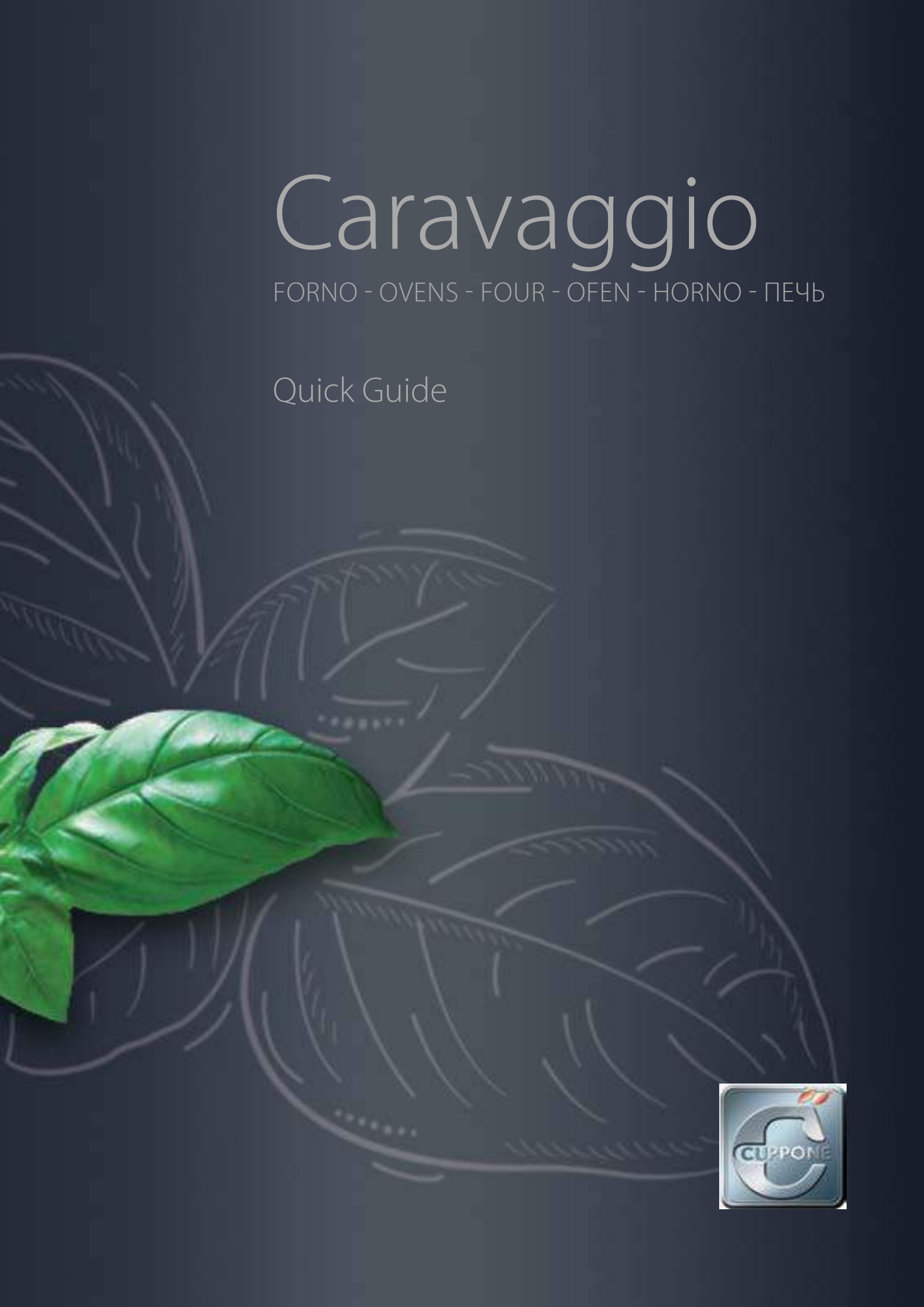
Caravaggio

FORNO - OVENS - FOUR - OFEN - HORNO - ПЕЧЬ

Quick Guide



IT Gentile installatore, gentile utilizzatore,
ci complimentiamo con Lei per aver scelto un prodotto progettato e realizzato con tecnologie all'avanguardia.
Prima della consegna al cliente, il forno viene controllato e collaudato nelle officine del Costruttore.
Il "foglio verifica processo produttivo" allegato allo stesso, garantisce che **ogni** passaggio del processo produttivo, dall'assemblaggio all'imballo, è stato accuratamente verificato, sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.

Questa guida rapida fornisce soltanto alcune **nozioni di base** per l'installazione, l'utilizzo e la manutenzione del forno.
Su richiesta al Costruttore sono disponibili i **libretti digitali estesi** che forniscono ogni tipo di informazione e consiglio riguardante l'apparecchiatura. Prima dell'utilizzo, leggere **attentamente** il contenuto della presente guida, se qualche nozione non fosse chiara rivolgersi al Costruttore per le adeguate spiegazioni.

EN Dear installer, dear user,
we congratulate you for choosing a product designed and manufactured with cutting-edge technology.
Before delivery to the customer, the oven is tested and inspected in the Manufacturer's factories.
The "production process check sheet" enclosed with it guarantees that **each** step in the production process, from assembly to packaging, was carefully checked from both the operating and safety standpoints.

This quick guide only provides some **basic notions** for oven installation, use and maintenance.
Full digital booklets that provide every type of information and advice on the equipment are available upon request. Before use, **carefully** read this guide. If any notion is not clear, please contact the Manufacturer for appropriate explanations.

FR Cher installateur, cher utilisateur,
nous vous remercions d'avoir choisi un produit conçu et réalisé avec des technologies à l'avant-garde.
Avant la livraison au client, le four est contrôlé et testé dans les ateliers du Constructeur.
La "feuille de contrôle du processus de production" ci-joint, garantit que **chaque** passage du processus de production, à partir de l'assemblage à l'emballage, a été soigneusement vérifiéautant en termes de fonctionnalité que de sécurité.

Ce guide rapide fournit seulement certaines **notions de base** pour l'installation, l'utilisation et l'entretien du four.
Sur demande au Constructeur sont disponibles les **livrets numériques étendus** qui fournissent tout type d'information et de conseil concernant l'appareil. Avant l'utilisation, lire **attentivement** le contenu du présent guide ; si quelques notions ne sont pas claires, adressez-vous au constructeur pour les explications opportunes.

DE Sehr geehrter Installateur, sehr geehrter Benutzer,
wir gratulieren Ihnen zur Entscheidung für ein Produkt, das unter Anwendung von Avantgarde-Technologien entwickelt und gefertigt wurde.
Vor der Auslieferung an den Kunden wird der Ofen in der Werkstatt des Herstellers einer Abnahmeprüfung unterzogen.
Das beiliegende „Prüfblatt Produktionszyklus" garantiert, dass **jeder** Schritt des Produktionsprozeses von der Montage bis zur Verpackung sowohl hinsichtlich der Funktionalität, als auch hinsichtlich der Sicherheit sorgfältig überprüft wurde.

Diese Schnellanleitung liefert nur einige **grundlegenden Angaben** zur Installation, zur Benutzung und zur Wartung des Ofens.
Auf Anfrage sind beim Hersteller die **vollständigen digitalen Handbücher** verfügbar, die alle Informationen und Empfehlungen zum Gerät enthalten. Vor der Benutzung **aufmerksam** den Inhalt der vorliegenden Anleitung lesen und für Auskünfte an den Hersteller wenden, falls etwas nicht klar sein sollte.

ES Estimado instalador, amable usuario,
le felicitamos por elegir un producto diseñado y fabricado con tecnología de punta.
Antes de la entrega al cliente, el horno se revisa y prueba en los talleres del fabricante.
La "hoja de control del proceso de producción" adjunta, garantiza que **cada** paso del proceso de producción, desde el ensamblaje hasta el embalaje, ha sido cuidadosamente verificado, tanto en términos de funcionalidad como de seguridad.

Esta guía rápida proporciona solo algunos **conceptos básicos** para la instalación, el uso y el mantenimiento del horno.
A petición del fabricante, se encuentran disponibles **folletos digitales ampliados** que brindan todo tipo de información y asesoramiento sobre el equipo. Antes del uso, lea **atentamente** el contenido de esta guía, si alguna noción no está clara, póngase en contacto con el fabricante para obtener las explicaciones adecuadas.

RU Уважаемый установщик, уважаемый пользователь,
поздравляем с выбором изделия, спроектированного и изготовленного с применением авангардных технологий.
Перед поставкой заказчику печь прошла проверку и пусконаладочные испытания в цехах Изготовителя.
«Листок испытания производственного процесса» прилагается к изделию и гарантирует, что **каждый** этап производственного процесса - от сборки до упаковки - тщательно проверен, как в отношении функциональности, так и в отношении безопасности.

Данное краткое руководство поясняет лишь некоторые **базовые понятия** по установке, эксплуатации и техобслуживанию печи.
По запросу в адрес Изготовителя доступны **подробные руководства в цифровом формате**, в которых представлена вся информация и рекомендации в отношении оборудования. Перед началом эксплуатации **внимательно** прочитать содержимое настоящего руководства; если какие-либо понятия останутся неясными, обратиться к Изготовителю за подробными разъяснениями.

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

IT

Avvertenze per l'installatore

- Prima dell'installazione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura in un luogo accessibile per ogni ulteriore futura consultazione da parte dei vari operatori.
- Il manuale deve inoltre sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione.
- Prima di qualsiasi movimentazione ed installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà lo stesso e verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e faranno decadere la garanzia.
- É vietato installare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- La targhetta matricola 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.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.

Avvertenze per l'utilizzatore

- Prima dell'uso e manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura in un luogo accessibile per ogni ulteriore futura consultazione da parte dei vari operatori.
- Il manuale deve inoltre sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e faranno decadere la garanzia.
- Un uso o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- La targhetta matricola 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.
- Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore.
- Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno.
- L'apparecchiatura è un prodotto utilizzabile unicamente per la cottura di pizze o prodotti analoghi. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura. L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche , sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè

sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

- 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.
- Utilizzare sempre utensili resistenti al calore (es. in acciaio). Utensili da cucina in plastica o similari potrebbero non resistere alle alte temperature del forno.
- Controllare periodicamente l'efficienza dei condotti di scarico fumi. Non ostruire il condotto per nessuna ragione.
- PERICOLO DI INCENDIO: lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.
- ATTENZIONE: PERICOLO DI ESPLOSIONE! É vietato impiegare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- ATTENZIONE: spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura, soprattutto durante le operazioni di pulizia o in caso di lunga inattività.
- 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.
- ATTENZIONE: è vietato immettere nella camera di cottura solidi o liquidi infiammabili, ad esempio alcolici, durante il funzionamento.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia!
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.
- Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura da un Centro di Assistenza Autorizzato almeno una volta all'anno.

Simbologia usata nel manuale

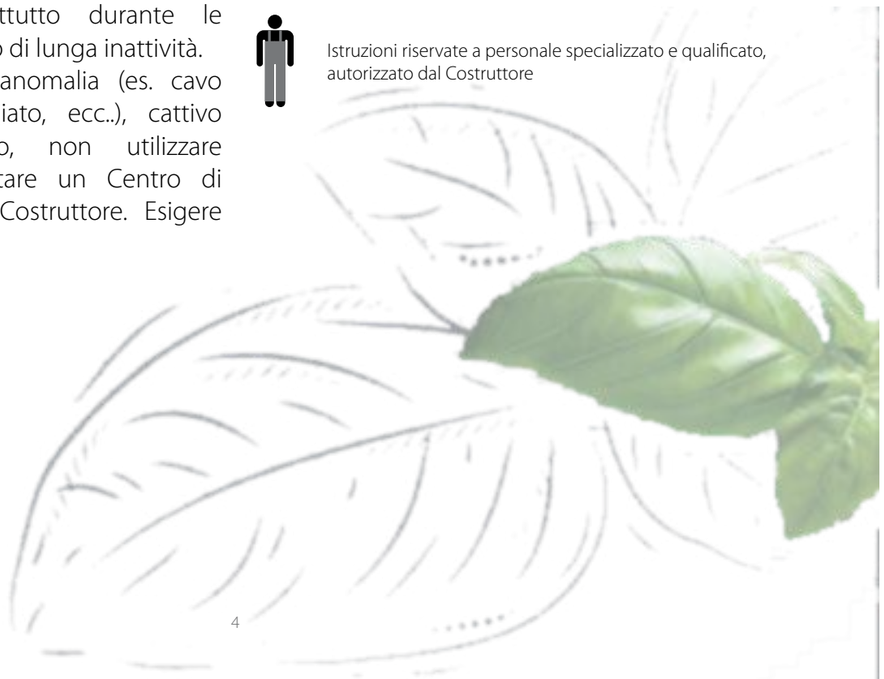
Avvertenza importante, se trascurata può portare a gravi danni a persone e all'apparecchiatura stessa.

Rimando ad un altro capitolo dove l'argomento viene affrontato in modo più dettagliato.

Consiglio del Costruttore

Istruzioni per l'utilizzatore

Istruzioni riservate a personale specializzato e qualificato, autorizzato dal Costruttore



La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.
Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Costruttore. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.
La lingua di stesura originale è l' italiano: il Costruttore non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione o stampa.

Avvertenze di sicurezza - Safety instructions - Consignes de sécurité - Sicherheitshinweise - Advertencias de seguridad - Предупреждения по безопасности

EN

Installer warnings

- Read this guide carefully before installing the appliance, and keep it with care in an accessible place for any future consultation by the various operators.
- Moreover, the manual must always accompany the product through its life, even in case of transfer.
- Before any movement or installation, check that the room is suitable and systems comply with the installation country standards and the specifications indicated on the appliance rating plate.
- All installation, assembly and non-routine maintenance operations must be performed exclusively by qualified technicians that are authorised by the Manufacturer, in compliance with the regulations in force in the user country, and with the regulations on systems and work safety.
- Before performing any installation or maintenance, disconnect the electricity supply.
- Unauthorised actions, tampering or modifications that do not follow the information provided in this manual can cause damages, injuries or fatal accidents and null and void the warranty.
- It is forbidden to install the oven in environments at risk of explosion.
- Installation or maintenance that fails to comply with the instructions in this manual may cause damage, injury or fatal accidents.
- Persons not involved with the appliance installation may not pass through or stand in the work area during appliance assembly.
- The serial plate provides important technical information. This is vital in case of a request for maintenance or repair of the equipment: please do not remove, damage or modify it.
- Failure to follow these regulations may cause damage or even fatal injury, subsequently invalidating the guarantee and relieving the Manufacturer of all liability.

User warnings

- Read this guide carefully before using and maintaining the appliance, and keep it with care in an accessible place for any future consultation by the various operators.
- Moreover, the manual must always accompany the product through its life, even in case of transfer.
- Before performing any maintenance, disconnect the electricity supply.
- Unauthorised actions, tampering or modifications that do not follow the information provided in this manual can cause damages, injuries or fatal accidents and null and void the warranty.
- Use or maintenance that fail to comply with the instructions in this manual may cause damage, injury or fatal accidents.
- The serial plate provides important technical information. This is vital in case of a request for maintenance or repair of the equipment: please do not remove, damage or modify it.
- Some parts of the equipment can reach high temperatures. We advise you to avoid touching surfaces and not to get materials either flammable or sensitive to heat near the appliance.
- Do not rest objects on the oven, above all if built in material sensitive to heat.
- The appliance is a product used only to bake pizzas or similar products. A use other than the stated one is considered improper, potentially dangerous for people and animals and might permanently damage the appliance . The improper use of the equipment shall void the warranty.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazard involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The staff using the appliance must be professionally prepared and periodically trained on its use, as well as the safety and accident prevention regulations.
- Children must be supervised to make sure they do not play with the appliance or parts of it.

- Always use tools resistant to heat (e.g. In steel). Cooking utensils in plastic or similar material might not withstand the oven high temperatures.
- Check regularly that fumes can be discharged safely. Do not obstruct the duct for any reason.
- FIRE RISK: leave the area around the appliance free and clean from fuels. Do not store flammable materials near this appliance.
- WARNING: RISK OF EXPLOSION! It is forbidden to use the oven in environments at risk of explosion.
- WARNING: always switch off the main switch when you finish using the appliance, above all during cleaning or in cases of prolonged downtime.
- If you notice any anomaly (e.g. damaged power cable, etc.), malfunction or fault, do not use the appliance and contact a Service Centre authorized by the Manufacturer. Demand original spare parts, or the Warranty will be null and void.
- Place the emergency phone numbers in a visible location.
- WARNING: it is forbidden to place flammable solids or liquids (spirits for instance) in the cooking chamber during the operation.
- Monitor the appliance during its entire operation, do not leave dishes in the oven unattended!
- Failure to follow these regulations may cause damage or even fatal injury, subsequently invalidating the guarantee and relieving the Manufacturer of all liability.
- We recommend you have the appliance checked by an Authorized Service Centre at least once a year.

Symbols used in the manual

Important warning, if disregarded it can lead to serious damages to the appliance and injuries to people.

Reference to another chapter where the subject is dealt with in more detail.

Manufacturer's advice

User instructions

Instructions reserved to specialised and qualified personnel, authorised by the Manufacturer

The company cannot be held liable for any print or transcription errors, reserving the right to make changes where deemed suitable without prior notice.
Partial reproduction without the manufacturer's consent is prohibited. Measurements are purely indicative and not binding.
The original language used to prepare this manual is Italian: the Manufacturer is not responsible for any translation/ interpretation or print errors.

Avvertenze di sicurezza - Safety instructions - Consignes de sécurité - Sicherheitshinweise - Advertencias de seguridad - Предупреждения по безопасности

FR

Avertissements pour l'installateur

- Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin dans un lieu accessible pour toute ultérieure consultation de la part des différents opérateurs.
- Le manuel doit toujours accompagner le produit durant sa vie utile, même en cas de vente.
- Avant tout déplacement et installation de l'appareil, veuillez vous assurer de la conformité du local qui l'accueillera et vérifiez que les installations soient conformes aux règlementations en vigueur dans le Pays d 'utilisation et aux indications inscrites sur la plaque signalétique.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par le Fabricant, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur lieu de travail.
- Avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Des interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas les indications du présent manuel peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- Il est interdit d'utiliser le four dans des endroits à risque d'explosion.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Durant le montage de l'appareil, le passage ou la permanence de personnes non chargées de l'installation ne sont pas autorisés à proximité de la zone de travail.
- La plaque signalétique fournit d'importante informations techniques. Elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.

Avertissements pour l'utilisateur

- Avant l'utilisation et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin dans un lieu accessible pour toute ultérieure consultation de la part des différents opérateurs.
- Le manuel doit toujours accompagner le produit durant sa vie utile, même en cas de vente.
- Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Des interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas les indications du présent manuel peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- La plaque signalétique fournit d'importante informations techniques. Elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- Certaines parties de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher les matériaux qui peuvent être inflammables ou sensibles à la chaleur.
- Ne pas poser d'objet, surtout s'il est construit en matériau sensible à la chaleur, au-dessus du four.
- L'appareil est un produit utilisable uniquement pour la cuisson de pizzas ou de produits analogues. Une utilisation différente de celle indiquée est considérée impropre, potentiellement dangereuse pour des personnes et des animaux et pourrait endommager l'appareil de manière définitive. L'utilisation impropre de l'appareil annule la garantie.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires, à moins que celles-ci soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers

- qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.
- Le personnel qui utilise l'appareil doit être professionnellement préparé et périodiquement formé sur son utilisation et sur les normes de sécurité et de prévention des accidents.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou avec des parties de celui-ci.
- Utilisez toujours des outils résistants à la chaleur (ex. en acier). Des outils de cuisine en plastique ou similaires pourraient ne pas résister aux températures élevées du four.
- Contrôlez périodiquement l'efficacité des conduits d'extraction des fumées. Ne boucher en aucun cas le conduit.
- DANGER D'INCENDIE : laissez la zone autour de l'appareil libérée et nettoyée de tout combustible. Ne pas laisser de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- ATTENTION : DANGER D'EXPLOSION ! Il est interdit d'utiliser le four dans des endroits à risque d'explosion.
- ATTENTION : éteignez toujours l'interrupteur électrique principal à la fin de l'utilisation de l'appareil, surtout durant les opérations de nettoyage ou en cas de longue inactivité.
- Si vous constatez une anomalie (par exemple, un cordon d'alimentation endommagé, etc.), un dysfonctionnement ou une panne, n'utilisez pas l'appareil et contactez un centre de service agréé autorisé par le fabricant. Utilisez uniquement des pièces de rechange originales sous peine d'annulation de la garantie.
- Positionnez dans un lieu bien visible les numéros de téléphone d'urgence.
- ATTENTION : il est interdit d'introduire dans la chambre de cuisson des solides ou des liquides inflammables, par exemple alcools, durant le fonctionnement.
- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement, ne pas laisser de plats dans le four sans surveillance !
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.
- Il est conseillé de faire contrôler l'appareil par un Centre d'Assistance Autorisé au moins une fois par an.

