

Gas

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



made in Italy 



www.cuppone.com

D.lgs. 49/2014

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

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

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



Cuppone F.Lli S.r.l.
IT08020000002207

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

INDICE – INDEX - INHALTSVERZEICHNIS – INDEX – ÍNDICE - УКАЗАТЕЛЬ

Premessa.....	6	Entladen und Transport.....	19
<i>Introduction</i>	6	<i>Déchargement et transport</i>	19
Vorwort.....	6	<i>Descarga y transporte</i>	19
Avant-propos.....	6	<i>Выгрузка и транспортировка</i>	19
<i>Preámbulo</i>	6	Preparazione e controllo.....	20
<i>Введение</i>	6	<i>Preparations and Checks</i>	20
Avvertenze iniziali.....	7	<i>Vorbereitung und Kontrolle</i>	20
<i>Initial instructions</i>	7	<i>Préparation et contrôle</i>	20
Einleitende Hinweise.....	7	<i>Preparación y revisión</i>	20
Avertissements préliminaires.....	7	<i>Подготовка и контроль</i>	20
<i>Advertencias iniciales</i>	7	Posizionamento.....	21
<i>Начальные предупреждения</i>	7	<i>Positioning</i>	21
DATI TECNICI.....	9	<i>Aufstellung</i>	21
<i>TECHNICAL DATA</i>	9	<i>Positionnement</i>	21
<i>TECHNISCHE DATEN</i>	9	<i>Colocación</i>	21
<i>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</i>	9	<i>Позиционирование</i>	21
<i>DATOS TÉCNICOS</i>	9	Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive.....	22
<i>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</i>	9	<i>Legal and technical regulations and directives</i>	23
DATI TECNICI.....	12	<i>Gesetzliche Bestimmungen, Technische Vorschriften und Richtlinien</i>	23
<i>TECHNICAL DATA</i>	12	<i>Prescriptions des lois, des réglementations techniques et des directives</i>	23
<i>TECHNISCHE DATEN</i>	12	<i>Disposiciones de ley, reglas técnicas y directivas</i>	23
<i>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</i>	12	<i>Предписания закона, технические нормы и директивы</i>	23
<i>DATOS TÉCNICOS</i>	12	Collegamento elettrico.....	25
<i>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</i>	12	<i>Electrical connections</i>	25
Predisposizioni per l'installazione.....	15	<i>Elektroanschluss</i>	25
<i>Installation requirements</i>	15	<i>Branchement électrique</i>	25
<i>Vorbereitungen für die Installation</i>	15	<i>Conexión eléctrica</i>	25
<i>Préparation pour l'installation</i>	15	<i>Электрическое соединение</i>	25
<i>Predisposiciones para la instalación</i>	15	Collegamento del gas.....	26
<i>Подготовка для монтажных работ</i>	15	<i>Gas connections</i>	26
Avvertenze per l'installatore.....	17	<i>Gasanschluss</i>	26
<i>Instructions for the installer</i>	17	<i>Raccordement du gaz</i>	26
<i>Hinweise für den Installateur</i>	17	<i>Conexión del gas</i>	26
<i>Avertissements pour l'installateur</i>	17	<i>Подключение газа</i>	26
<i>Advertencias para el instalador</i>	17	Evacuazione gas combusti.....	27
<i>Инструкции для монтажника</i>	17	<i>Extraction of flue gases</i>	27
Scarico e trasporto.....	19	<i>Ablauf verbrannter Gase</i>	27
<i>Unloading and transport</i>	19	<i>Evacuation des gaz brulés</i>	27

Evacuación de los gases de escape.....	27	Transformación o adaptación	36
<i>Отвод отработавших газов</i>	<i>27</i>	<i>Преобразование или адаптация</i>	<i>36</i>
Pressioni per il collegamento	29	Accensione e spegnimento camera di cottura	37
<i>Connection pressures</i>	<i>29</i>	<i>Turning the oven on and off.....</i>	<i>38</i>
<i>Druckverhältnisse für den an-schluß.....</i>	<i>29</i>	<i>Aufheizen und Abkühlen.....</i>	<i>38</i>
<i>Pressions pour le raccordement</i>	<i>29</i>	<i>der Kochkammer</i>	<i>38</i>
<i>Presiones para la conexión.....</i>	<i>29</i>	<i>Allumage et arret de la chambre de cuisson</i>	<i>38</i>
<i>Давление для подключения</i>	<i>29</i>	<i>Encendido y apagado de la cámara de cocción.....</i>	<i>38</i>
Controllo della pressione d'alimentazione	30	<i>Включение и выключение пекарной камеры</i>	<i>38</i>
<i>Checking the supply pressure.....</i>	<i>31</i>	Diagnostica	41
<i>Versorgungsdruckkontrolle</i>	<i>31</i>	<i>Trouble shooting</i>	<i>41</i>
<i>Contrôle de la pression d'alimentation.....</i>	<i>31</i>	<i>Diagnose.....</i>	<i>41</i>
<i>Control de la presión de alimentación</i>	<i>31</i>	<i>Diagnostic</i>	<i>41</i>
<i>Контроль давления питания</i>	<i>31</i>	<i>Diagnóstico</i>	<i>41</i>
Controllo del funzionamento	32	<i>Диагностика</i>	<i>41</i>
<i>Control of operation</i>	<i>32</i>	Avvertenze per l'utilizzatore.....	42
<i>Funktionskontrolle</i>	<i>32</i>	<i>Instructions for the user</i>	<i>42</i>
<i>Contrôle du fonctionnement.....</i>	<i>32</i>	<i>Hinweise für den Nutzer</i>	<i>42</i>
<i>Control del funcionamiento</i>	<i>32</i>	<i>Avertissements pour l'utilisateur.....</i>	<i>42</i>
<i>Контроль функционирования.....</i>	<i>32</i>	<i>Advertencias para el usuario</i>	<i>42</i>
Attivazione alimentazione	33	<i>Инструкции для пользователя</i>	<i>42</i>
Verifica del funzionamento.....	34	Prima accensione	44
<i>Power supply activation</i>	<i>34</i>	<i>Initial operation</i>	<i>44</i>
<i>Operation Verification</i>	<i>34</i>	<i>Erstes Einschalten</i>	<i>44</i>
<i>Aktivierung Speisung</i>	<i>34</i>	<i>Premier allumage.....</i>	<i>44</i>
<i>Funktionsprüfung</i>	<i>34</i>	<i>Primer encendido.....</i>	<i>44</i>
<i>Activation de l'alimentation.....</i>	<i>34</i>	<i>Первое включение</i>	<i>44</i>
<i>Contrôle du fonctionnement.....</i>	<i>34</i>	Consigli per la cottura	45
<i>Activación de la alimentación.....</i>	<i>34</i>	<i>Baking tips</i>	<i>45</i>
<i>Comprobación del funcionamiento</i>	<i>34</i>	<i>Ratschläge für das Backen.....</i>	<i>45</i>
<i>Активация системы питания</i>	<i>34</i>	<i>Conseils pour la cuisson.....</i>	<i>45</i>
<i>Проверка функционирования</i>	<i>34</i>	<i>Consejos para la cocción</i>	<i>45</i>
Precollauda	35	<i>Советы по приготовлению</i>	<i>45</i>
<i>Pre-test.....</i>	<i>35</i>	Avvertenze per la manutenzione	46
<i>Vorabnahme.....</i>	<i>35</i>	<i>Maintenance instructions.....</i>	<i>46</i>
<i>Pré-contrôle.....</i>	<i>35</i>	<i>Hinweise zur Wartung.....</i>	<i>46</i>
<i>Ensayo previo</i>	<i>35</i>	<i>Avertissements pour l'entretien</i>	<i>46</i>
<i>Предварительное испытание</i>	<i>35</i>	<i>Advertencias para el mantenimiento</i>	<i>46</i>
Trasformazione o adattamento	36	<i>Инструкции при проведении техобслуживания.....</i>	<i>46</i>
<i>Conversion or adaptation.....</i>	<i>36</i>	Pirolisi	47
<i>Veränderung oder Gasumstellung</i>	<i>36</i>	<i>Cleaning the base bricks</i>	<i>47</i>
<i>Transformation ou adaptation.....</i>	<i>36</i>	<i>Pyrolyse</i>	<i>47</i>

Pyrolyse	47
Pirólisis	47
Пиролиз	47
Ripristino termostato sicurezza	48
Restoring safety thermostat	48
Wiederherstellen der Sicherheitsthermostat	48
Restauration Thermostat de sécurité	48
Restauración de termostato de seguridad	48
Восстановление предохранительный термостат	48
Manutenzione	49
Maintenance	49
Wartung	49
Entretien	49
Mantenimiento	49
Техобслуживание	49
Posizionamento comandi principali	51
Positioning of main controls	51
Position der wichtigsten Bedienelemente	51
Positionnement des commandes principales	51
Situación de los mandos principales	51
Позиционирование основных команд	51
Sostituzione lampada Illuminazione	52
Replacing the light	52
Austausch Glühbirne Beleuchtung	52
Remplacement de la lampe d'éclairage	52
Sustitución de la bombilla de iluminación	52
Замена лампы	52
Sostituzione vetro porta	53
Replacing the glass door	53
Austausch Glastür	53
Remplacement de la vitre de la porte	53
Sustitución del cristal de la puerta	53
Замена стекла дверцы	53
Sostituzione mattoni refrattari	54
Firebrick replacement	54
Austauschen der Schamottesteine	54
Remplacement des pierres réfractaires	54
Sustitución de los ladrillos refractarios	54
Замена огнеупорных кирпичей	54
Schema elettrico	55
Wiring diagram	55
SchaltplanSchema elettrico	55

Schéma électrique	55
Esquema eléctrico	55
Электрическая схема	55
Parti di ricambio ML	57
Pieces de rechange ML - Piezas de repuesto ML - Запасные части ML	57
Condizioni di garanzia	63
Warranty conditions	63
Garantiebedingungen	63
Conditions de garantie	63
Condiciones de garantía	63
Гарантийные условия	63
Limiti ed esclusioni	64
Limits and exclusions	64
Grenzen und Ausschlüsse	64
Limites et exclusions	64
Límites y exclusiones	64
Пределы и исключения	64
Spiegazione dei simboli	66
Explanation of symbols	66
Erklärung der Symbole	66
Explication des symboles	66
Explicación de los símbolos	66
Объяснение символов	66

Premessa

La lingua originale del presente manuale è l'italiano. Altre lingue sono traduzioni.

Ci complimentiamo con Lei per aver scelto un prodotto progettato e realizzato con tecnologie all'avanguardia.

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

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

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

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

ASSISTENZA TECNICA

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

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

Introduction

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

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

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

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

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

TECHNICAL SUPPORT

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

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

Vorwort

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

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

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

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

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

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

TECHNISCHER KUNDENDIENST

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

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

Avant-propos

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

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

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

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

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

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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

Preámbulo

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

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

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

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

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

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

ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

Введение

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

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

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

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

Avvertenze iniziali

ATTENZIONE!

Il mancato rispetto di quanto descritto nel presente libretto, può compromettere la sicurezza.

Il manuale deve essere conservato con cura ed in luogo accessibile, inoltre deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita.

Prima dell'installazione e utilizzo del forno è indispensabile leggere attentamente il presente manuale ed attenersi scrupolosamente alle indicazioni riportate.

Il produttore declina ogni responsabilità civile e penale, per danni a persone, cose o animali, derivanti dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza vigenti, dal mancato rispetto dei contenuti del presente manuale e da eventuali errori di stampa o trascrizione dello stesso.

Dichiara inoltre di riservarsi il diritto di apportare al prodotto, tutte le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso.

Prima di qualsiasi movimentazione del prodotto, installazione o uso, accertarsi della idoneità del locale che ospiterà lo stesso. Assicurarsi di aver adottato tutte le misure antinfortunistiche necessarie onde evitare il pericolo di incidenti.

L'installazione del forno deve essere effettuata da personale qualificato in ottemperanza delle norme vigenti.

Alcune parti del forno possono raggiungere temperature elevate.

Initial instructions

ATTENTION!

Failure to comply with what is described in this handbook could jeopardise safety.

The manual must be kept carefully and in an accessible location, it must also always accompany the product during its life.

Before installing and using the oven, this manual must be read carefully and the instructions it contains must be followed scrupulously.

The manufacturer declines all civil and criminal liability for damage to people, property or animals deriving from the failure to observe current safety regulations, failure to respect the contents of this manual and from any printing or transcription errors.

It also declares that it reserves the right to make any changes to the product that it considers appropriate without the obligation to provide notice.

Before handling, installing or using the product, verify the suitability of the room where it will be located. Make sure that all safety measures have been taken in order to avoid any accidents.

The oven must be installed by qualified personnel in compliance with current regulations.

Some parts of the oven may reach very high temperatures. Be careful not to touch the surfaces and to not bring material near the oven that may be inflammable.

Einleitende Hinweise

ACHTUNG!

Eine Nichteinhaltung der Angaben in der vorliegenden Anleitung kann die Sicherheit beeinträchtigen.

Das Handbuch muss an einer zugänglichen Stelle sorgfältig aufbewahrt werden, vor allem muss es das Produkt über den gesamten Lebenszyklus begleiten.

Vor der Installation und der Verwendung des Ofens muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden. Die hier gemachten Angaben müssen genauestens eingehalten werden.

Der Hersteller lehnt jede zivil- oder strafrechtliche Haftung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren ab, die aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften, der Nichteinhaltung der Anweisungen im vorliegenden Handbuch oder durch etwaige Druck- oder Kopierfehler im Handbuch entstehen.

Er erklärt darüber hinaus, dass er sich das Recht vorbehält, ohne die Pflicht zur vorherigen Ankündigung alle zweckmäßigen Änderungen am Produkt vorzunehmen.

Vor jedem Handling des Produkts, jeder Installation und jeder Verwendung ist die Tauglichkeit des Raumes zu prüfen, in dem es sich befindet. Es ist sicherzustellen, dass alle notwendigen

Avertissements préliminaires

ATTENTION !

Le non-respect des indications reportées sur la notice peut compromettre la sécurité.

Cette notice doit être soigneusement conservée dans un lieu accessible et doit toujours accompagner le produit pendant toute sa durée de vie.

Avant l'installation et l'utilisation du four, il faut lire attentivement la présente notice et respecter scrupuleusement les indications reportées.

Le fabricant décline toute responsabilité, civile et pénale, en cas de dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux, consécutives du non-respect des normes en vigueur en matière de sécurité, du non-respect des indications reportées sur la notice et/ou d'erreurs d'impression ou de transcription. Le fabricant se réserve le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles à ses produits.

Avant toute manutention, installation ou utilisation du produit, vérifier la conformité du local d'installation. Vérifier d'avoir adopté toutes les mesures nécessaires pour la prévention des accidents.

L'installation du four doit être effectuée par du personnel qualifié et en conformité aux normes en vigueur.

Advertencias iniciales

¡ATENCIÓN!

El incumplimiento de lo descrito en este manual puede comprometer la seguridad.

El manual debe conservarse con cuidado y en un lugar accesible; además, debe acompañar siempre el producto a lo largo de su vida útil.

Antes de la instalación y uso del horno, es indispensable leer atentamente este manual y atenerse escrupulosamente a las indicaciones facilitadas.

El fabricante declina toda responsabilidad civil y penal por daños a personas, animales o cosas derivados de un incumplimiento de las normas de seguridad vigentes, del incumplimiento de los contenidos de este manual o de posibles errores de impresión o transcripción de estos.

Declara además que se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones pertinentes al producto sin obligación de previo aviso.

Antes de cualquier desplazamiento del producto, instalación o uso, compruebe la idoneidad del local que lo alojará. Asegúrese de que ha adoptado todas las medidas de prevención de accidentes necesarias para evitar el peligro de accidentes.

Начальные предупреждения

ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение инструкций данного руководства может отрицательно сказаться на безопасности.

Руководство должно тщательно храниться в доступном месте, кроме того, оно должно сопровождать оборудование в ходе всего срока службы.

Перед монтажом и использованием печи необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством и тщательно придерживаться приведенных указаний.

Изготовитель не несет гражданскую или уголовную ответственность за ущерб, нанесенный лицам, имуществу или животным, обусловленный несоблюдением действующих правил безопасности, содержания данного руководства, а также возможными содержащимися в нем опечатками или перезаписью. Кроме того, компания сохраняет за собой право на внесение в оборудование любых изменений, которые считает нужными, без обязательства предварительного предупреждения.

Перед перемещением, монтажом или эксплуатацией оборудования убедиться в соответствии помещения, в котором оно будет установлено. Убедиться в применении всех мер техники безопасности, необходимых для профилактики несчастных случаев.

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

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

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

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

Controllare periodicamente l'efficienza dei condotti di scarico.

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

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

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

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

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

Periodically check the exhaust ducts.

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

Unfallschutzmaßnahmen getroffen wurden, um die Gefahr von Unfällen auszuschalten.

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

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

Bei einer Fehlfunktion den Ofen nicht mehr verwenden und sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum wenden.

Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das in den Gebrauch des Geräts eingewiesen wurde.

Der Ofen ist ein Produkt, dass zum Backen von Pizza und ähnlichen Produkten verwendet werden kann, jede weitere Nutzung gilt als unsachgemäß.

Regelmäßig die Wirksamkeit der Abwasserleitungen überprüfen.

Bei jeder Störung oder jedem Eingriff am Produkt ausschließlich an autorisiertes Fachpersonal wenden. Für den Austausch von Teilen nur Original-Ersatzteile verwenden.

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

En cas de mauvais fonctionnement, ne pas utiliser le four et s'adresser au Service Après-Vente le plus proche.

L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.

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

Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des conduits d'évacuation.

En cas d'anomalie ou de nécessité d'intervention sur le produit, s'adresser exclusivement à du personnel agréé.

En cas de remplacement de pièces, n'utiliser que des pièces de rechange d'origine.

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

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

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

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

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

Compruebe periódicamente la eficiencia de los conductos de evacuación.

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

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

Некоторые части печи могут достигать высоких температур. Рекомендуется соблюдать осторожность и не касаться поверхностей, а также не приближать материалы, которые могут быть возгораемыми.

Присутствие детей, пожилых людей и/или инвалидов требует контроль со стороны взрослого.

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

Оборудование должно использоваться только персоналом, подготовленным для его эксплуатации.

Печь является оборудованием, используемым для приготовления пиццы или аналогичной продукции, любое другое использование должно считаться несоответствующим.

Периодически проверять эффективность выпускных труб.

В случае каких-либо неисправностей или необходимости проведения ремонтных работ оборудования, обращаться исключительно к авторизованному персоналу.

Для замены компонентов использовать только оригинальные запасные части.

DATI TECNICI	TECHNICAL DATA	TECHNISCHE DATEN	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	DATOS TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		GS4-33	GS6-33	GS9-33
Dimensioni camera di cottura	Cooking chamber dimensions	Maße der Backkammer	Dimensions chambre de cuisson	Dimensiones cámara de cocción	Размеры пекарной камеры	L P H mm	680 680 150	680 1010 150	1010 1010 150
Dimensioni esterne (*)	External dimensions (*)	Außenmaße (*)	Dimensions externes (*)	Dimensiones externas (*)	Размеры внешние (*)	L'P'H'mm	1060 970 500	1060 1300 500	1390 1300 500
Capacità di cottura pizze	Pizza baking capacity	Kapazität Backen von Pizzen	Capacité de cuisson de pizzas	Capacidad de cocción pizzas	Производительность выпечки пиццы	Nr./№ Ø mm	4 (Ø330 mm) 1 (Ø450 mm)	6 (Ø330 mm) 2 (Ø450 mm)	9 (Ø330 mm) 4 (Ø450 mm)
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Electric power supply (50/60 Hz)	Stromversorgung (50/60 Hz)	Alimentation électrique (50/60 Hz)	Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	Электропитание (50/60 Гц)	Volt Вольт	AC 230	AC 230	AC 230
Portata termica	Heat output	Wärmeleistung	Debit thermique	Capacidad tèrmica	Теплоемкость	kW max кВт макс	14	20	24
Assorbimento massimo	Maximum absorption	Maximale Stromaufnahme	Absorption maximale	Absorción máxima	Максимальное потребление	W max Вт макс	25	25	50
Cavo di allacciamento (n x mm²)	Connection cable (n x mm2) (n x AWG)	Anschlusskabel (n x mm2)	Câble de branchement (n x mm2)	Cable de conexión (n x mm2)	Соединительный кабель (n x mm2)	(230)	3x1 mm²	3x1 mm²	3x1 mm²
Protezione minima a bordo quadro cliente (n x A)	Minimum protection relative to customer panel (n x A)	Minimaler Schutz am Schaltpult des Kunden (n x A)	Protection minimale à bord du tableau client (n x A)	Protección mínima en el cuadro del cliente (n x A)	Минимальная защита на борту щита заказчика (n x A)	(230)	2 x 10	2 x 10	2 x 10
Consumo Gas liquido	Liquid Gas consumption	Verbrauch Flüssigas	Consommation Gas liquide	Consumo Gas liquido	Потребление Жидкий газ	Kg/h кВт ч	1,10	1,58	1,89
Consumo Gas Metano gruppo H	Natural Gas (group H) consumption	Verbrauch Erdgas Gruppe H	Consommation Methane groupe H	Consumo Methano grupo H	Потребление Метан группы H	m³/h	1,48	2,12	2,54
Peso netto	Net weight	Nettogewicht	Poids net	Peso neto	Вес нетто	Kg/Kr	155	217	291
Dimensioni esterne con imballo	External dimensions including packaging	Außenmaße der Verpackung	Dimensions externes avec emballage	Dimensiones externas con embalaje	Размеры внешние с упаковкой	L" P" H" mm	1110 1090 670	1110 1420 670	1440 1420 670
Peso lordo	Gross weight	Bruttogewicht	Poids brut	Peso bruto	Вес брутто	Kg/Kr	172	238	316

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

Lasciare libero lo spazio superiore del forno.

