneas todas las características técnicas de la instalación donde se conectará el aparato que, en cualquier caso, deben estar necesariamente en conformidad con lo demandado en el manual que se entrega con todos los productos; El instalador confirme haber realizado con éxito el ensayo del producto después de su instalación; El aparato se use como se indica en el manual de instrucciones que se entrega con todos los productos. <p>La garantía no se aplica en caso de daños causados por:</p> <ol style="list-style-type: none"> Agentes atmosféricos, químicos, incendios, defectos de la instalación eléctrica, uso impropio del producto, falta de mantenimiento, modificaciones del producto, ineficacia o falta de adecuación del cañón de humos y otras causas que no dependan del producto. Todos los daños causados durante el transporte (de los que debe responder el transportista); por lo tanto, se recomienda controlar minuciosamente la mercancía en el momento de la recepción, avisando inmediatamente al distribuidor de cualquier posible daño e indicándolo en el documento de transporte y en la copia para el transportista. 	<p>Пределы и исключения</p> <p>Гарантия признается при следующих условиях:</p> <ol style="list-style-type: none"> оборудование устанавливается квалифицированным техником или лицом, которое может признать соответствующими все технические характеристики системы, к которой подсоединенное оборудование, в любом случае, соответствующим требованиям, приведенным в руководстве, прилагаемом к оборудованию; монтажник подтверждает успешное осуществление испытания оборудования после его монтажа; оборудование используется в соответствии с инструкциями руководства, предоставляемого с продукцией. <p>Гарантия не распространяется на ущерб, вызванный следующими явлениями:</p> <ol style="list-style-type: none"> атмосферные, химические агенты, пожар, дефекты электрической системы, несоответствующее использование оборудования, отсутствие техобслуживания, изменения или вмешательства в оборудование, неэффективность и/или несоответствие дымохода и/или другие причины, не обусловленные оборудованием. ущерб, вызванный транспортировкой (за который отвечает грузоперевозчик), поэтому рекомендуется тщательно проверять оборудование в момент приемки, незамедлительно извещая продавца о возможном ущербе, делая запись на транспортном документе и на копии, которая остается перевозчику.

Sono esclusi da garanzia tutti i particolari soggetti a normale usura, tra cui: Le garnizioni, tutti i vetri ceramici, le lampade ed i cavi elettrici. Sono escluse da garanzia eventuali tarature o regolazioni del prodotto in base al tipo di installazione. Questa garanzia è valida solo per l'acquirente e non può essere trasferita. In caso di sostituzione di particolari la garanzia non viene prolungata. Per il periodo di inefficienza del prodotto non viene riconosciuto alcun indennizzo. Questa è l'unica garanzia valida e nessuno è autorizzato a fornirne altre in nome o per conto di "Cuppone F.III s.r.l.".

INTERVENTI IN GARANZIA Qualora durante il periodo di garanzia compaiano difetti o si verifichino delle rotture, l'utente deve rivolgersi con il documento fiscale ed il tagliando allegato debitamente compilato, direttamente al proprio rivenditore entro 2 mesi dalla data in cui ha riscontrato il difetto. In caso di reclamo motivato l'intervento in garanzia prevede la riparazione dell'apparecchio senza alcun addebito come previsto dalla legge in vigore.

FORO

Per qualsiasi controversia viene eletto come foro competente quello di Treviso.

The guarantee does not include parts subject to normal wear, such as: Gaskets, ceramic glass, lamps and electric cables. The warranty does not cover product calibration or adjustments based on the type of installation. This warranty is only valid for the purchaser and cannot be transferred. In the case of part replacement, the warranty shall not be extended. No compensation shall be acknowledged for a period of product inefficiency. This is the only valid warranty and no one else is authorised to provide others in the name of or on behalf of "Cuppone F.III s.r.l.".

WARRANTY SERVICES If during the warranty period defects appear or breakage is verified, the user must contact his reseller within 2 months of the date in which the defect was discovered with a tax document. In the case of a justified claim, the warranty service includes equipment repair without any charge as foreseen by current law.

FORUM

For any dispute, the competent court will be the court of Treviso.

Kopie, die beim Transporteur verbleibt, zu vermerken. Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Teile, die normalem Verschleiß unterliegen, darunter: Dichtungen, Keramikscheiben, Lampen und Elektrokabel. Von der Garantie ausgeschlossen sind etwaige Eichungen oder Einstellungen am Produkt aufgrund der Art der Installation. Diese Garantie gilt nur für den Käufer und ist nicht übertragbar. Bei einem Austausch von Einzelteilen verlängert sich die Garantie nicht. Für einen Zeitraum, in dem das Gerät nicht betriebsbereit ist, wird keinerlei Entschädigung anerkannt. Dies ist die einzige gültige Garantie, niemand ist autorisiert, im Namen und auf Rechnung von "Cuppone F.III s.r.l." andere Garantien zu vereinbaren.

GARANTIEEINGRiffe Wenn während der Garantiezeit Mängel auftreten oder Beschädigungen sichtbar werden, muss der Nutzer sich mit dem Rechnung innerhalb von 2 Monaten nach bekannt werden des Mangels direkt an seinen Wiederverkäufer wenden. Bei einer begründeten Reklamation sieht der Garantieeingriff eine kostenfreie Reparatur des Geräts vor, wie von der geltenden Gesetzgebung verlangt.