Symbologie utilisée dans le manuel

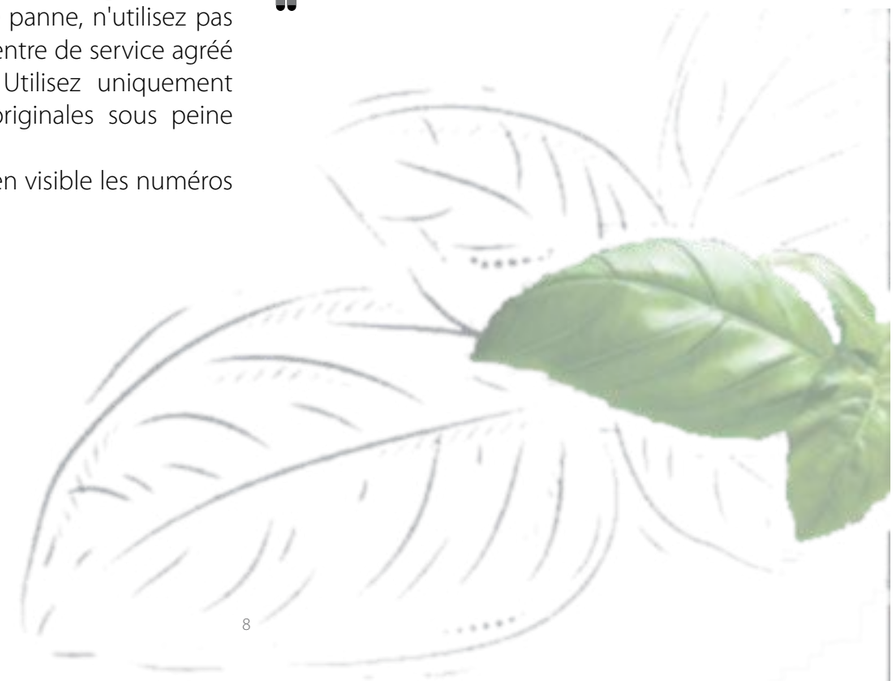
Avertissement important, s'il est négligé, cela peut causer de graves dommages aux personnes et à l'appareil.

Renvoie à un autre chapitre où l'argument est affronté de manière plus détaillé.

Conseil du Constructeur

Instructions pour l'utilisateur

Instructions réservées au personnel spécialisé et qualifié, autorisé par le Constructeur



L'entreprise dégage toute responsabilité pour les éventuelles erreurs d'impression ou de transcription, et se réserve le droit d'apporter sans préavis les modifications qu'elle jugera nécessaires.
La reproduction partielle sans le consentement du Fabricant est interdite.
Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes.
La langue originale de rédaction est l'italien : le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction / interprétation ou d'impression.

Avvertenze di sicurezza - Safety instructions - Consignes de sécurité - Sicherheitshinweise - Advertencias de seguridad - Предупреждения по безопасности

DE

Hinweise für den Installateur

- Vor der Installation das vorliegende Handbuch aufmerksam lesen und es für die zukünftige Konsultation durch die verschiedenen Bediener an einem zugänglichen Ort aufbewahren.
- Das Handbuch muss außerdem das Produkt für dessen gesamte Lebenszeit begleiten, auch im Fall der Veräußerung.
- Vor allen Arbeiten zur Bewegung und Installation des Geräts sicherstellen, dass das Lokal überprüfen, das es aufnimmt, und sicherstellen, dass die Anlagen den geltenden Normen im Land der Benutzung und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Alle Arbeiten zur Installation, Montage und Wartung dürfen nur von qualifiziertem und vom Hersteller befugtem Fachpersonal gemäß den im Lande geltenden Normen zur Anlage und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.
- Vor jeglichen Installations-oder Wartungseingriffen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Eingriffe oder Abänderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt werden und die den Angaben im vorliegenden Handbuch nicht entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen sowie zum Verfall des Gewährleistungsanspruches führen.
- Es ist untersagt, den Ofen in Umgebungen mit Explosionsgefahr zu installieren.
- Eine nicht in diesem Handbuch genannte Montage oder Wartung kann zu Verletzungen oder Todesfällen führen.
- Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal in der Arbeitszone verboten.
- Auf dem Typenschild sind wichtige technische Daten enthalten. Diese sind grundlegend bei einer Anfrage hinsichtlich eines Wartungs- oder Reparatureingriffs des Geräts. Das Schild daher nicht entfernen, beschädigen oder verändern.
- Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung.

Hinweise für den Benutzer

- Vor der Benutzung und Wartung das vorliegende Handbuch aufmerksam lesen und es für die zukünftige Konsultation durch die verschiedenen Bediener an einem zugänglichen Ort aufbewahren.
- Das Handbuch muss außerdem das Produkt für dessen gesamte Lebenszeit begleiten, auch im Fall der Veräußerung.
- Vor jeglichen Wartungseingriffen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Eingriffe oder Abänderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt werden und die den Angaben im vorliegenden Handbuch nicht entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen sowie zum Verfall des Gewährleistungsanspruches führen.
- Eine nicht in diesem Handbuch genannte Benutzung kann zu Verletzungen oder Todesfällen führen.
- Auf dem Typenschild sind wichtige technische Daten enthalten. Diese sind grundlegend bei einer Anfrage hinsichtlich eines Wartungs- oder Reparatureingriffs des Geräts. Das Schild daher nicht entfernen, beschädigen oder verändern.
- Einige Bauteile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen. Bitte achten Sie darauf,die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien in ihre Nähe zu bringen, die sich entzünden können oder die hitzeempfindlich sind.
- Nichts auf dem Ofen abstellen, vor allem keine Gegenstände aus hitzeempfindlichen Material.
- Das Gerät ist ein Produkt, das ausschließlich zum Backen von Pizza oder ähnlichen Produkten verwendet werden kann. Ein von den Angaben abweichende Verwendung wird als Zweckentfremdung angesehen, ist potenziell gefährlich für Menschen und Tiere und könnte zu irreparablen Beschädigungen des Geräts führen. Die Zweckentfremdung des Geräts führt zum Verfall des Gewährleistungsanspruches.
- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder ohne die notwendigen Kenntnisse bedient werden,

- vorausgesetzt, diese werden beaufsichtigt bzw. nachdem diese die nötigen Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit zusammenhängenden Gefahren erkannt und verstanden wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem Nutzer durchgeführt werden und dürfen nicht von Kindern ohne Überwachung gemacht werden.
- Das Personal, das das Gerät benutzt, muss über eine Berufsausbildung verfügen und es muss regelmäßig hinsichtlich der Benutzung desselben sowie den Normen zur Sicherheit und Unfallvermeidung geschult werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder Bauteilen desselben spielen.
- Stets hitzebeständige Werkzeuge (z. B. aus Stahl) verwenden. Küchengeräte aus Kunststoff oder ähnlichen Materialien können den hohen Temperaturendes Ofens nicht standhalten.
- Periodisch die Effizienz der Abluftleitungen überprüfen. Die Leitung aus keinem Grund verstopfen.
- BRANDGEFAHR: Die Umgebung des Geräts frei von brennbaren Materialien lassen. Keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- ACHTUNG: EXPLOSIONSGEFAHR! Es ist untersagt, den Ofen in Umgebungen mit Explosionsgefahr in Betrieb zu nehmen.
- ACHTUNG: Immer den Hauptschalter öffnen, um die Benutzung des Ofens zu verhindern, vor allem während der Reinigungsarbeiten oder bei längerer Nichtbenutzung.
- Das Gerät nicht benutzen und eine Kundendienststelle des Herstellers kontaktieren, falls Anomalien festgestellt werden (z. B. Netzkabel beschädigt usw.). Ausschließlich Originalersatzteile verwenden; anderenfalls verfällt der Gewährleistungsanspruch.
- Die Notfalltelefonnummer gut sichtbar anbringen.
- ACHTUNG: Es ist untersagt, feste oder flüssige entflammbare Materialien, zum Beispiel Alkohol, während des Betriebs in die Backkammer einzuführen.
- Das Gerät muss während seines Betriebs überwacht werden; nie Speisen im nicht beachten Ofen lassen!
- Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung.
- Wir empfehlen, das Gerät zumindest einmal jährlich von einer Kundendienststelle kontrollieren zu lassen.

Im Handbuch verwendete Symbole

Wichtiger Hinweis, dessen Vernachlässigung zu schweren Verletzungen sowie zu Beschädigungen des Geräts führen kann.

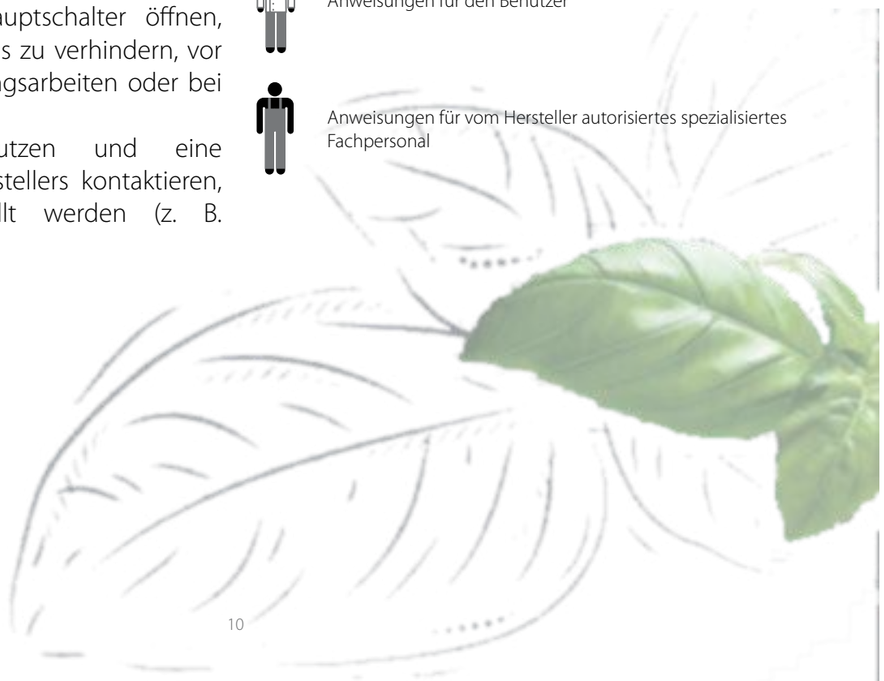
Dazu verweisen wir auf ein anderes Kapitel, in dem das Thema detaillierter behandelt wird.

Empfehlung des Herstellers

Anweisungen für den Benutzer

Anweisungen für vom Hersteller autorisiertes spezialisiertes Fachpersonal

Die Firma haftet nicht für eventuelle Druck- oder Übertragungsfehler und behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen, die für angemessen erachtet werden.
Die auszugsweise Wiedergabe ist ohne Zustimmung des Herstellers untersagt. Die angegebenen Abmessungen sind unverbindlich.
Die Original-Sprache dieses Handbuches ist Italienisch: Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Übersetzungs- oder Druckfehler.



Avvertenze di sicurezza - Safety instructions - Consignes de sécurité - Sicherheitshinweise - Advertencias de seguridad - Предупреждения по безопасности

ES

Advertencias para el instalador

- Antes de instalar el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- Además, el manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de cualquier movimiento e instalación del equipo, compruebe la idoneidad de la sala que lo va a alojar y verifique que los sistemas cumplen la normativa vigente en el país de uso y lo que se indica en la placa de identificación.
- Todas las operaciones de instalación, monitorización y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por el Fabricante, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la fuente de alimentación eléctrica.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- Está prohibido instalar el horno en atmósferas potencialmente explosivas.
- Una instalación o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Durante el montaje del aparato, no se permite el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Son indispensables en caso de que se solicite el mantenimiento o la reparación del equipo, por lo que se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al fabricante de toda responsabilidad.

Advertencias para el usuario

- Antes de utilizar y mantener el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- Además, el manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Son indispensables en caso de que se solicite el mantenimiento o la reparación del equipo, por lo que se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas. Se debe tener cuidado de no tocar superficies ni materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor.
- No coloque ningún objeto, especialmente objetos hechos de material sensible al calor, encima del horno.
- El equipo es un producto que sólo se puede utilizar para cocinar pizzas o productos similares. Un uso diferente del indicado se considera inapropiado, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irreparablemente el equipo. El uso incorrecto del equipo anulará la garantía.
- El equipo podrá ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén bajo supervisión o se les haya instruido sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el equipo. Las tareas

- de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.
- El personal que utiliza el equipo debe ser formado profesionalmente y periódicamente en su uso y en las normas de seguridad y prevención de accidentes.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el equipo o partes del mismo.
- Siempre use herramientas resistentes al calor (por ejemplo, DE acero). Los utensilios de cocina en plástico o similares no pueden soportar altas temperaturas en el horno.
- Controle periódicamente la eficiencia de los conductos de evacuación de humos. No obstruya el conducto por ningún motivo.
- PELIGRO DE INCENDIO: deje el área alrededor del equipo libre y limpia de combustibles. No guarde materiales inflamables cerca de este equipo.
- ATENCIÓN: ¡PELIGRO DE EXPLOSIÓN! Está prohibido usar el horno en atmósferas potencialmente explosivas.
- ATENCIÓN: siempre apague el interruptor eléctrico principal al final del uso del equipo, especialmente durante las operaciones de limpieza o en caso de inactividad prolongada.
- Si observa alguna anomalía (por ejemplo, un cable de alimentación dañado, etc.), un mal funcionamiento o avería, no use el equipo y contacte un centro de servicio autorizado por el fabricante. Solicite repuestos originales, de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Coloque los números de teléfono de emergencia en un lugar visible.
- ATENCIÓN: está prohibido introducir líquidos sólidos o inflamables, por ejemplo, alcohol, en la cámara de cocción durante el funcionamiento.
- Supervise el equipo durante su funcionamiento, ¡no deje alimentos en el horno sin una funda!
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al fabricante de toda responsabilidad.
- Recomendamos que un Centro de Servicio Autorizado revise el equipo al menos una vez al año.

Símbolos utilizados en el manual

Advertencia importante, si se descuida, puede ocasionar daños graves a las personas y al equipo en sí.

Referencia a otro capítulo en el que el tema se trata con más detalle.

Consejo del Fabricante

Instrucciones para el usuario

Instrucciones reservadas para personal especializado y calificado, autorizado por el fabricante

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo.
Se prohíbe la reproducción parcial sin el consentimiento del Fabricante. Las medidas especificadas son indicativas y no vinculantes.
El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

Avvertenze di sicurezza - Safety instructions - Consignes de sécurité - Sicherheitshinweise - Advertencias de seguridad - Предупреждения по безопасности

RU

Предупреждения для установщика

- Перед установкой оборудования внимательно прочитать данную брошюру, бережно хранить ее в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Кроме того, руководство всегда должно прилагаться к изделию на все протяжении его срока службы, в том числе в случае передачи.
- Перед перемещением и установкой оборудования убедиться в пригодности помещения, в котором оно будет установлено, проверить, что пРис.особления соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации и данным, указанным на паспортной табличке.
- Все операции по установке, монтажу и экстренному техническому обслуживанию должны выполняться квалифицированным персоналом, уполномоченным Изготовителем, в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации и с соблюдением норм, касающихся машинного оборудования и безопасности на рабочем месте.
- Перед выполнением любых работ по установке и техобслуживанию отсоединить оборудование от электросети.
- Работы, несанкционированные вмешательства или явно не разрешенные модификации, не соответствующие указаниям данного руководства, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом, и влекут за собой аннулирование гарантии.
- Запрещается устанавливать печь в помещениях с Рис.ом взрыва.
- Установка или техобслуживание без соблюдения указаний, приведенных в данной брошюре, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом.
- Во время монтажа оборудования не разрешается проход или пребывание лиц, не занятых установкой, поблизости от рабочей зоны.
- Паспортная табличка содержит важные технические сведения. Они необходимы в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования: поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.
- Несоблюдение указанных норм может привести к повреждением и травмам, в том числе со смертельным исходом, к аннулированию гарантии и освобождению Изготовителя от ответственности.

Предупреждения для пользователя

- Перед началом эксплуатации и техобслуживания оборудования внимательно прочитать данную брошюру, бережно хранить ее в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Кроме того, руководство всегда должно прилагаться к изделию на все протяжении его срока службы, в том числе в случае передачи.
- Перед выполнением любых работ по эксплуатации и техобслуживанию отсоединить оборудование от электросети.
- Работы, несанкционированные вмешательства или явно не разрешенные модификации, не соответствующие указаниям данного руководства, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом, и влекут за собой аннулирование гарантии.
- Эксплуатация или техобслуживание без соблюдения указаний, приведенных в данной брошюре, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом.
- Паспортная табличка содержит важные технические сведения. Они необходимы в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования: поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.
- Некоторые части оборудования могут сильно нагреваться. Рекомендуется следить за тем, чтобы не прикасаться к поверхностям и не помещать поблизости воспламеняющиеся и чувствительные к теплу материалы.
- Не ставить никаких предметов, особенно изготовленных из чувствительных к теплу материалов, на печь.
- Оборудование представляет собой изделие, используемое исключительно для приготовления пиццы и аналогичных блюд. Эксплуатация в целях, отличающихся от указанной, считается неправильной, потенциально опасной для людей и животных, и может привести к необратимым повреждениям оборудования. Неправильная эксплуатация

- оборудования влечет за собой утрату гарантии.
- Прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо не имеющими опыта или требуемых знаний, только под пРис.отром или после получения ими инструкций по безопасной эксплуатации прибора и при понимании связанных с ним опасностей. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание, которые должны осуществляться пользователем, не должны осуществляться детьми без пРис.отра.
- Работающий с оборудованием персонал должен иметь профессиональную подготовку и периодически проходить обучение по его эксплуатации, а также по технике безопасности и предупреждению несчастных случаев.
- Необходимо пРис.атривать за детьми, чтобы быть уверенными, что они не играют с оборудованием или его частями.
- Всегда пользоваться теплостойкими инструментами (например, стальными). Пластиковые или аналогичные кухонные приборы могут не выдержать температуру печи.
- Периодически проверять эффективность дымоходов. Ни под каким предлогом не загораживать дымоход.
- ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА: оставить вокруг оборудования свободную и чистую зону, без горючих материалов. Не держать воспламеняющиеся материалы рядом с оборудованием.
- ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА! Запрещается устанавливать печь в помещениях с Рис.ом взрыва.
- ВНИМАНИЕ: всегда выключать главный электрический рубильник по завершении эксплуатации оборудования, особенно на время операций по чистке или в случае продолжительного простоя.
- В случае обнаружения любых неисправностей (например, поврежденного кабеля питания и т.д.), неправильного функционирования или поломки, не использовать оборудование и обратиться в центр технической поддержки, авторизованный Изготовителем. Требовать использования фирменных запчастей, под угрозой аннулирования гарантии.
- Повесить на видном месте номера телефонов для экстренных обращений.
- ВНИМАНИЕ: во время функционирования запрещается класть в духовую камеру твердые или жидкие воспламеняющиеся материалы, например, алкогольные напитки.
- Наблюдать за оборудованием на протяжении работы, не оставлять блюда в печи без пРис.отра!
- Несоблюдение указанных норм может привести к повреждением и травмам, в том числе со смертельным исходом, к аннулированию гарантии и освобождению Изготовителя от ответственности.
- Рекомендуется обеспечивать проверку оборудования силами авторизованного центра технической поддержки минимум один раз в год.

Условные обозначения, используемые в руководстве

Важное предупреждение, в случае пренебрежения может привести к тяжелым травмам у людей и повреждению оборудования.

См. главу, в которой подробно рассмотрена данная тематика.

Совет изготовителя

Инструкции для пользователя

Инструкции предназначены для специализированного и квалифицирвоанного персонала, уполномоченного Изготовителем

Компания отказывается от какой бы то ни было ответственности в отношении возможных опечаток или ошибок набора, оставляя за собой право на внесение любых необходимых изменений без уведомления.
Частичное воспроизведение без разрешения Изготовителя запрещено. Предоставленные габариты являются ориентировочными и не имеют обязательной силы.
Исходным языком документа является итальянский: Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации или печати.

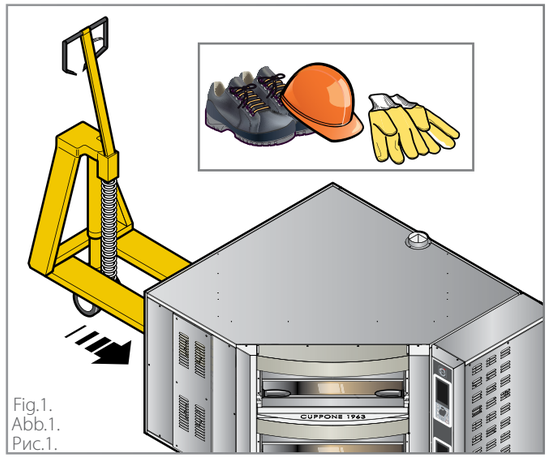


Fig.1.
Abb.1.
Рис.1.

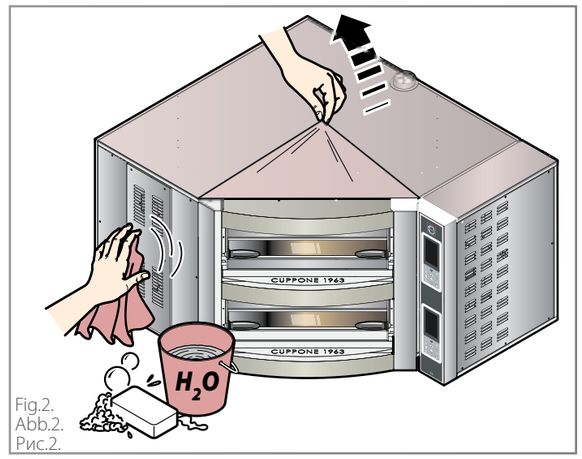


Fig.2.
Abb.2.
Рис.2.