L : larghezza - P : profondità - H : altezza

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

Leave the space above the oven.

L : width - P : depth - H : height

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

Lassen Sie den Raum über dem Ofen frei.

L : Breite - P : Tiefe - H : Höhe

(*) - Maintenir une distance minimale d'au moins 50 mm entre le four et les autres appareils ou matériaux inflammables.
Dans tous les cas, il est conseillé de laisser au moins 500 mm d'espace libre sur le côté droit afin d'accéder facilement à l'installation électrique.

Laisser l'espace supérieur du four libre.

L : largeur - P : profondeur - H : hauteur

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

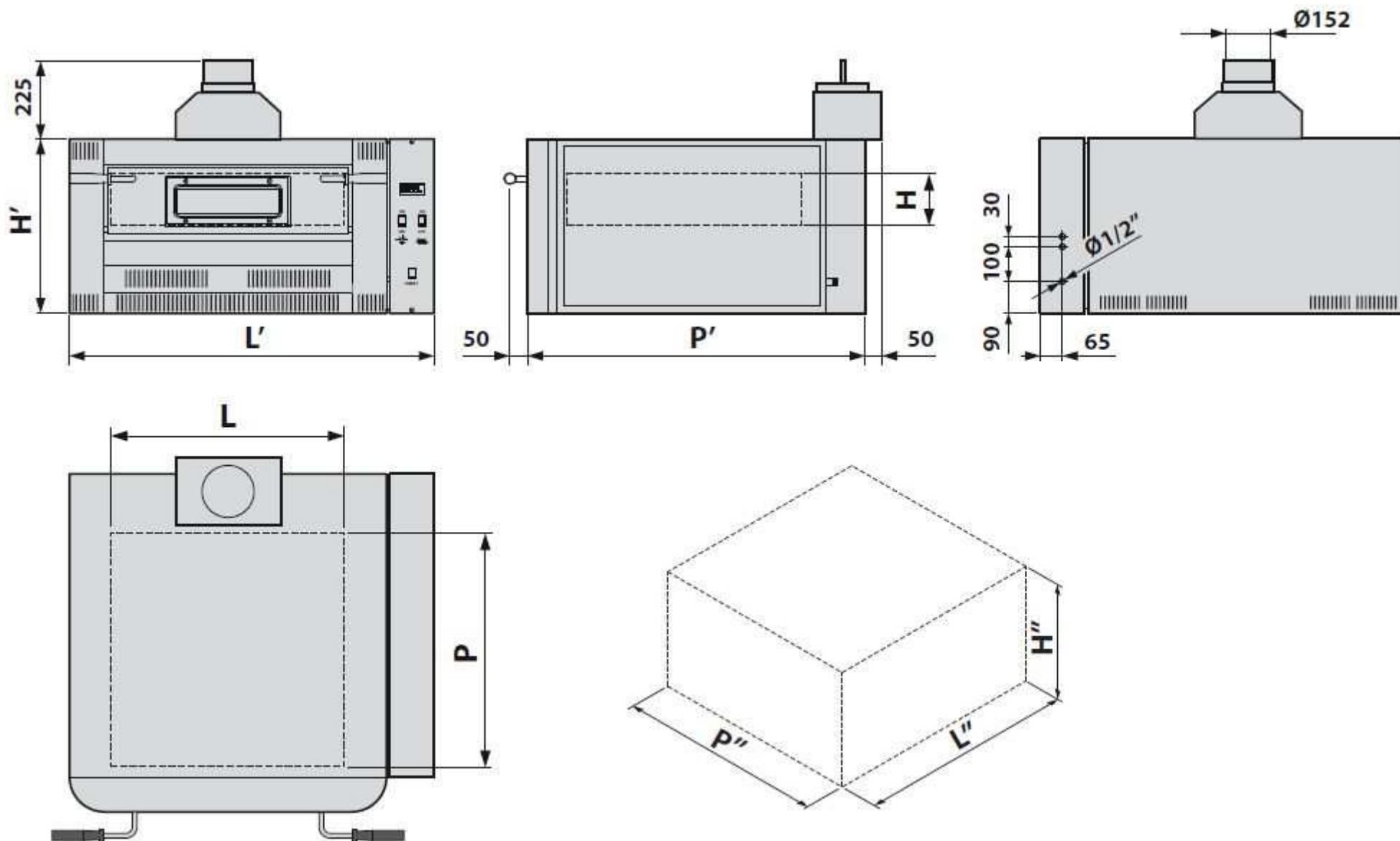
Deje libre el espacio superior del horno.

L : anchura - P : profundidad - H : altura

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

Оставить свободным пространство сверху печи.

L : ширина - P : глубина - H : высота



DATI TECNICI	TECHNICAL DATA	TECHNISCHE DATEN	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	DATOS TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		GS8-33	GS12-33	GS18-33
Dimensioni camera di cottura	Cooking chamber dimensions	Maße der Backkammer	Dimensions chambre de cuisson	Dimensiones cámara de cocción	Размеры пекарной камеры	L P H mm	680 680 150	680 1010 150	1010 1010 150
Dimensioni esterne (*)	External dimensions (*)	Außenmaße (*)	Dimensions externes (*)	Dimensiones externas (*)	Размеры внешние (*)	L'P'H'mm	1060 970 1000	1060 1300 1000	1390 1300 1000
Capacità di cottura pizze	Pizza baking capacity	Kapazität Backen von Pizzen	Capacité de cuisson de pizzas	Capacidad de cocción pizzas	Производительность выпечки пиццы	Nr./№ Ø mm	4+4 (Ø330) 1+1 (Ø450)	6+6 (Ø330) 2+2 (Ø450)	9+9 (Ø330) 4+4 (Ø450)
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Electric power supply (50/60 Hz)	Stromversorgung (50/60 Hz)	Alimentation électrique (50/60 Hz)	Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	Электропитание (50/60 Гц)	Volt Вольт	AC 230	AC 230	AC 230
Portata termica	Heat output	Wärmeleistung	Debit thermique	Capacidad tèrmica	Теплоемкость	kW max кВт макс	2x14	2x 20	2x 24
Assorbimento massimo	Maximum absorption	Maximale Stromaufnahme	Absorption maximale	Absorción máxima	Максимальное потребление	W max Вт макс	2x 25	2x 25	2x 50
Cavo di allacciamento (n x mm²)	Connection cable (n x mm2) (n x AWG)	Anschlusskabel (n x mm2)	Câble de branchement (n x mm2)	Cable de conexión (n x mm2)	Соединительный кабель (n x mm2)	(230)	2x (3x1 mm²)	2x (3x1 mm²)	2x (3x1 mm²)
Protezione minima a bordo quadro cliente (n x A)	Minimum protection relative to customer panel (n x A)	Minimaler Schutz am Schaltpult des Kunden (n x A)	Protection minimale à bord du tableau client (n x A)	Protección mínima en el cuadro del cliente (n x A)	Минимальная защита на борту щита заказчика (n x A)	(230)	2x (2 x 10)	2x (2 x 10)	2x (2 x 10)
Consumo Gas liquido	Liquid Gas consumption	Verbrauch Flüssigas	Consommation Gas liquide	Consumo Gas liquido	Потребление Жидкий газ	Kg/h кВт ч	2x 1,10	2x 1,58	2x 1,89
Consumo Gas Metano gruppo H	Natural Gas (group H) consumption	Verbrauch Erdgas Gruppe H	Consommation Methane groupe H	Consumo Methano grupo H	Потребление Метан группы H	m³/h	2x 1,48	2x 2,12	2x 2,54
Peso netto	Net weight	Nettogewicht	Poids net	Peso neto	Вес нетто	Kg/Kr	2x 155	2x 217	2x 291
Dimensioni esterne con imballo	External dimensions including packaging	Außenmaße der Verpackung	Dimensions externes avec emballage	Dimensiones externas con embalaje	Размеры внешние с упаковкой	L" P" H" mm	1110 2x 1090 670	1110 2x 1420 670	1440 2x 1420 670
Peso lordo	Gross weight	Bruttogewicht	Poids brut	Peso bruto	Вес брутто	Kg/Kr	2x 172	2x 238	2x 316

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

Lasciare libero lo spazio superiore del forno.

L : larghezza - P : profondità - H : altezza

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

Leave the space above the oven.

L : width - P : depth - H : height

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

Lassen Sie den Raum über dem Ofen frei.

L : Breite - P : Tiefe - H : Höhe

(*) - Maintenir une distance minimale d'au moins 50 mm entre le four et les autres appareils ou matériaux inflammables.
Dans tous les cas, il est conseillé de laisser au moins 500 mm d'espace libre sur le côté droit afin d'accéder facilement à l'installation électrique.

Laisser l'espace supérieur du four libre.

L : largeur - P : profondeur - H : hauteur

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

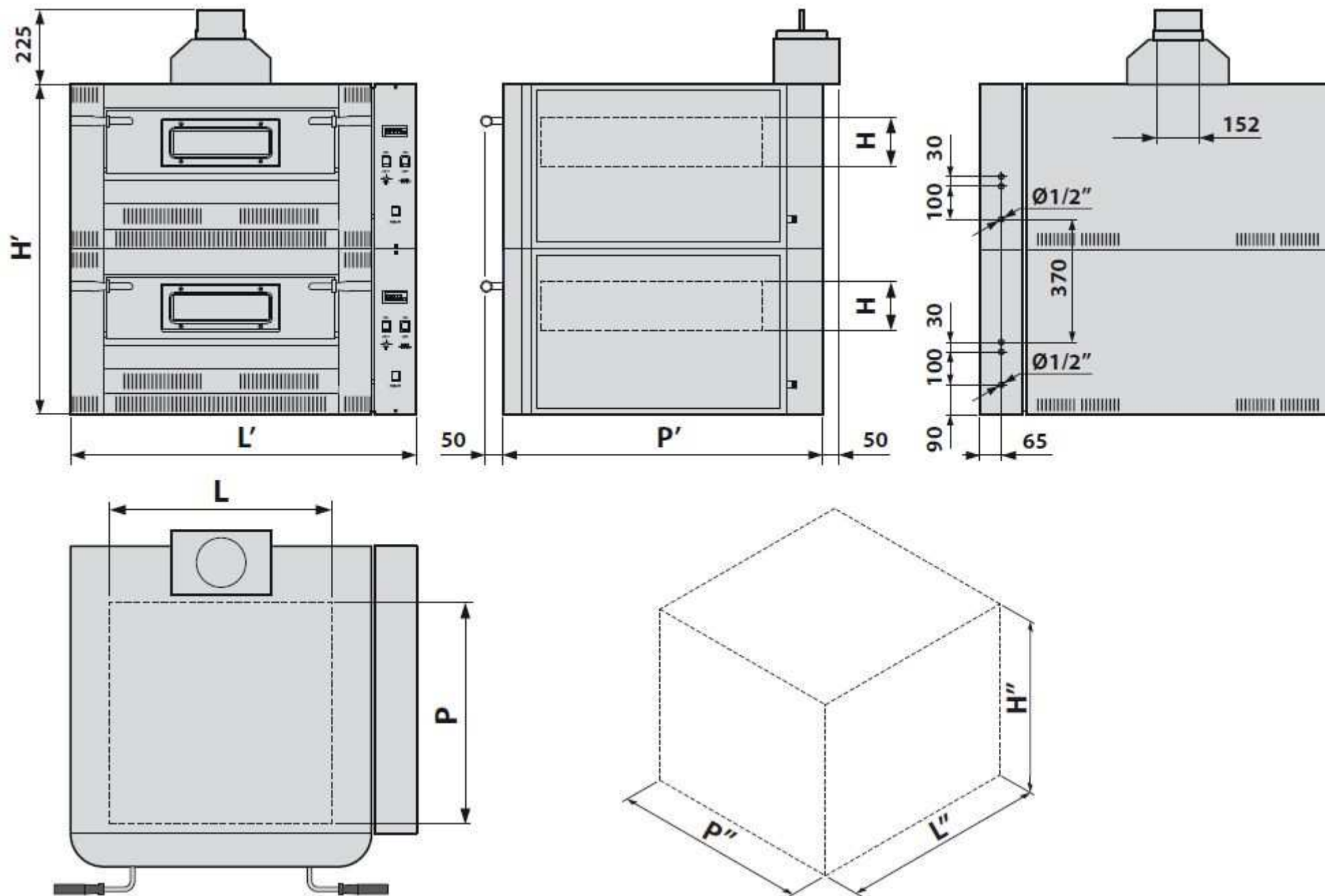
Deje libre el espacio superior del horno.

L : anchura - P : profundidad - H : altura

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

Оставить свободным пространство сверху печи.

L : ширина - P : глубина - H : высота



Predisposizioni per l'installazione

Prima di procedere con l'installazione verificare le seguenti condizioni necessarie per il corretto funzionamento e manutenzione del forno:

1) Movimentazione:

Accertarsi che la pavimentazione sia in grado di supportare il peso del forno.

Movimentare il forno imballato utilizzando un carrello elevatore e/o un transpallet.

2) Collegamento del gas:

L'installazione, l'adattamento ad un altro tipo di gas e la manutenzione devono essere effettuate da un tecnico autorizzato.

Preventivamente è necessario farsi rilasciare dall'ente erogatore del gas il nulla osta all'installazione.

3) Allacciamento elettrico:

Prevedere una scatola di allacciamento alla rete elettrica nelle immediate vicinanze.

4) Aerazione:

Il forno deve essere installato in un luogo che consenta una adeguata ventilazione secondo le normative vigenti.

In ambienti chiusi è obbligatoria una presa d'aria Ø14 cm che comunichi con l'esterno o con un locale ventilato (es. magazzino, soffitta, garage, sottoscala).

x\

Installation requirements

Before starting the installation, check the following conditions that are necessary for proper oven operation and maintenance:

1) Handling:

Make sure that the floor is able to support the weight of the oven.

Handle the packaged oven using a forklift or a pallet truck.

2) Gas connection:

Installation, conversion to another type of gas and maintenance should be carried out by an authorised technician local gas board.

3) Electrical connection:

Provide a box for the connection to the mains power supply in the immediate surroundings.

4) Ventilation:

The oven must be installed in an area that permits suitable ventilation according to current law.

In closed environments, a Ø14 cm air intake is required that connects to the exterior or with a ventilated room (eg. warehouse, attic, garage, space below a staircase).

5) Fume evacuation:

The oven should be placed in a well-ventilated room, if possible under an extraction hood.

Vorbereitungen für die Installation

Vor dem Fortfahren mit der Installation prüfen, ob die nachfolgenden notwendigen Bedingungen

für orTPungsgemäßen Betrieb und korrekte Wartung des Ofens erfüllt sind:

1) Handling

Prüfen, ob der Bodenbelag das Gewicht des Ofens tragen kann.
Für das Handling des verpackten Ofens einen Hubwagen und/oder eine Transpalette verwenden.

2) Gasanschluss:

Der Anschluß, die Gasumstellung und die Wartung des Gerätes dürfen nur von zugelassenen Technikern durchgeführt werden.

3) Elektroanschluss:

In der unmittelbaren Umgebung einen Anschlusskasten an die Stromversorgung vorsehen.

4) Belüftung:

Der Ofen muss an einem Ort installiert werden, der über eine ausreichende Belüftung nach den geltenden Vorschriften verfügt.

In geschlossenen Räumen muss ein Lufteinlass mit Ø14 cm vorhanden sein, mit einer Verbindung ins Freie oder zu einem belüfteten Raum (Bsp. Lager, Dachboden, Garage, Raum unter der Treppe).

Préparation pour l'installation

Avant de procéder à l'installation, contrôler les conditions suivantes, nécessaires au bon fonctionnement et à l'entretien du four :

1) Manutention :

Vérifier que le sol soit en mesure de supporter le poids du four.

Déplacer le four emballé en utilisant un chariot élévateur et/ou un transpalette.

2) Raccordement du gaz :

L'installation, l'adaptation à un autre type de gaz et l'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé.

3) Branchement électrique :

Prévoir un boîtier de branchement au réseau électrique à proximité de l'appareil.

4) Aération :

Le four doit être installé dans un lieu offrant une bonne ventilation conformément aux normes en vigueur.

Dans un espace fermé, il est obligatoire de disposer d'une prise d'air Ø14 cm communicant avec l'extérieur ou avec un local ventilé (ex : entrepôt, comble, garage, cage d'escalier).

5) Évacuation des fumées :

Le four doit être installé dans un local bien aéré, si possible en dessous d'une hotte aspirante.

Predisposiciones para la instalación

Antes de proceder con la instalación, compruebe las siguientes condiciones necesarias para el correcto funcionamiento y mantenimiento del horno:

1) Desplazamiento:

Compruebe que el suelo sea capaz de soportar el peso del horno.

Desplace el horno embalado usando una carretilla elevadora o un transpalet.

2) Conexión del gas:

La instalación, la adaptación para otro tipo de gas y el mantenimiento deberán ser llevados a cabo por un técnico autorizado.

3) Conexión eléctrica:

Prevea una caja de conexión a la red eléctrica en la proximidad inmediata.

4) Ventilación:

El horno debe instalarse en un lugar que permita una ventilación adecuada según las normas vigentes.

En ambientes cerrados, es obligatoria una toma de aire de 14 cm de diám. que se comunique con el exterior o con un local ventilado (por ej. un almacén, desván, garaje o hueco de escalera).

5) Evacuación de humos:

El horno se deberá posicionar en un ambiente bien aireado, posiblemente debajo de una campana extractora de humos.

Подготовка для монтажных работ

Перед началом проведения монтажных работ проверить наличие следующих условий, необходимых для правильного функционирования и техобслуживания печи:

1) Перемещение:

Убедиться, что поверхность пола может выдержать вес печи.

Производить перемещение упакованной печи при использовании автопогрузчика и/или тележки для поддонов.

2) Подключение газа:

Монтаж, адаптация на другой тип газа и техобслуживание должны производиться авторизованным техником.

3) Электрическое соединение:

Предусмотреть соединительную коробку электрической сети в непосредственной близости.

4) Вентиляция:

Монтаж печи должен осуществляться в месте наличия соответствующей вентиляции согласно действующих нормативов.

В закрытых помещениях обязательно наличие воздухозаборника Ø14 см, сообщаемого с внешней средой или с вентилируемым помещением (например, склад, чердак, гараж, подлестничное помещение).

5) Evacuazione dei fumi:

Il forno deve essere posto in un ambiente ben aerato, possibilmente sotto una cappa aspirante.

6) Distanze di sicurezza:

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

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

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

6) Safety distances:

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

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

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

5) Rauchabzugssystem:

Den Ofen in einem gut belüfteten Raum aufstellen, wenn möglich unter einer Abzugshaube.