GERICHTSSTAND

Jede Streitigkeit fällt unter die Zuständigkeit des Gerichts von Treviso.

La garantie ne couvre pas les pièces sujettes à l'usure, tels que :

Joints, vitres céramiques, lampes, câbles électriques et pierres réfractaires.

Sont exclus de la garantie les éventuels réglages ou adaptations du produit en fonction du type d'installation. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur et ne peut être transférée à des tiers.

En cas de remplacement de pièces, la garantie n'est pas prolongée.

Aucune indemnité ne sera reconnue pour la période de non fonctionnement du produit.

Seule cette garantie est valable et nul n'est autorisé à fournir d'autres garanties au nom et au compte de "Cuppone F.III s.r.l."

GARANTIE PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE

En cas de défauts ou de ruptures constatés pendant la période de garantie, l'utilisateur, muni de la preuve d'achat et du coupon dûment rempli, doit s'adresser directement à son revendeur dans les deux mois qui suivent.

En cas de juste réclamation, l'intervention sous garantie prévoit la réparation gratuite de l'appareil comme prévu par les lois en vigueur.

TRIBUNAL

En cas de litige, seul le Tribunal de Trévise est compétent.

Se excluyen de la garantía todos los componentes sujetos a normal desgaste, como:

Las juntas, los vidrios cerámicos, las bombillas y los cables eléctricos.

Se excluyen de la garantía los posibles calibrados o regulaciones del producto, dependiendo del tipo de instalación.

Esta garantía es válida solo para el comprador y no puede transferirse.

En caso de sustitución de componentes, la garantía no se prolongará.

No se reconocerá indemnización alguna para el periodo de inefficiencia del aparato.

Esta es la única garantía válida, y nadie está autorizado para proporcionar otra en nombre de "Cuppone F.III s.r.l."

INTERVENCIONES EN GARANTÍA

Si, durante el periodo de garantía, aparecen defectos o se dan roturas, el usuario deberá acudir directamente al distribuidor, con el documento de compra y el cupón adjunto debidamente cubierto, antes de que pasen dos meses desde la fecha en la que ha hallado el defecto.

En caso de reclamación fundada, la garantía prevé la reparación del aparato sin adeudo alguno, como prevé la ley en vigor.

TRIBUNAL

Para cualquier controversia, será tribunal competente el de Treviso.

В гарантию не включены все компоненты, подвергающиеся нормальному износу, то есть:

Прокладки, керамическое стекло, лампы и электрические кабели.

В гарантию не включены возможные калибровки или регулировки оборудования, в зависимости от типа установки.

Данная гарантия действительна только для покупателя и не может передаваться другим лицам.

В случае замены компонентов, срок гарантии не продлевается.

Не допускается возмещение ущерба в связи с периодом неэффективности оборудования.

Это единственная действительная гарантия, и никто другой не может предоставлять какие-либо другие гарантии за счет и от имени компании "Cuppone F.III s.r.l."

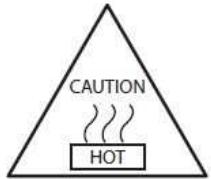
РАБОТЫ, ПРОИЗВОДИМЫЕ НА УСЛОВИЯХ ГАРАНТИИ

Если в течение гарантийного периода наблюдаются дефекты или поломки, пользователь должен обратиться с налоговым документом непосредственно к продавцу в течение 2 месяцев с даты выявления дефекта.

В случае мотивированной жалобы, вмешательство по гарантии предусматривает ремонт оборудования без начисления каких-либо расходов, в соответствии с действующими законами.

СУД

В случае каких-либо противоречий в качестве компетентного суда выбирается суд Тревизо.

**ATTENZIONE:**

Rischio di superficie ustionante

WARNING:

Risk of blistering surface

WARNUNG:

Gefahr von Blasenbildung

Oberfläche

ATTENTION:

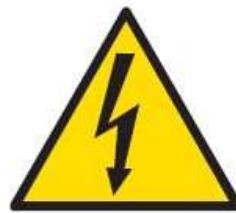
Risque de brûlures

ATENCIÓN:

Riesgo de quemaduras

ВНИМАНИЕ:

Риск поверхности пузырей

**ATTENZIONE:**

Rischio di fulminazione

WARNING:

Risk of Electric Shock

WARNUNG:

Stromschlaggefahr

ATTENTION:

Risque d'électrocution

ATENCIÓN:

Riesgo de electrocución

ВНИМАНИЕ:

Риск поражения

электрическим током



Equipotenziale

Equipotential

Equipotentialline

Équipotentielle

Equipotencial

Эквипотенциальный



note:

notes:

Anmerkungen:

notes:

Notas:

примечания:

note:

notes:

Anmerkungen:

notes:

Notas:

примечания:

note:

notes:

Anmerkungen:

notes:

Notas:

примечания:



Cuppone F.lli s.r.l.

**Via Sile, 36
31057 Silea
Treviso – Italia**

**C.F. / P.IVA it 01950360261
Tel. +39 0422 361143
Fax +39 0422 360993**

www.cuppone.com
E-mail: info@cuppone.com



Cuppone F.lli S.r.l.
IT08020000002207