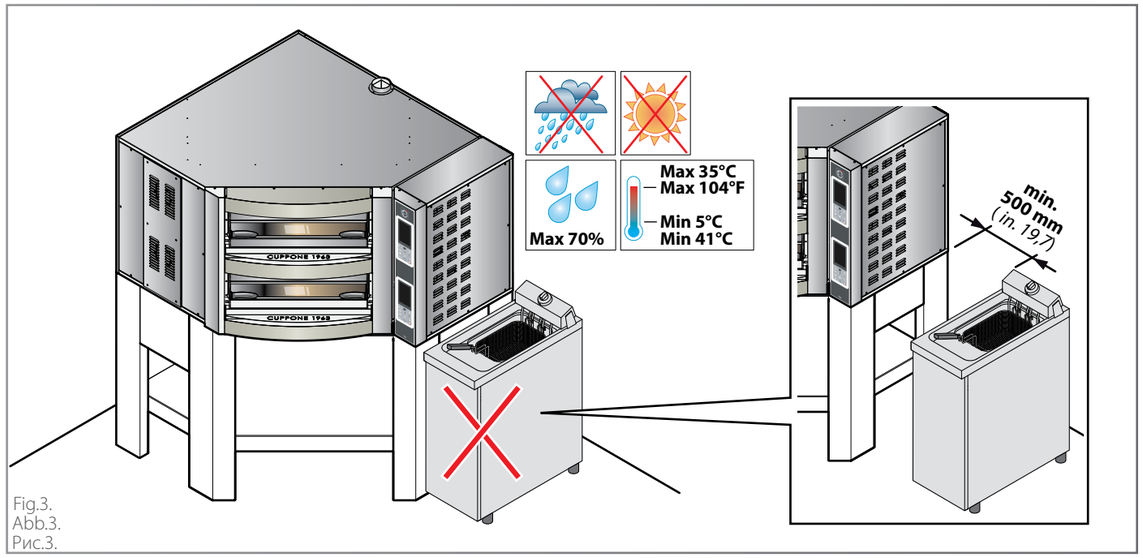


Fig.3.
Abb.3.
Рис.3.

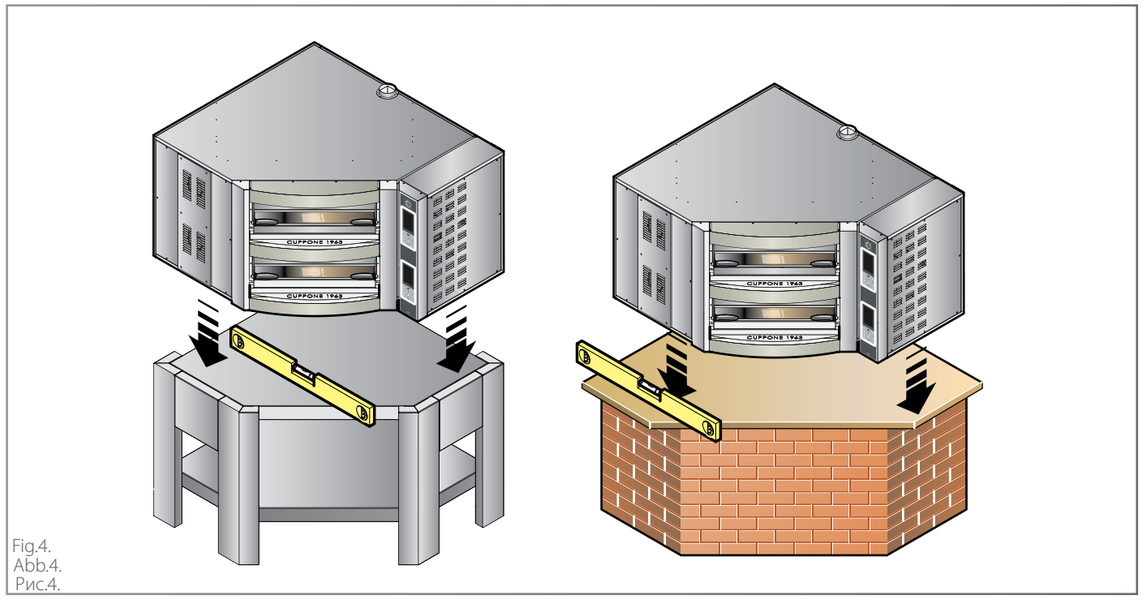


Fig.4.
Abb.4.
Рис.4.

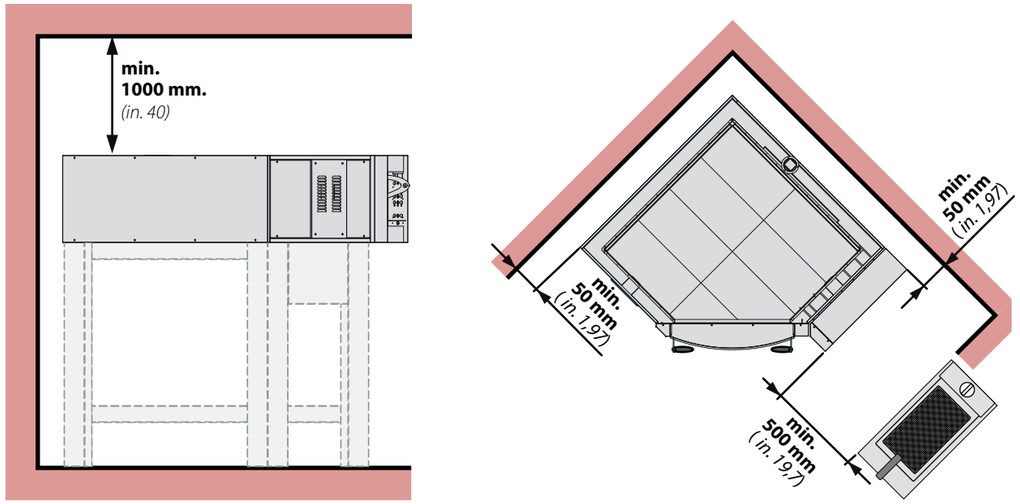


Fig.5.
Abb.5.
Рис.5.

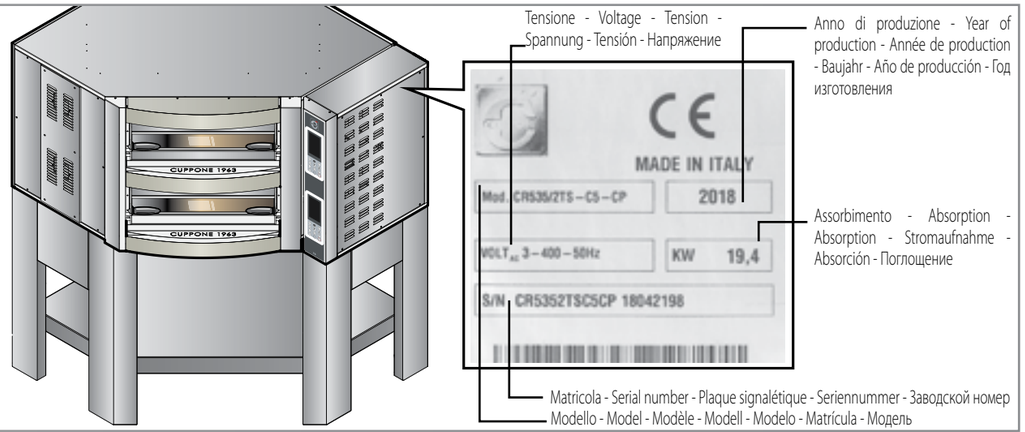


Fig.6.
Abb.6.
Рис.6.

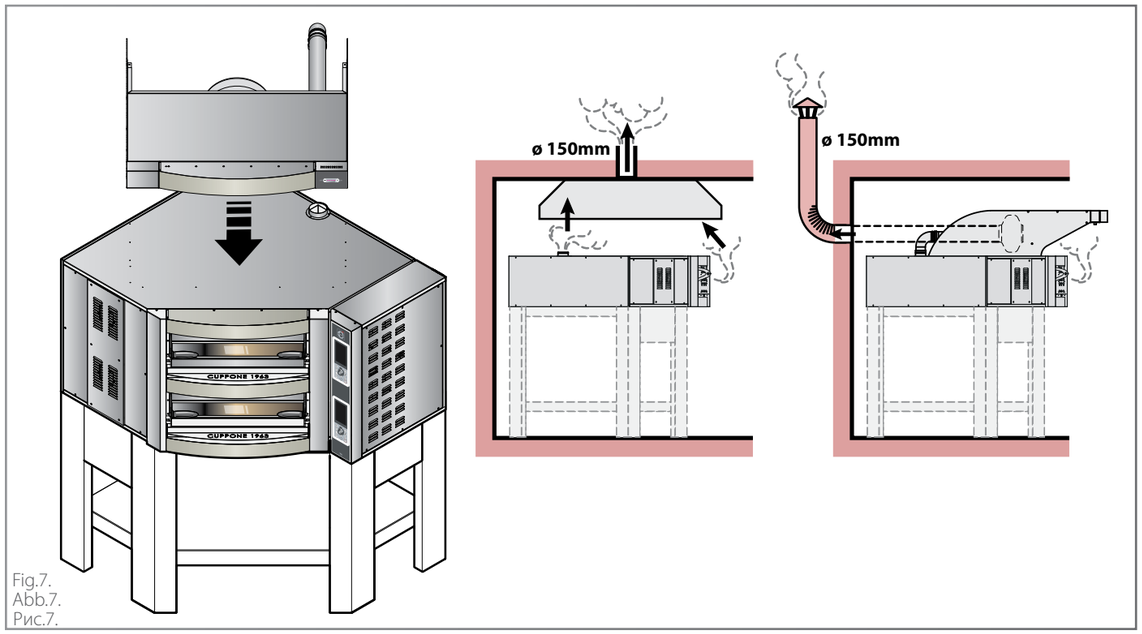


Fig.7.
Abb.7.
Рис.7.

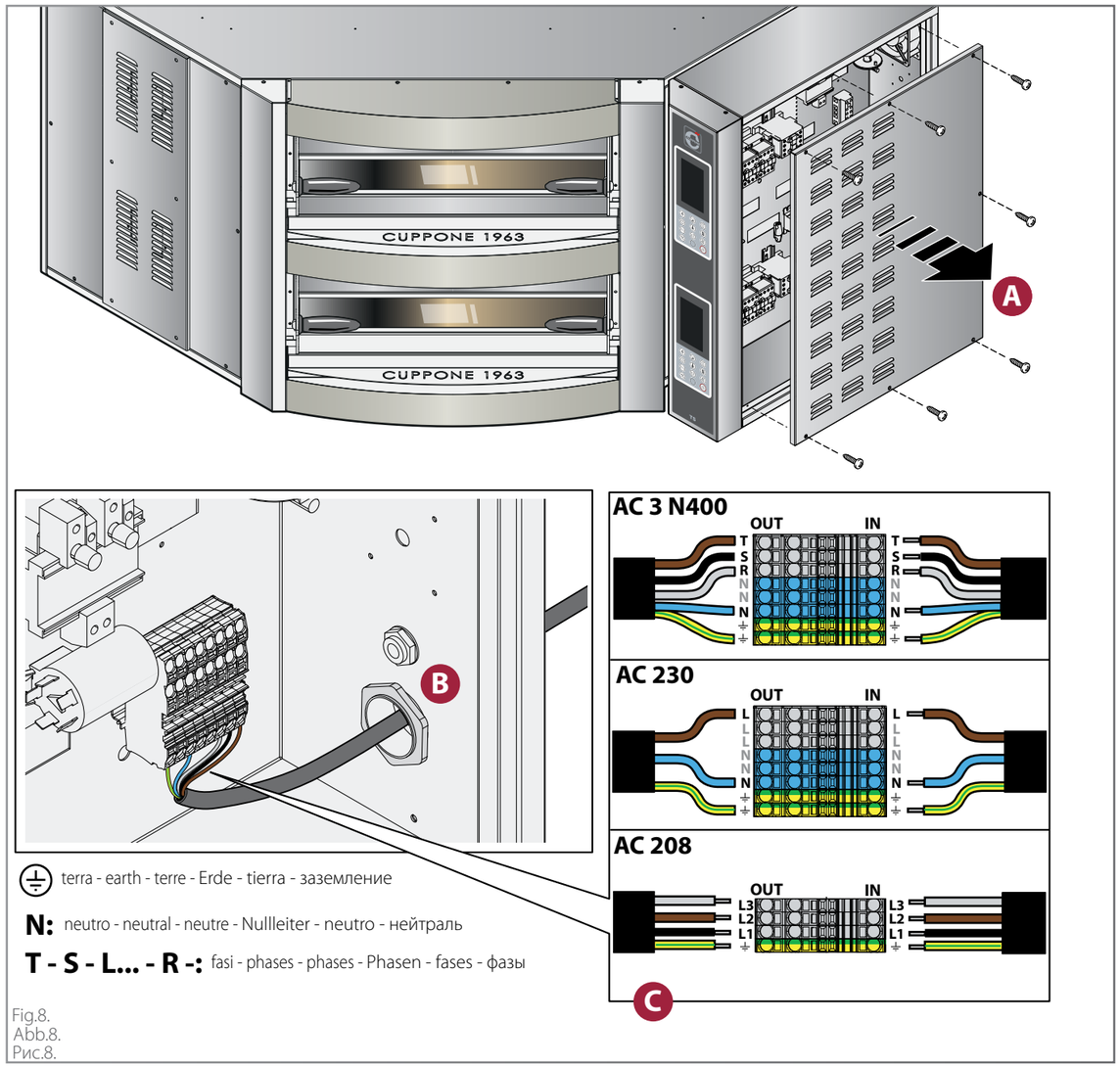


Fig.8.
Abb.8.
Рис.8.

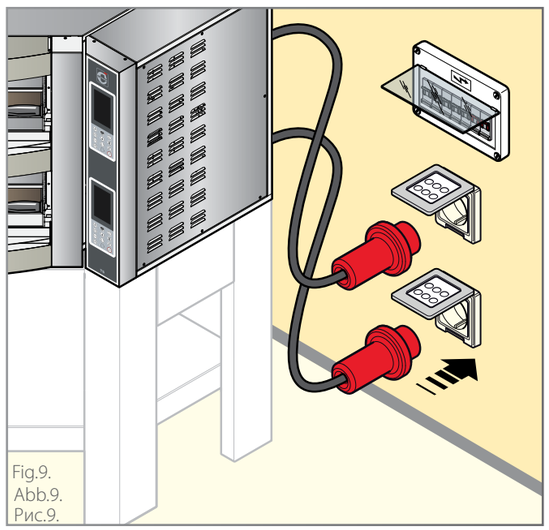


Fig.9.
Abb.9.
Рис.9.

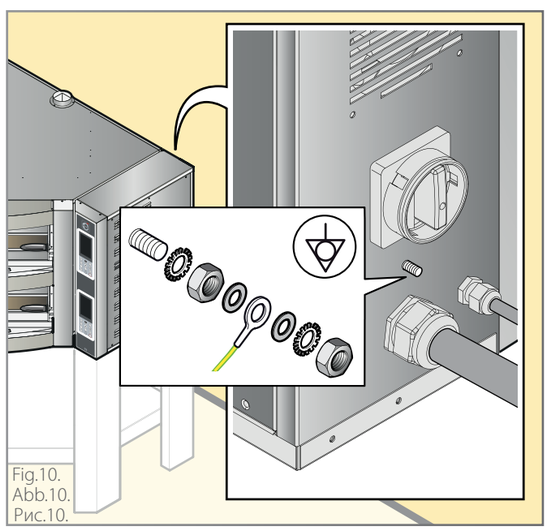


Fig.10.
Abb.10.
Рис.10.

IT

Posizionamento ▶ Fig.3.

Installare l'apparecchiatura in un locale:
- dedicato e conforme alla cottura di cibi;
- con adeguato ricambio d'aria;
- che risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- riparato da agenti atmosferici;
- con temperature da +5° a +35°C massimo;
- con umidità non superiore a 70%.

Nella scelta del locale di posizionamento, tenere conto che l'apparecchiatura deve essere facilmente **movimentabile** per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali operare murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.

▶ Fig.4.

Posizionare l'apparecchiatura sopra il basamento previsto.
Questo deve:
- essere in materiale non infiammabile o sensibile al calore;
- essere perfettamente planare;
- essere stabile;
- sopportare il peso dell'apparecchiatura.

Caravaggio CR5: peso netto 230 kg (singolo) - 450kg (doppio)
Caravaggio CR8: peso netto 270 kg (singolo) - 520kg (doppio)

Su richiesta al Costruttore sono disponibili dei supporti che assicurano la perfetta compatibilità con il forno.
Per il loro corretto montaggio e fissaggio al forno, consultare il foglio allegato agli stessi.

▶ Fig.5.

Mantenere scrupolosamente le seguenti distanze minime dal forno rispetto a **pareti,** altre **apparecchiature**, **oggetti** e **materiali combustibili**:
- lato sinistro: **50 mm**
- lato destro: **500 mm** (per consentire un facile accesso all'impianto elettrico; se ciò non è possibile, in caso di intervento, sarà necessario spostare il forno dal suo alloggiamento mediante adeguati sistemi di sollevamento),
- posteriormente: **50 mm**
- superiormente: **1000 mm**

Le distanze indicate devono essere aumentate in presenza di oggetti o apparecchiature realizzati con materiali sensibili al calore.

Per ridurre il rischio di incendio, **rispettare le distanze minime indicate** e installare l'apparecchiatura in ambienti **ignifughi** e **non a rischio di esplosione**. Anche la pavimentazione del locale di installazione deve avere la finitura superficiale **ignifuga**.

Lettura matricola ▶ Fig.6.

La matricola si trova sul fianco destro dell'apparecchiatura.
Essa fornisce importanti informazioni tecniche che 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.

Evacuazione fumi ▶ Fig.7.

Il forno è provvisto di uno scarico regolabile posto nella parte superiore per l'evacuazione dei vapori provenienti dalla camera di cottura. Tali vapori e quelli che normalmente escono dalla portina durante le fasi di lavoro, **devono essere evacuati all'esterno** in uno dei seguenti modi:
- mediante una **cappa fornita dal Costruttore** che assicura la perfetta compatibilità con il forno. Per il corretto montaggio e fissaggio al forno, consultare il foglio allegato alla stessa.
- mediante un adeguato impianto di aspirazione dell'utilizzatore: in questo caso, interporre obbligatoriamente tra l'estrattore ed il camino del forno un interruttore di tiraggio (l'estrattore e l'interruttore di tiraggio non sono forniti dal Costruttore).

La canna fumaria di evacuazione deve essere ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, avere un diametro minimo di **150 mm** e rispettare le normative vigenti.

Collegamento elettrico ▶ Fig.8. - Fig.9. - Fig.10.

Il collegamento elettrico deve essere eseguito **esclusivamente** da personale qualificato dopo aver letto le avvertenze di sicurezza contenute nelle prime pagine.

Prima di allacciare il forno **verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti** nel Paese di utilizzo e a **quanto riportato sulla targhetta matricola** posta sul fianco destro del forno.
Le apparecchiature sono fornite senza cavo di alimentazione e spina: entrambi devono essere montati sul forno da personale qualificato. Il cavo deve essere esclusivamente **del tipo indicato** e sullo stesso deve venire montata una spina di portata adeguata all'assorbimento del forno per il collegamento alla rete elettrica.

Se il forno ha doppia camera, i cavi di alimentazione da collegare sono due come le prese di collegamento.

Tipologia cavi:
CR 5 trifase Europa (400V) / H07RN-F 5G2,5
CR 5 trifase America (208V) / cavo 6/4 SOOW
CR 5 monofase (230V) / H07RN-F 3G10
CR 8 trifase Europa (400V) / H07RN-F 5G4
CR 8 trifase America (208V) / cavo10/4 SOOW

Per collegare il cavo all'apparecchiatura, rimuovere il pannello laterale destro del forno, far passare il cavo attraverso il pressacavo predisposto e collegarlo in modo corretto alla morsettiera.

Nelle pagine successive si trovano gli schemi elettrici: fare riferimento a quello specifico al modello da collegare.

Per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve:
- essere inclusa in un **sistema equipotenziale** secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo equipotenziale. Il conduttore dovrà avere una sezione massima di 10 mm2 (secondo la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) ed essere di colore giallo verde;
- essere obbligatoriamente connessa alla **linea di terra** della rete (cavo di colore giallo verde);
- essere obbligatoriamente connessa ad un **differenziale termico** secondo quanto riportato nella normativa in vigore (0.03A Tipo A);
- essere obbligatoriamente connessa ad un **meccanismo di interruzione omnipolare** che consenta una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

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

In caso di necessità, il cavo deve essere sostituito da Cuppone o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

EN

Positioning ▶ Fig.3.

Install the appliance in a room:
- dedicated and suitable to the cooking of food;
- having adequate air ventilation;
- that complies with the current regulations on health and safety and systems in your country;
- protected from the weather;
- with temperatures between +5° to +35°C maximum;
- having a maximum humidity of 70%.

When choosing the positioning room, take into account that the appliance must be **easy to move** for any extraordinary maintenance: be careful since any brickwork after installation (e.g.: wall construction, door replacement with narrower ones, renovations, etc.) do not hamper movements.

▶ Fig.4.

Position the appliance on the base provided.
This must:
- be flame and heat resistant;
- be perfectly flat;
- be stable;
- withstand the weight of the appliance.