6) Sicherheitsabstände:

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

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

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

6) Distances de sécurité :

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

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

6) Distancias de seguridad:

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

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

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

5) Удаление дымов:

Печь должна позиционироваться в хорошо проветриваемом помещении, при возможности, под вытяжкой.

6) Расстояния безопасности:

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

Кроме того, запрещается использование печи во взрывоопасных помещениях.

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



Avvertenze l'installatore

per

Gli impianti di gas, acqua, energia elettrica e i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle norme di sicurezza, antinfortunistiche e antincendio in vigore nel Paese di utilizzo; in caso contrario il Costruttore non risponderà per eventuali danni diretti o indiretti a persone o cose.

ATTENZIONE!

Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione dell'apparecchiatura.

Prima di eseguire il collegamento elettrico, accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristiche corrispondano a quelle dell'impianto d'alimentazione.

A monte dell'apparecchiatura deve essere installato un interruttore di protezione automatico, di portata adeguata, che abbia una distanza d'apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa.

(le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno comunque recepite dalla normativa vigente). E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un efficace impianto di terra.

Instructions for the installer

The gas, water, electrical systems and the rooms where the equipment will be installed must comply with the safety, accident prevention and fire prevention standards applicable in the country of use; otherwise the Manufacturer shall not be liable for any direct or indirect damage to people or property.

ATTENTION!

Always shut off the main electric switch when installing, servicing or repairing the equipment.

Before making the electrical connection, make sure that the voltage and frequency stated on the specifications plate corresponds to those of the power supply.

A circuit breaker with auto-protection and sufficient capacity must be installed upstream of the equipment; it must have a contact opening distance that permits complete disconnection. (the specifications regarding the opening distance of the contacts and the maximum leakage current must be taken from current regulations). The equipment must be earth bonded.

Hinweise für den Installateur

Die Anlagen für Gas, Wasser und Strom, sowie die Räume für die Installation der Geräte müssen den im Verwendungsland geltenden Vorschriften zu Sicherheit, Unfallverhütung und Brandschutz entsprechen. Andernfalls haftet der Hersteller nicht für etwaige direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden.

ACHTUNG!

Während der Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den elektrischen Hauptschalter ausschalten.

Vor der Ausführung des Elektroanschlusses prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Anlage zur Stromspeisung entsprechen.

Vor dem Gerät muss ein automatischer Schutzschalter mit ausreichender Leistung installiert werden, dessen Öffnungsabstand der Kontakte eine vollständige Trennung erlaubt.

(Die Eigenschaften zum Öffnungsabstand der Kontakte und dem maximalen Fehlerstrom müssen in jedem Fall den geltenden Vorschriften entnommen werden).

Das Gerät muss unbedingt an eine wirksame Erdung angeschlossen werden.

Avertissements pour l'installateur

Les installations de gaz, d'eau, d'énergie électrique et les locaux d'installation des appareils doivent satisfaire les normes en matière de sécurité, de prévention des accidents et de protection incendie en vigueur dans le pays d'utilisation ; en cas contraire, le fabricant ne pourra être retenu responsable en cas de dommage, direct ou indirect, aux biens ou aux personnes.

ATTENTION !

Toujours éteindre l'interrupteur électrique principal pendant les opérations d'installation, d'entretien ou de réparation de l'appareil.

Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez que la tension et la fréquence reportées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs de l'installation électrique.

Un interrupteur de protection doit être installé en amont de l'appareil, et il devra avoir un débit adéquat et un écart d'ouverture des contacts en mesure de couper complètement l'alimentation électrique (les caractéristiques concernant l'écart d'ouverture des contacts et le courant maximum de dispersion doivent être toujours être conformes aux normes en vigueur).

L'appareil doit nécessairement être raccordé à une installation de terre efficace.

Advertencias para el instalador

Las instalaciones de gas, agua, energía eléctrica y los locales de instalación de los aparatos deben responder ante las normas de seguridad, de prevención de accidentes y de prevención de incendios vigentes en el país de uso: si no fuera así, el fabricante no responderá por posibles daños directos o indirectos a personas o cosas.

¡ATENCIÓN!

Apague siempre el interruptor eléctrico principal durante las operaciones de instalación, mantenimiento o reparación del aparato.

Antes de realizar la conexión eléctrica, compruebe que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de características se corresponden con las de la instalación de alimentación.

Antes del aparato debe instalarse un interruptor de protección de capacidad adecuada que tenga una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa.

Las características de distancia de apertura de los contactos y de corriente de dispersión máxima, en cualquier caso, se dan en la normativa vigente.

Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra eficaz.

Инструкции для монтажника

Системы газа, водоснабжения, электрооборудование и помещения монтажа оборудования должны отвечать правилам защиты, техники безопасности и противопожарным нормам, действующим в стране использования оборудования; в противном случае, Изготовитель не несет ответственность за возможный прямой или косвенный ущерб, нанесенный людям или имуществу.

ВНИМАНИЕ!

Всегда выключать главный электрический выключатель в ходе проведения операций монтажа, техобслуживания или ремонта оборудования.

Перед осуществлением электрических соединений, убедиться, что напряжение и частота, указанные на паспортной табличке, соответствуют параметрам системы питания.

Перед оборудованием должен быть установлен защитный выключатель соответствующей ёмкости, обладающий расстоянием размыкания контактов, обеспечивающим полное разъединение.

(характеристики, соответствующие расстоянию размыкания контактов и току максимального рассеивания, должны соответствовать действующему нормативу).

Необходимо обеспечить подсоединение оборудования к эффективной системе заземления.

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



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

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

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

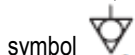
I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

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



simbolo

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



symbol

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

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

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

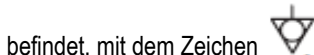
The material used for packaging is compatible with the environment and can be kept safely or burnt in a specific waste combustion system.

The plastic components subject to disposal with recycling are

marked with this symbol



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



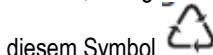
befindet, mit dem Zeichen. Dieses Potentialausgleichssystem muss unbedingt den geltenden Vorschriften entsprechen.

Das Gerät in einem gut gelüfteten Raum installieren, da ein nicht ordnungsgemäßer Rückfluss der Luft den optimalen Betrieb und das «Wohlbefinden» der Personen, die in der Nähe des Geräts arbeiten, verhindert. Das Ventilationssystem des Raums, in dem dieses Gerät installiert wurde, nicht versperren. Die Öffnungen für Zu- und Abluft von diesem oder anderen Geräten nicht versperren.

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

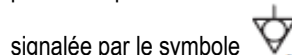
Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind nicht umweltschädlich und können gefahrlos aufbewahrt oder in einer entsprechenden Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

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



diesem Symbol

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



signalée par le symbole

Ce système équipotentiel doit obligatoirement respecter les normes en vigueur.

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

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

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

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

Les éléments en plastique sont recyclables et signalés par ce



symbole

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



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

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

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

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

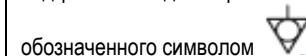
Los materiales usados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente y pueden conservarse sin peligro o quemarse en una instalación adecuada de combustión de residuos.

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



simbolo

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



обозначенного символом

Данная эквипотенциальная система должна обязательно соответствовать действующим нормативам.

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

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

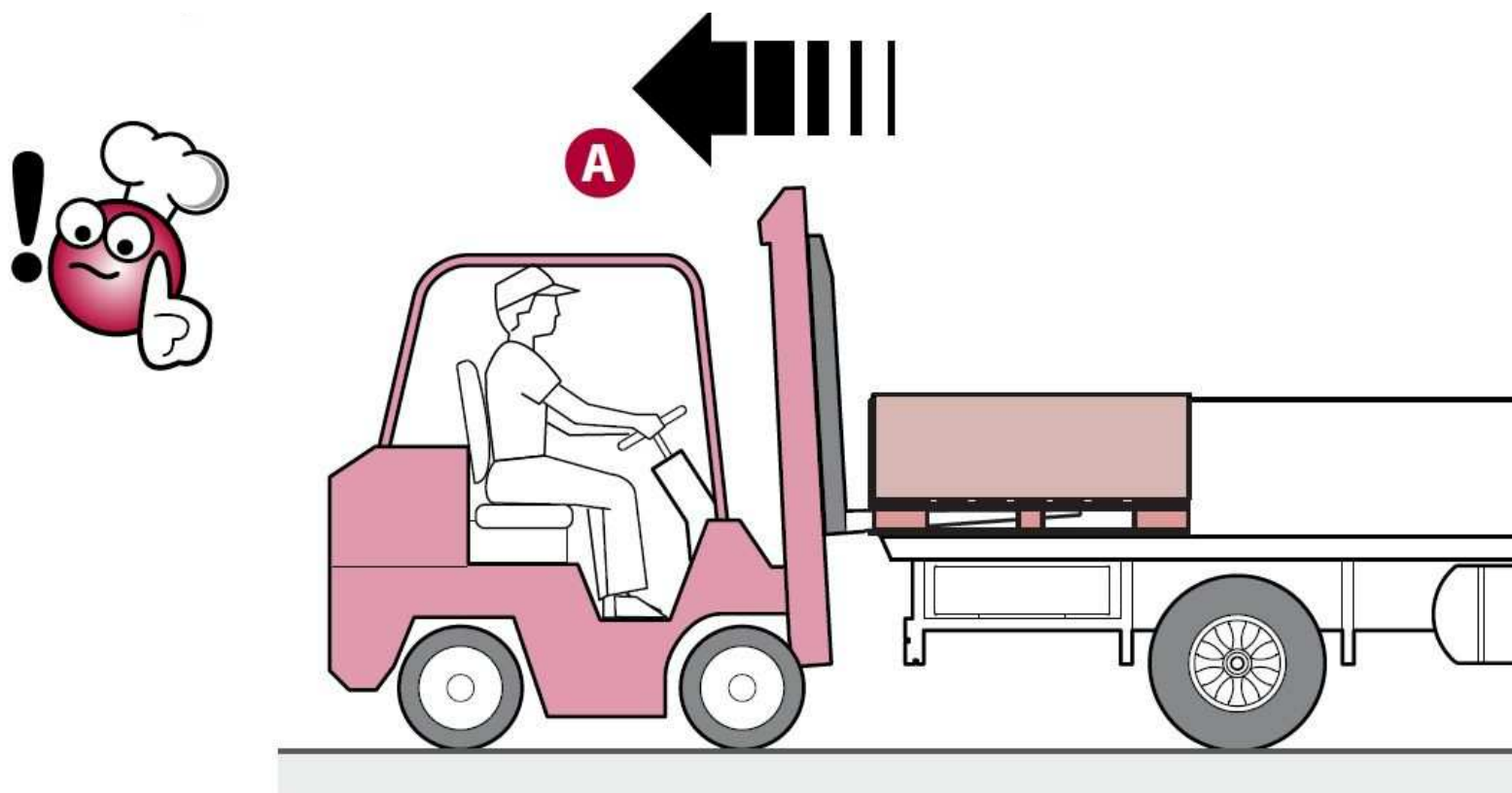
При завершении монтажных работ обеспечить утилизацию упаковки в соответствии с экологическими нормативами, а также защиты окружающей среды, действующими в месте монтажа оборудования.

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

Пластиковые компоненты, являющиеся предметом утилизации с соответствующей переработкой, обозначаются



данным символом



Preparazione e controllo

Sballare il forno e togliere con cura la pellicola protettiva. Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarli con acqua saponata e non con prodotti corrosivi.

ATTENZIONE!

Controllare che tutte le parti costituenti il forno siano in buono stato e non presentino vizi o rotture, in caso contrario avvisare la casa produttrice per le procedure da seguire.

Preparations and Checks

Unwrap the oven and carefully remove the protective film. In the instance where glue residue remains on surfaces, remove using soapy water; do not use corrosive products.

ATTENTION!

Check that all oven parts are in good condition and that there are no defects or breakages; in such an instance, contact the manufacturer who will advise you on the procedure to follow.

Vorbereitung und Kontrolle

Den Ofen auspacken und die Schutzfolie vorsichtig entfernen. Sollten Leimrückstände auf der Oberfläche zurückbleiben, beseitigen Sie sie mit Seifenwasser und nicht mit ätzenden Produkten.

ACHTUNG!

Prüfen Sie, dass alle Teile des Ofens in gutem Zustand sind und keinerlei Mängel oder Brüche aufweisen; sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an den Hersteller für die weitere Vorgehensweise.

und

Préparation et contrôle

Déballer le four et retirer avec soin le film de protection. En cas de résidus de colle sur les surfaces, les éliminer avec de l'eau savonneuse et non pas avec des produits corrosifs.

ATTENTION !

Contrôler que toutes les pièces composant le four soient en bon état et ne présentent ni vices ni ruptures. En cas contraire, avertir le fabricant pour les procédures à suivre.

Preparación y revisión

Desembale el horno y retire con cuidado la película de protección. Si quedasen restos de pegamento en las superficies, elimínelos con agua jabonosa y no con productos corrosivos.

¡ATENCIÓN!

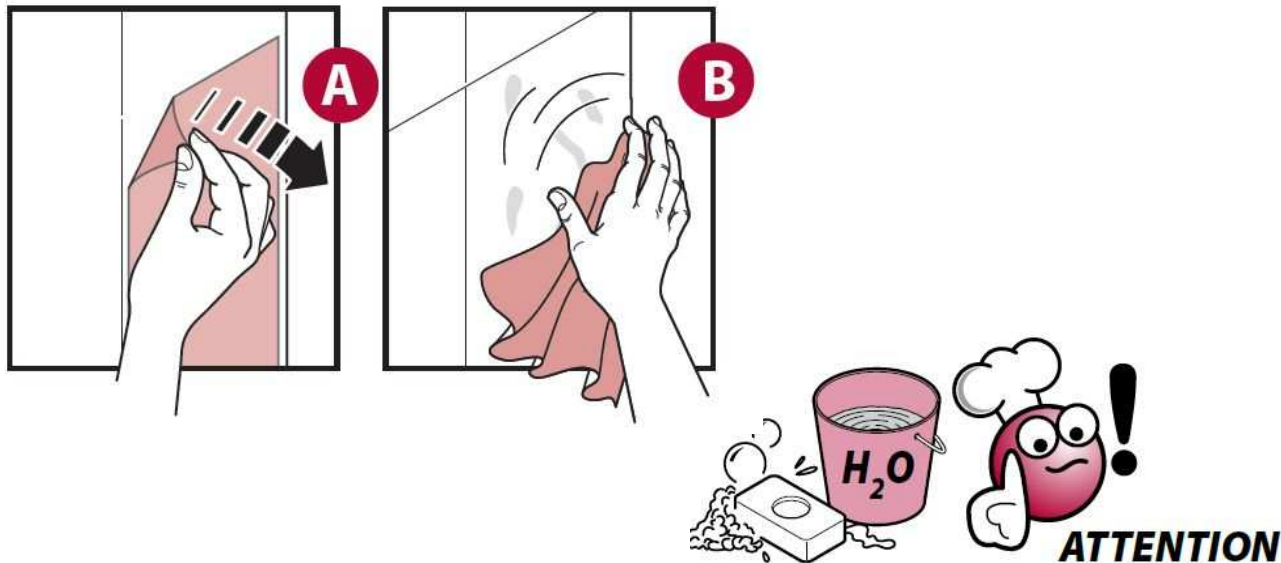
Compruebe que todos los componentes del horno estén en buen estado y no presenten defectos o roturas. En caso contrario avise a la casa fabricante para poner en práctica los procedimientos previstos.

Подготовка и контроль

Распаковать печь и осторожно снять защитную пленку. В случае наличия остатков клея на поверхностях, удалить их мыльной водой без использования коррозионных средств.

ВНИМАНИЕ!

Проверить, что все составляющие поверхности печи находятся в хорошем состоянии и не имеют дефектов и повреждений, в противном случае, связаться с заводом-изготовителем относительно выполняемых процедур.



Posizionamento

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

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

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

Posizionare il forno sopra il suo supporto o un qualsiasi altro basamento costruito in materiale non infiammabile, in bolla e che ne sopporti il peso.

Nel caso di utilizzo del supporto, fissarlo al forno con viti auto foranti avvitate da sotto il supporto.

In ogni caso siliconare la fessura tra il forno e il supporto o il piano d'appoggio, utilizzando silicone resistente alle alte temperature.

Consigliamo comunque di lasciare almeno 500 mm di spazio libero sul fianco destro 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.

Positioning

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

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

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

Position the oven onto its support or any other base made of non-flammable materials which is completely level and which is able to support the oven weight.

In case of use of the support fasten it to the oven with self drilling screws from below the support.

In any case seal the gap between the oven and the stand or the base, using silicone resistant to high temperatures.

We advise that you leave an unrestricted space of at least 500 mm to the right side to allow for easy access to the electrical system.

Where this is not possible, you will have to move the oven from its housing using suitable lifting systems.

Aufstellung

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

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

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

Stellen Sie den Ofen auf sein Gestell oder einen anderen Sockel aus nicht entzündbarem Material, der waagrecht ausgerichtet und für sein Gewicht ausgelegt ist.

Im Falle der Nutzung der Unterstützung Schrauben befestigen Sie sie am Ofen mit Bohrschrauben von unterhalb der Unterstützung geschraubt.

Auf jeden Fall den Spalt zwischen dem Ofen und dem Ständer oder Regal, mit Silikon beständig gegen hohe Temperaturen.

Wir raten in jedem Fall dazu, an der rechten Seitenwand mindestens 500 mm Platz zu lassen, um einen einfachen Zugang zur elektrischen Anlage zu ermöglichen.

Wenn dies nicht möglich ist, muss der Ofen für Wartungs-/Reparatureingriffe mittels geeigneter Hubvorrichtungen an einen anderen Platz gebracht werden.

Positionnement

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

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

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

Installer le four sur son support ou sur tout autre base fabriquée dans un matériau non inflammable, à niveau et qui en supporte le poids.

En cas d'utilisation de support le fixer au four avec des vis autoperceuses vissés par le dessous du support.

Dans tous les cas sceller l'espace entre le four et le support ou le plateau, en utilisant de silicone résistant aux hautes températures. Dans tous les cas, il est conseillé de laisser au moins 500 mm d'espace libre sur le côté droit afin d'accéder facilement à l'installation électrique.

Si cela n'est pas possible, en cas d'intervention, déplacer le four de son logement moyennant des systèmes de levage adéquats.

Colocación

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

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

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

Coloque el horno sobre su soporte o sobre cualquier otra base fabricada con material no inflamable, nivelada y capaz de soportar su peso.

En caso de uso de apoyo fijarlo al horno con tornillos autoperforantes atornilladas desde debajo del soporte.

En cualquier caso sellar el espacio entre el horno y el soporte o plataforma, utilizando silicona resistente a altas temperaturas.

En cualquier caso, se recomienda dejar al menos 500 mm de espacio libre en el costado derecho, para permitir un fácil acceso a la instalación eléctrica.

Si no resulta posible, en caso de intervención técnica, será necesario mover el horno de su alojamiento mediante sistemas de elevación adecuados.