Caravaggio CR5: net weight 230 kg (single) - 450kg (double)
Caravaggio CR8: net weight 270 kg (single) - 520kg (double)

On request, supports ensuring perfect compatibility with the oven are available from the Manufacturer.
For their correct assembly and fastening to the oven, please refer to the instruction sheet accompanying them.

▶ Fig.5.

Comply rigorously with the following minimum distances of the oven from **walls,** other **appliances**, **objects** and **combustible materials**:
- left hand side: **50 mm**
- right hand side: **500 mm** (to allow easy access to the electrical system; if this is not possible, when required, the oven shall have to be moved from its housing with suitable lifting equipment),
- back: **50 mm**
- top: **1000 mm**

The stated distances must be increased in case of objects or equipment made with heat-sensitive materials.

To reduce the risk of a fire, **comply with the stated minimum distances** and install the appliance in **fireproof** environments that are **not at risk of explosion**. The floor of the installation room must have a surface **fireproof** finish too.

Serial number plate reading ▶ Fig.6.

The serial number is on the right hand side of the appliance.
It provides important technical information that is vital in case of a request for maintenance or repair of the appliance: please do not remove, damage or modify it.

Smoke extraction ▶ Fig.7.

The oven is fitted with an adjustable exhaust in the top to get rid of the steam from the cooking chamber. This steam, together with the one from the door during the work phases, **must be conveyed outside** in one of the following ways:
- through a **hood supplied by the Manufacturer** that ensures perfect compatibility with the oven. For its correct assembly and fastening to the oven, please refer to the instruction sheet accompanying it.
- through an adequate extraction system supplied by the user: in this case a draught switch must be installed between the extractor and the oven chimney (the extractor and switch are not supplied by the Manufacturer).

The extractor flue must serve only the appliance, have a minimum diameter of **150 mm** and comply with the current regulations.

Electrical connection ▶ Fig.8. - Fig.9. - Fig.10.

The electrical connection must be carried out **exclusively** by qualified personnel after reading the safety warnings at the beginning of the manual.

Before installing the appliance, **check that systems comply with the regulations in force** in the country where it is going to be used and **with the specifications indicated on the appliance rating plate** on the RH side of the oven.
The appliance is supplied without either power cable or plug: they must both be fitted by qualified personnel. The cable must be only **of the type stated** and the plug fitted to it must be suitable for the consumption and connection of the oven to the electrical mains.

If the oven has a twin chamber, the power cables to be connected are two as the connecting plugs.

Cable type:
CR 5 three-phase Europe (400V) / H07RN-F 5G2,5
CR 5 three-phase America (208V) / 6/4 SOOW cable
CR 5 single-phase (230V) / H07RN-F 3G10
CR 8 three-phase Europe (400V) / H07RN-F 5G4
CR 8 three-phase America (208V) / 10/4 SOOW cable
To connect the cable to the appliance, remove the RH side panel of the oven, let the cable through the cable gland provided and connect it to the terminal block correctly.

The following pages show the electrical diagrams: please refer to the one of the specific model to connect.

For a correct electrical connection, the appliance must:
- be included in an **equipotential system** in compliance with the legislation in force. This connection must be made between the various devices with the terminal marked with the equipotential symbol . The cable must have a maximum cross-section of 10 mm2(in compliance with IEC EN 60335-2-42:2003-09) and must be yellow-green;
- must be **grounded** to the mains (green-yellow wire);
- must be connected to a **thermal differential switch** in compliance with the regulations in force (0.03A A type);
- must be connected to an **omnipolar circuit breaker** allowing complete disconnection in overvoltage III category conditions.

The Manufacturer accepts no liability for failure to comply with the above.

The cable must be replaced by Cuppone or by its technical assistance service, or in all cases by a person with a similar role in order to prevent any risks.

FR

Positionnement ▶ Fig.3.

Installez l'appareil dans un local :
- dédié et conformes à la cuisson d'aliments ;
- avec un échange d'air adéquat ;
- qui répond aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
- à l'abri des agents atmosphériques ;
- avec des températures allant de +5° à +35°C maximum ;
- avec une humidité inférieure à 70%.

Au moment de choisir l'endroit d'installation de l'appareil, tenez compte que l'appareil doit être facilement **déplaçable** pour d'éventuels entretiens extraordinaires : faites attention que les éventuels travaux de maçonnerie successifs à l'installation (par ex, construction de murs, remplacement des portes avec d'autres plus étroites, restructurations, etc...) n'empêchent pas les déplacements.

▶ Fig.4.

Positionnez l'appareil sur la base prévue.
Celle-ci doit :
- être en matériau non inflammables ou insensibles à la chaleur ;
- être parfaitement plane ;
- être stable ;
- supporter le poids de l'appareil.

Caravaggio CR5 : poids net 230 kg (simple) - 450kg (double)
Caravaggio CR8 : poids net 270 kg (simple) - 520kg (double)

À la demande du Fabricant sont disponibles des supports qui assurent la parfaite compatibilité avec le four.
Pour leur montage et fixation corrects au four, consultez la notice jointe avec les appareils.

▶ Fig.5.

Respectez scrupuleusement les distances minimales suivantes du four par rapport aux **murs,** aux autres **appareils**, **aux objets** et **aux matériaux combustibles**:
- côté gauche : **50 mm**
- côté droit : **500 mm** (pour autoriser un accès facile au système électrique ; si cela n'est pas possible, en cas d'intervention, il sera nécessaire de déplacer le four de son logement au moyen de systèmes de levage adéquats),
- à l'arrière : **50 mm**
- au-dessus : **1000 mm**

Les distances indiquées doivent être augmentées en présence d'objets ou d'appareils réalisés en matériaux sensibles à la chaleur.

Pour réduire le risque d'incendie, **veuillez respecter les distances minimales indiquées** et installez l'appareil dans des lieux **ignifuges** et **non à risque d'explosion**. Le sol du local d'installation doit également avoir la finition de surface **ignifuge**.

Lecture plaque signalétique ▶ Fig.6.

La plaque signalétique se trouve sur le côté droit de l'appareil.
Elle fournit d'importantes informations techniques qui résultent indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.

Évacuation des fumées ▶ Fig.7.

Le four est équipé d'un système d'évacuation réglable placé dans la partie supérieure pour l'évacuation des vapeurs provenant de la chambre de cuisson. Ces vapeurs et celles qui sortent normalement de la porte durant les phases de travail, **doivent être évacuées à l'extérieur** selon l'un des modes suivants :
- au moyen d'une **hotte fournie par le Fabricant** qui assure une compatibilité parfaite avec le four. Pour le montage et la fixation corrects au four, consultez la notice jointe avec l'appareil.
- À l'aide d'un système d'aspiration adéquat de l'utilisateur : dans ce cas, il faut interposer obligatoirement entre l'extracteur et la cheminée du four un interrupteur de tirage (l'extracteur et l'interrupteur de tirage ne sont pas fournis par le Constructeur).

Le conduit de cheminée d'évacuation doit être prévu pour l'utilisation exclusive de l'appareil, avoir un diamètre minimum de **150 mm** et respecter les normes en vigueur.

Branchement électrique ▶ Fig.8. - Fig.9. - Fig.10.

Le branchement électrique doit être effectué **exclusivement** par du personnel qualifié après avoir lu les avertissements de sécurité contenus dans les premières pages.

Avant de brancher le four, **vérifiez que les installations soient conformes aux normatives en vigueur** dans le Pays d'utilisation et aux **indications de la plaque signalétique** située sur le côté droit du four.

Les appareils sont fournis sans câble d'alimentation et sans fiche : les deux éléments doivent être montés sur le four par du personnel qualifié. Le câble doit être exclusivement **du type indiqué** et doté d'une fiche de débit adéquat à l'absorption du four pour le raccordement à la ligne électrique.

Si le four a une chambre double, les câbles d'alimentation à raccorder sont deux comme les prises de raccordement.

Types des câbles :
CR 8 triphasé Europe (400V) / H07RN-F 5G4
CR 8 triphasé Amérique (208V) / 10/4 SOOW câble
CR 5 triphasé Europe (400V) / H07RN-F 5G2,5
CR 5 triphasé Amérique (208V) / 6/4 SOOW câble
CR 5 monophasé (230V) / H07RN-F 3G10

Pour raccorder le câble à l'appareil, retirez le panneau latéral droit dans le four, faites passer le câble à travers le presse-étoupe prédisposé et raccordez-le correctement au bornier.

Sur les pages suivantes se trouvent les schémas électriques : référez-vous à celui spécifique au modèle à raccorder.

Pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit :
- être inclus dans un **système équipotentiel** selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce raccordement doit être effectué entre différents appareils avec la borne indiquée par le symbole équipotentiel . Le conducteur devra avoir une section maximum de 10 mm2 (selon la norme CEI EN 60335-2--42:2003-09) et être de couleur jaune vert.
- être obligatoirement raccordé à la **ligne de terre** du réseau (câble de couleur jaune vert) ;
- être obligatoirement raccordé à un **disjoncteur thermique** selon ce que prévoit la normative en vigueur (0,03A Type 0) ;
- être obligatoirement raccordé à un **mécanisme d'interruption omnipolaire** qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour le non-respect de ce qui est susmentionné.

Le câble doit être remplacé par Cuppone ou par son service d'assistance technique, ou toutefois par une personne de qualification similaire, de façon à prévenir chaque risque.

DE

Aufstellung ▶ Abb.3.

Das Gerät in einem Lokal installieren:
- das für das Garen von Gerichten geeignet ist;
- das eine angemessene Belüftung aufweist;
- das den Normen zur Sicherheit am Arbeitsplatz und zur Anlagensicherheit entspricht;
- das gegen Witterungseinwirkungen geschützt ist;
- Temperaturen zwischen + 5 °C und max. + 35 °C aufweist;
- eine Feuchtigkeit unter 70 % aufweist.

Bei der Wahl des Aufstellorts muss berücksichtigt werden, dass das Gerät für eventuelle außerordentliche Wartungsarbeiten einfach zu **bewegen** sein muss: Achten Sie darauf, dass eventuelle Maurerarbeiten nach der Installation(z. B. die Errichtung von Wänden, das Ersetzen von Türen durch schmalere, Renovierungen, usw.) die Bewegungen nicht behindern.

▶ Abb.4.

Das Gerät auf dem vorgesehenen Unterbau aufstellen.
Dieser muss:
- aus nicht entflammbar oder hitzeempfindlichen Material bestehen;
- vollkommen eben sein;
- stabil sein;
- das Gewicht des Geräts tragen.

Caravaggio CR5: Nettogewicht 230 kg (einzeln) - 450 kg (doppelt)
Caravaggio CR8: Nettogewicht 270 kg (einzeln) - 520kg (doppelt)

Auf Anfrage sind beim Hersteller Halterungen verfügbar, die die perfekte Kompatibilität mit dem Ofen gewährleisten.
Für ihre korrekte Montage und Befestigung am Ofen das beiliegende Blatt konsultieren.

▶ Abb.5.

Die folgenden Mindestabstände des Ofens zu den **Wänden**, anderen **Geräten**, **Gegenständen** und **brennbaren Materialien** unbedingt einhalten:
- linke Seite: **50 mm**
- rechte Seite: **500 mm** (für einen einfachen Zugang zur elektrischen Anlage; falls dies nicht möglich ist, ist es bei einem eingriff erforderlich, den Ofen mit geeigneten Hebevorrichtungen aus seinem Sitz zu entfernen),
- hinten: **50 mm**
- oben: **1.000 mm**

Die angegebenen Abstände müssen vergrößert werden, falls Gegenstände oder Geräte aus hitzeempfindlichen Materialien vorhanden sind.

Zur Verringerung der Brandgefahr **die angegebenen Mindestabstände einhalten** und das Gerät in in **feuerfesten Umgebungen ohne Explosionsgefahr installieren**. Auch der Bodenbelag des Installationslokals muss eine **feuerfeste** Oberfläche aufweisen.

Lektüre des Typenschilds ▶ Abb.6.

Das Typenschild befindet sich auf der rechten Seite des Geräts.
Das Typenschild weist wichtige technische Daten auf: Diese sind grundlegend bei einer Anfrage hinsichtlich eines Wartungs- oder Reparatureingriffs des Geräts. Das Schild daher nicht entfernen, beschädigen oder verändern.

Rauchevakuierung ▶ Abb.7.

Der Ofen weist am oberen Teil einen einstellbaren Auslass für die Evakuierung der Dämpfe aus der Backkammer auf. Diese Dämpfe und diejenigen, die normalerweise während der Arbeitsphasen aus der Tür austreten, müssen auf eine der folgenden Weisen **nach außen evakuiert werden**:
- mit einer **vom Hersteller gelieferten Haube**, die die perfekte Kompatibilität mit dem Ofen gewährleistet. Für die korrekte Montage und Befestigung des Ofen das beiliegende Blatt konsultieren.
- mit einer angemessenen Absauganlage des Benutzers: In diesem Fall muss ein Abzugschalter zwischen dem Abzug und dem Kamin des Ofens eingesetzt werden (der Abzug und der Abzugschalter werden nicht vom Hersteller geliefert).

Die Absaughaube muss ausschließlich vom gerät genutzt werden, sie muss einen Mindestdurchmesser von **150 mm** aufweisen und den geltenden Normen entsprechen.

Elektrischer Anschluss ▶ Abb.8. - Abb.9. - Abb.10.

Der elektrische Anschluss **muss** von qualifiziertem Personal vorgenommen werden, das die auf den ersten Seiten enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen hat.

Vor dem Anschließen des Ofens **sicherstellen, dass die Anlagen den geltenden Normen** im Land der Benutzung und **den Angaben auf dem Typenschild** auf der rechten Seite des Ofens entsprechen.

Die Geräte werden ohne Anschlusskabel und Stecker geliefert; beide müssen von qualifiziertem Personal am Ofen montiert werden. Das Kabel muss **dem angegebenen Typ** entsprechen und es muss für den Anschluss an das Stromnetz mit einem Stecker ausgestattet werden, der der Stromaufnahme angemessen ist.

Falls der Ofen ein doppelte Kammer aufweist, müssen zwei Stromversorgungskabel sowie die Verbindungsstecker angeschlossen werden.

Kabeltyp:
CR 5 Drehstrom Europa (400 V) / H07RN-F 5G2,5
CR 5 Drehstrom Amerika (208 V) / 6/4 SOOW Kabel
CR 5 einphasig (230 V) / H07RN-F 3G10
CR 8 Drehstrom Europa (400 V) / H07RN-F 5G4
CR 8 Drehstrom Amerika (208 V) / 10/4 SOOW cable

Für den Anschluss des Kabels an das Gerät das Paneel auf der rechten Seite entfernen, das Kabel durch den vorbereiteten Kabeldurchlass führen und auf korrekte Weise an der Klemmleiste anschließen.

Auf den folgenden Seiten befinden sich die Schaltpläne: Auf den Schaltplan für das anzuschließende Modell Bezug nehmen.

Für einen richtigen Stromanschluss muss das Gerät:
- eine **Potentialausgleichsanlage** gemäß den geltenden Normen haben. Dieser Anschluss wird zwischen mehreren Geräten über die Klemme mit dem Äquipotenzial-Symbol vorgenommen . Der Leiter muss einen maximalen Kabelschnitt von 10 mm² haben (gemäß der Norm IEC EN 60335-2 42:2003-09) und muss mit den Farben gelb grün gekennzeichnet sein;

Er muss an die **Erdungsleitung** des Netzes angeschlossen sein (grün gelbes Kabel);
Er muss an einen **Thermodifferentialschalter** gemäß der geltenden Norm angeschlossen sein (0.03A Typ A);
- es muss ein **allpoliger Trennschalter** vorgeschaltet werden, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet.

Im Fall der Nichteinhaltung der vorausgehenden Anweisungen übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Das Kabel muss von Cuppone, vom technischen Kundendienst oder von einer qualifizierten Fachperson ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu verhindern.

ES

Posicionamiento ▶ Fig.3.

Instale el equipo en una local:
- dedicado y conforme a la cocción de los alimentos;
- con un recambio de aire adecuado;
- que cumpla las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones;
- protegido de los agentes atmosféricos;
- con temperaturas de +5° a +35°C como máximo;
- con una humedad que no supere el 70%.

En la elección del local de colocación, tenga en cuenta que el equipo se debe poder **desplazar** fácilmente para cualquier operación de mantenimiento extraordinario que pueda ser necesaria: preste atención a que las obras de albañilería realizadas después de la instalación (construcción de paredes, sustitución de las puertas con otras más estrechas, reestructuraciones, etc...) no obstaculicen los desplazamientos.

▶ Fig.4.
Coloque el equipo sobre la base prevista.
Este debe:
- ser de un material no inflamable o sensible al calor;
- ser perfectamente plano;
- ser estable;
- soportar el peso del equipo.

Caravaggio CR5: peso neto 230 kg (individual) - 450 kg (doble)
Caravaggio CR8: peso neto 270 kg (individual) - 520kg (doble)

Bajo pedido, el fabricante puede suministrar soportes para asegurar una perfecta compatibilidad con el horno.
Para su correcto montaje y fijación al horno, consultar la ficha adjunta.

▶ Fig.5.
Mantenga escrupulosamente las siguientes distancias mínimas del horno respecto a **paredes,** otros **equipos**, **objetos** y **materiales combustibles**:
- lado izquierdo: **50 mm**
- lado derecho: **500 mm** (para permitir un fácil acceso a la instalación eléctrica, si esto no es posible, en caso de intervención, será necesario mover el horno desde su alojamiento mediante sistemas de elevación adecuados),
- posterior: **50 mm**
- superior: **1000 mm**

Las distancias indicadas deben aumentarse en presencia de objetos o equipos hechos de materiales sensibles al calor.

Para reducir el riesgo de incendio, **respete las distancias mínimas indicadas** e instale el equipo en entornos **ignífugos** y **no explosivos**. El piso de la sala de instalación también debe tener un acabado superficial **ignífugo**.

Lectura del número de serie ▶ Fig.6.

El número de serie se encuentra en el lado derecho del equipo. El mismo incluye información técnica importante: es indispensable en caso de solicitud de intervención para una operación de mantenimiento o reparación del aparato: se recomienda no quitarlo, dañarlo ni modificarlo.

Evacuación de humos ▶ Fig.7.

El horno está equipado con un drenaje ajustable colocado en la parte superior para la evacuación de los vapores que provienen de la cámara de cocción. Dichos vapores y aquellos que normalmente salen de la puerta durante las fases de trabajo **deben ser evacuados hacia el exterior** de una de las siguientes maneras:
- utilizando una **campana suministrada por el fabricante** que garantiza la compatibilidad perfecta con el horno. Para su correcto montaje y fijación al horno, consulte la ficha adjunta.
- mediante una instalación de aspiración adecuado para el usuario: en este caso, es obligatorio colocar un interruptor de tiro entre el extractor y la chimenea del horno (el extractor y el interruptor de tiro no son suministrados por el fabricante).

El conducto de evacuación debe ser para uso exclusivo del aparato, tener un diámetro mínimo de **150 mm** y cumplir con la normativa vigente.

Conexión eléctrica ▶ Fig.8. - Fig.9. - Fig.10.

La conexión eléctrica debe ser realizada **exclusivamente** por personal de servicio cualificado después de haber leído las instrucciones de seguridad en las primeras páginas.

Antes de conectar el horno, **verifique que las instalaciones cumplan con las normas vigentes** en el país de uso y lo **indicado en la placa del número de serie** en el lado derecho del horno.
El equipo se suministra sin cable de alimentación y enchufe: ambos deben ser montados en el horno por personal calificado. El cable debe ser exclusivamente **del tipo indicado** y en él debe montarse un enchufe con una capacidad adecuada para la absorción del horno para la conexión a la red eléctrica.

Si el horno tiene una cámara doble, los cables de alimentación que se conectarán son dos como los enchufes de conexión.

Tipo de cables:
CR 5 trifásico Europa (400 V) / H07RN-F 5G2,5
CR 5 trifásico América (208 V) / 6/4 SOOW cable
CR 5 monofásico (230V) / H07RN-F 3G10
CR 8 trifásico Europa (400 V) / H07RN-F 5G4
CR 8 trifásico América (208 V) / 10/4 SOOW cable

Para conectar el cable al aparato, retire el panel lateral derecho del horno, pase el cable a través del prensaestopas suministrado y conéctelo correctamente a la regleta de bornes.

En las páginas siguientes encontrará los esquemas eléctricos: consulte el específico del modelo a conectar.

Para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe:
- estar incluido en un **sistema equipotencial** de acuerdo con la normativa vigente. Esta conexión debe realizarse entre diferentes dispositivos con el terminal marcado con el símbolo de conexión equipotencial. El conductor deberá tener una sección máxima de 10 mm² (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y ser de color amarillo verde;
- debe estar conectado a la **línea de tierra** de la red (cables amarillo y verde);
- estar conectado obligatoriamente a un **diferencial térmico** de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0.03A Tipo A);
- estar obligatoriamente conectado a un **mecanismo de interrupción omnipolar** que permita una desconexión completa en las condiciones de categoría III de sobretensión.

El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de lo anterior.

El cable debe ser sustituido por Cuppone, por su servicio técnico o en cualquier caso por una persona similarmente cualificada, para prevenir cualquier riesgo.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Установка

RU

Размещение ▶ Рис.3.

Установить оборудование в помещении, которое:
- является специализированным и подходит для приготовления пищи;
- снабжено подходящей системой воздухообмена;
- соответствует действующим нормам в сфере охраны труда и правила техники безопасности на предприятиях;
- не подвергается воздействию атмосферных агентов;
- диапазон температур составляет максимум от +5° до +35°C;
- влажность не превышает 70%.

При выборе помещения для установки необходимо учитывать, что оборудование должно быть легко **перемещаемым** на случай возможного экстренного ремонта: следить за тем, чтобы в случае строительных работ после установки (например, возведения стен, замены дверей более узкими, перестроек и т.д.) не были перекрыты пути для перемещения.

▶ Рис.4.
Поставить оборудование на предусмотренное основание.
Основание должно быть:
- изготовлено из не воспламеняющегося и не чувствительного к теплу материала;
- идеально ровным;
- устойчивым;
- выдерживать вес оборудования.

Caravaggio CR5: вес нетто 230 кг (соло) - 450 кг (дуо)
Caravaggio CR8: вес нетто 270 кг (соло) - 520 кг (дуо)

По запросу, у Изготовителя имеются в наличии опоры, идеально совместимые с печью.
Для обеспечения их корректного монтажа и крепления к печи руководствоваться прилагаемой к ним брошюрой.

▶ Рис.5.
Досконально соблюдать следующие минимальные расстояния от печи до **стен,** других **приборов**, **горючих предметов** и **материалов**:
- левая сторона: **50 мм**
- правая сторона: **500 мм** (для обеспечения удобства доступа к электрооборудованию; если это невозможно, в случае работ будет необходимо передвинуть печь с ее основания с помощью специальных подъемных механизмов),
- сзади: **50 мм**
- сверху: **1000 мм**

Указанные расстояния следует увеличить при наличии предметов или оборудования, изготовленных из чувствительных к теплу материалов.

Для уменьшения Рис.а пожара **соблюдать указанные минимальные расстояния** и устанавливать оборудование в **огнестойких** помещениях, в которых **отсутствует взрывоопасная атмосфера**. Также напольное покрытие в помещении установки должно иметь **огнестойкую** поверхность.

Данные на паспортной табличке ▶ Рис.6.

Заводская табличка находится на правой боковой части оборудования.
Она содержит важную техническую информацию, которая необходима в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования: поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.

Эвакуация дыма ▶ Рис.7.

Печь снабжена регулируемым выпуском в верхней части, предназначенным для эвакуации испарений из духовой камеры. Такие испарения, а также дым, который, как правило, выходит из дверцы во время работы, **должны эвакуироваться наружу** одним из следующих способов:
- с помощью **поставляемой Изготовителем вытяжки**, обеспечивающей идеальную совместимость с печью. Для обеспечения корректного монтажа и крепления печи руководствоваться прилагаемой к ней брошюрой.
- посредством специального вытяжного устройства, обеспечиваемого пользователем: в данном случае обязательно поместить между воздуховодом и камином печи прерыватель тяги (воздуховод и прерыватель тяги не поставляются Изготовителем).

Дымоход для эвакуации дыма должен предназначаться исключительно для печи, иметь минимальный диаметр **150 мм** и соответствовать действующим нормам.

Подключение к электросети ▶ Рис.8. - Рис.9. - Рис.10.

Электрическое подключение должно осуществляться **исключительно** квалифицированным персоналом, которым прочтены предупреждения по безопасности, приведенные на первых страницах.

Перед подключением печи **проверить, что все оборудование соответствует нормам, действующим** в стране эксплуатации, а также **данным, приведенным на паспортной табличке** на правой боковой части оборудования.
Оборудование поставляется без кабеля питания и штепселя, они должны быть подсоединены к печи силами квалифицированного персонала. Кабель должен относиться исключительно к **указанному типу**, к нему должен быть подсоединен штепсель, подходящий для поглощения мощности печью при подключении к электросети.

В случае печи с двойной камерой, необходимо подсоединить два кабеля питания и, соответственно, с двумя штепселями.

Типы кабелей:
CR 5 трехфазный Европа (400 В) / H07RN-F 5G2,5
CR 5 трехфазный Америка (208 В) / 6/4 SOOW кабель
CR 5 однополюсный (230 В) / H07RN-F 3G10
CR 8 трехфазный Европа (400 В) / H07RN-F 5G4
CR 8 трехфазный Америка (208 В) /10/4 SOOW кабель

Для выполнения подсоединения кабеля к оборудованию снять правую боковую панель печи, пропустить кабель через подготовленный кабельный ввод и правильно подсоединить его к клеммной коробке.

На следующих страницах приведены электросхемы: руководствоваться при подключении схемой дл конкретной модели.

Для правильного подключения к электросети оборудование должно:
- быть подключено к **эквипотенциальной системе** в соответствии с действующими нормами. Данное соединение должно быть выполнено между различным оборудованием с помощью клеммной коробки, отмеченной как эквипотенциальная посредством специального символа. Максимальное сечение проводника должно составлять 10 мм² (в соответствии со стандартом CEI EN 60335-2-42:2003-09), провод должен быть желто-зеленого цвета;
- в обязательном порядке необходимо подсоединение сети к **линии заземления** (провод желто-зеленого цвета);
- в обязательном порядке необходимо подсоединение к **термодифференциальному выключателю** в соответствии с действующим нормативом (0,03 А типа А);
- в обязательном порядке необходимо подсоединение к **однополюсному механизму размыкания цепи**, который обеспечивает полное отключение в случае условий категории превышения напряжения III.

Изготовитель отказывается от какой бы то ни было ответственности в случае несоблюдения вышеизложенных указаний.

Кабель подлежит замене Cuppone или ее сервисной службой, или лицом, обладающим подобной квалификацией, в целях предупреждения каких-либо опасностей.

IT

Precollaudo e collaudo

Prima della consegna al cliente, il forno viene collaudato presso le officine del Costruttore sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza. Il "foglio verifica processo produttivo" allegato allo stesso, garantisce che ogni passaggio del processo produttivo, dall'assemblaggio all'imballo, è stato accuratamente verificato, sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.
Dopo aver installato l'apparecchiatura, verificare e segnare con "√" tutti i punti della tabella a ▶ Pag. 26: questo darà la certezza di aver eseguito un'installazione completa e corretta.

Verifica del funzionamento

Mettere in funzione l'apparecchiatura seguendo quanto riportato nel manuale di "Uso e Manutenzione" allegato alla stessa: sorvegliarla durante tutta la prova e verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici. **Al primo utilizzo**, si raccomanda di impostare la temperatura ad un valore di **150°C** mantenendolo per almeno **8 ore, senza introdurre alimenti all'interno**: durante tutto questo tempo si consiglia di tenere completamente aperto il camino di sfiato.
In questa prima fase il forno, a causa dell'evaporazione dell'umidità dei materiali isolanti, produrrà fumi e odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.
Terminare spiegando all'utente come utilizzare in maniera ottimale e sicura l'apparecchiatura e come effettuare le operazioni di ordinaria manutenzione e di pulizia.

FR

Pré-essai et essai

Avant la livraison au client, le four est testé au sein des ateliers du constructeur tant sous le profil de la fonctionnalité que de la sécurité. La "feuille de contrôle du processus de production" ci-joint, garantit que chaque passage du processus de production, à partir de l'assemblage à l'emballage, a été soigneusement vérifiéautant en termes de fonctionnalité que de sécurité.
Après avoir installé l'appareil, vérifiez et cochez par un "√" tous les points du tableau ▶ Page 26 : cela confirmera d'avoir effectué une installation complète et correcte.

Vérification du fonctionnement

Mettez l'appareil en marche en suivant les indications du manuel « Utilisation et Entretien » joint à celui-ci : surveillez-le durant l'essai et vérifiez le bon fonctionnement de tous les composants électriques. **Dès la première utilisation**, il est conseillé de régler la température à une valeur de **150°C** en la maintenant au moins pendant **8 heures sans introduire d'aliments à l'intérieur** : durant tout ce temps, il est conseillé de laisser la cheminée d'évacuation complètement ouverte.
Durant cette première phase, à cause de l'évaporation de l'humidité des matériaux isolants, le four produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement dans les cycles de fonctionnement successifs.
Terminez en expliquant à l'utilisateur comment utiliser de manière optimale et sûre l'appareil et comment effectuer les opérations d'entretien ordinaire et de nettoyage

ES

Pre-pruebas y pruebas

Antes de la entrega al cliente, el horno se prueba en los talleres del fabricante tanto en términos de funcionalidad como de seguridad. La "hoja de control del proceso de producción" adjunta, garantiza que cada paso del proceso de producción, desde el ensamblaje hasta el embalaje, ha sido cuidadosamente verificado, tanto en términos de funcionalidad como de seguridad.
Después de instalar el equipo, compruebe y marque con "√" todos los puntos de la tabla ▶ Pág. 26 : esto dará la certeza de haber llevado a cabo una instalación completa y correcta.

Verificación de la operación

Opere el aparato siguiendo las instrucciones del manual "Uso y mantenimiento" que se le adjunta: controle durante toda la prueba y verifique que todos los componentes eléctricos funcionen correctamente. **En el primer uso**, se recomienda configurar la temperatura a un valor de **150 °C,** manteniéndola durante al menos **8 horas, sin introducir alimentos en el interior**: durante todo este tiempo, es aconsejable mantener la chimenea de ventilación completamente abierta.
En esta primera fase, el horno, debido a la evaporación de la humedad de los materiales aislantes, producirá humos y olores desagradables que desaparecerán gradualmente en los siguientes ciclos operativos.
Termine de explicarle al usuario cómo usar el equipo de manera óptima y segura y cómo llevar a cabo operaciones de mantenimiento y limpieza de rutina.

EN

Pre-testing and final inspection

Before delivery to the customer, the oven is tested at the Manufacturer's premises in both functionality and safety terms. The "production process check sheet" enclosed with it guarantees that each step in the production process, from assembly to packaging, was carefully checked from both the operating and safety standpoints.
After installing the appliance, check and mark with a "√" all the boxes of the table on ▶ Page 26: this will confirm the installation is complete and correct.

Checking the operation

Start the appliance following the instructions in the "Use and Maintenance" manual annexed: monitor it during the whole test and check that all the electrical components work properly. **On first startup**, set the temperature to a value of **150°C** and keep the oven on for at least **8 hours, without any food inside**: we recommend the chimney is kept fully open during this time.
In this first phase, because of the humidity evaporating from the insulating materials, the oven will give out unpleasant smells and fumes that will gradually disappear during the following operating cycles.
Finish off explaining to the user how to use the appliance in an optimal and safe way and how to carry out ordinary maintenance and cleaning.

DE

Vorabnahme und Abnahmeprüfung

Vor der Übergabe an den Kunden wird der Ofen in den Werkstätten des Herstellers sowohl hinsichtlich der Funktionalität, als auch hinsichtlich der Sicherheit überprüft. Das beiliegende „Prüfblatt Produktionszyklus" garantiert, dass jeder Schritt des Produktionsprozeses von der Montage bis zur Verpackung sowohl hinsichtlich der Funktionalität, als auch hinsichtlich der Sicherheit sorgfältig überprüft wurde.
Nach der Installation des Geräts alle Punkte der Tabelle überprüfen und mit „√" kennzeichnen ▶ Seite 26 : Dies gibt die Gewissheit, dass eine vollständige und gewissenhafte Installation ausgeführt wurde.

Überprüfung des Betriebs

Bei der Inbetriebnahme des Geräts die Angaben des beiliegenden Handbuches „Benutzung und Wartung" befolgen: Das Gerät während des gesamten Tests überwachen und den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Komponenten überprüfen. **Bei der ersten Benutzung** die Temperatur auf einen Wert von **150 °C** einstellen und für zumindest **8 Stunden ohne Lebensmittel im Inneren** aufrecht erhalten: Während dieser Zeit den Entlüftungskamin vollständig geöffnet halten.
In dieser ersten Phase erzeugt der Ofen aufgrund der Verdampfung der Feuchtigkeit der Isolierungsmaterialien unangenehme Abgase und Gerüche, die während der nachfolgenden Betriebszyklen nach und nach verschwinden.
Zum Abschluss dem Benutzer erklären, wie das Gerät auf optimale und sichere Weise benutzt wird und wie die ordentlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

RU

Предварительные проверки и пусконаладочные испытания

Перед поставкой заказчику печь проходит пусконаладочные испытания на заводе Изготовителя, в отношении как функциональности, так и безопасности. «Листок испытания производственного процесса» прилагается к изделию и гарантирует, что каждый этап производственного процесса - от сборки до упаковки - тщательно проверен, как в отношении функциональности, так и в отношении безопасности.
После установки оборудования проверить и отметить знаком «√» все пункты таблицы ▶ **странице 26**: это обеспечит уверенность в том, что установка выполнена полностью и правильно.

Проверка функционирования

Включить оборудование, следуя указаниям, приведенным в «Руководстве по эксплуатации и техническому обслуживанию», прилагаемом к нему: руководствоваться им на протяжении всех испытаний и проверить правильность функционирования всех электрических компонентов. **При первом использовании** рекомендуется установить температуру на значение **150°C**, поддерживая ее минимум **8 часов, без продуктов питания в печи**: в течение всего этого времени рекомендуется держать воздуховод полностью открытым.
На этом первом этапе печь, по причине испарения влаги из изолирующих материалов, производит дым и неприятные запахи, которые постепенно будут исчезать во время следующих циклов работы.
Завершить, объяснив пользователю оптимальный и безопасный порядок эксплуатации оборудования, а также выполнение операций планового техобслуживания и чистки.

√	Verifiche posizionamento - Positioning checks - Vérifications du positionnement - Kontrollen der Aufstellung - Comprobación del posicionamiento - Проверка размещения
	I locali di installazione sono adeguati e a norma? (corretto ricambio d'aria, temperatura min./max, ecc...) Is the installation room adequate and compliant with regulations? (correct ventilation, min/max temperature, etc.) Les locaux d'installation sont-ils appropriés et aux normes ? (échange d'air correct, température min./max., etc...) Entsprechen die Installationslokale der Norm? (korrekter Luftaustausch, min./max. Temperatur usw.) ¿Los locales de instalación son adecuados a la norma? (intercambio de aire correcto, temperatura mínima/máxima, etc.) Помещения для установки являются подходящими и соответствуют стандартам? (наличие правильного воздухообмена, минимальная и максимальная температура и т.д.)
	L'apparecchiatura è perfettamente a livello? Is the appliance perfectly level? - Is the appliance perfectly level? L'appareil est-il parfaitement nivelé ? Ist das Gerät perfekt ausgerichtet? ¿Está el equipo perfectamente nivelado? Оборудование правильно выровнено?
	L'apparecchiatura è perfettamente appoggiata ad un basamento sottostante, adeguato a sostenerla? Is the appliance resting on the base underneath and is this suitable to support the weight of the oven? L'appareil est-il parfaitement posé sur la base sous-jacente et cette dernière est-elle adaptée pour soutenir le four ? Sitzt das Gerät perfekt auf seinem Unterbau und ist dieser geeignet, den Ofen zu tragen? ¿El equipo está perfectamente apoyado en la base inferior y es apto para soportar el horno? Оборудование правильно установлено на основание, которое в состоянии выдержать вес печи?
	Sono state rispettate le distanze minime indicate? Have the minimum distances stated been complied with? Les distances minimales indiquées sont-elles respectées ? Wurden die angegebenen Mindestabstände eingehalten? ¿Se han respetado las distancias mínimas indicadas? Соблюдены ли минимальные расстояния?
	É stata tolta la pellicola di protezione da ogni superficie? Has the protective film been removed from the surfaces? Le film de protection a-t-il été retiré de chaque surface ? WURDE die Schutzfolie von allen Oberflächen entfernt? ¿SE ha eliminado la película protectora de todas las superficies? БЫЛА ли удалена защитная пленка со всех поверхностей?
	La camera del forno è libera da oggetti non conformi (es. attrezzi di installazione, manuali d'uso, parti di imballo, ecc...)? In caso affermativo rimuoverli! Is the oven chamber free from non-compliant objects (e.g. Installation tools, user manuals, packaging, etc.)? If so, remove them! La chambre du four est-elle libérée de tout objet non conforme (ex. outils d'installation, manuel d'utilisation, parties d'emballage, etc...)? Si ce n'est pas le cas, veuillez les enlever ! Ist die Bachkammer frei von fremden Gegenständen (z. B. für die Installation verwendete Werkzeuge, Bedienungsanleitung, Teile von Verpackungsmaterial usw.)? Anderenfalls entfernen! ¿La cámara del horno está libre de objetos no conformes (por ejemplo, herramientas de instalación, manuales de usuario, piezas de embalaje, etc.)? ¡Si es así, eliminarlos! Камера печи свободна от ненужных предметов (например, инструментов, используемых при установке, руководств по эксплуатации, запасных частей и т.д.)? В случае утвердительного ответа извлечь их!
	La canna fumaria presente è adeguata e rispetta le normative vigenti? Is the current chimney flue adequate and does it complies with the current regulations? Le conduit de cheminée présent est-il adéquat et respecte-il les règlementations en vigueur ? Ist der Rauchabzug vorhanden und entspricht er den geltenden Normen? ¿La chimenea es adecuada y cumple con las regulaciones vigentes? Дымоход подходит у оборудованию и соответствует действующим нормам?

√	Verifiche elettriche - Electrical checks - Vérifications électriques - Elektrische Überprüfungen - Controles eléctricos - Проверка электрического оборудования
	La tensione di rete è conforme ai dati rilevabili dalla targa matricola? Does the mains voltage match the data on the rating plate? La tension de réseau est-elle conforme aux données fournies sur la plaque signalétique ? Stimmt die Netzspannung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten überein? ¿La tensión de la red cumple con los datos que pueden ser detectados por la placa del número de serie? Напряжение в сети соответствует данным, приведенным на паспортной табличке?
	L'allacciamento elettrico è stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e secondo gli schemi elettrici forniti? Do electric connections meet current regulations in the country of installation and follow the diagrams supplied? Le branchement électrique a-t-il été effectué selon les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et selon les schémas électriques fournis ? Wurde der Stromanschluss gemäß den geltenden Bestimmungen des Lands der Installation des Geräts sowie gemäß den mitgelieferten Schaltplänen ausgeführt? ¿La conexión eléctrica se ha realizado de acuerdo con las normas vigentes en el país donde está instalado el dispositivo y de acuerdo con los diagramas de cableado suministrados? Электрическое подключение выполнено в соответствии с нормам, действующими в стране установки оборудования, а также согласно электросхемам?

√	Verifiche uscita fumi - Smoke outlet checks - Contrôles sortie fumées - Kontrollen Rauchauslass - Comprobaciones de salida de humos - Проверка выхода дыма
	L'apparecchiatura è correttamente posizionata sotto ad una cappa di aspirazione adeguata? Si ricorda che è possibile collegare lo scarico fumi ad un estrattore (ventilatore o tubo di estrazione di cappa motorizzata) interponendo obbligatoriamente tra quest'ultimo e il camino del forno un interruttore di tiraggio. Is the appliance positioned correctly under a suitable hood? We would like to remind you that it is possible to connect the smoke outlet to an extractor (fan or extraction pipe of a motor-driven hood), putting in between the latter and the oven chimney a switch. L'appareil est-il correctement positionné sous une hotte d'aspiration adéquate ? Nous rappelons qu'il est possible de raccorder l'évacuation des fumées à un extracteur (ventilateur ou tuyau d'extraction de hotte motorisée) en interposant obligatoirement entre ce dernier et la cheminée du four un interrupteur de tirage. Wurde das Gerät ordnungsgemäß unter einer geeigneten Absaughaube aufgestellt? Es ist möglich, den Rauchauslass an einen Abzug (Gebläse oder Absaugrohr einer Haube mit Motor) anzuschließen; dabei muss zwischen letzterem und dem Kamin des Ofens ein Abzugschalter eingesetzt werden. ¿Está colocado correctamente el aparato debajo de una campana extractora adecuada? Recuerde que es posible conectar la salida de la chimenea a un extractor (ventilador o tubo de extracción de la campana motorizada) colocando un interruptor de tiro entre esta última y la chimenea del horno Правильно ли размещено оборудование под подходящей вытяжкой? Помните, что можно подсоединить выпуск дыма к выпуску (вентилятору или выпускной трубе механизированной вытяжки), в обязательном порядке с установкой между ним и дымоходом выключателя тяги.
√	**Varie - Miscellaneous - Divers - Verschiedenes - Varios - Разное**
	L'utilizzatore è in possesso di tutta la documentazione relativa al forno? Does the user have all the documentation relative to the oven? L'utilisateur est-il en possession de tous les documents relatifs au four ? Ist der Benutzer in Besitz der vollständigen Dokumentation des Ofens? ¿Está el usuario en posesión de toda la documentación relacionada con el horno? Имеется ли у пользователя полный комплект документации для печи?
	L'utilizzatore è stato correttamente istruito sull'utilizzo e la manutenzione del forno? Has the user been correctly trained on the use and maintenance of the oven? L'utilisateur a-t-il été correctement instruit sur l'utilisation et l'entretien du four ? Wurde der Benutzer korrekt zur Benutzung und zur Wartung des Ofens geschult? ¿El usuario ha sido correctamente instruido sobre el uso y mantenimiento del horno? Проинструктирован ли пользователь о правильной эксплуатации и техобслуживании печи?