Позиционирование

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

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

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

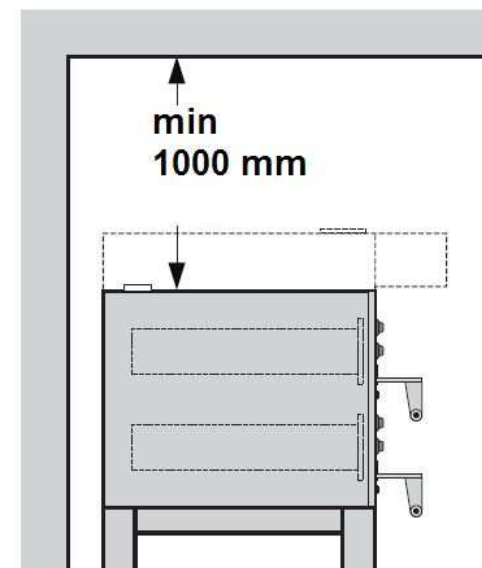
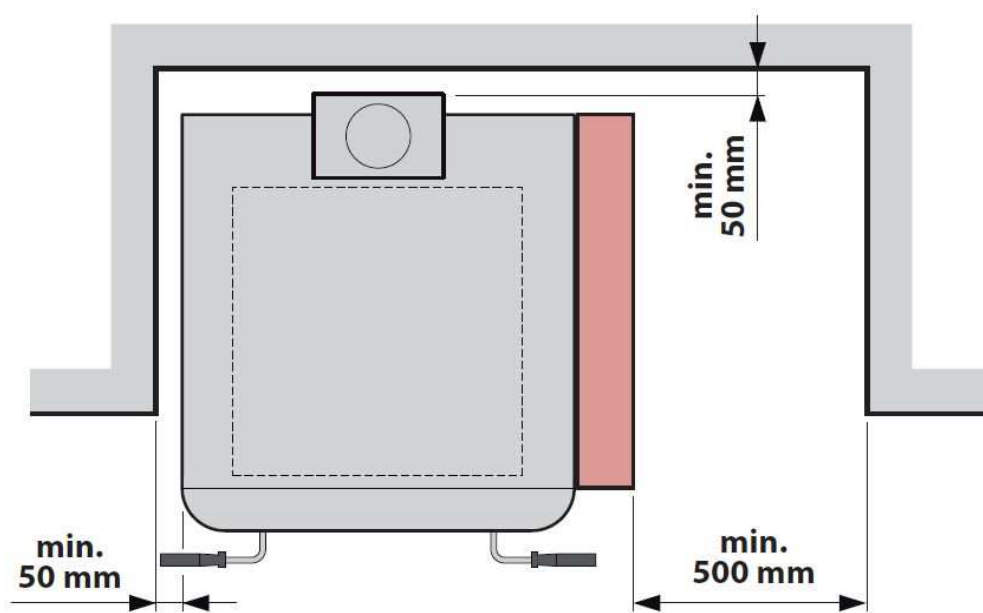
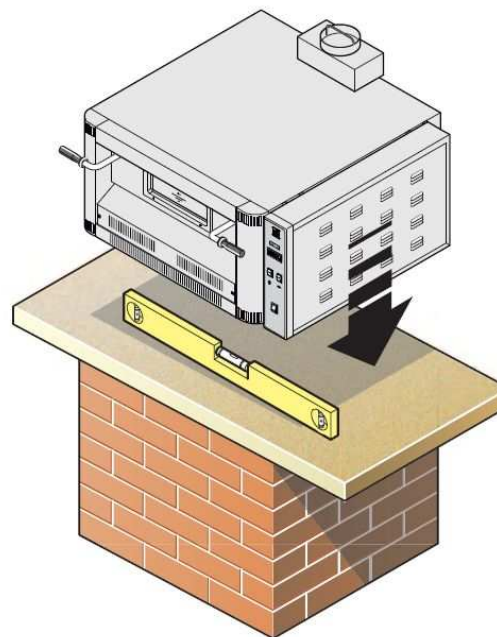
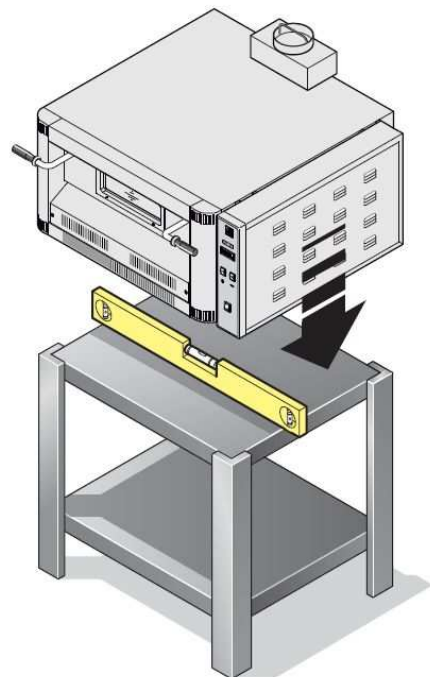
Позиционировать печь на опору или любое другое основание из невоспламеняемого материала, выровненное и выдерживающее вес печи.

В случае использования опорных винтов закрепить его в духовку с собой винтами бурения резьбовым снизу поддержки.

В любом случае уплотнения зазора между печью и стенд или на полку, с помощью силиконовых устойчивы к высоким температурам.

В любом случае, рекомендуется оставить пространство, по меньшей мере, 500 мм свободного пространства с правой стороны для обеспечения легкого доступа к электрооборудованию.

Если это не является возможным, в случае вмешательства, будет необходимо сместить печь посредством соответствующих подъемных систем.



Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive

Durante l'installazione dell'apparecchio sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- norme di legge vigenti in materia.
- norme regionali quali regolamento edilizio e prescrizioni inerenti la combustione.
- regole tecniche per l'installazione a gas.
- regole tecniche per GPL.
- installazione apparecchi a gas per grandi cucine.
- norme antinfortunistiche vigenti.
- norme dell'azienda erogatrice del gas.
- normative sugli impianti elettrici.
- Norme e regolamenti in vigore nel paese come le norme sull'edilizia e i regolamenti antincendio.
- Norme relative al posto di lavoro. Direttive per l'edilizia relative ai requisiti tecnici antincendio per gli impianti di ventilazione.
- Foglio di lavoro DVGW G634 "Installazione di Grandi cucine – Dispositivi a gas".
- Foglio di lavoro DVGW G600 (TRF) "Norme tecniche per gli impianti a gas".
- "Regole tecniche per il gas liquido" (TRF) requisiti applicabili per la prevenzione degli infortuni e direttive per le cucine e il gas liquido.

Legal and technical regulations and directives

The following regulations are to be complied with during installation of the appliance:

- legal regulations on the subject.
- regional regulations such as building regulations and specifications concerning combustion.
- technical rules for gas installation.
- technical rules for LPG.
- installation of gas appliances for professional kitchens.
- current accident-prevention regulations.
- gas board regulations.
- regulations and standards on electrical systems.
- Standards and regulations currently in force in the country, such as standards governing building and fire prevention regulations.
- Standards governing the work place. Building directives relative to technical, fire prevention requirements for ventilation systems.
- Code of Practice DVGW G634 "Installation of Gas appliances in Commercial kitchens".
- Code of Practice DVGW G600 (TRGI) "Technical specifications for gas appliances".

Gesetzliche Bestimmungen, Technische Vorschriften und Richtlinien

Während der Installation des Gerätes müssen folgende Vorschriften beachtet werden:

- gültige Gesetze.
- örtliche Baund Brandverhütungs - vorschriften.
- Vorschriften für mit Gas betriebene Anlagen.
- Vorschriften für Flüssiggas.
- Installation von gasbetriebenen Geräten für Großküchen.
- Gültige Unfallverhütungsvorschriften
- Bestimmungen der Gasversorgungsgesellschaft
- Vorschriften für elektrische Anlagen
- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten.
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“.
- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallationen“.

Prescriptions des lois, des réglementations techniques et des directives

L'installation de l'appareil doit être réalisée en respectant les prescriptions suivantes:

- normes des lois en vigueur en la matière;
- normes régionales telles que la réglementation des constructions et prescriptions relatives à la combustion;
- réglementations techniques concernant l'installation au gaz;
- réglementations techniques pour G.P.L.;
- installation d'appareils à gaz pour grandes cuisines
- normes en vigueur en matière de prevention des accidents
- normes de la société de distribution du gaz
- normes concernant les installations électriques.
- Normes et règlements en vigueur dans le pays, tels que les normes du bâtiment et les règlements anti-incendie.
- Normes relatives au poste de travail. Directives pour le bâtiment relatives aux prescriptions techniques anti-incendie pour les installations de ventilation.
- Fiche de travail DVGW G634 «Installation de Grandes cuisines – Dispositifs à gaz».
- Fiche de travail DVGW G600 (TRGI) "Normes techniques pour les installations à gaz".

Disponiciones de ley, reglas técnicas y directivas

Durante la instalación del aparato deberán cumplirse las siguientes disposiciones:

- normas de ley vigentes en materia;
- normas regionales telles que la réglementation des constructions et prescriptions relatives à la combustion
- reglas técnicas para la instalación de gas;
- reglas técnicas para GPL;
- instalación de aparatos de gasnormas de seguridad vigentes;
- normas de la compañía suministradora del gas;
- normas relativas a las instalaciones eléctricas.
- Normas y reglamentos vigentes en el país,
- como normas de la construcción y reglamentos
- para la prevención de incendios.
- Normas relativas al lugar de trabajo. Directivas para la construcción relativas a los requisitos técnicos de prevención de incendios para las instalaciones de ventilación.
- Documento de trabajo DVGW G634 "Instalación de cocinas industriales – Dispositivos de gas".
- Documento de trabajo DVGW G600 (TRGI) "Normas técnicas para las instalaciones de gas".

Предписания закона, технические нормы и директивы

В ходе монтажа печи необходимо соблюдать следующие предписания:

- нормы соответствующих действующих законов.
- региональные нормы, такие как строи-тельный регламент и предписания, каса-ющиеся горения.
- технические нормы газовой установки.
- технические нормы для GPL (сжиженный нефтяной газ).
- установка газового оборудования для больших кухонь.
- действующие правила техники безопас-ности.
- нормы газораспределительной органи-зации.
- нормативы в отношении электрообору-дования.
- Нормативы и правила, действующие в стране, а также стандарты в области строительства и противопожарной без-опасности.
- Нормативы, соответствующие охране труда. Директивы в отношении строи-тельства, соответствующие техническим требованиям пожаробезопасности для вентиляционных систем.
- Спецификация DVGW G634 „Монтаж больших кухонь – Газовые устройства“.

- L'apparecchio deve essere installato nel rispetto dello standard EN 1717 e delle normative nazionali vigenti in materia di impianti idraulici.

- Applicable directives and agreements provided by gas suppliers (GVU).

The appliance must be installed in conformity with Standard EN 1717 and national standards in force with regards hydraulic systems.

- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

- Directives et clauses applicables des sociétés qui fournissent le gaz (GVU).

L'appareil doit être installé conformément au standard EN 1717 et aux normes nationales en vigueur en matière d'installations hydrauliques.

- Directivas y cláusulas aplicables de las empresas proveedoras de gas (GVU).

El aparato debe instalarse cumpliendo la norma EN 1717 y las normativas nacionales vigentes en materia de instalaciones hidráulicas.

- “Технические нормы для жидкого газа” (TRF), требования, применимые для профилактики травм, а также директив в области кухонь и жидкого газа.

- Директивы и нормативы, применяемые компаниями-поставщиками газа (GVU).

Устройство должно устанавливаться в соответствии со стандартом EN 1717 и национальными нормативами, действующими в области гидравлического оборудования.

FIG. 1FIG. 224

Collegamento elettrico

Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

La targhetta dati tecnici, posta sul retro del forno, contiene tutte le informazioni necessarie per un corretto allacciamento.

L'apparecchio deve essere collegato alla rete di alimentazione con un cavo del tipo H05 RN-F (fornito dall'installatore).

Per effettuare questa operazione togliere il pannello laterale destro del forno, collegare il cavo alla morsettieria e fermarlo con l'apposito pressacavo situato sul retro del apparecchio stesso.

Collegare il forno a terra ed inserirlo nel circuito equipotenziale; il morsetto atto a tale scopo si trova sul retro del forno, ed è contraddistinto dal

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

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

Electrical connections

Only qualified personnel must carry out electrical connection.

The technical data plate, located on the back of the oven, contains all the necessary information for correct connection.

The appliance must be connected to a power supply with a H05 RN-F type cable (supplied by the installer).

To carry out this operation, remove the right side oven panel, connect the cable to the terminal board and secure it with the relative cable gland located on the back of the appliance itself. Earth the oven and connect it to the circuit; the terminal intended for this very purpose can be found on the back of the oven, and is marked with the internationally-recognised

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

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

Elektroanschluss

Fachpersonal ausgeführt werden.

Das Schild mit den technischen Daten an der Rückseite des Ofens enthält alle erforderlichen Informationen für einen korrekten Anschluss.

Der Apparat muss an das Stromnetz mit einem Kabel vom Typ H05 RN-F angeschlossen werden (vom Installateur bereitzustellen).

Entfernen Sie dafür das rechte seitliche Paneel, schließen Sie das Kabel an das Klemmenbrett an und blockieren Sie es mit der entsprechenden Zugentlastung an der Rückseite des Apparats.

Erden Sie den Ofen und integrieren Sie ihn in das Potentialausgleichssystem; die entsprechende Klemme dafür befindet sich an der Rückseite des Ofens und ist durch das internationale

Symbol  gekennzeichnet.

Schließen Sie das Kabel an den automatischen Hauptschalter an (allpoliger FI-LS-Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung), das in unmittelbarer Nähe vorgesehen ist.

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

Branchement électrique

Le branchement électrique doit exclusivement être effectué par du personnel qualifié.

La plaque signalétique, située à l'arrière du four, contient toutes les informations nécessaires pour un branchement correct.

L'appareil doit être branché au réseau d'alimentation avec un câble de type H05 RN-F (fourni par l'installateur).

Pour effectuer cette opération, retirer le panneau latéral droit du four, brancher le câble au bornier et le bloquer avec le serre-câble prévu à cet effet et situé à l'arrière de l'appareil.

Brancher le four à la terre et l'insérer dans le circuit équipotentiel ; la borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière du four et est signalée par le

symbole international .

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

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

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica debe ser realizada únicamente por personal cualificado.

La placa de datos técnicos, situada en la parte trasera del horno, contiene toda la información necesaria para una conexión correcta.

El aparato debe conectarse a la red de alimentación con un cable de tipo H05 RN-F (suministrado por el instalador).

Para realizar esta operación, desmonte el panel lateral derecho del horno, conecte el cable a la regleta de bornes y fíjelo con el sujetacable previsto, situado en la parte trasera del aparato.

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

. Conecte el cable al interruptor general automático (magnetotérmico diferencial onnipolar con una separación mínima entre contactos de 3 mm), dispuesto en la proximidad inmediata.

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

Электрическое соединение

Электрическое соединение должно осуществляться только квалифицированным персоналом.

Табличка технических характеристик, расположенная с задней стороны печи, содержит все сведения, необходимые для соответствующего соединения.

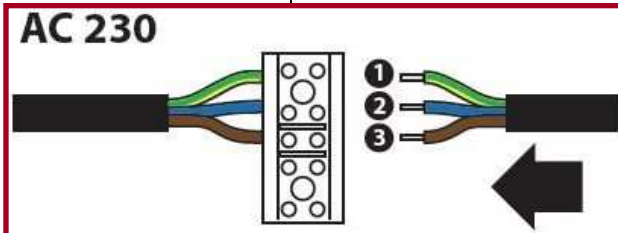
Печь должна подсоединяться к сети питания посредством кабеля типа H05 RN-F (предоставляемого монтажником).

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

Заземлить печь и установить ее в экви-потенциальный контур; зажим, предусмотренный в данных целях, находится с задней стороны печи, и обозначен между-народным символом.

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

Изготовитель не несет ответственность за несоблюдение вышеуказанных инструкций.



Collegamento del gas

Il collegamento deve essere effettuato esclusivamente da un'impresa autorizzata.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete del gas, controllare sulla targhetta supplementare che esso sia predisposto e collaudato per il tipo di gas disponibile.

Qualora ciò non accadesse, consultare il paragrafo

"Trasformazione e adattamento".

Il collegamento alla rete di distribuzione del gas deve avvenire con tubi metallici di diametro adeguato e con l'interposizione di un rubinetto d'intercettazione omologato.

Se vengono utilizzati tubi flessibili, questi devono essere d'acciaio inossidabile secondo la norma UNI-CIG.

A monte del collegamento nelle vicinanze del forno devono essere previste le seguenti apparecchiature:

- valvola di chiusura.

- regolatore di pressione. (solo per il modello a GPL).

La rampa di collegamento si trova sulla parete posteriore in basso a sinistra ed è conforme alla norma ISO 7-1 con filettatura esterna.

Terminati i lavori d'installazione procedere, con pressione di funzionamento, al controllo di tenuta dei raccordi per eliminare eventuali perdite; allo scopo è bene utilizzare delle sostanze schiumose non corrosive, per esempio spray cercafughe.

Durante la prova di tenuta è assolutamente vietato utilizzare fiamme libere!

Gas connections

Connection should only be carried out by an authorised firm. Before connecting the appliance to the gas mains, check on the supplementary rating plate that it is set up and tested for the type of gas available.

If this is not the case, consult the paragraph **"Conversion and adaptation"**.

Metal pipes with a suitable diameter should be used for connection to the mains gas network and an approved cut-off cock inserted.

If hoses are used, they should be in stainless steel to UNI-CIG standards.

The following equipment should be fitted on the supply pipe near the oven:

- stop valve;

- pressure regulator. (for the LPG model only).

The gas inlet connection is to be found on the rear wall at the bottom left and is in compliance with the ISO 7-1 standard with external screw thread.

Upon completion of installation, check the fitting and connections for leaks at working pressure; it is advisable to use non-corrosive foamy substances, e.g. leak-finder sprays, for this purpose.

During the test for leaks, it is absolutely forbidden to use a naked flame!

Gasanschluss

Der Gasanschluß darf nur von einem autorisierten Unternehmen vorgenommen werden.

Bevor der Ofen an das Gasnetz angeschlossen wird kontrollieren Sie das Zusatzschild und vergewissern Sie sich, daß das verfügbare Gas dem entspricht, für das der Ofen ausgelegt ist. Sollte dies nicht der Fall sein, so konsultieren Sie bitte den Paragraphen „**Veränderung und Gasumstellung**“.

Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit Metallrohren von passendem Durchmesser und mit der Zwischenschaltung eines zulässigen Absperrhahnes erfolgen.

Sollten biegsame Schlauchleitungen benutzt werden, so müssen diese nach Richtlinie UNICIG aus rostfreiem Stahl gefertigt sein.

Am oberen Ende des Anschlusses und in der Nähe des Ofens müssen folgende Vorrichtungen vorgesehen werden:

- Absperrventil.

- Druckregler. (nur für das Flüssiggas-Modell)

Die Anschlußführung befindet sich links unten an der Ofenrückseite und ist gemäß Richtlinie Iso 7-1 mit einer äußeren Bohrung versehen.

Nach Abschluß der Anschlußarbeiten muß bei Betriebsdruck die Dichtheit der Verbindungsstücke überprüft werden. Zu diesem Zweck sollte eine schäumende, korrosionsfreie Substanz wie zum Beispiel Lecksuchspray benutzt werden.

Während der Dichtheitsprüfung darf unter keinen Umständen mit einer offenen Flamme gearbeitet werden!

Raccordement du gaz

Le raccordement doit être effectué exclusivement par une firme autorisée.

Avant de raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz, contrôler sur la plaquette supplémentaire que le gaz disponible correspond bien au gaz pour lequel le four a été préparé et testé. Dans le cas contraire, consulter le paragraphe **"Transformation et adaptation"**.

Le raccordement au réseau de distribution du gaz doit être réalisé au moyen de tuyaux métalliques de diamètre adéquat et en interposant un robinet de barrage homologué.

En cas de raccordement au moyen de tuyaux flexibles, ces derniers doivent être en acier inoxydable conformément à la norme UNI-CIG.

Les dispositifs suivants doivent être prévus en amont du point de raccordement tout près du four:

- vanne de fermeture;

- régulateur de pression (uniquement pour le modèle à G.P.L.).

La rampe de raccordement se trouve sur la paroi arrière en bas à gauche et est conforme à la norme ISO 7-1 avec filetage extérieur.

Après avoir complété les opérations d'installation, procéder au contrôle d'étanchéité des raccords, à la pression normale de fonctionnement, afin d'éliminer les éventuelles fuites de gaz; à cet effet il est opportun d'utiliser des substances mousseuses non corrosives, comme par exemple un spray détecteur de fuites.

Il est absolument interdit d'utiliser des flammes libres pendant l'essai d'étanchéité!

Conexión del gas

La conexión deberá ser realizada exclusivamente por una empresa autorizada.

Antes de conectar el aparato a la red del gas, verificar en la plaqueta suplementaria que el mismo esté predispuesto y ensayado para el tipo de gas disponible; en caso contrario, consultar el apartado **"Transformación y adaptación"**.

La conexión a la red de distribución del gas deberá efectuarse con tubos metálicos de diámetro adecuado y con la interposición de una llave de interceptación homologada. Si se utilizan tubos flexibles, los mismos deberán ser de acero inoxidable conformes a la norma UNI-CIG.

En el tubo de alimentación del gas deberán contemplarse los componentes siguientes:

- válvula de cierre;

- regulador de presión (sólo para el modelo de GPL).