IT

Conoscere il forno

Il vostro forno è utilizzabile unicamente per la cottura di pizze o prodotti analoghi, come pane o focacce e per la grigliatura di verdure.
La temperatura in camera è controllata da schede che accendono e spengono le resistenze in modo da mantenere costante il valore di temperatura impostato.
Il forno può gestire separatamente le potenze:
- della platea (parte inferiore della camera del forno);
- del cielo (parte superiore della camera del forno).

Preparare il forno all'utilizzo

Pulire accuratamente il forno ed eventuali accessori, sia esternamente che internamente, seguendo scrupolosamente quanto riportato nel capitolo dedicato.

Manutenzione - *pag.* **36**.

Accendere il forno: **al primo utilizzo**, si raccomanda di impostare la temperatura ad un valore di **150°C** per almeno **8 ore, senza introdurre alimenti all'interno**. Durante tutto questo tempo si consiglia di tenere completamente aperto il camino di sfiato.
In questa prima fase il forno, a causa dell'evaporazione dell'umidità dei materiali isolanti, produrrà fumi e odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento..
Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore.
Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno.
Fare attenzione ed usare strumenti di protezione personale (es. guanti) durante le operazioni di introduzione ed estrazione dei cibi nella camera di cottura.

Qualche consiglio indicativo...

- Prima di iniziare la cottura effettuare sempre il preriscaldo del forno, esso è fondamentale per la buona riuscita dei prodotti. Il preriscaldamento del forno **deve durare almeno un'ora,** quindi è sempre preferibile utilizzare la funzione di accensione programmata in modo che, all'apertura del locale, il forno sia già caldo e quindi pronto a cuocere gli alimenti desiderati.
- In fase di lavoro tenere puliti i piani refrattari utilizzando una spazzola a setole dure.
- Nel passaggio da una tipologia di pizza all'altra attendere circa 1 ora per far si che il forno si stabilizzi.
- Considerare un giusto anticipo nella regolazione dei parametri di cottura in base all'aumento e/o diminuzione del carico di lavoro.
- Un eccesso di farina introdotta in camera di cottura può generare fumo, odore e conferire alla pizza un gusto sgradevole.
- Pulire il forno a fine servizio.

EN

Knowing your oven

Your oven can be used only to bake pizzas or similar dishes, such as bread or focaccia and to grill vegetables.
The temperature in the chamber is controlled by boards that switch the resistors on and off to keep the set temperature constant.
The oven can manage separately the powers:
- of the bottom part of the oven chamber;
- of the top part of the oven chamber.

Preparing to use the oven

Clean the oven and any accessories accurately, both externally and internally, following the instructions in the dedicated chapter rigorously.

Maintenance - *page* **36**.

Turning the oven on: **the first time you use the oven**, we recommend you set the temperature at **150°C** for at least **8 hours, without placing any food inside**. During this time, keep the chimney flue fully open.
In this first phase, because of the humidity evaporating from the insulating materials, the oven will give out unpleasant smells and fumes that will gradually disappear during the following operating cycles.
Some parts of the equipment can reach high temperatures. We advise you to avoid touching surfaces and not to get materials either flammable or sensitive to heat near the appliance.
Do not rest objects on the oven, above all if built in material sensitive to heat.
Take care and use personal protection equipment (i.e. gloves) when putting food into the cooking chamber or getting it out.

Some piece of advice...

- Before starting cooking, always preheat the oven: this is vital to get good food. Preheating the oven **must last at least an hour,** it is therefore always preferable to use the programmed switch-on function so that the oven is already hot when the place opens and ready to cook the desired food.
- During work, keep the refractory surfaces clean using a stiff bristle brush.
- Passing from a type of pizza to another, wait for about 1 hour for the oven to stabilize.
- Take your time when adjusting the cooking parameters according to the increase and/or decrease in the workload.
- An excess of flour in the cooking chamber can create smoke, smell and give the pizza an unpleasant taste.
- Clean the oven at the end of service.

Utilizzo - Use - Utilisation - Benutzung - Uso - Эксплуатация

FR

Connaître le four

Vous four peut être uniquement utilisé pour la cuisson de pizzas, ou de produits analogues, comme le pain ou les fougasses et pour griller les légumes.
La température en chambre est contrôlée par des cartes qui allument et éteignent les résistances afin de maintenir la valeur de la température programmée constante.
Le four peut gérer séparément les puissances :
- de la sole (partie inférieure de la chambre du four) ;
- de la voûte (partie supérieure de la chambre du four).

Préparer le four à l'utilisation

Nettoyez soigneusement le four et les éventuels accessoires, à l'extérieur comme à l'intérieur, en suivant scrupuleusement les indications dans le chapitre dédié.

Entretien - *pag.* **36**.

Allumez le four : **dès la première utilisation**, nous conseillons de programmer la température à une valeur de **150°C** pendant au moins **8 heures, sans introduire d'aliments à l'intérieur**. Durant tout ce temps, il est conseillé de laisser le conduit d'évacuation complètement ouvert.
Durant cette première phase, l'évaporation de l'humidité des matériaux isolants produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement dans les cycles de fonctionnement successifs.
Certaines parties de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher les matériaux qui peuvent être inflammables ou sensibles à la chaleur.
Ne pas poser d'objet, surtout s'il est construit en matériau sensible à la chaleur, au-dessus du four.
Faire attention et utiliser des équipements de protection personnelle (ex. gants) durant les opérations d'introduction et d'extraction des aliments dans la chambre de cuisson.

Quelque conseil à titre indicatif...

- Avant de commencer la cuisson, effectuez toujours le préchauffage du four, il est fondamental pour réussir les produits. Le préchauffage du four **doit durer au moins une heure,** il est donc préférable d'utiliser la fonction d'allumage programmé de manière à ce que, lors de l'ouverture du local, le four soit déjà chaud et donc prêt à cuire les aliments souhaités.
- En phase de travail, maintenez les plans réfractaires propres en les nettoyant avec une brosse aux poils durs.
- Lors du passage d'un type de pizza à l'autre, attendez environ 1 heure afin que le four se stabilise.
- Envisagez une avance appropriée dans le réglage des paramètres de cuisson en fonction de l'augmentation et / ou de la diminution de la charge de travail.
- Un excès de farine introduite dans la chambre de cuisson peut générer de la fumée, des odeurs et donner un mauvais goût à la pizza.
- Nettoyez le four à la fin de chaque service.

DE

Den Ofen kennenlernen

Ihr Ofen kann ausschließlich für das Backen von Pizza oder ähnlichen Produkten wie Brot oder Foccaccia und zur Grillen von Gemüse verwendet werden.
Die Temperatur in der Kammer wird von Karten gesteuert, die die Widerstände so ein- und ausschalten, dass der eingestellte Temperaturwert konstant gehalten wird.
Der Ofen kann die Leistungen separat steuern:
- der Unterhitze (unterer Teil der Kammer des Ofens);
- der Oberhitze (oberer Teil der Kammer des Ofens).

Vorbereitung des Ofens für die Benutzung

Den Ofen und die eventuellen Zubehörteile sowohl außen, als auch innen sorgfältig reinigen und dabei die Angaben im entsprechenden Kapitel genau befolgen.

Wartung - *Seite* **36**.

Einschalten des Ofens: **bei der ersten Benutzung** sollte die Temperatur **für zumindest 8 Stunden** auf den Wert **150 °C** einstellt werden, **ohne Lebensmittel in denselben einzuführen**. Während dieser Zeit sollte der Entlüftungskamin vollständig offen gehalten werden.
In dieser ersten Phase erzeugt der Ofen aufgrund der Verdampfung der Feuchtigkeit der Isolierungsmaterialien unangenehme Abgase und Gerüche, die während der nachfolgenden Betriebszyklen nach und nach verschwinden.
Einige Bauteile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen. Bitte achten Sie darauf,die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien in ihre Nähe zu bringen, die sich entzünden können oder die hitzeempfindlich sind.
Nichts auf dem Ofen abstellen, vor allem keine Gegenstände aus hitzeempfindlichen Material.
Beim Einführen und beim Entnehmen der Produkte in den Ofen mit Vorsicht vorgehen und persönliche Schutzausstattung (z. B. Handschuhe) verwenden.

Einige unverbindliche Empfehlungen...

- Vor Beginn des Backens den Ofen immer vorheizen; dies ist wesentlich für ein gutes Gelingen der Produkte. Das Vorheizen des Ofen **muss zumindest eine Stunde dauern** und daher sollte stets die Funktion programmierte Einschaltung verwendet werden, damit der Ofen bei Öffnung des Lokals bereits heiß und bereit zum Backen der gewünschten Produkte ist.
- Während der Arbeitsphase die feuerfesten Ebenen mit einer Bürste mit harten Borsten sauber halten.
- Beim Wechsel von einem Pizza-Typ zum anderen ca. eine Stunde warten, damit sich der Ofen stabilisieren kann.
- Die Einstellung der Backparameter in Abhängigkeit von der Arbeitsauslastung frühzeitig vornehmen.
- Zu viel Mehl in der Backkammer kann zur Entstehung von Rauch und Geruch führen und der Pizza einen unangenehmen Geschmack verleihen.
- Den Ofen nach Ende des Betriebs reinigen.

ES

Conocer el horno

Su horno sólo se puede utilizar para hornear pizzas o productos similares, como pan o focaccia, y para asar verduras.
La temperatura en la cámara es controlada por tarjetas que encienden y apagan las resistencias para mantener constante el valor de temperatura ajustado.
El horno puede manejar las potencias por separado:
- de la solera (parte inferior de la cámara del horno);
- del techo (parte superior de la cámara del horno).

Preparar el horno para su uso

Limpie a fondo el horno y los accesorios, tanto externa como internamente, siguiendo escrupulosamente las instrucciones en el capítulo dedicado.

Mantenimiento - *pag.* 36.

Encender el horno: **en el primer uso**, se recomienda ajustar la temperatura a un valor de **150 °C** durante al menos **8 horas, sin introducir alimentos en el interior**. Durante todo este tiempo, es aconsejable mantener la chimenea de ventilación completamente abierta.
En esta primera fase, el horno, debido a la evaporación de la humedad de los materiales aislantes, producirá humos y olores desagradables que desaparecerán gradualmente en los siguientes ciclos operativos.

Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas. Se debe tener cuidado de no tocar superficies ni materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor.

No coloque ningún objeto, especialmente objetos hechos de material sensible al calor, encima del horno.
Tenga cuidado y use equipo de protección personal (por ejemplo, guantes) durante la introducción y extracción de alimentos en la cámara de cocción.

Algunos consejos indicativos ...

- Antes de comenzar a cocinar, siempre precaliente el horno, es esencial para el éxito de los productos. El precalentamiento del horno **debe durar al menos una hora,** por lo que siempre es preferible utilizar la función de encendido programado para que, cuando se abra el sitio, el horno ya esté caliente y listo para cocinar el alimento deseado.
- Durante el trabajo, mantenga limpias las superficies refractarias con un cepillo de cerdas duras.
- Cuando cambie de un tipo de pizza a otro, espere aproximadamente 1 hora para que el horno se estabilice.
- Considere un avance en el ajuste de los parámetros de cocción de acuerdo al aumento y/o disminución de la carga de trabajo.
- Un exceso de harina introducido en la cámara de cocción puede generar humo, olor y dar a la pizza un sabor desagradable.
- Limpie el horno al final del servicio.

RU

Сведения о печи

Ваша печь должна использоваться исключительно для приготовления пиццы и аналогичных блюд, таких как хлеб или фокачча, а также для приготовления овощей на гриле.
Температура в камере контролируется платами, обеспечивающими включение и выключение резисторов, чтобы поддерживать постоянное значение заданной температуры.
Печь может по отдельности управлять мощностью:
- дна (нижняя часть камеры печи);
- верхней части камеры (верхняя часть камеры печи).

Подготовить печь к эксплуатации

Тщательно почистить печь и возможные принадлежности снаружи и внутри, скрупулезно соблюдая указания, приведенные в соответствующей главе.

Техническое обслуживание - *стр.* 36.

Включить печь: **при первом использовании** рекомендуется установить температуру на значение **150°C** минимум на **8 часов, без блюд внутри**. В течение данного времени рекомендуется держать воздуховод полностью открытым.
На этом первом этапе печь, по причине испарения влаги из изолирующих материалов, производит дым и неприятные запахи, которые постепенно будут исчезать во время следующих циклов работы.

Некоторые части оборудования могут сильно нагреваться. Рекомендуется следить за тем, чтобы не прикасаться к поверхностям и не помещать поблизости воспламеняющиеся и чувствительные к теплу материалы.

Не ставить никаких предметов, особенно изготовленных из чувствительных к теплу материалов, на печь.
Быть внимательными и использовать во время операций по загрузке и выемке пищи из духовой камеры средства персональной защиты (например, перчатки).

Несколько советов для ориентировки...

- Перед началом приготовления всегда выполнять предварительный нагрев печи, это фундаментально важно для хорошего качества приготовленной пищи. Предварительный нагрев печи **должен продолжаться минимум один час,** поэтому всегда предпочтительно использовать функцию запрограммированного включения, чтобы при открытии помещения печь была уже горячей и, следовательно, готовой для приготовления необходимых блюд.
- На рабочем этапе следует держать огнеупорные поверхности чистыми, используя щетку с жесткой щетиной.
- При переходе от одного типа пиццы к другому подождать около 1 часа, чтобы печь стабилизировалась.
- Обеспечивать необходимое предварительное время для регулировки параметров приготовления в зависимости от увеличения и (или) уменьшения рабочей нагрузки.
- Избыток муки в духовой камере может привести к образованию дыма, запаха и придать пицце неприятный привкус.
- По завершении работы почистить печь.

CD

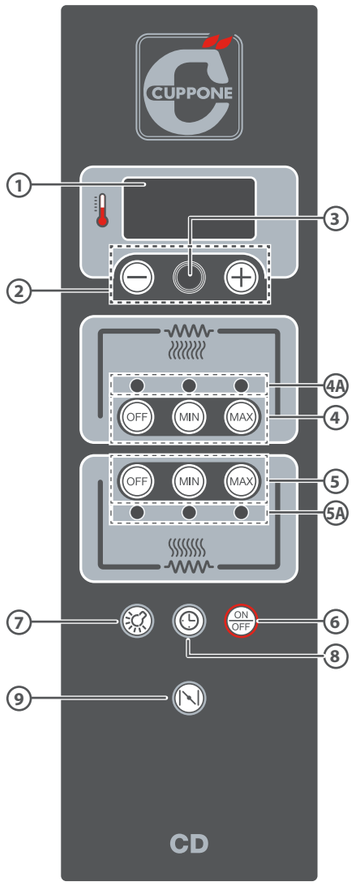


Fig.11.
Abb.11.
Рис.11.

IT

1 **Display principale**
Visualizza in alternativa:
- la temperatura attuale della camera
- la temperatura impostata
- il tempo di intervento del segnale acustico di fine cottura
- il tempo di countdown (tempo mancante all'accensione del forno in caso si usi l'accensione programmata)

2 **Tasti + e -**
Permettono di aumentare o diminuire:
- i valori della temperatura in camera,
- il tempo di intervento del segnale acustico di fine cottura
- il tempo di countdown (tempo mancante all'accensione del forno in caso si usi l'accensione programmata)

3 **LED resistenze**: con forno in funzione, se è acceso indica che le resistenze stanno riscaldando; con forno spento, se lampeggia, indica un conto alla rovescia (accensione programmata attiva)

4 **Controllo potenza cielo**
Permette di controllare la potenza delle resistenze del cielo offrendo tre regolazioni:
- spento (OFF)
- minimo (MIN = 33%)
- massimo (MAX = 100%)

4A **LEDs cielo:** evidenziano la selezione effettuata

5 **Controllo potenza platea**
Permette di controllare la potenza delle resistenze della platea offrendo tre regolazioni:
- spento (OFF),
- minimo (MIN = 33%)
- massimo (MAX = 100%)

5A **LEDs platea:** evidenziano la selezione effettuata

6 **Interruttore ON/OFF**
Accende e spegne il display

7 **Tasto luce**
Accende e spegne la luce all'interno della camera di cottura

8 **Tasto orologio**
A forno acceso: attiva un segnale acustico di fine cottura
A forno spento: imposta l'accensione programmata

9 **Tasto camino**
Apre e chiude i fori di uscita vapore posti sul retro della camera di cottura

EN

1 **Main display**
Displays alternatively:
- the current temperature in the chamber
- the set temperature
- the intervention time of the end-of-cooking sound warning
- the countdown time (time to the oven switching on if programmed switch-on is used)

2 **Keys + and -**
Allow increasing or decreasing:
- the temperature values in the chamber,
- the intervention time of the end-of-cooking sound warning
- the countdown time (time to the oven switching on if programmed switch-on is used)

3 **Element LED**: with the oven running, if on, this indicates that the elements are heating; with the oven off, if flashing, it indicates a countdown (timed switch-on)

4 **Top power check**
Allows checking the power of the elements in the top, offering three adjustments:
- OFF
- MIN = 33%
- MAX = 100%

4A **Top LEDs:** show the selection made

5 **Bottom power check**
Allows checking the power of the elements in the bottom, offering three adjustments:
- OFF,
- MIN = 33%
- MAX = 100%

5A **Bottom LEDs:** show the selection made

6 **ON/OFF switch**
Switches the display on and off

7 **Light button**
Switches the light in the cooking chamber on and off

8 **Clock button**
With the oven on: activates an end-of-cooking acoustic signal
With the oven off: sets the programmed switch-on

9 **Chimney button**
Opens and closes the steam holes in the back of the cooking chamber

FR

1 **Afficheur principal**
Affiche en alternative :
- la température actuelle de la chambre
- la température programmée
- le temps d'intervention du signal sonore de fin de cuisson
- le temps de countdown (temps restant jusqu'à l'allumage du four en cas d'utilisation du démarrage programmé)

2 **Touches + et -**
Elles permettent d'augmenter ou de diminuer :
- les valeurs de la température en chambre,
- le temps d'intervention du signal sonore de fin de cuisson
- le temps de countdown (temps restant jusqu'à l'allumage du four en cas d'utilisation du démarrage programmé)

3 **LED résistances** : avec le four en marche, si elle est allumée, elle indique que les résistances chauffent ; avec le four éteint, si elle clignote, elle indique un compte à rebours (allumage programmé activé)

4 **Contrôle de la puissance voûte**
Permet de contrôler la puissance des résistances de la voûte en offrant trois réglages :
- éteint (OFF)
- minimum (MIN = 33%)
- maximum (MAX = 100%)

4A **LEDs voûte :** elles indiquent la sélection effectuée

5 **Contrôle de la puissance de la sole**
Permet de contrôler la puissance des résistances de la sole en offrant trois réglages :
- éteint (OFF),
- minimum (MIN = 33%)
- maximum (MAX = 100%)

5A **LEDs sole :** elles indiquent la sélection effectuée

6 **Interrupteur ON/OFF**
Allume et éteint l'afficheur

7 **Touche lumière**
Allume et éteint la lumière à l'intérieur de la chambre de cuisson

8 **Touche horloge**
Avec le four allumé : elle active un signal sonore de fin de cuisson
Avec le four éteint : elle règle l'allumage programmé

9 **Touche cheminée**
Ouvre et ferme les trous de sortie de la vapeur situés derrière la chambre de cuisson

DE

1 **Hauptdisplay**
Abwechselnde Anzeige:
- die aktuelle Temperatur der Kammer
- die eingestellte Temperatur
- der Eingriffszeit des akustischen Signals bei Backende
- der Countdown-Zeit (Zeit bis zur Einschaltung des Ofens bei Verwendung der programmierten Einschaltung)

2 **Tasten + und -**
Gestatten das Anheben oder Absenken:
- der Temperaturwerte in der Kammer,
- der Eingriffszeit des akustischen Signals bei Backende
- der Countdown-Zeit (Zeit bis zur Einschaltung des Ofens bei Verwendung der programmierten Einschaltung)

3 **LED Widerstände**: Bei Ofen in Betrieb zeigt das Aufleuchten an, dass die Widerstände aufheizen; bei ausgeschaltetem Ofen zeigt das Blinken einen Countdown an (programmiert Einschaltung aktiv)

4 **Kontrolle Leistung Oberhitze**
Gestatten die Kontrolle der Leistung der Widerstände der Oberhitze und bieten drei Einstellungen:
- aus (OFF)
- min. (MIN = 33%)
- max. (MAX = 100 %)

4A **LEDs Oberhitze:** zeigen die vorgenommene Auswahl an

5 **Kontrolle Leistung Unterhitze**
Gestatten die Kontrolle der Leistung der Widerstände der Unterhitze und bieten drei Einstellungen:
- aus (OFF),
- min. (MIN = 33%)
- max. (MAX = 100 %)

5A **LEDs Unterhitze:** zeigen die vorgenommene Auswahl an

6 **Schalter ON/OFF**
Schaltet das Display ein und aus

7 **Taste Beleuchtung**
Schaltet die interne Beleuchtung der Backkammer ein und aus

8 **Taste Uhr**
bei eingeschaltetem Ofen: aktiviert ein akustisches Signal bei Backende
bei ausgeschaltetem Ofen: stellt die programmierte Einschaltung ein

9 **Taste Kamin**
Öffnet und schließt den Dampfauslass auf der Rückseite der Backkammer

Utilizzo - Use - Utilisation - Benutzung - Uso - Эксплуатация

ES

1 **Pantalla principal**
Ver alternativamente:
- la temperatura actual de la cámara
- la temperatura establecida
- el tiempo de intervención de la señal acústica al final de la cocción
- el tiempo de cuenta atrás (tiempo restante hasta que se enciende el horno en caso de que se utilice el encendido programado)