La rampa de conexión se encuentra en la parte inferior izquierda de la pared trasera y se ajusta a la norma ISO 7-1 con roscado exterior.

Tras haber acabado los trabajos de instalación, con presión de operación, proceder al control de la estanquidad de los racores para eliminar las eventuales pérdidas; para ello se recomienda utilizar sustancias espumosas no corrosivas, por ejemplo spray detector de fugas de gas.

Se prohíbe utilizar llamas libres durante la prueba de estanquidad!

Подключение газа

Подключение должно осуществляться только авторизованной компанией.

Перед подключением печи к газовой сети, про-верить на дополнительной табличке, что она предусмотрена и испытана для данного типа газа.

В противном случае, смотрите параграф "пре-образование и адаптация".

Подсоединение к распределительной газовой сети должно осуществляться посредством ме-таллических труб соответствующего диаметра и при установке сертифицированного отсечного крана.

При использовании гибких труб, они должны быть из нержавеющей стали в соответствии с нормативом UNI-CIG.

Перед точкой соединения, рядом с печью, долж-ны быть предусмотрены следующие устройства:

- запорный клапан.

- регулятор давления (только для модели на GPL).

Соединительная рампа находится на задней стенке в нижней левой стороне и соответствует нормативу ISO 7-1 с внешней резьбой.

После завершения монтажных работ, произве-сти при рабочем давлении, контроль герметичности соединений в целях устранения утечек; в этих целях рекомендуется использовать пеноо-бразующие некоррозионные средства, напри-мер, спрей-течеискатель.

В ходе проведения испытания на герметич-ность категорически запрещается использо-вать открытое пламя!

Evacuazione combusti

gas

Per l'allacciamento dell'apparecchio al camino di scarico fumi vale la norma vigente sia per il tipo d'installazione B11 (con camino antivento) che B21 (senza camino antivento).
Il forno mod. G4.33 può essere inserito anche nel tipo d'installazione A1.

N.B.: il camino antivento (A) deve essere richiesto al rivenditore o al costruttore.

L'installazione ottimale consiste comunque nell'inserire il forno sotto una cappa ad aspirazione forzata posta a minimo 50 cm. dal foro di uscita dei gas combusti. In ogni caso, tale foro non deve mai essere collegato direttamente ad un sistema di aspirazione forzata.

Extraction of flue gases

With regard to connection of the appliance to the flue pipe, current regulations are applicable both for the type of installation B11 (with wind protection device on flue) and B21 (without wind protection device on flue).

The oven G4.33 may also be inserted into the A1 type of installation.

N.B.: ask the dealer or the manufacturer for the flue with wind protection device (A).

The best installation conditions are in any case with the oven positioned under an extraction hood located at least 50 cm. from the burnt gases outlet. This outlet should never be connected directly to a forced extraction system.

Ablauf verbrannter Gase

Für den Anschluß des Gerätes an den Rauchabzugskamin gelten die Vorschriften für den Installationstyp B11 (mit Strömungssicherung) sowie B21 (ohne Windschutzhaube). Das Ofenmodell G4.33 kann auch dem Installationstyp A1 untergeordnet werden.

Anmerkung: Die Windschutzhaube (A) muß beim Händler oder beim Hersteller angefordert werden.

Die optimale Installation wird jedoch erreicht, indem man den Ofen unter einer Druckabzugshaube positioniert, die mindestens 50 cm entfernt von der Ausgangsöffnung der verbrannten Gase aufgestellt ist.

Evacuation des gaz brules

Pour le raccordement de l'appareil à la cheminée d'évacuation des fumées, il faudra respecter la norme en vigueur aussi bien pour le type d'installation B11 (avec cheminée antivento) que B21 (sans cheminée anti-vent). Le four mod. G4.33 peut être inséré également dans le type d'installation A1.

N.B.: la cheminée anti-vent (A) doit être demandée au revendeur ou au constructeur.

L'installation optimale consiste toutefois à positionner le four en dessous d'une hotte à aspiration forcée placée à 50 cm minimum de l'orifice de sortie des gaz brûlés.

En tout cas, cet orifice ne doit jamais être raccordé directement à un système d'aspiration forcée.

Evacuación de los gases de escape

Para conectar el aparato a la chimenea de evacuación de los humos, vale la norma vigente tanto para el tipo de instalación B11 (con chimenea antiviento) como para la B21 (sin chimenea antiviento). El horno mod. G4.33 puede incorporarse en el tipo de instalación A1.

N.B.: la chimenea antiviento (A) se deberá pedir al revendedor o al fabricante.

Para una instalación perfecta del horno, se recomienda colocarlo debajo de una campana de aspiración forzada situada a una distancia mínima de 50 cm del orificio de los gases de escape; en todo caso, el orificio no se deberá conectar jamás directamente con un sistema de aspiración forzada.

Отвод отработавших газов

Для подсоединения печи к дымоотводной трубе необходимо придерживаться норматива, действующего как для монтажа типа B11 (с противовеерной трубой), так и B21 (без противовеерной трубы).

Печь мод. G4.33 может быть установлена также для монтажа типа A1.

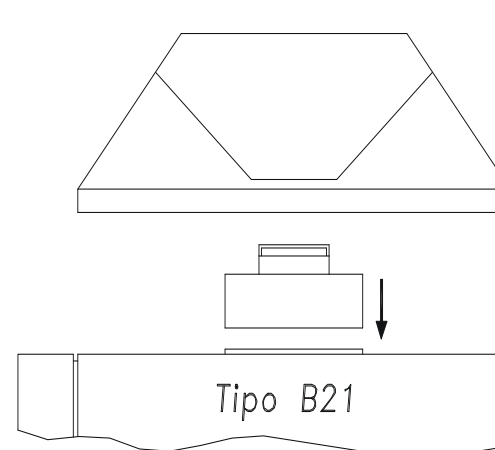
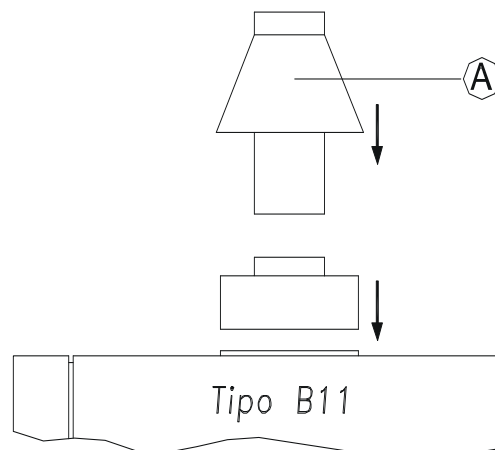
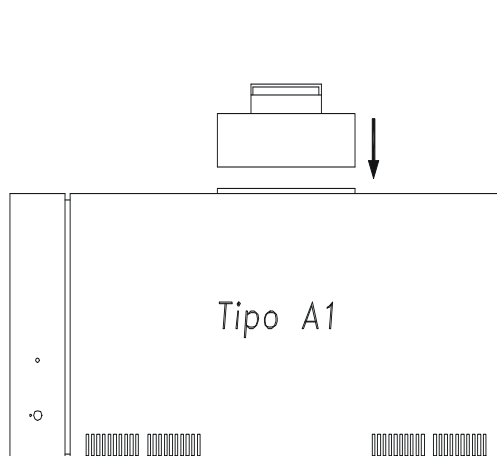
ПРИМЕЧАНИЕ: противовеерную трубу (A) необходимо запрашивать у дилера или изготовителя.

В любом случае, оптимальная установка предусматривает монтаж печи под вытяжкой с принудительной аспирацией, расположенной, по меньшей мере, на расстоянии 50 см. от отверстия выхода выхлопных газов. В любом случае, данное отверстие никогда не должно подсоединяться напрямую к системе принудительной вытяжки.

Tipo di costruzione

G4-33/
G6-33/; G8-33/; G12-33/
G9-33/; G18-33/.

A1; B11; B21
B11; B21
B11;B21



Gas	Temperatura fumi Fume temperature Rauchtemperatur (C°)	Massa Mass Masse (g/s)	Depressione canna fumaria Flue depression Unterdruck Rauchfang (Pa)
G20	165	55,3	8
G25		55,4	
G30		54,3	

Gas	Température des fumées Temperatura humos Температура дыма (C°)	Masse Masa Macca (g/s)	Dépression du conduit de fumée Depresión cañón de humos Пониженное давление дымохода (Pa)
G20	165	55,3	8
G25		55,4	
G30		54,3	

Pressioni per il collegamento	Connection pressures	Druckverhältnisse für den Anschluß	Pressions pour le raccordement	Presiones para la conexión	Давление для подключения
E' ammesso il funzionamento con la portata termica derivante dall'inserimento degli ugelli previsti e ovviamente in relazione alla pressione disponibile in rete, rispettando quanto segue: 1. Gas liquido Il funzionamento è ammesso per un campo di pressione in rete compreso fra 20/25 e 35/45 mbar, non è ammesso con pressione in rete inferiore a 20/25 mbar e maggiore a 35/45 mbar. 2. Metano gruppo H Il funzionamento è ammesso per un campo di pressione in rete compreso fra 17 e 25 mbar, non è ammesso con pressione in rete inferiore a 17 mbar e maggiore a 25 mbar. Qualora la pressione in rete non fosse compresa tra i valori sopra riportati, avvisare l'esecutore dell'impianto e non procedere alla messa in funzione del forno prima che la causa non sia stata scoperta ed eliminata.	Operation is allowed with the heat output deriving from insertion of the specified injectors and obviously in relation to the available mains pressure, in compliance with the following: 1. Liquid gas Operation is allowed for a mains pressure range between 20/25 and 35/45 mbar, it is not allowed with a mains pressure below 20/25 mbar and above 35/45 mbar. 2. Natural gas group H Operation is allowed for a mains pressure range between 17 and 25 mbar, it is not allowed with a mains pressure below 17 mbar and above 25 mbar. Whenever the mains pressure is not between the above values, warn the installer and do not use the oven until the cause has been discovered and eliminated.	Zulässig ist der Betrieb des Ofens mit einer Wärmeleistung hervorgehend aus dem Einsatz der vorgesehenen Düsen und in Relation zum vom Versorgungsnetz bereitgestellten Druck, unter Beachtung folgender Vorschriften: 1. Flüssiggas Der Betrieb ist erlaubt bei einem Eingangsdruck einschließlich zwischen 20/25 und 35/45 mbar. Nicht erlaubt ist er bei einem Eingangsdruck unter 20/25 mbar und über 35/45 mbar. 2. Methan Gruppe H Der Betrieb ist erlaubt bei einem Eingangsdruck einschließlich zwischen 17 und 25 mbar. Nicht erlaubt ist bei einem Eingangsdruck unter 17 mbar und über 25 mbar. Sollte der Eingangsdruck von den obengenannten Werten abweichen muß der Anlagenbauer verständigt werden. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, bis die Ursache gefunden und beseitigt wurde.	Le fonctionnement est permis avec le débit thermique dérivant de l'insertion des injecteurs prévus et, naturellement, en fonction de la pression disponible dans le réseau de distribution, en respectant ce qui suit: 1. Gaz liquide Le fonctionnement est admis pour une plage de pression en réseau comprise entre 20/25 et 35/45 mbar, il n'est pas admis avec une pression en réseau inférieure à 20/25 mbar et supérieure à 35/45 mbar. 2. Méthane groupe H Le fonctionnement est admis pour une plage de pression en réseau comprise entre 17 et 25 mbar, il n'est pas admis avec une pression en réseau inférieure à 17 mbar et supérieure à 25 mbar. Si la pression en réseau n'est pas comprise parmi les valeurs susmentionnées, avertir l'installateur et ne pas effectuer la mise en service du four avant d'avoir identifié et éliminé la cause.	Está permitido el funcionamiento con la capacidad térmica derivada de la inserción de las toberas previstas y obviamente en relación a la presión disponible en la red, respetando lo siguiente: 1. Gas líquido El funcionamiento está permitido para un campo de presión de red comprendido entre 20/25 y 35/45 mbar, mientras que no está permitido con presión de red inferior a 20/25 mbar y superior a 35/45 mbar. 2. Metano grupo H El funcionamiento está permitido para un campo de presión de red comprendido entre 17 y 25 mbar, mientras que no está permitido con presión de red inferior a 17 mbar y superior a 25 mbar. Si la presión de red no estuviera comprendida entre los susodichos valores, avisar al ejecutor de la instalación y no proceder al puesta en operación del horno antes de haber descubierto la causa y haberla suprimido.	Допускается функционирование с производительностью по теплу, соответствующей установке предусмотренных сопел, в зависимости от давления, имеющегося в сети, при соблюдении следующих указаний: 1. Жидкий газ Функционирование допускается для диапазона давления в сети от 20/25 до 35/45 мбар, не допускается при давлении в сети менее 20/25 мбар и более 35/45 мбар. 2. Метан группы H Функционирование допускается для диапазона давления в сети от 17 до 25 мбар, не допускается при давлении в сети менее 17 мбар и более 25 мбар. В случае если давление в сети не входит в диапазон указанных значений, необходимо предупредить об этом лицо, отвечающее за реализацию системы и не вводить печь в эксплуатацию до обнаружения и устранения причины.

PAESE COUNTRY LAND PAYS PAÍS СТРАНА	Categoria Category Kategorie Catégorie Categoría Категория	Gas Gaz Gas Газ	Pressione di allacciamento Supply pressure Anschlußdruck (mbar)		
			Pression de raccordement Presión de conexión Давление соединения (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
LU	I2E	G20	20	17	25
BE	I2E+	G20/G25	20/25	17/20	25/30
BE - LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
		G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	42,5	57,5
		G20	20	17	25
		G25	20	18	25
ES - GB - IE - IT - PT - GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
		G20	20	17	25
DK - FI - SE	II2H3B/P	G30/G31	28-30	25	35
		G20	20	17	25
AT - CH	II2H3B/P	G30/G31	50	42,5	57,5
		G20	20	17	25
NL	II2L3B/P	G30/G31	28-30	25	35
		G25	25	20	30

Controllo della pressione d'alimentazione

La pressione di rete è da rilevare con un manometro per esempio a U (definizione min.0,1 mbar) alla presa di pressione della valvola (figura sottostante particolare1), la quale è accessibile togliendo il pannello laterale dx.

- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione e collegare la gomma del manometro.
- Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni accluse e controllare se la pressione riprodotta rientra nel campo delle pressioni ammesse.
- Scollegare il manometro.
- Terminato il rilievo rimettere la vite di tenuta, controllare eventuali fughe quindi rimontare il pannello portacomandi.

Checking the supply pressure

The mains pressure should be measured with a pressure gauge, e.g. a U gauge (min. definition 0.1 mbar) at the pressure test nipple (detail 1 in the figure below), which is accessible upon removing the right side panel.

- Remove the locking screw from the pressure test nipple and connect the hose of the pressure gauge.
- Turn the appliance on following the enclosed instructions and check if the reproduced pressure falls within the allowed pressure ranges.
- Disconnect the pressure gauge.
- Upon completion of the control, replace the locking screw, check for leaks and then replace the control panel.

Versorgungsdruckkontrolle

Der Netzdruck wird mit einem Manometer (z. B. Manometer in U-Form mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar) am Druckstecker des Ventils gemessen (untenstehende Abbildung Detail 1), der durch Entfernung der rechten Seitenwand zu erreichen ist.

- Die Halterungsschraube des Drucksteckers entfernen und mit dem Schlauch des Manometers verbinden.
- Das Gerät den Anweisungen entsprechend in Betrieb nehmen. Kontrollieren, daß sich der Druck im erlaubten Druckbereich befindet.
- Das Manometer entfernen.
- Die Halterungsschraube wieder festschrauben, Gasverluste kontrollieren und die Kommandotafel wieder befestigen.

Controle de la pression d'alimentation

La pression d'alimentation du réseau doit être mesurée à l'aide d'un manomètre par exemple en "U" (résolution minimale de 0,1 mbar) à la prise de pression de la vanne (figure ci-dessous détail1) qui est accessible en enlevant le panneau latéral droit.

- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression et relier le tuyau en caoutchouc du manomètre.
- Mettre l'appareil en marche selon les instructions jointes et contrôler si la pression reproduite est comprise dans la plage des pressions admises.
- Débrancher le manomètre.
- Une fois la mesure terminée, remettre en place la vis d'étanchéité, contrôler la présence de fuites éventuelles et remonter ensuite le panneau contenant les commandes.

Control de la presión de alimentación

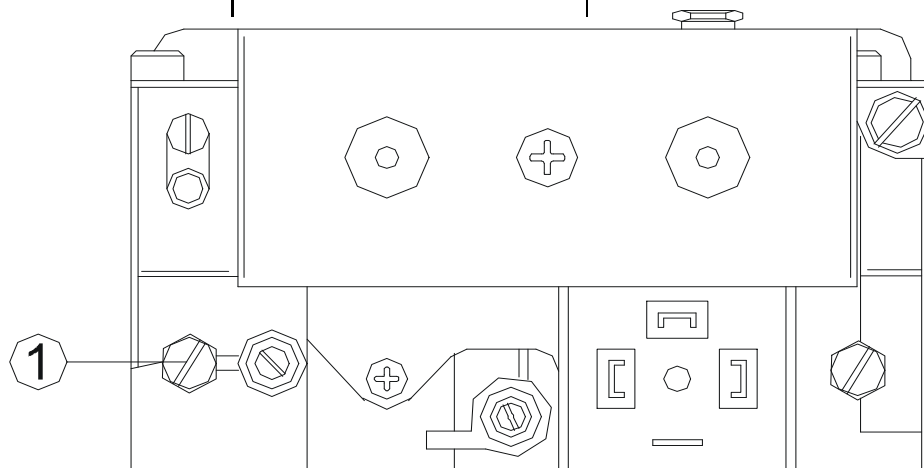
La presión de red se deberá detectar con un manómetro, por ejemplo en "U" (definición mín. 0,1 mbar), en la toma de presión de la válvula (figura de abajo, detalle 1), la cual resultará asequible quitando el panel lateral derecho.

- Quitar el tornillo de estanquidad de la toma de presión y conectar el tubo del manómetro.
- Poner en marcha el aparato según las instrucciones anexas y controlar si la presión reproducida está incluida en el campo de las presiones admitidas.
- Desconectar el manómetro.
- Tras haber acabado la detección, volver a insertar el tornillo de estanquidad, controlar la presencia de eventuales fugas de gas y luego volver a montar el panel de mandos.

Контроль давления питания

Давление в сети должно определяться посредством манометра, например, U-образного (определение мин.0,1 мбар) на розетке давления клапана (нижний рисунок детали 1), доступ к которому осуществляется путем снятия боковой правой панели.

- Снять уплотнительный винт с розетки давления и подсоединить резину манометра.
- Подключить печь в соответствии с прилагаемыми инструкциями и проверить, если давление входит в допустимый диапазон.
- Отсоединить манометр.
- После завершения снятия замеров вновь установить уплотнительный винт, проверить возможные утечки, затем вновь монтировать панель управления.



Controllo del funzionamento

Prima di consegnare l'apparecchio all'utilizzatore sono da eseguire i seguenti controlli:

Portata termica

Il controllo della portata termica comprende i seguenti punti:

- verificare se il tipo e il gruppo di gas presente sul posto corrisponde a quello riportato nella targhetta supplementare. In caso contrario procedere alla trasformazione o all'adattamento consultando il relativo paragrafo.
- verificare se gli ugelli montati sul forno sono corretti; allo scopo consultare la tabella degli ugelli.
- verificare, adottando per esempio il metodo volumetrico, se il flusso di gas (in m³/h oppure kg/h) rilevato dopo aver messo in funzione i bruciatori per ca. 10 minuti (condizione di regime) corrisponde a quanto riportato nella tabella degli ugelli.

Aspetto della fiamma e flusso dell'aria primaria

La distanza per l'aria primaria è fissa e si deve rilevare nella tabella dati tecnici.

Il controllo dell'aspetto della fiamma deve essere effettuato dopo ca. 15 minuti di funzionamento alla potenza massima.

La fiamma deve essere di colore blu, non deve evidenziare punte gialle e deve essere stabile alla base.

Una fiamma tendente al giallo oppure una fiamma corta tendente a staccarsi dal bruciatore evidenzia un'errata regolazione dell'aria primaria.

Control of operation

The following checks should be carried out before the appliance is delivered to the user:

Heat output

Checking the heat output includes the following:

- check if the type and group of gas available corresponds to that shown on the supplementary rating plate. If it does not, proceed with conversion and adaptation consulting the relative paragraph.
- check if the injectors fitted on the oven are correct; consult the injector table for this purpose.
- check, using the volumetric method for example, if the gas flow (in m³/h or kg/h) measured after the burners have been lit for about 10 minutes (regular working conditions) corresponds to the value given in the injector table.

Appearance of the flame and primary air flow

The distance for the primary air is fixed and can be found in the technical data table.

The appearance of the flame should be checked after about 15 minutes of operation at maximum power.

The flame should be blue with no yellow peaks and stable at the base. A flame tending to yellow or a short flame tending to rise from the burner indicates incorrect regulation of the primary air.

Funktionskontrolle

Vor Auslieferung des Gerätes an den Benutzer sind die folgenden Kontrollen vorzunehmen:

Wärmeleistung

Die Kontrolle der Wärmeleistung umfaßt die folgenden Punkte:

- Sich versichern, daß Gasart und Gasgruppe mit den auf dem Zusatzschild angegebenen übereinstimmen. Im gegenteiligen Falle, mit Hilfe des entsprechenden Paragraphen, die Veränderung und Gasumstellung vornehmen.
- Sich davon überzeugen, daß die im Ofen eingebauten Düsen passend sind. Dazu die Düsentabelle konsultieren.
- Sich davon überzeugen, z. B. durch volumetrische Analyse, daß der nach 10 Funktionsminuten (Betriebsbedingungen) des Brenners gemessene Gasfluß (in m³/h oder kg/h) mit dem in der Düsentabelle wiedergegebenen übereinstimmt.

Aussehen der Flamme und Primärluftfluß

Der Abstand für die Primärluft ist festgelegt und ist der Tabelle der technischen Daten zu entnehmen.

Die Kontrolle des Aussehens der Flamme muß nach ca. 15 Betriebsminuten bei maximaler Leistung vorgenommen werden.

Die Flamme muß von blauer Farbe sein, sie darf keine gelben Punkte aufweisen und muß an der Basis stabil sein. Eine Flamme, die gegen die Farbe Gelb tendiert oder eine kurze Flamme, die dazu tendiert sich von Brenner zu lösen, weist auf eine nicht korrekte Regulierung der Primärluft hin.

Controle du fonctionnement

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, il est indispensable d'effectuer les contrôles suivants:

Débit thermique

Le contrôle du débit thermique comprend les opérations suivantes:

- vérifier si le type et le groupe de gaz présent sur le lieu d'installation correspondent bien à ceux indiqués sur la plaquette signalétique supplémentaire.
- Dans le cas contraire, procéder à la transformation ou à l'adaptation en consultant le paragraphe correspondant;
- vérifier si les bons injecteurs sont montés sur le four: à cet effet, consulter le tableau des injecteurs;
- vérifier, en adoptant par exemple la méthode volumétrique, si le flux de gaz (en m³/h ou bien en kg/h) mesuré après avoir allumé les brûleurs pendant 10 minutes environ (condition de régime) correspond aux données indiquées dans le tableau des injecteurs

Aspect de la flamme et flux d'air primaire

La distance pour l'air primaire est fixe et peut être relevée dans le tableau des données techniques.

Le contrôle de l'aspect de la flamme doit être effectué après 15 minutes environ de fonctionnement à la puissance maximale.

La flamme doit être de couleur bleue, elle ne doit pas présenter de pointes jaunes et elle doit être stable à la base. Une flamme jaunâtre ou une flamme courte qui tend à se détacher du brûleur met en évidence un mauvais réglage de l'air primaire.

Control del funcionamiento

Antes de entregar el aparato al utilizador, es preciso realizar los controles siguientes:

Capacidad térmica

El control de la capacidad térmica contempla los puntos siguientes:

- verificar si el tipo de gas presente, así como el grupo de pertenencia del mismo, son conformes con lo indicado en la plaqueta suplementaria; en caso contrario, proceder a la transformación o a la adaptación consultando el apartado respectivo;
- verificar si las toberas montadas en el horno son correctas, para ello consultar la tabla de las toberas;
- verificar, adoptando por ejemplo el método volumétrico, si el caudal de gas (en m³/h o kg/h) detectado tras haber puesto en marcha los quemadores durante unos 10 minutos (condición de régimen) es conforme con lo indicado en la tabla de las toberas.

Aspecto de la llama y caudal del aire primario

La distancia para el aire primario es fija y se deberá extraer de la tabla de los datos técnicos.

El control del aspecto de la llama se deberá efectuar después de unos 15 minutos de funcionamiento a la potencia máxima.

La llama deberá ser de color azul, no deberán verificarse puntas amarillas y deberá ser estable en la base. Una llama que tiende al amarillo o bien una llama corta que tiende a desprenderse del quemador pone de manifiesto un ajuste erróneo del caudal del aire primario.

Контроль функционирования

Перед передачей печи пользователю должны быть выполнены следующие проверки:

Производительность по теплу

Контроль производительности по теплу включает в себя следующее:

- проверить, если тип и группа газа, присутствующие на месте установки печи, соответствуют указанным на дополнительной табличке. В противном случае, произвести преобразование или адаптацию в соответствии с указаниями соответствующего параграфа.
- проверить, если сопла, монтированные на печи, являются соответствующими; в этих целях см. таблицу сопел.
- проверить, применяя, например, объемный метод, если поток газа (в м³/ч или кг/ч), выявленный после подключения горелок приблизительно на 10 минут (рабочее условие), соответствует указаниям таблицы сопел.

Внешний вид пламени и поток первичного воздуха

Расстояние для первичного воздуха является фиксированным и указывается в таблице технических характеристик.

Контроль внешнего вида пламени должен производиться спустя приблизительно 15 минут функционирования на максимальной мощности.

Пламя должно быть синего цвета, в нем не должно быть желтых проблесков и оно должно быть стабильным в основании.

Пламя, обладающее тенденцией к желтому цвету, или короткое пламя, с тенденцией отсоединения от горелки, говорит о неправильной регулировке первичного воздуха.

MODELLO / MODEL / MODELL		G4 - 33/.	G6 - 33/.	G9 - 33/.	G8 - 33/.	G12 - 33/.	G18 - 33/.
PORTATA TERMICA / HEAT OUTPUT WÄRMELEISTUNG KW		14	20	24	28	40	48
CONSUMI CONSUMPTION VERBRAUCH	Gas liquido / Liquid Gas / Flüssigas (12,68 kWh/kg) kg/h	1,10	1,58	1,89	2,21	3,15	3,79
	Metano gruppo H / Natural gas group H Erdgas (Hi = 9,45 kWh/m³)m³/h	1,48	2,12	2,54	2,96	4,23	5,08
DISTANZA ARIA PRIMARIA PRIMARY AIR PRIMÄRLUFT (MM)	Gas liquido / Liquid Gas / Flüssigas	42	40	40	42	40	40
	Metano gruppo H Natural gas group H Erdgas	14	14	14	14	14	14

UGELLI / DÜSE / INJECTURES

		G4/33	G6/33	G9/33
IT - ES - GB - PT - IE - GR - DK SE - FI - FR - BE - LU	G30	180	215	245
	G20	285	340	370
DE	G30	160	190	215
	G20	285	340	370
	G25	310	375	410
AT - CH	G30	160	215	215
	G20	285	370	370
NL	G30	180	215	245
	G25	295	355	380
NO	G30	180	215	245

MODELE / MODELO / МОДЕЛЬ		G4 - 33/.	G6 - 33/.	G9 - 33/.	G8 - 33/.	G12 - 33/.	G18 - 33/.
DEBIT THERMIQUE / CAPACIDAD TÈRMICA ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПО ТЕПЛУ KW		14	20	24	28	40	48
CONSOUMATIONS CONSUMOS РАСХОДЫ	Gaz liquide / Gas líquido / Жидкий газ (12,68 kWh/kg) kg/h	1,10	1,58	1,89	2,21	3,15	3,79
	Methane groupe H / Methano grupo H Метан группы H (Hi = 9,45 kWh/m³)m³/h	1,48	2,12	2,54	2,96	4,23	5,08
AIR PRIMAIRE AIRE PRIMARIO РАССТОЯНИЕ ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА (MM)	Gaz liquide / Gas líquido / Жидкий газ	42	40	40	42	40	40
	Methane groupe H Methano grupo H Метан группы H	14	14	14	14	14	14

BUSES / BOQUILLAS / СОПЛА

		G4/33	G6/33	G9/33
IT - ES - GB - PT - IE - GR - DK SE - FI - FR - BE - LU	G30	180	215	245
	G20	285	340	370
DE	G30	160	190	215
	G20	285	340	370
	G25	310	375	410
AT - CH	G30	160	215	215
	G20	285	370	370
NL	G30	180	215	245
	G25	295	355	380
NO	G30	180	215	245

Attivazione alimentazione

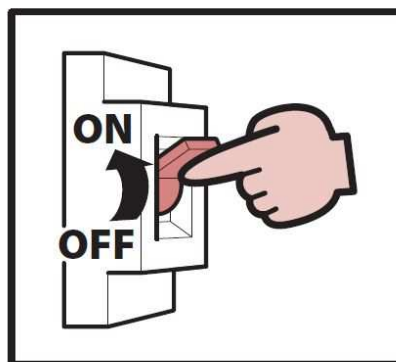
Power supply activation

Aktivierung Speisung

Activation l'alimentation de

Activación de la

Активация системы питания



230V
400V

Verifica del funzionamento

Operation Verification

Funktionsprüfung

Contrôle du fonctionnement

Comprobación del funcionamiento

Проверка функционирования

Mettere in funzione il forno seguendo le istruzioni di seguito riportate.

Start up the oven using the instructions provided below. Check the correct operation of all electrical components, whilst explaining how to best use the appliance and how to carry out routine maintenance and cleaning operations to the user.

Setzen Sie den Ofen wie folgt beschrieben in Betrieb. Prüfen Sie die korrekte Funktion aller elektrischen Komponenten und erklären Sie dem Nutzer, wie der Apparat optimal genutzt wird und wie die ordentlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchzuführen sind.

Mettre en marche le four en suivant les instructions reportées ci-dessous. Vérifier le bon fonctionnement de tous les composants électriques, en expliquant à l'utilisateur comment utiliser l'appareil de manière optimale et comment effectuer les opérations d'entretien ordinaire et de nettoyage.

Ponga en servicio el horno siguiendo las instrucciones facilitadas a continuación. Compruebe el correcto funcionamiento de todos los componentes eléctricos, explicando al usuario cómo utilizar el equipo de manera óptima y cómo realizar las operaciones de mantenimiento ordinario y limpieza.

Подключить печь, выполняя приведенные далее инструкции. Проверить соответствующее функционирование всех электрических компонентов, предоставляя указания пользователю в отношении оптимального использования оборудования и осуществления операций очередного техобслуживания и очистки.

Precollaudo

Prima della consegna al cliente, il forno viene collaudato presso le officine di costruzione sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.

Presso l'utilizzatore finale, all'atto del primo ciclo di avviamento, si raccomanda di innalzare la temperatura fino ad un valore di 150°C mantenendolo per almeno 8 ore.

In questa fase il forno produrrà fumi e odori sgradevoli dovuti all'evaporazione dell'umidità contenuta nei materiali isolanti.

Tali fumi e odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.

ATTENZIONE:

Per l'accensione e la programmazione, fare riferimento al capitolo d'uso utente.

Pre-test

Prior to delivery to the customer, the oven is tested at the manufacturer's workshops both with regard to functionality as well as to safety.

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

During this phase, the oven will produce fumes and unpleasant odours due to the evaporation of the moisture contained in the insulation.

These fumes and odours will disappear during the subsequent operating cycles.

ATTENTION:

Please refer to the user's manual for start-up and programming.

Vorabnahme

Vor der Auslieferung an den Kunden wird der Ofen in den Konstruktionswerkstätten geprüft, sowohl bezüglich der Funktionen als auch der Sicherheit.

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

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

Diese Dämpfe und Gerüche verschwinden in den nachfolgenden Betriebszyklen.

ACHTUNG:

Für das Einschalten und die Programmierung auf das Kapitel Benutzerbetrieb Bezug nehmen.

Pré-contrôle

Avant la livraison au client, le fonctionnement et la sécurité du four sont contrôlés dans nos ateliers.

Lors du premier cycle de mise en marche chez l'utilisateur final, il est recommandé d'augmenter la température jusqu'à une valeur de 150 °C et de la maintenir pendant au moins 8 h.

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

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

ATTENTION :

Pour l'allumage et la programmation, se référer au chapitre d'utilisation.

Ensayo previo

Antes de la entrega al cliente, el horno se prueba en los talleres de fabricación, tanto desde el punto de vista del funcionamiento como desde el de la seguridad.

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

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

Estos humos y olores desaparecerán en los siguientes ciclos de funcionamiento.

ATENCIÓN:

Para el encendido y la programación, consulte el capítulo de uso.

Предварительное испытание

Перед сдачей Заказчику печь прошла испытания на заводе, как с точки зрения функциональности, так и с точки зрения безопасности.

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

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

Эти дымы и запахи пропадут при последующих циклах функционирования.

ВНИМАНИЕ:

Для включения и программирования печи смотрите главу инструкций по эксплуатации пользователя.

Trasformazione adattamento o

Per la trasformazione dell'alimentazione del forno ad un altro tipo di gas, per esempio da metano a GPL o viceversa, si rende necessaria la sostituzione degli ugelli del bruciatore principale.

Tutti gli ugelli necessari per i vari tipi di gas sono contenuti in un sacchettino fornito assieme al forno e sono contrassegnati con il diametro del foro.

Per la sostituzione, togliere il pannello posizionato sotto la porta del forno svitando le apposite viti, quindi sostituire l'ugello (part. C) utilizzando una chiave adatta.

Dopo ogni trasformazione è necessario aggiornare la targhetta supplementare e sottoporre l'apparecchio ad una nuova prova delle funzioni.

Regolazione del flusso di aria primaria

Dopo aver tolto il pannello posizionato sotto la porta del forno, regolare l'aria primaria svitando la vite di fissaggio A della fascetta B e posizionandola secondo le indicazioni della tabella (distanza "X" dell'aria primaria); quindi riavvitare la vite di fissaggio.

Conversion or adaptation

To convert the oven gas supply to another type of gas, e.g. from natural gas to LPG or vice versa, the nozzles of the main burner must be substituted.

All the necessary nozzles for the various types of gas are contained in a bag supplied together with the oven and are marked with the diameter of the hole.

To replace, remove the panel situated below the oven door by loosening the relative screws, then replace the nozzle (det. C) using a suitable wrench.

After any conversion the supplementary rating plate must be updated and the appliance functions tested again.

Regulating the primary Air flow

After having removed the panel situated below the oven door, regulate the primary air by loosening the clamping screw A of the clamp B and positioning it according to indications given in the "Technical data" table (distance "X" of the primary air); then tighten the clamping screw.

Veränderung Gasumstellung oder

Die Umstellung des Versorgungsgases des Ofens auf eine andere Gasart, z. B. von Methangas auf Flüssiggas oder umgekehrt, macht den Wechsel der Düsen des Hauptbrenners nötig. Alle für die verschiedenen Gasarten benötigten Düsen befinden sich in einer kleinen Tüte, die mit dem Ofen geliefert wird und sind mit dem entsprechenden Bohrungsdurchmesser gekennzeichnet. Zum Wechsel das Paneel unter der Ofentüre abnehmen.

Dazu die entsprechenden Schrauben lösen. Dann die Düse mit einem passenden Schlüssel ersetzen (Det. C). Nach jeder Umstellung muß des Zusatzschild auf den neuesten Standgebracht werden, und das Gerät muß einer erneuten Funktionskontrolle unterzogen werden.

Regulierung Primärluftflusses des

Nach Abnahme des Paneels unter der Ofentüre die Primärluft durch Lösen der Halterungsschraube A von Ring B und der Positionierung der Einstellvorrichtung gemäß den Anweisungen der Tabelle „Technische Daten“ (Entfernung „X“ der Primärluft) regulieren. Dann die Halterungsschraube wieder festschrauben.

Transformation adaptation ou

Pour la transformation de l'alimentation du four à un autre type de gaz, par exemple le changement de gaz méthane à G.P.L. ou vice versa, il faut changer les injecteurs du brûleur principal. Tous les injecteurs nécessaires pour les différents types de gaz sont contenus dans un petit sachet fourni avec le four et portent l'indication gravée du diamètre de l'orifice.

Pour le remplacement des injecteurs, enlever le panneau placé en dessous de la porte du four en dévissant les vis correspondantes, puis remplacer l'injecteur (dét.C) en utilisant une clé appropriée.

Après chaque transformation, il est indispensable d'indiquer le gaz utilisé sur la plaquette signalétique supplémentaire et de soumettre l'appareil à un nouvel essai de bon fonctionnement.

Reglage du flux d'air primaire

Après avoir enlevé le panneau situé en dessous de la porte du four, régler l'air primaire en dévissant la vis de fixation A du collier B et en positionnant le dispositif de réglage selon les indications du tableau "Données techniques" (distance "X" de l'air primaire): revisser ensuite la vis de fixation.

Transformación adaptación o

Para la transformación de la alimentación del horno para otro tipo de gas, por ejemplo del metano al GPL o viceversa, se deberán sustituir las toberas del quemador principal. Todas las toberas requeridas para los distintos tipos de gases están contenidas en una bolsita que se suministra junto con el horno y están marcadas con el diámetro del orificio.

Para la sustitución de las mismas, quitar el panel colocado debajo de la puerta del horno destornillando los tornillos al efecto y luego realizar la sustitución (part.C) utilizando una llave adecuada.

Después de cada transformación es preciso actualizar la plaqueta suplementaria y someter el aparato a una nueva prueba de las funciones.

Ajuste del caudal de aire primario

Tras haber quitado el panel situado debajo de la puerta del horno, regular el aire primario destornillando el tornillo de fijación A de la abrazadera B y posicionar el Venturi según las indicaciones de la tabla "Datos técnicos" (distancia "X" del aire primario); luego, atornillar los tornillos de sujeción.

Преобразование адаптация или

Для преобразования питания печи на дру-гой тип газа, например, с метана на GPL, или наоборот, необходима замена сопел основной горелки. Все сопла, необходимые для различных типов газа, содержатся в мешочке, предоставленным вместе с печью, с обозначением диаметра отверстия.

Для замены снять панель, позициониру-ванную под дверью печи, отвинчивая специальные винты, затем произвести замену сопла (дет. C) при использовании специального ключа.

После каждого преобразования необходимо обновлять дополнительную табличку и подвергать печь новому тестированию функций.

Регулирование первичного воз-духа потока

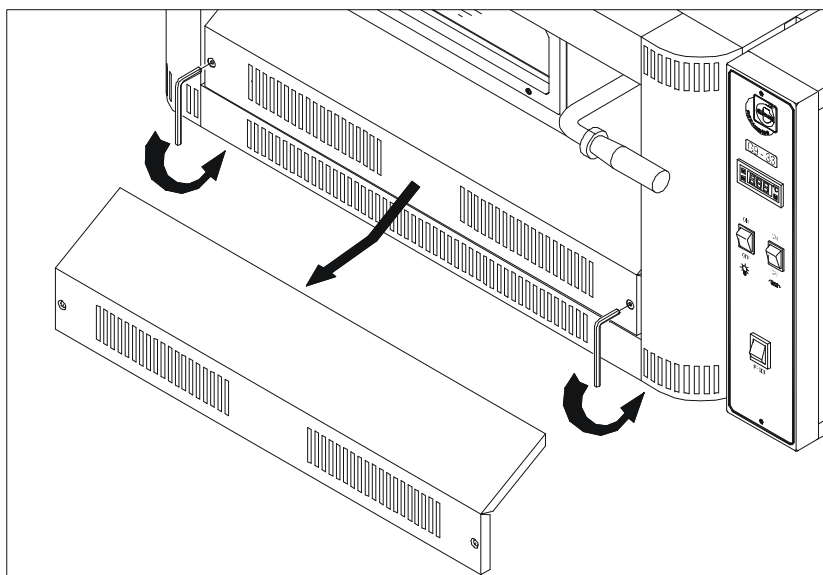
После снятия панели, позиционированной под дверью печи, произвести регулировку первичного воздуха, отвинчивая крепежный винт А зажима В и позиционируя его в соответствии с указаниями таблицы на стр.