2 **Teclas + y -**
Permiten aumentar o disminuir:
- los valores de temperatura en la cámara,
- el tiempo de intervención de la señal acústica al final de la cocción
- el tiempo de cuenta atrás (tiempo restante hasta que se enciende el horno en caso de que se utilice el encendido programado)

3 **LED resistencias**: con el horno encendido, si el led está encendido indica que las resistencias están calentando; con el horno apagado, si el led parpadea indica una cuenta atrás (encendido programado activo)

4 **Control de potencia del techo**
Permite controlar la potencia de las resistencias del techo al ofrecer tres ajustes:
- apagado (OFF)
- mínimo (MÍN = 33%)
- máximo (MÁX = 100%)

4A **LEDs techo:** distinguen la selección realizada

5 **Control de la potencia de la solera**
Permite controlar la potencia de las resistencias de la solera al ofrecer tres ajustes:
- apagado (OFF),
- mínimo (MÍN = 33%)
- máximo (MÁX = 100%)

5A **LEDs solera:** distinguen la selección realizada

6 **Interruptor ON/OFF**
Enciende y apaga la pantalla

7 **Tecla luz**
Enciende y apaga la luz dentro de la cámara de cocción

8 **Tecla reloj**
Cuando el horno está encendido: activa una señal acústica al final de la cocción
Cuando el horno está apagado: ajusta el encendido programado

9 **Tecla chimenea**
Abre y cierra los orificios de salida de vapor en la parte posterior de la cámara de cocción

RU

1 **Основной дисплей**
По очереди отображает:
- фактическую температуру в камере
- заданную температуру
- время срабатывания акустического сигнала завершения приготовления
- время счетчика (время до включения печи в случае использования запрограммированного включения)

2 **Клавиши «+» и «-»**
Обеспечивают увеличение или уменьшение:
- значений температуры в камере,
- время срабатывания акустического сигнала завершения приготовления
- время счетчика (время до включения печи в случае использования запрограммированного включения)

3 **светодиод резисторов**: включенный светодиод при работающей печи показывает, что резисторы нагреваются; если мигает при выключенной печи, показывают обратный отсчет (запрограммированное включение активно)

4 **Регулятор мощности верхней части камеры**
Обеспечивает управление мощностью резисторов верхней части камеры с помощью трех регулировок:
- выключено (ВЫКЛ.)
- минимум (МИН. = 33%)
- максимум (МАКС. = 100%)

4A **Светодиоды в верхней части камеры:** указывают на сделанный выбор

5 **Регулятор мощности дна**
Обеспечивает управление мощностью резисторов дна с помощью трех регулировок:
- выключено (ВЫКЛ.),
- минимум (МИН. = 33%)
- максимум (МАКС. = 100%)

5A **Светодиоды дна:** указывают на сделанный выбор

6 **Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ.**
Обеспечивает включение и выключение дисплея

7 **Клавиша освещения**
Обеспечивает включение и выключение света внутри духовой камеры

8 **Клавиша часов**
При включенной печи: активирует акустический сигнал завершения приготовления
При выключенной печи: задает запрограммированное включение

9 **Клавиша дымохода**
Обеспечивает открытие и закрытие отверстий для выпуска пара, расположенных на задней части духовой камеры

TS

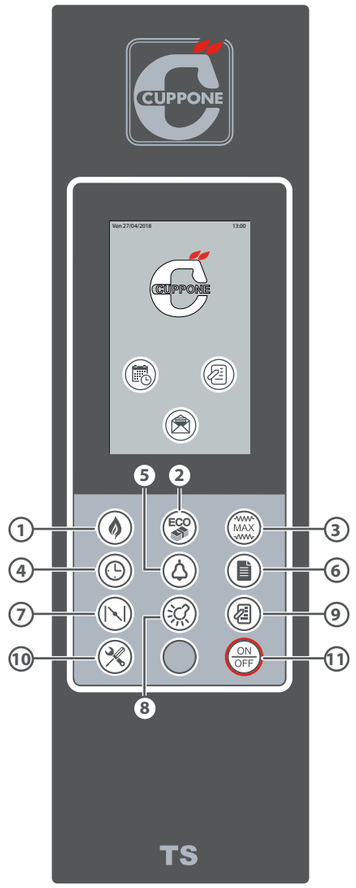


Fig.12.
Abb.12.
Рис.12.

IT

1 **Tasto programma Pirolisi**
Avvia il programma di pirolisi per la pulizia del forno
2 **Tasto programma ECO**
Avvia il programma ECO
3 **Tasto programma MAX**
Avvia il programma MAX
4 **Tasto TIMER**
Schermata stand-by: abilita la modalità vacanza;
Schermata di lavoro: attiva/disattiva la funzione del timer di accensione settimanale.
5 **Tasto buzzer**
Attiva un segnale acustico di fine cottura
6 **Tasto programmi**
Permette di visualizzare e utilizzare i programmi salvati dall'utente
7 **Tasto camino**
Apre e chiude i fori di uscita vapore posti sul retro della camera di cottura
8 **Tasto luce**
accende e spegne la luce all'interno della camera di cottura
9 **Tasto AGENDA**
Permette di accedere alla pagina dell'agenda
10 **Tasto SERVICE (impostazioni)**
Permette di accedere alle impostazioni utente
11 **Interruttore ON/OFF**
Accensione/spegnimento del forno

BARRA FUNZIONI

A **Data corrente**
B **Luce camera**
Indica lo stato della luce in camera (accesa o spenta)
C **Sfiato**
Se acceso indica che il camino si stà aprendo (l'utente sta agendo sul tasto camino (7))
D **Avviso**
Indica un avviso da leggere (es. manutenzione)
E **Ora corrente**

EN

1 **Pyrolysis program button**
Starts the pyrolysis program to clean the oven
2 **ECO program button**
Starts the ECO program
3 **MAX program button**
Starts the MAX program
4 **TIMER button**
Stand-by screen: enables the holiday mode;
Work screen: enables/disables the weekly switch-on timer function.
5 **Buzzer button**
Activates an end-of-cooking acoustic signal
6 **Program button**
Allows viewing and using the programs saved by the user
7 **Chimney button**
Opens and closes the steam holes in the back of the cooking chamber
8 **Light button**
switches the light in the cooking chamber on and off
9 **DIARY button**
Gives access to the diary page
10 **SERVICE button (settings)**
Gives access to the user's settings
11 **ON/OFF switch**
Powering the oven on and off

FUNCTION BAR

A **Current date**
B **Chamber light**
Shows the state of the light in the chamber (on or off)
C **Vent**
If on, it shows the chimney is opening (the user is acting on the chimney button (7))
D **Warning**
Highlights a warning to read (e.g. maintenance)
E **Current time**

FR

1 **Touche programme Pyrolyse**
Démarre le programme de pyrolyse pour le nettoyage du four
2 **Touche programme ECO**
Démarre le programme ECO
3 **Touche programme MAX**
Démarre le programme MAX
4 **Touche TIMER**
Page-écran stand-by : active le mode vacances ;
Page-écran de travail : active/désactive la fonction du timer d'allumage hebdomadaire.
5 **Touche buzzer**
Active un signal sonore de fin de cuisson
6 **Touche programmes**
Permet de visualiser et utiliser les programmes sauvegardés par l'utilisateur
7 **Touche cheminée**
Ouvre et ferme les trous de sortie de la vapeur situés derrière la chambre de cuisson
8 **Touche lumière**
allume et éteint la lumière à l'intérieur de la chambre de cuisson
9 **Touche AGENDA**
Permet d'allumer à la page de l'agenda
10 **Touche SERVICE (réglages)**
Permet d'accéder aux réglages de l'utilisateur
11 **Interrupteur ON/OFF**
Allumage/extinction du four

BARRE DES FONCTIONS

A **Date courante**
B **Lumière chambre**
Indique l'état de la lumière en chambre (allumée ou éteinte)
C **Évacuation**
Si elle est allumée, elle indique que la cheminée s'ouvre (l'utilisateur intervient sur la touche cheminée (7))
D **Avertissement**
Indique un avertissement à lire (ex. entretien)
E **heure courante**

DE

1 **Taste Programm Pyrolyse**
Startet das Pyrolyse-Programm zur Reinigung des Ofens
2 **Taste Programm ECO**
Startet das Programm ECO
3 **Taste Programm MAX**
Startet das Programm MAX
4 **Taste TIMER**
Bildschirmanzeige Standby: aktiviert die Modalität Ferien;
Bildschirmanzeige Arbeit: aktiviert/deaktiviert die Funktion des Timers für die wöchentliche Einschaltung.
5 **Taste BUZZER**
Aktiviert ein akustisches Signal bei Backende
6 **Taste Programme**
Drücken zum Anzeigen und Verwenden der vom Benutzer abgespeicherten Programme
7 **Taste Kamin**
Öffnet und schließt den Dampfauslass auf der Rückseite der Backkammer
8 **Taste Beleuchtung**
Schaltet die interne Beleuchtung der Backkammer ein und aus
9 **Taste AGENDA**
Gestattet den Zugang zur Seite der Agenda
10 **Taste SERVICE (Einstellungen)**
Gestattet den Zugang zu den Benutzereinstellungen
11 **Schalter ON/OFF**
Einschaltung/Ausschaltung des Ofens

FUNKTIONSLEISTE

A **Aktuelles Datum**
B **Beleuchtung Kammer**
Zeigt den Status der Beleuchtung der Kammer an (an oder aus)
C **Entlüftung**
Zeigt an, dass der Kamin geöffnet wird (der Benutzer betätigt die Taste Kamin (7))
D **Hinweis**
Zeigt einen zu lesenden Hinweis an (z. B. Wartung)
E **Aktuelle Uhrzeit**

ES

1 **Botón del programa Pirólisis**
Comienza el programa de pirólisis de limpieza del horno
2 **Botón del programa ECO**
Comienza el programa ECO
3 **Botón del programa MAX**
Comienza el programa MAX
4 **Botón TIMER**
Pantalla de espera: activa el modo de vacaciones;
Pantalla de trabajo: activa/desactiva la función del temporizador de encendido semanal.
5 **Botón avisador**
Activa una señal acústica de final de cocción
6 **Botón programas**
Permite ver y utilizar programas guardados por el usuario
7 **Botón chimenea**
Abre y cierra los orificios de salida de vapor en la parte posterior de la cámara de cocción
8 **Tecla luz**
enciende y apaga la luz dentro de la cámara de cocción
9 **Botón AGENDA**
Permite el acceso a la página de la agenda
10 **Botón SERVICE (ajustes)**
Permite el acceso a los ajustes del usuario
11 **Interruptor ON/OFF**
Enciende/apaga el horno

BARRA DE FUNCIONES

A **Fecha actual**
B **Luz cámara**
Indica el estado de la luz en la cámara (encendida o apagada)
C **Respiradero**
Si está encendido, indica que la chimenea se está abriendo (el usuario está presionando el botón de la chimenea (7))
D **Aviso**
Indica un aviso para leer (por ejemplo, mantenimiento)
E **Hora actual**

RU

1 **Клавиша программы пиролиза**
Пуск программы пиролиза для очистки печи
2 **Клавиша программы ECO**
Пуск программы ECO
3 **Клавиша программы MAX**
Пуск программы MAX
4 **Клавиша ТАЙМЕР**
Экран режима ожидания: активирует режим отпуска;
Рабочий экран: активирует и деактивирует функцию таймера ежедневного включения.
5 **Клавиша зуммер**
Активирует акустический сигнал завершения приготовления
6 **Клавиша программ**
Обеспечивает отображение и использование сохраненных пользователем программ
7 **Клавиша дымохода**
Обеспечивает открытие и закрытие отверстий для выпуска пара, расположенных на задней части духовой камеры
8 **Клавиша освещения**
обеспечивает включение и выключение света внутри духовой камеры
9 **Клавиша РАСПИСАНИЯ**
Обеспечивает доступ к странице расписания
10 **Клавиша СЕРВИС (настройки)**
Обеспечивает доступ к пользовательским настройкам
11 **Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ.**
Включение и выключение печи

ПАНЕЛЬ ФУНКЦИЙ

A **Текущая дата**
B **Освещение камеры**
Показывает состояние освещения в камере (включено или выключено)
C **Выпуск**
Включение показывает, что воздуховод открывается (пользователь нажимает на клавишу воздуховода (7))
D **Предупреждение**
Показывает предупреждение, которое нужно прочитать (например, о техобслуживании)
E **Текущее время**

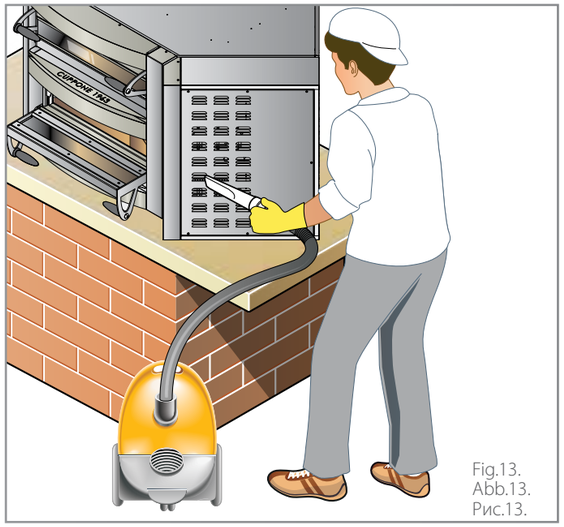
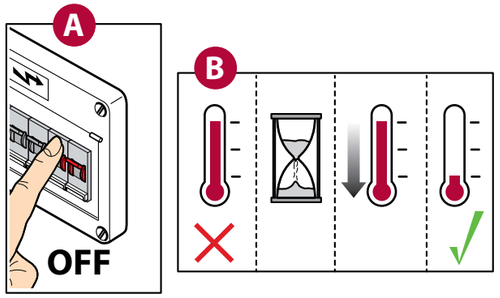


Fig.13.
Abb.13.
Рис.13.



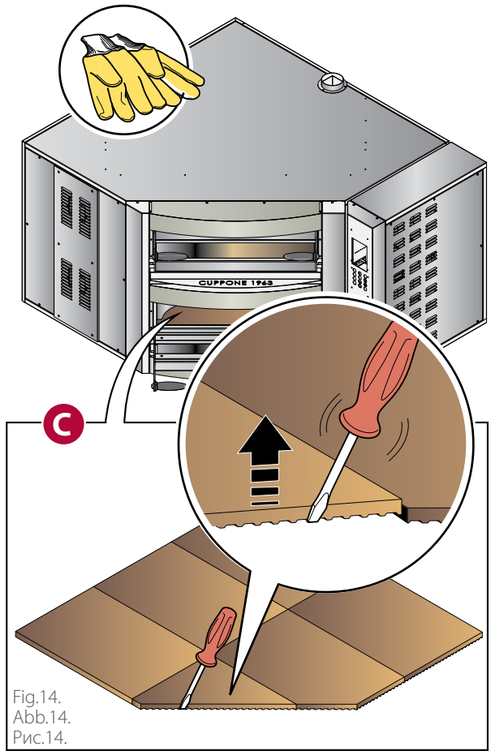


Fig.14.
Abb.14.
Рис.14.

CD

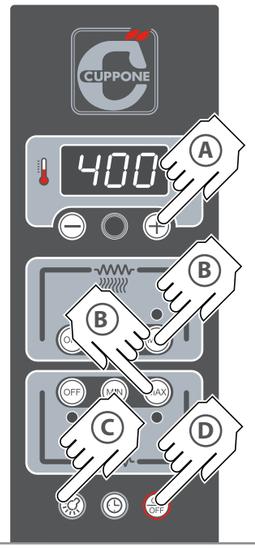
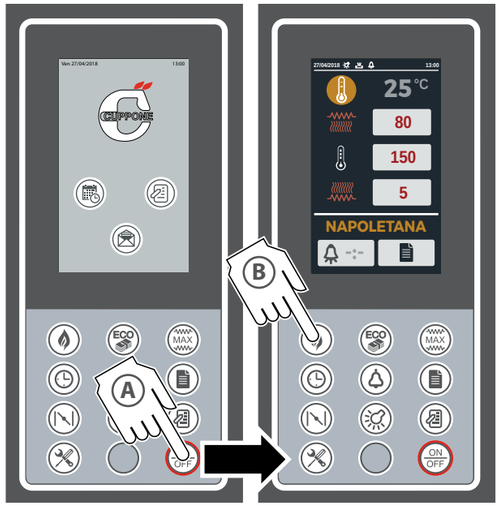


Fig.15.
Abb.15.
Рис.15.

TS



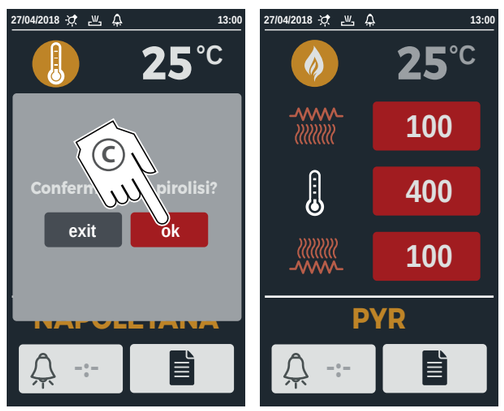


Fig.16.
Abb.16.
Рис.16.

Manutenzione - Maintenance - Entretien - Wartung - Mantenimiento - Техническое обслуживание

IT

Avvertenze

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario **disinserire l'alimentazione elettrica** dell'apparecchiatura (agendo sull'interruttore dell'impianto) ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...). L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria, per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato. Il Costruttore non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detergenti non adatti).
Tenere sempre libere e pulite le feritorie di aerazione del vano elettrico.

La pulizia di qualsiasi componente va effettuata a forno completamente freddo e indossando dispositivi di protezione personale (es. guanti, ecc...).

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:
- detergenti abrasivi o in polvere;
- detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/ muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sotto-struttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura o il basamento;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.

Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

Pulizia del forno

Pulizia parti esterne in acciaio

Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura.

Pulizia piano refrattario ▶ Fig.13.

Periodicamente rimuovere i mattoni refrattari del piano cottura utilizzando un cacciavite e aspirare i residui carbonizzati sul fondo con un bidone aspiracenere. Prima di essere riposizionati, i mattoni refrattari possono essere puliti con una spazzola a setole dure.
Non usare mai liquidi per la pulizia del piano refrattario.

Durante il reinserimento fare attenzione a non schiacciarsi le dita.

Su richiesta al Costruttore sono disponibili piani in refrattario per una eventuale sostituzione.

Pulizia cristalli

Pulire i cristalli con un panno morbido e del detergente specifico per vetri.

Pulizia display

Pulire il display con un panno morbido e poco detergente per superfici delicate. Evitare di utilizzare grosse quantità di prodotto in quanto eventuali infiltrazioni potrebbero causare gravi danni al display.
Evitare inoltre l'utilizzo di detergenti troppo aggressivi che potrebbero rovinare il materiale di costruzione del display (policarbonato).

Pulizia camera con funzione pirolisi ▶ Fig.15. - Fig.16.

All'interno della camera del forno si trovano normalmente dei residui alimentari (es. grasso, residui di alimenti, ecc...) che devono essere frequentemente rimossi per questioni igieniche e di sicurezza.
La pirolisi consiste nell'innalzare la temperatura del forno fino a 400°C: in questo modo i residui alimentari vengono trasformati dallo stato liquido o solido a quello gassoso e successivamente espulsi dal camino posto sulla sommità del forno.

Utilizzare la pirolisi solo quando una normale pulizia dei refrattari non è sufficiente.

Inutilizzo del forno per lunghi periodi

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina.
Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria.
Al ripristino, prima dell'utilizzo:
- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.

Smaltimento a fine vita

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica). Far in modo che nessun bambino possa rimanere accidentalmente intrappolato all'interno della camera di cottura per gioco, a tal fine bloccare l'apertura della porta (ad esempio con del nastro adesivo o dei fermi).

Smaltimento apparecchiatura

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014"Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

EN

Warnings

Before any cleaning, it is necessary to **switch off the power** to the appliance (acting on the system switch) and wear suitable personal protection equipment (e.g. gloves, etc.). The user must carry out only routine maintenance, for extraordinary maintenance, contact a Service Centre requesting service from an authorised technician. The manufacturer warranty does not cover damages due to negligent or incorrect maintenance or cleaning (e.g. use of unsuitable detergents).
Keep the vents of the electrical compartment clean and clear.

Any cleaning must be carried out with the oven completely cold and wearing adequate personal protection devices (e.g. gloves, etc.).

When cleaning any part or accessory do NOT use:
- abrasive or powder detergents;
- aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric or sulphuric acid, caustic soda, etc,). Caution! Never use these substances also when cleaning the substructure/floor under the appliance or its base;
- abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
- steamed or pressurised water jets.

It is best to have an authorized service centre perform maintenance and inspection on the appliance at least once a year to ensure top working and safety conditions.

Oven cleaning

Cleaning the external steel parts

Use a cloth dampened with hot soapy water and end with rinsing and drying.

Cleaning the refractory surface ▶ Fig.13.

Remove the refractory bricks of the cooking surface periodically using a screwdriver and suck the burnt residues on the bottom with an ash extraction bin. Before repositioning the bricks, clean them with a stiff bristle brush.
Never use liquids to clean the refractory surface.

While reinserting the bricks, be careful not to pinch your fingers.

Replacement refractory bricks can be obtained from the Manufacturer.

Cleaning the glass

Clean any glass with a soft cloth and special glass detergent.