9 (расстояние "X" первичного воздуха); за-тем вновь завинтить крепежный винт.

MODELLO / MODEL / MODELL		G4 - 33/.	G6 - 33/.	G9 - 33/.	G8 - 33/.	G12 - 33/.	G18 - 33/.
PORTATA TERMICA / HEAT OUTPUT WÄRMELEISTUNG KW		14	20	24	28	40	48
CONSUMI CONSUMPTION VERBRAUCH	Gas liquido / Liquid Gas / Flüssigas (12,68 kWh/kg) kg/h	1,10	1,58	1,89	2,21	3,15	3,79
	Metano gruppo H / Natural gas group H Erdgas (Hi = 9,45 kWh/m³)m³/h	1,48	2,12	2,54	2,96	4,23	5,08
DISTANZA ARIA PRIMARIA PRIMARY AIR PRIMÄRLUFT (MM)	Gas liquido / Liquid Gas / Flüssigas	42	40	40	42	40	40
	Metano gruppo H Natural gas group H Erdgas	14	14	14	14	14	14

UGELLI / DÜSE / INJECTURES

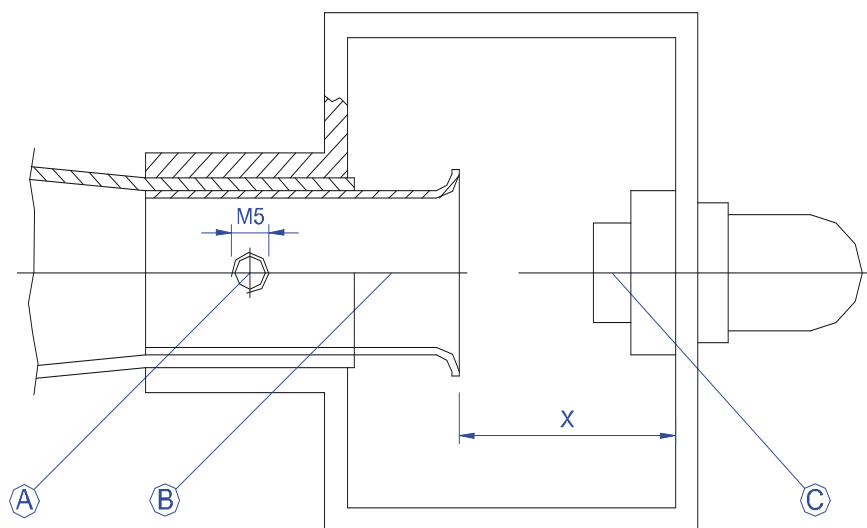
		G4/33	G6/33	G9/33
IT - ES - GB - PT - IE - GR - DK SE - FI - FR - BE - LU	G30	180	215	245
	G20	285	340	370
DE	G30	160	190	215
	G20	285	340	370
	G25	310	375	410
AT - CH	G30	160	215	215
	G20	285	370	370
NL	G30	180	215	245
	G25	295	355	380
NO	G30	180	215	245



MODELE / MODELO / МОДЕЛЬ		G4 - 33/.	G6 - 33/.	G9 - 33/.	G8 - 33/.	G12 - 33/.	G18 - 33/.
DEBIT THERMIQUE / CAPACIDAD TÈRMICA ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПО ТЕПЛУ KW		14	20	24	28	40	48
CONSOUMATIONS CONSUMOS РАСХОДЫ	Gaz liquide / Gas líquido / Жидкий газ (12,68 kWh/kg) kg/h	1,10	1,58	1,89	2,21	3,15	3,79
	Methane groupe H / Methano grupo H Метан группы H (Hi = 9,45 kWh/m³)m³/h	1,48	2,12	2,54	2,96	4,23	5,08
AIR PRIMAIRE AIRE PRIMARIO РАССТОЯНИЕ ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА (MM)	Gaz liquide / Gas líquido / Жидкий газ	42	40	40	42	40	40
	Methane groupe H Methano grupo H Метан группы H	14	14	14	14	14	14

BUSES / BOQUILLAS / СОПЛА

		G4/33	G6/33	G9/33
IT - ES - GB - PT - IE - GR - DK SE - FI - FR - BE - LU	G30	180	215	245
	G20	285	340	370
DE	G30	160	190	215
	G20	285	340	370
	G25	310	375	410
AT - CH	G30	160	215	215
	G20	285	370	370
NL	G30	180	215	245
	G25	295	355	380
NO	G30	180	215	245



Accensione e spegnimento camera di cottura

Il pannello comandi è situato sulla parte destra della facciata del forno.

- A - Tasto FNC
- B - Tasto SET
- C - Tasto UP
- D - Tasto DOWN
- E - Interruttore generale
- F - Interruttore illuminazione
- G - Pulsante di ripristino
- H - Termostato digitale

Turning the oven on and off

The control panel is situated at the right of the oven front panel.

- A - FNC button
- B - SET key
- C - UP key
- D - DOWN key
- E - On/off switch
- F - Light switch
- G - Burner reset push button
- H - Digital thermostat

Aufheizen und Abkühlen der Kochkammer

Die Kommandotafel befindet sich auf der rechten Frontseite des Ofens.

- A - FNC-Taste
- B - SET-Taste
- C - Taste UP
- D - Taste DOWN
- E - Hauptschalter
- F - Beleuchtungsschalter
- G - Taste für die Brennerbereitstellung
- H - Digitalthermostat

Allumage et arret de la chambre de cuisson

Le tableau de commande est situé sur la partie avant droite du four.

- A - Touche FNC
- B - Touche SET
- C - Touche UP
- D - Touche DOWN
- E - Interrupteur général
- F - Interrupteur éclairage
- G - Bouton de réarmement brûleur
- H - Thermostat numérique

Encendido y apagado de la cámara de cocción

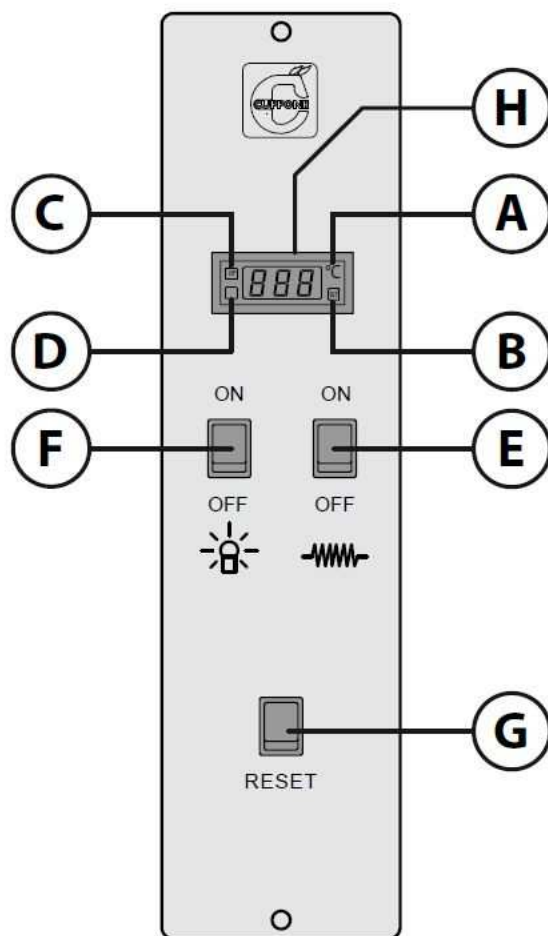
El panel de mandos se encuentra en la parte derecha de la fachada del horno.

- A - Botón FNC
- B - Botón SET
- C - Botón UP
- D - Botón DOWN
- E - Interruptor general
- F - Interruptor de alumbrado
- G - Pulsador de reposición del Quemador
- H - Termostato digital

Включение и выключение пекарной камеры

Панель команд расположена в правой части фасада печи.

- A - 3-х цифровой дисплей: указывает температуру пекарной камеры в °C.
- B - Кнопка "set": позволяет отобразить установленную температуру.
- C - Кнопка "+": служит для увеличения установленной температуры.
- D - Кнопка "-": служит для уменьшения установленной температуры.
- E - Главный выключатель.
- F - Выключатель подсветки.
- G - Кнопка восстановления горелки.
- H - Цифровой термостат.



Per accendere il forno procedere come segue: • aprire il rubinetto di intercettazione del gas; • portare l'interruttore generale (E) nella posizione "ON"; • Per impostare la temperatura desiderata, premere e rilasciare istantaneamente il tasto SET (B); agire quindi entro 15 secondi sui tasti UP (C) e DOWN (D) per variare tale temperatura. Se la temperatura, che verrà visualizzata sul display, è superiore a quella presente all'interno della camera di cottura, il bruciatore dovrebbe andare in funzione dopo pochi secondi. • Se dopo 10 secondi ciò non avviene, si accende automaticamente il pulsante di ripristino bruciatore (G); tale sistema di sicurezza interviene rilevando l'assenza della fiamma tramite una sonda ionizzata posta all'interno della camera di combustione.	To light the oven, proceed as follows : • Open the gas cut-off cock; • put the on/off switch (E) to on; • To set the required temperatures, press and immediately release the SET (B) key on each thermostat; if this temperature is to be changed, use the UP (C) and DOWN (D) keys accordingly within 15 seconds; If the temperature, which is shown on the display, is higher than that inside the oven, the burner should light after a few seconds; • If this does not happen within 10 seconds, the burner reset button (G) comes on automatically: this safety system activates, detecting the absence of flame through an ionised sensor located inside the combustion chamber. • In this event check that gas arrives at the burner (i.e. that all the gas cutoff cocks are open), wait for 15 seconds and reset the burner by pressing the burner reset key (G). If the warning light of the burner reset switch persists in lighting up, turn out the oven and have the burner checked by qualified personnel.	Zum Einschalten des Ofens wie folgt vorgehen: • Den Gasabsperrhahn öffnen; • Den Hauptschalter (E) in Position „on“ bringen; • Für die Einstellung der gewünschten Temperaturen auf jedem Thermostat die SET Taste (B) drücken und sofort loslassen; innerhalb von 15 Sekunden über die Tasten UP (C) und DOWN (D) diese Temperatur verändern; Ist die auf dem Display angezeigte Temperatur höher als die Temperatur im Inneren der Kochkammer, so wird der Brenner innerhalb weniger Sekunden in Funktion treten. • Sollte dies nach 10 Sekunden nicht geschehen, schaltet sich automatisch die Taste für die Brennerbereitstellung (G) ein. Dieses Sicherheitssystem greift ein, nachdem das Fehlen der Flamme über eine ionisierte Sonde im Inneren der Brennkammer erfaßt wurde.	Pour allumer le four procéder de la manière suivante: • Ouvrir le robinet de barrage du gaz; • Placer l'interrupteur général (E) sur la position "ON"; • Pour enregistrer les températures désirées, appuyer rapidement sur chaque thermostat, la touche SET (B); appuyer dans les 15 secondes qui suivent sur les touches UP (C) et DOWN (D) pour varier cette température. Si la température visualisée sur l'afficheur est supérieure à celle présente à l'intérieur de la chambre de cuisson, le brûleur se met en marche après quelques secondes. • Si cela ne se produit pas après 10 secondes, le bouton de réarmement du brûleur (G) s'allume automatiquement: ce système de sécurité intervient en détectant l'absence de flamme par l'intermédiaire d'une sonde ionisée située à l'intérieur de la chambre de combustion.	Para encender el horno, proceder de la manera siguiente: • abrir la llave de interceptación del gas; • situar el interruptor general (E) en la posición "ON"; • Para seleccionar las temperaturas deseadas, pulsar - para cada termostato - el botón SET (B) y luego soltarlo al instante; a continuación, actuar dentro de 15 segundos sobre los botones UP (C) y DOWN (D) para variar la temperatura. Si la temperatura que se visualiza en el display es superior a la presente en el interior de la cámara de cocción, el quemador debería ponerse en marcha después de algunos segundos; • si lo anterior no se verifica dentro de 10 segundos, automáticamente se enciende el pulsador de reposición del quemador (G); este sistema de seguridad ad interviene detectando la ausencia de la llama a través de una sonda ionizada puesta en el interior de la cámara de combustión.	Для включения печи действовать следующим образом: • открыть отсечной газовый кран; • перевести главный выключатель (E) в положение "ON." • установить желаемую температура-туру приготовления, нажмите и мгновенно отпустите кнопку "SET" (B); вновь нажмите кнопку SET для отображения на дисплее установленной температуры; в течение 15 секунд воспользуйтесь кнопками "+" (C) для увеличения температуры и "-" (D) для ее уменьшения. Если температура, отображаемая на дисплее, превышает присутствующую в пекарной камере, горелка должна приводиться в действие только спустя несколько секунд.
--	--	---	---	--	---

In questo caso verificare che arrivi gas al bruciatore (cioè che tutti i rubinetti di intercettazione gas siano aperti), attendere 15 secondi e riarmare il bruciatore premendo il tasto di ripristino bruciatore (G). Nel caso in cui persistesse per più volte l'accendersi della spia dell'interruttore di ripristino bruciatore, spegnere il forno e far controllare il bruciatore da personale qualificato.

- Per accendere e spegnere l'illuminazione all'interno della camera di cottura premere il relativo interruttore (F). Per spegnere il forno è sufficiente portare l'interruttore generale (E) nella posizione "OFF". Alla riaccensione il quadro comandi si presenterà nel modo in cui era stato lasciato al momento dello spegnimento.

- To switch the interior oven light on and off, press the relative switch (F). To switch off the oven just put the on/off switch (E) to "OFF". Upon switching on again, the control panel shows the mode in which it was left at the time of switching off.

- In diesem Fall überprüfen, ob Gas beim Brenner ankommt (Alle Gasabsperrhähne müssen geöffnet sein.), 15 Sekunden abwarten und den Brenner wieder bereitstellen, indem die Taste zur Brennerbereitstellung (G) gedrückt wird. Sollte mehrere Male die Kontrolllampe der Taste für die Brennerbereitstellung aufleuchten, den Ofen abstellen und den Brenner von fachkundigem Personal kontrollieren lassen.
- Zum Einund Ausschalten der Innenbeleuchtung der Kochkammer den entsprechenden Schalter (F) drücken. Um den Ofen auszuschalten, den Hauptschalter (E) in die Position „OFF“ bringen. Bei Wiedereinschalten erscheint die Kommandotafel so, wie zum Zeitpunkt des Abschaltens.

- Dans ce cas, vérifier que le gaz arrive bien au brûleur (c'est-à-dire que tous les robinets de barrage du gaz soient ouverts), attendre 15 secondes et réarmer le brûleur en appuyant sur le bouton de réarmement du brûleur (G). Si la lampe témoin de l'interrupteur de réarmement du brûleur s'allume à plusieurs reprises, éteindre le four et faire appel à un personnel qualifié pour le faire contrôler.
- Pour allumer et éteindre l'éclairage à l'intérieur de la chambre de cuisson, appuyer sur l'interrupteur correspondant (F).
- Pour éteindre le four, il suffit d'amener l'interrupteur général (E) sur la position "OFF". Lors de l'allumage successif du four, le tableau de commande se présentera de la même manière qu'au moment de l'arrêt du four.

- En este caso verificar que llegue gas al quemador (es decir, que todas las llaves de interceptación del gas estén abiertas), aguardar 15 segundos y rearmar el quemador pulsando la tecla de reposición del quemador (G). Si el encendido de las luces testigos del interruptor de reposición del quemador se repitiera varias veces, apagar el horno y hacer controlar el quemador por personal cualificado;
- para encender y apagar el alumbrado en el interior de la cámara de cocción pulsar el interruptor respectivo (F). Para apagar el horno es suficiente situar el interruptor general (E) en la posición "OFF". Tras el reencendido del horno, el cuadro de mandos se presentará tal como se dejó cuando se a.

- Если спустя 10 секунд этого не происходит, автоматически включается кнопка восстановления горелки (G); данная система безопасности срабатывает, выявляя отсутствие пламени посредством ионизированного датчика, расположенного внутри камеры горения. В данном случае проверить поступление газа на горелку (то есть все отсечные краны газа открыты), подождать 15 секунд и вновь активировать горелку путем нажатия клавиши восстановления горелки (G). В случае, когда в течение нескольких раз включается индикатор выключателя восстановления горелки, выключить печь и произвести проверку горелки квалифицированным персоналом. Для включения и выключения подсветки внутри пекарной камеры нажать соответствующий выключатель (F). Для выключения печи достаточно перевести главный выключатель (E) в положение "OFF". При повторном включении пульт управления будет выглядеть таким образом, как он выглядел в момент выключения.

Diagnostica	Trouble shooting	Diagnose	Diagnostic	Diagnóstico	Диагностика
Nel caso di guasti o malfunzionamenti il display della scheda può visualizzare i seguenti messaggi di errore:	In the event of a fault or malfunction, the following error messages will appear on the board display.	Bei Ausfall oder Fehlfunktion können die folgenden Fehlermeldungen angezeigt werden:	En cas de panne ou de dysfonctionnements, le afficheur de la carte peuvent afficher les messages d'erreur suivants:	En caso de averías o fallos de funcionamiento, la pantalla de la tarjeta pueden mostrar los siguientes mensajes de error:	В случае неисправностей или сбоев, на дисплеях платы могут быть отображены следующие сообщения ошибки:
1. "Err" termocoppia resistenze scollegata.	1. "Err" temperature probe cooking chamber failure.	1. "Err" Thermoelement der Heizwiderstände nicht angeschlossen.	1. "Err" thermocouple des résistances débranché.	1. "Err" termopar de las resistencias desconectado.	1. "Err" термopара нагревательных элементов отсоединена.
NOTA: "Err" - "ntc" la macchina si spegne.	NOTE: "Err" - "ntc" oven turns off.	Hinweis: "Err" - "ntc" Gerät schaltet sich ab.	REMARQUE: "Err" - "ntc" la machine s'éteint.	NOTA: "Err" - "ntc" la máquina se apaga.	ПРИМЕЧАНИЕ: "Err" - "ntc" машина выключается.

Avvertenze l'utilizzatore

per

Questa apparecchiatura è stata concepita esclusivamente per la cottura industriale e professionale di pizze o prodotti alimentari analoghi con le modalità indicate in questo libretto.

Un uso diverso da quanto 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; il costruttore non si ritiene inoltre responsabile per danni a persone, animali o cose.

PERICOLO DI INCENDIO:

Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

Tutti i modelli descritti in questo libretto hanno parti che si scaldano per contatto diretto, per convezione d'aria o fumi e irraggiamento: **attenzione ai rischi di ustione!**

Evitare qualsiasi manipolazione di parti senza adeguate protezioni.

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.

Instructions for the user

This equipment was designed exclusively for industrial and professional cooking of pizzas or similar food products as per the methods indicated in this booklet. Any use other than what is indicated is considered improper, potentially dangerous for people and animals and could cause irreparable damage to the equipment.

Improper use of this equipment will void the warranty; furthermore, the manufacturer does not consider itself liable for damage to people, animals or property.

FIRE HAZARD

Leave the area around the equipment free and clean of combustibles. Do not keep inflammable material near this equipment.

All of the models described in this handbook have parts that are heated by direct contact, by air convection or fumes and radiation:

attention - risk of burns!

Do not handle parts without suitable protection.

ATTENTION:

Always turn off the main electrical switch when no longer using the equipment, especially during cleaning operations or a prolonged period of inactivity.

If you notice any anomaly (ex. damaged power cable, etc...), poor operation or failure, do not use the equipment and contact a service centre authorised by the manufacturer.

Hinweise für den Nutzer

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das industrielle und professionelle Backen von Pizzen oder ähnlichen Speisen auf die in diesem Handbuch angegebene Art und Weise entwickelt.

Ein von den Anweisungen abweichender Gebrauch gilt als unsachgemäß, potentiell gefährlich für Menschen und Tiere und könnte das Gerät unrettbar beschädigen. Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts erlischt die Garantie. Darüber hinaus ist der Hersteller nicht haftbar für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen.

BRANDGEFAHR:

Den Bereich um das Gerät von brennbaren Stoffen frei und sauber halten. Keine entflammbaren Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.

Alle Modelle, die in diesem Handbuch beschrieben werden, besitzen Teile, die sich durch direkten Kontakt, Luftströmung oder Dampf und Strahlung erhitzen:

Achtung, Verbrennungsgefahr!