Cleaning the display

Clean the display with a soft cloth and a little detergent for delicate surfaces. Avoid using considerable quantities of product since any infiltration may damage the display.
Avoid also using very aggressive detergents that may damage the material the display is made of (polycarbonate).

Cleaning the chamber with the pyrolysis function ▶ Fig.15. - Fig.16.

Inside the chamber, there are normally some food residues (e.g. fat, food residues, etc.) that must be removed frequently for health and safety reasons.
Pyrolysis consists in increasing the oven temperature up to 400°C: this way any food residue will go from a liquid or solid to gaseous state and will then be expelled via the chimney at the top of the oven.

Use pyrolysis only when normal refractory cleaning is not enough.

Oven downtime for prolonged periods

During any downtime, switch the power off. Protect the steel outside surfaces passing over them with a soft cloth slightly damp with Vaseline oil.
Leave the door ajar to guarantee correct ventilation.
Before resuming operations:
- accurately clean the equipment and accessories;
- reconnect the equipment to the power;
- inspect the equipment before using it.

Disposal at end of life

To avoid any unauthorised use and associated risks, before discarding the machine make sure it cannot be used; for this purpose, cut and remove the power cord (once the equipment is unplugged).
Make sure no child can accidentally remain trapped inside the cooking chamber, locking the door (for example, with adhesive tape or locks).

Equipment disposal

Pursuant to art. 13 of Legislative Decree no. 49 of 2014 "Implementation of WEEE directive 2012/19/EU on electric and electronic waste", the barred bin symbol specifies that the product was introduced on the market after August 13, 2005 and that it must not be discarded with other waste at the end of its working life but disposed of separately. All the equipment has been made with recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, zinc plate, copper, etc.) that as a percentage make up more than 90% of the weight. Attention must be paid to the management of this product at the end of its life, reducing any negative impact on the environment and improving the efficiency of resources, applying the principles of "who pollutes pays", prevention, preparation for re-use, recycling and recovery. Please remember that illicit or incorrect product disposal is punishable by law.

FR

Mises en garde

Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, il est nécessaire **de couper l'alimentation électrique** de l'appareil et de porter des instruments de protection personnelle appropriés (ex. gants, etc...). L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations d'entretien ordinaire ; pour l'entretien extraordinaire, contactez un Centre d'Assistance qui exige l'intervention d'un technique autorisé. La garantie s'annule en cas de dommages provoqués par un manque d'entretien ou un mauvais nettoyage (ex. utilisation de détergents inadaptés). Gardez toujours libres et propres les fentes d'aération du compartiment électrique.

Le nettoyage d'un composant quelconque doit être effectué avec le four complètement froid et en portant des équipements de protection personnelle (ex. gants, etc...).

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :
- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soda caustique, etc...). Attention ! Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil ou la base ;
- outils abrasifs ou pointus (ex. éponges abrasives, racloirs, brosses en acier, etc...) ;
- jets d'eau à vapeur ou haute pression.

Pour assurer que l'appareil se trouve dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites , il est conseillé de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle de la part d'un centre d'assistance autorisé.

Nettoyage du four

Nettoyage des parties externes en acier

Utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon et terminer avec un rinçage et un séchage.

Nettoyage du plan réfractaire ▶ Fig.13.

Retirez périodiquement les briques réfractaires du plan de cuisson à l'aide d'un tournevis et aspirez les résidus carbonisés sur le fond avec un aspirateur à cendres. Avant d'être repositionnées, les briques réfractaires peuvent être nettoyées avec une brosse à poils durs.
Ne jamais utiliser de liquides pour le nettoyage du plan réfractaire.

Durant la réinsertion, faites attention à ne pas écraser les doigts.

Sur demande au Fabricant, des plans en réfractaire sont disponibles pour un éventuel remplacement.

Nettoyage des vitres

Nettoyez les verres avec un panneau doux et un produit nettoyant spécifique pour les vitres.

Nettoyage de l'afficheur

Nettoyez les verres avec un panneau doux et un peu de produit nettoyant pour les surfaces délicates. Évitez d'utiliser de grosses quantités de produit car d'éventuelles infiltrations pourraient causer de graves dommages à l'afficheur.
Évitez d'utiliser également des nettoyants trop agressifs qui pourraient abîmer le matériau de fabrication de l'afficheur (polycarbonate).

Nettoyage de la chambre avec fonction pyrolyse ▶ Fig.15. - Fig.16.

À l'intérieur de la chambre du four se trouvent normalement des résidus alimentaires (ex. graisse, résidus d'aliments, etc...) qui doivent être fréquemment éliminer pour des raisons d'hygiène et de sécurité.
La pyrolyse consiste à élever la température du four jusqu'à 400 ° C : ainsi les résidus alimentaires sont transformés de l'état liquide ou solide à l'état gazeux puis expulsés de la cheminée placée au sommet du four.

Utilisez la pyrolyse seulement lorsqu'un nettoyage normal des réfractaires n'est pas suffisant.

Inutilisation du four pendant de longues périodes

Durant les périodes d'inactivité, coupez l'alimentation électrique. Protégez les parties externes en acier de l'appareil en passant un chiffon doux à peine imbibé d'huile de vaseline.
Laissez la porte entrouverte de façon à garantir un échange d'air efficace.
Après avoir rétabli les alimentations, avant l'utilisation :
- effectuez un nettoyage minutieux de l'appareil et des accessoires ;
- - branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser.

Élimination en fin de vie utile

Pour éviter toute utilisation non autorisée et les risques qui y sont liés avant l'élimination de l'appareil, assurez-vous qu'il ne soit plus possible de l'utiliser : pour cela, le câble d'alimentation doit être coupé ou retiré (avec un appareil débranché du réseau électrique).
Faites en sorte qu'aucun enfant puisse rester accidentellement coincé à l'intérieur de la chambre du four en jouant ; pour cela, verrouillez l'ouverture de la porte (par exemple, avec du ruban adhésif ou des butées).

Élimination de l'appareil

En vertu de l'art. 13 du décret-loi n° 49 2014 « Mise en œuvre de la directive DEEE 2012/19 / UE sur les déchets des équipements électriques et électroniques» Le logo de la poubelle barrée spécifie que le produit a été mis sur le marché après le 13 Août 2005 et qu'à la fin de sa vie utile, il ne doit pas être assimilée à d'autres déchets, mais doit être collecté séparément. Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier, inox, fer aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une quantité supérieure à 90% en poids. Il est nécessaire de faire attention à la gestion de ce produit à la fin de sa vie utile en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de «pollueurs payeurs», prévention, préparation pour la réutilisation, recyclage et récupération. Ne pas oublier que l'élimination abusive du produit comporte l'application des sanctions prévues par la réglementation législative en vigueur.

DE

Hinweise

Vor der Durchführung von Eingriffen zur Reinigung muss die **Stromversorgung** des Geräts (mit dem Schalter der Anlage) unterbrochen werden; außerdem muss angemessene persönliche Schutzausstattung verwendet werden (z. B. Handschuhe usw.). Der Benutzer darf ausschließlich die ordentliche Wartung durchführen; für außerordentliche Wartungsarbeiten an eine Kundendienststelle wenden und den Eingriff eines autorisierten Technikers anfordern. Der Gewährleistungsanspruch erlischt im Fall von Schäden, die auf unterlassene Wartung oder falsche Reinigung zurückzuführen sind (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel). Die Lüftungsschlitze des Elektrofaches stets frei und sauber halten.

Die Reinigung von Komponenten muss bei vollständig kaltem Ofen sowie unter Verwendung von persönlicher Schutzausstattung (z. B. Handschuhe usw.) vorgenommen werden.

Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen dürfen NICHT verwendet werden:

- Scheuernde Reinigungsmittel in Pulverform;
- Aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure oder Schwefelsäure, Ätznatron usw.). Achtung! Diese Substanzen auch nicht zum Reinigen der Struktur/des Bodens unter dem Gerät verwenden;
- Scheuernde oder spitze Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Hochdruckreiniger.

Um sicherzustellen, dass sich das Gerät im perfektem Nutzungs- und Sicherheitszustand befindet, empfehlen wir, es zumindest einmal jährlich durch den Vertragskundendienst warten zu lassen.

Reinigung des Ofens

Reinigung der äußeren Bauteile aus Stahl

Ein mit warmer Seifenlauge angefeuchtetes Tuch verwenden und anschließend sorgfältig nachspülen und abtrocknen.

Reinigung der Ebene aus feuerfestem Material ▶ Abb.13.

Periodisch die feuerfesten Ziegel der Backebene mit einem Schraubenzieher entfernen und die verkohlen Rückstände mit einem Staubsauger für Asche entfernen. Vor dem wiedereinsetzen müssen die feuerfesten Ziegel mit einer Bürste mit harten Borsten gereinigt werden. Für die Reinigung der feuerfesten Ebene nie Flüssigkeiten verwenden.

Beim Wiedereinsetzen darauf achten, Quetschungen der Finger zu vermeiden.

Auf Anfrage sind beim Hersteller Ebenen aus feuerfestem Material für die eventuelle Ersetzung verfügbar.

Reinigung der Scheiben

Die Scheiben mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.

Reinigung des Displays

Das Display mit einem weichen Tuch und ein wenig Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen reinigen. Große Produktmengen vermeiden, da eventuelle Infiltrationen zu schweren Beschädigungen des Displays führen können.
Außerdem die Verwendung von zu aggressiven Reinigungsmitteln vermeiden, die das Konstruktionsmaterial des Displays (Polykarbonat) beschädigen könnten.

Reinigung der Kammer mit der Pyrolysefunktion ▶ Abb.15. - Abb.16.

Im Inneren der Kammer des Ofens befinden sich normalerweise Rückstände von Lebensmitteln (z. B. Fett, Rückstände von Lebensmitteln usw.), die aus Hygiene- und Sicherheitsgründen häufig entfernt werden müssen.
Die Pyrolyse besteht aus der Anhebung der Temperatur des Ofens bis auf 400 °C: auf diese Weise werden die Lebensmittelrückstände vom flüssigen oder festen Zustand in den gasförmigen Zustand verwandelt und anschließend durch den Kamin auf dem Ofen ausgestoßen.

Die Pyrolyse nur verwenden, wenn die normale Reinigung des feuerfesten Materials nicht ausreichend ist.

Längere Nichtbenutzung des Ofens

Während längerer Nichtbenutzung die Stromversorgung unterbrechen.
die externen Bauteile aus Stahl des Geräts schützen, indem Sie sie mit einem Öl oder Vaseline angefeuchtetem Tuch abreiben.
die Tür angelehnt lassen, damit die Luft zirkulieren kann.
vor der erneuten Benutzung wie folgt vorgehen:

- eine sorgfältige Reinigung des Geräts und der Zubehörteile vornehmen;
- das Gerät wieder an die Strom- und Wasserversorgung anschließen;

das Gerät vor der erneuten Benutzung einer Kontrolle unterziehen.

Entsorgung am Ende der Lebensdauer

Um eventuelle unbefugte Verwendungen und die damit verbundenen Risiken zu vermeiden, vor der Entsorgung des Geräts dafür sorgen, dass dieses nicht mehr verwendet werden kann: zu diesem Zwecke ist das Netzkabel durchzuschneiden oder zu entfernen (bei von der Stromversorgung getrenntem Gerät).
Sicherstellen, dass keine Kinder versehentlich in der Garkammer eingeschlossen werden kann: Dazu die Öffnung der Tür blockieren (zum Beispiel mit Klebeband oder Anschlägen).

Entsorgung des Gerätes

Gemäß den Bestimmungen von Art. 13 der ital. Gesetzesverordnung Nr. 49 aus dem Jahr 2014 „Umsetzung der EU-Richtlinie EEAG 2012/19 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte" gibt das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und am Ende seiner Lebensdauer nicht als normaler Haushaltsabfall sondern separat zu entsorgen ist. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichts aus recycelbare Metallwerkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.). Bei der Entsorgung des Geräts muss darauf geachtet werden, dass negative Umwelteinflüsse durch dieses vermieden und Ressourcen geschont werden, indem das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt" angewandt wird sowie durch Vorbeugung und Vorbereitung zu Wiederverwendung, Recycling und Verwertung. Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts führt zur Anwendung der von den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vorgesehenen Sanktionen.

ES

Advertencias

Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza, es necesario **desconectar el suministro eléctrico** al equipo (mediante el interruptor de la instalación) y usar el equipo de protección personal adecuado (por ejemplo, guantes, etc.). El usuario debe efectuar solo operaciones de mantenimiento ordinario, para el mantenimiento extraordinario póngase en contacto con un Centro de asistencia y solicite la intervención de un técnico autorizado. El Fabricante no reconoce en garantía los daños derivados de una falta de limpieza o limpieza equivocada (por ejemplo, utilización de detergentes no adecuados).
Mantenga siempre libres y limpios los orificios de ventilación en el armario eléctrico.

La limpieza de cualquier componente debe llevarse a cabo en un horno completamente frío y usando un equipo de protección personal (por ejemplo, guantes, etc.).

Para la limpieza de cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico, muriático o sulfúrico, soda cáustica, etc...). ¡Atención! No use estas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura / suelo debajo del equipo o la base;
- utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc...);
- chorros de agua a vapor o a presión.

Para asegurarse de que el aparato está en condiciones de utilización y seguridad perfectas, se aconseja someterlo al menos una vez al año a mantenimiento y control por parte de un centro de asistencia autorizado.

Limpieza del horno

Limpieza de las piezas externas de acero

Use un paño empapado en agua tibia y jabón y termine de enjuagar y secar a fondo.

Limpieza de la superficie refractaria ▶ Fig.13.

Retire periódicamente los ladrillos refractarios de la placa de cocción con un destornillador y aspire los residuos carbonizados del fondo con un extractor de cenizas. Los ladrillos refractarios se pueden limpiar con un cepillo de cerdas duras antes de reposicionarlos.
Nunca utilice líquidos para limpiar la superficie refractaria.

Durante la reinserción, tenga cuidado de no pellizcarse los dedos.

A petición del fabricante están disponibles superficies refractarias para su posible sustitución.

Limpieza de cristales

Limpie los cristales con un paño suave y un limpiador de cristales específico.

Limpieza de la pantalla

Limpie la pantalla con un paño suave y un poco de detergente para superficies delicadas. Evite utilizar grandes cantidades de producto ya que cualquier infiltración podría causar daños graves a la pantalla.
También evite el uso de detergentes demasiado agresivos que podrían dañar el material de construcción de la pantalla (policarbonato).

Limpieza de la cámara con función de pirólisis ▶ Fig.15. - Fig.16.

Dentro de la cámara del horno normalmente hay residuos de alimentos (por ejemplo, grasa, residuos de alimentos, etc.) que deben retirarse con frecuencia por razones de higiene y seguridad.
La pirólisis consiste en elevar la temperatura del horno hasta 400 ° C: de esta manera los residuos de comida se transforman del estado líquido o sólido al estado gaseoso y posteriormente se expulsan por la chimenea colocada en la parte superior del horno.

Use la pirólisis solo cuando la limpieza normal de la superficie refractaria no sea suficiente.

Inutilización del horno durante largos periodos de tiempo

Durante períodos de inactividad, desconecte la fuente de alimentación.
Proteja las partes exteriores de acero del aparato pasando un paño suave ligeramente mojado en aceite de vaselina.
Deje la puerta entornada de manera que se garantice un correcto recambio de aire.
Cuando se realice la restauración, antes de la utilización:

- efectúe una cuidadosa limpieza del aparato y de los accesorios;
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica ;

realice un control del equipo antes de volver a utilizarlo.

Eliminación al final de la vida útil

Para evitar un posible uso no autorizado y los riesgos que conlleva, antes de desechar el aparato, asegúrese de que ya no sea posible utilizarlo: para ello, corte o desenchufe el cable de alimentación (con el aparato desconectado de la red eléctrica).
Asegúrese de que ningún niño puede quedar accidentalmente atrapado en el interior de la cámara de cocción jugando, para ello bloquee la apertura de la puerta (por ejemplo, con cinta adhesiva o topes).

Eliminación del equipo

Según cuanto indicado por el Art. 13 del Decreto Legislativo nº 49 del 2014 "Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos" la marca del contenedor tachado con una barra especifica que el producto se ha puesto a la venta después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe asimilarse a otros residuos, sino que debe eliminarse por separado. Todos los aparatos están realizados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc) con un porcentaje superior al 90% en el peso. Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida y reducir el impacto negativo en el medio ambiente, mejorando la eficacia de uso de los recursos, aplicando los principios de "quien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación. Se recuerda que una eliminación abusiva o no correcta del producto comporta la aplicación de las sanciones previstas por la normativa legal actual.

RU

Предупреждения

Перед выполнением любых работ по чистке необходимо **отключить электропитание** оборудования (с помощью главного рубильника) и надеть подходящие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д.). Пользователь должен выполнять только операции по плановому техобслуживанию, а в случае экстренного техобслуживания обращаться в центр технической поддержки, запросив помощь уполномоченного техника. Изготовитель не предоставляет гарантию на повреждения, проистекающие из неправильного техобслуживания или чистки (например, в случае использования неподходящих моющих средств). Всегда держать свободными и чистыми вентиляционные отверстия электрооборудования.

Чистка любых компонентов должна выполняться на полностью остывшей печи и с использованием средств индивидуальной защиты (например, перчаток и т.д.).

Чтобы почистить какой-либо компонент или принадлежность, НЕ использовать:

- абразивные или порошкообразные моющие средства;
- агрессивные или коррозийные моющие средства (например, хлоРис.оводородную, соляную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.). Внимание! Не использовать такие вещества также для чистки основания и пола под печью;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки и щетки из стали и т.д.);
- струи водяного пара или воду под давлением.

Для обеспечения идеальных условий эксплуатации и безопасности оборудования рекомендуется минимум один раз в год проводить техобслуживание и проверку силами авторизованного центра технической поддержки.

Чистка печи

Чистка внешних стальных частей

Использовать тряпку, смоченную в горячей мыльной воде и завершить тщательным ополаскиванием и высушиванием.

Чистка огнеупорных поверхностей ▶ Рис.13.

Периодически снимать огнеупорные кирпичи варочной панели с помощью гаечного ключа и удалять углеродистые осаждения с дна с помощью насоса для удаления золы. Перед установкой на место, огнеупорные кирпичи можно почистить с помощью щетки с жесткой щетиной. Никогда не использовать для чистки огнеупорной поверхности жидкости.

Во время установки на место следить за тем, чтобы не прищемить пальцы.

По запросу, у Изготовителя доступны огнеупорные поверхности для замены.

Чистка стекол

Чистить стекла мягкой салфеткой со специальным моющим средством.

Чистка дисплея

Чистить дисплей экран мягкой салфеткой с малым количеством моющего средства для деликатных поверхностей. Не допускать использования большого количества средства, так как возможные инфильтрации могут привести к серьезным повреждениям дисплея. Кроме того, не допускать использования слишком агрессивных средств, так как они могут повредить материал, из которого изготовлен дисплей (поликарбонат).

Чистка камеры с функцией пиролиза ▶ Рис.15. - Рис.16.

Внутри камеры печи, как правило, имеются остатки пищевых продуктов (например, жир, остатки продуктов и т.д.), которые необходимо регулярно удалять по причине поддержания гигиены и безопасности.
Пиролиз заключается в повышении температуры печи до 400°C: таким образом остатки пищевых продуктов трансформируются из жидкого или твердого состояния в газообразное и затем удаляются через воздуховод, находящийся в верхней части печи.

Применять пиролиз только в том случае, когда обычная чистка огнеупорных поверхностей недостаточна.

Продолжительный простой печи

На время периодов простоя отключить электропитание. Защитить внешние стальные части оборудования, протерев их мягкой тряпкой, смоченной в вазелиновом масле. Оставить дверь полуоткрытой, чтобы обеспечить правильный воздухообмен.
После возвращения к работе, перед использованием:

- выполнить тщательную чистку оборудования и принадлежностей;
- вновь подключить оборудование к электросети;

перед повторным использованием проверить оборудование.

Утилизация после завершения срока службы

Чтобы не допустить возможного не разрешенного использования и Рис.ов, связанных с этим, перед утилизацией оборудования убедиться, что никто не сможет им воспользоваться: для этого отрезать или удалить кабель питания (когда оборудование отключено от электросети).
Обеспечить, чтобы дети не могли случайно проникнуть внутрь духовой камеры для игр, для этого заблокировать дверцу (например, с помощью клейкой ленты или стопоров).

Утилизация оборудования

В соответствии со ст. 13 Законодательного декрета № 49 от 2014 «Во исполнение Директивы RAEE 2012/19/ЕС Об отходах электрического и электронного оборудования» Значок перечеркнутого мусорного контейнера со специальной перекладиной означает, что продукт выпущен на рынок после 13 августа 2005 г. и по завершении срока службы не должен выбрасываться с другими отходами, но должен утилизироваться отдельно. Все оборудование изготовлено из металлических материалов, подлежащих вторичной переработке (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованное железо, медь и т.д.), составляющих более 90% общего веса. Необходимо обратить внимание на то, чтобы продукт после завершения срока службы был утилизирован с возможным снижением негативного воздействия на окружающую среду и с усовершенствованием эффективности использования ресурсов, применяя принцип «загрязнивший платит», а также профилактику, подготовку к повторному использованию, переработке и восстановлению. Помнить, что противозаконная или неправильная утилизация продукта влечет за собой применение санкций, предусмотренных действующим законодательством.

CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com