Jede Handhabung von Teilen ohne angemessenen Schutz vermeiden.

ACHTUNG:

Nach Verwendung des Geräts immer den Hauptschalter ausschalten, vor allem während der Reinigungsarbeiten oder bei längerem Nichtgebrauch.

Avertissements pour l'utilisateur

Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson industrielle et professionnelle d'aliments, selon les modalités indiquées sur la notice.

Tout autre usage doit être considéré comme inapproprié, potentiellement dangereux pour les personnes et les animaux, et susceptible d'endommager l'appareil de manière irréparable. L'utilisation inappropriée de l'appareil fait déchoir la garantie; le fabricant ne pourra être retenu responsable en cas de dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux.

RISQUE D'INCENDIE :

Laisser un espace libre privé de combustibles autour de l'appareil. Ne placer aucun matériau inflammable près de l'appareil.

Tous les modèles décrits dans cette notice ont des parties chauffées par contact direct, par convection d'air ou fumée, et par rayonnement :

attention au risque de brûlures !

Éviter d'en manipuler les pièces sans porter les protections appropriées.

ATTENTION :

Toujours éteindre l'interrupteur électrique principal en fin d'utilisation de l'appareil, surtout pendant les opérations de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.

Advertencias para el usuario

Este aparato se ha concebido exclusivamente para la cocción industrial y profesional de alimentos con las modalidades indicadas en este manual.

Un uso distinto del indicado se considera impropio, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irremediablemente el aparato.

El uso impropio del aparato provocará el vencimiento de la garantía. El fabricante no será responsable por daños a personas, animales o cosas.

PELIGRO DE INCENDIO :

Deje el área alrededor del aparato libre y limpia de combustibles. No mantenga materiales inflamables cerca de este aparato.

Todos los modelos descritos en este manual tienen partes que se calientan por contacto directo, por convección de aire o humos y por radiación:

¡cuidado con el peligro de quemaduras!

Evite cualquier manipulación de partes sin protecciones adecuadas.

ATENCIÓN:

Apague siempre el interruptor eléctrico principal cuando acabe de usar el aparato, sobre todo durante las operaciones de limpieza o en caso de un periodo de inactividad largo.

Инструкции для пользователя

Данное оборудование было разработано исключительно в целях промышленного и профессионального приготовления блюд в соответствии с указаниями, приведенными в данном руководстве.

Использование, отличное от указанного, считается несоответствующим, потенциально опасным для людей и животных, и может привести к непоправимому ущербу оборудования.

Несоответствующее использование оборудования приводит к утрате гарантии; изготовитель не несет ответственность за ущерб, нанесенный людям, животным или имуществу.

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА :

Оставить зону вокруг оборудования свободной и очищенной от горючих материалов. Не допускать хранения возгораемых материалов рядом с данным оборудованием.

Все модели, описанные в данном руководстве, имеют компоненты, нагреваемые при прямом контакте, в связи с воздушной или дымной конвекцией и излучением: **соблюдать осторожность в связи с риском ожогов!** Не допускать манипуляции частей без соответствующей защиты.

ВНИМАНИЕ:

Всегда выключать главный электрический выключатель при завершении использования оборудования, в большей степени, в ходе проведения операций очистки или в случае длительных простоев.

В случае выявления каких-либо аномалий (например, поврежденный силовой кабель, изношенные прокладки и т.д.),

Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc.), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato dal Costruttore.

Esigere parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.

Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve essere professionalmente preparato e va periodicamente addestrato sul suo utilizzo e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli incidenti.

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

ATTENZIONE:

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

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

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

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

Personnel using the equipment must be professionally prepared and periodically trained in its use and in safety and accident prevention regulations.

Children must be supervised to make sure they do not play with the equipment or its parts.

ATTENTION:

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

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

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

Telefonische Notfallnummern gut sichtbar anbringen.

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

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

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

ACHTUNG:

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION :

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

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

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

Coloque los teléfonos de emergencia en una posición visible.

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

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

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

ATENCIÓN:

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

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

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

Позиционировать в видимые места аварийные номера телефонов.

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

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

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

ВНИМАНИЕ:

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

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

Prima accensione

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

In questa fase il forno produrrà fumi e odori sgradevoli dovuti all'evaporazione dell'umidità contenuta nei materiali isolanti.

Tali fumi e odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.

Initial operation

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

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

Erstes Einschalten

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

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

Diese Dämpfe und Gerüche verschwinden in den nachfolgenden Betriebszyklen.

Premier allumage

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

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

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

Primer encendido

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

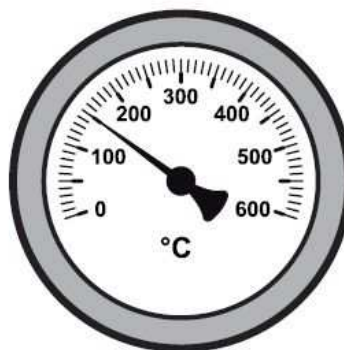
En esta fase, el horno producirá humos y olores desagradables debidos a la evaporación de la humedad contenida en los materiales aislantes. Estos humos y olores desaparecerán en los siguientes ciclos de funcionamiento.

Первое включение

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

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

Эти дымы и запахи пропадут при последующих циклах функционирования.



Consigli per la cottura

Sugeriamo di accendere il forno almeno un'ora prima, tenendo il camino chiuso.

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

Pertanto i dati sottoriportati sono indicativi:

Baking tips

We suggest to switch on the oven at least one hour before working with chimney in closed position.

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

The below described data is approximate:

Ratschläge für das Backen

Wir schlagen vor, auf dem Ofen mindestens eine Stunde vor der Arbeit mit Schornstein in geschlossener Position zu wechseln.

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

Daher sind die nachstehenden Daten als Richtwerte zu verstehen:

Conseils pour la cuisson

Nous vous suggérons d'allumer le four au moins une heure avant et garder la cheminée fermée.

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

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

Consejos para la cocción

Se aconseja encender el horno al menos una hora antes y mantener la chimenea cerrada.

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

Por ello, los datos facilitados a continuación son indicativos:

Советы по приготовлению

Мы предлагаем, чтобы включить духовку по крайней мере за час до работы с трубой в закрытом положении.

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

Поэтому указанные ниже данные являются ориентировочными

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

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

Avvertenze per la manutenzione

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

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

Si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

ATTENZIONE:

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria e straordinaria staccare

l'alimentazione dell'apparecchiatura;

tale operazione va eseguita evitando assolutamente di tirare la spina per il cavo.

Aspettare che il forno si raffreddi.

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

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

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

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

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

Maintenance instructions

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

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

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

ATTENTION:

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

Wait until the oven has cooled down.

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

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

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

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

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

Hinweise zur Wartung

Das Schild mit den Eigenschaften an der Rückseite des Gerätes liefert wichtige technische Informationen.

Diese sind unerlässlich bei der Anforderung eines Wartungs- oder Reparaturingriffs an dem Gerät, es darf daher nicht entfernt, beschädigt oder geändert werden.

ACHTUNG:

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

Warten, bis der Ofen abgekühlt ist.

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

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

Keine Metall- oder Scheuermittel für die Reinigung des Stahls verwenden (Bsp. Bürsten oder Pads vom Typ Scotch Brite).

Das Gerät darf nicht durch Schmutz, Fett, Speisereste oder anderes verkrustet sein.

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

Avertissements pour l'entretien

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

ATTENTION :

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

Attendre que le four se refroidisse.

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

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

Ne pas utiliser d'instruments métalliques ou abrasifs pour nettoyer l'acier (ex : pailles de fer, brosses, éponges de type Scotch Brite). Éliminer les dépôts de saletés, de graisse, d'aliments ou autres.

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

Advertencias para el mantenimiento

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

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

ATENCIÓN:

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento ordinario o extraordinario, desconecte la alimentación del aparato. Esta operación se debe realizar sin tirar del enchufe en ningún caso.

Espere a que se enfríe el horno.

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

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

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

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

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

Инструкции при проведении техобслуживания

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

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

ВНИМАНИЕ:

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

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

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

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

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

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

Pirolisi

A necessità effettuare la "pirolisi". Portare il forno a 400°C.

Raggiunta la temperatura, spegnere il forno e lasciare raffreddare con la porta chiusa.

A forno freddo aspirare i residui carbonizzati.

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

Cleaning the base bricks

Where necessary, clean base bricks.

Allow the oven to reach 400°C.

Once this temperature has been reached, switch off the oven and, with the door closed, allow it to cool down.

Once the oven is cool, remove the burnt residue.

Use a soft brush to sweep away residue.

During pyrolysis, turn off the light in order to preserve bulbs.

Pyrolyse

Führen Sie bei Bedarf die Pyrolyse durch.

Den Ofen auf 400°C erhitzen.

Bei Erreichen der Temperatur den Ofen abschalten und bei geschlossener Klappe abkühlen lassen.

Bei kaltem Ofen die verkohlten Reste absaugen.

Während der Pyrolyse, schalten Sie die Glühbirnen aus, um ihre Lebensdauer zu verlängern.

Pyrolyse

Si nécessaire, effectuer la "pyrolyse".

Amener le four à 400°C.

Une fois atteinte la température, éteindre le four et le laisser refroidir avec la porte fermée.

Une fois le four froid, aspirer les résidus carbonisés.

Pendant la pyrolyse, éteindre les ampoules afin de les préserver.

Pirólisis

En caso necesario, realice la "pirólisis".

Ponga el horno a 400°C.

Una vez alcanzada la temperatura, apague el horno y deje que se enfríe con la puerta cerrada.

Con el horno frío, aspire los restos carbonizados.

Durante la pirólisis, apagar las bombillas a fin de preservar.

Пиролиз

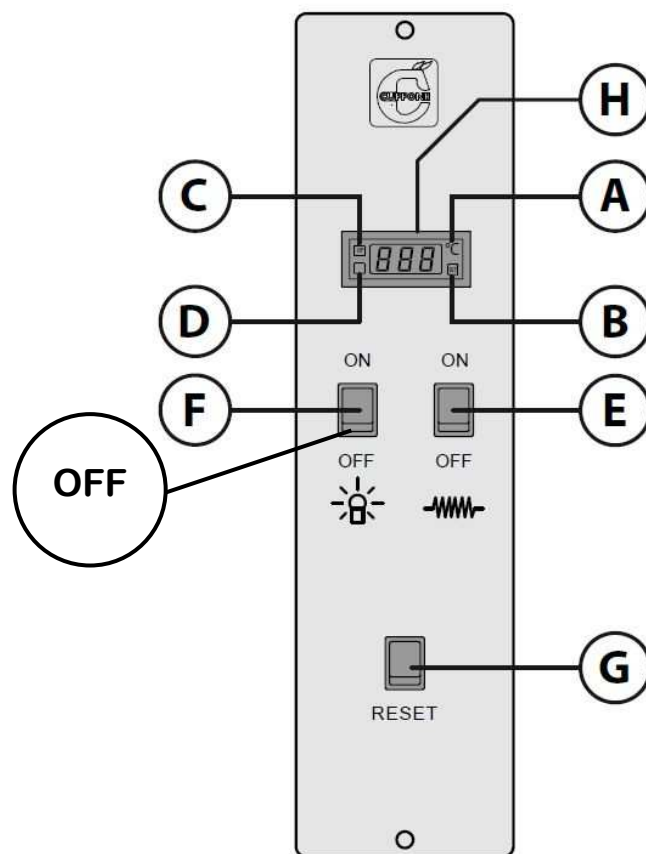
При необходимости выполнить операцию "пиролиза".

Привести печь к температуре 400°C.

При достижении температуры, выключить печь и оставить охлаждаться при закрытой дверце.

При охлажденной печи удалить обугленные остатки.

Во время пиролиза, выключите свет, чтобы сохранить лампочки.



Ripristino termostato sicurezza

Massima temperatura di utilizzo 400°C.

ATTENZIONE:

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

Ripristino termostato sicurezza:

ATTENZIONE:

Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc..), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato dal Costruttore.

Restoring thermostat safety

Maximum operating temperature of 400°C.

ATTENTION:

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

Restoring safety thermostat:

ATTENTION:

If you notice any anomaly (ex. damaged power cable, etc...), poor operation or failure, do not use the equipment and contact a service centre authorised by the manufacturer.

Wiederherstellen der Sicherheitsthermostat

Maximale Betriebstemperatur von 400°C.

ACHTUNG:

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

Wiederherstellen der Sicherheitsthermostat:

ACHTUNG:

Wird eine wie auch immer geartete Störung (Bsp. beschädigtes Zuleitungskabel, usw.), eine Fehlfunktion oder ein Defekt festgestellt, das Gerät nicht mehr benutzen und ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren.

Restauration Thermostat de sécurité:

Température de fonctionnement maximale de 400°C.

ATTENTION :

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

Restauration Thermostat de sécurité:

ATTENTION :

En cas d'anomalie (ex : câble d'alimentation abîmé, joints usés, etc...), mauvais fonctionnement ou panne, ne pas utiliser l'appareil et contacter le Service Après-Vente agréé.

Restauración termostato de seguridad de

Temperatura máxima de trabajo de 400°C.

ATENCIÓN:

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento ordinario o extraordinario, desconecte la alimentación del aparato. Esta operación se debe realizar sin tirar del enchufe en ningún caso.

Restauración de termostato de seguridad:

ATENCIÓN:

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

Восстановление предохранительный термостат

Максимальная рабочая температура 400°C.

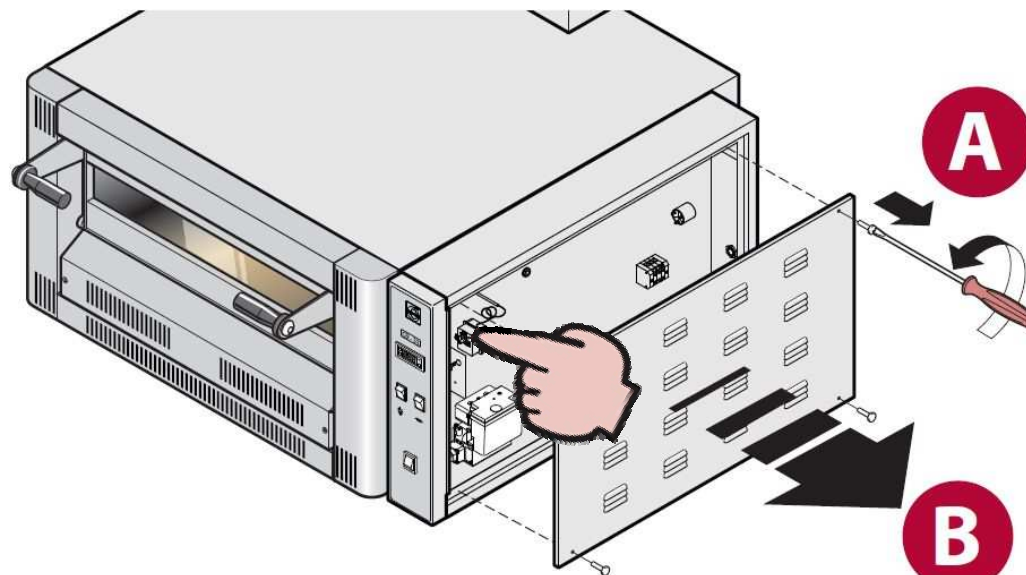
ВНИМАНИЕ:

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

Восстановление предохранительный термостат:

ВНИМАНИЕ:

В случае выявления каких-либо аномалий (например, поврежденный силовой кабель, изношенные прокладки и т.д.), плохого функционирования или неисправности, не использовать оборудование и связаться с Сервисным Центром, авторизованным Изготовителем. Использовать только оригинальные запасные под угрозой утраты гарантии.



Manutenzione

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

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

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

Non pulire il cristallo della porta quando è ancora caldo.

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

ATTENZIONE:

Non lavare il forno con getti d'acqua diretti o in pressione!

Tutti questi accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare danni che esulano dalla garanzia!

Maintenance

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

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

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

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

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

ATTENTION:

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

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

Wartung

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

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

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

Das Türglas nicht reinigen, solange es noch warm ist.

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

ACHTUNG:

Den Ofen nicht mit direktem Strahlwasser oder Hochdruck reinigen!

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

Entretien

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

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

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

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

En cas d'inutilisation prolongée, débrancher le four du secteur et passer un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur les surfaces en acier inox pour étendre un voile de protection.

ATTENTION :

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

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

Mantenimiento

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

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

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

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

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

ATENCIÓN:

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

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

Техобслуживание

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

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

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

Не производить очистку стекла печи, когда оно еще горячее.

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

ВНИМАНИЕ:

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

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

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

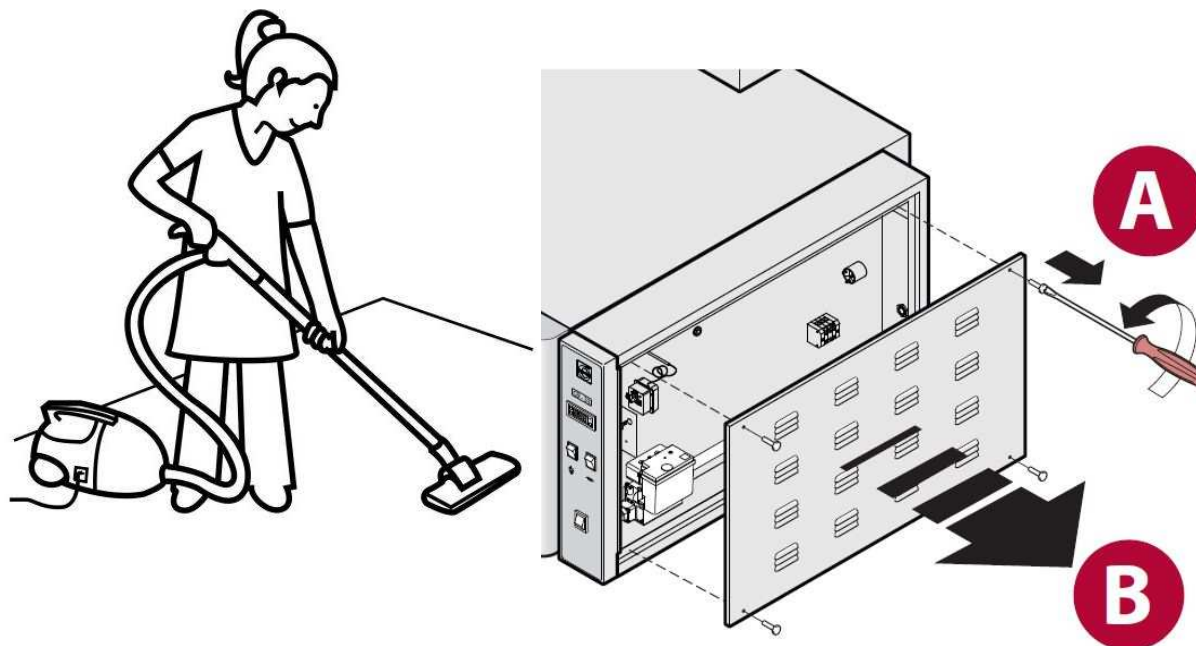
WARNING: RISK OF FIRE:
Every 3 months, open the control unit and carefully vacuum any flour or dust deposits!

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

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

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

ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА
Каждые 3 месяца открывать отсек команд и тщательно удалять посредством аспирации возможные остатки муки или пыли!



Posizionamento comandi principali

Tutti i componenti elettrici si trovano all'interno della scatola comandi posta sulla parte destra del forno.

Ad essi si accede togliendo il pannello laterale destro.

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

Positioning of main controls

All electrical components can be found inside the control box to the right of the oven.

You are able to access these components by removing the right side.

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

Position der wichtigsten Bedienelemente

Alle elektrischen Komponenten befinden sich im Schaltkasten rechts am Ofen.

Um Zugriff zu diesen zu erhalten, entfernen Sie das rechte seitliche Paneel.

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

Positionnement des commandes principales

Tous les composants électriques se trouvent à l'intérieur du boîtier de commande, situé sur la partie droite du four.

Pour y accéder, retirer le panneau latéral droit.

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

Situación de los mandos principales

Todos los componentes eléctricos se encuentran en el interior de la caja de mandos situada en la parte derecha del horno.

Para acceder a ellos hay que desmontar el panel lateral derecho.

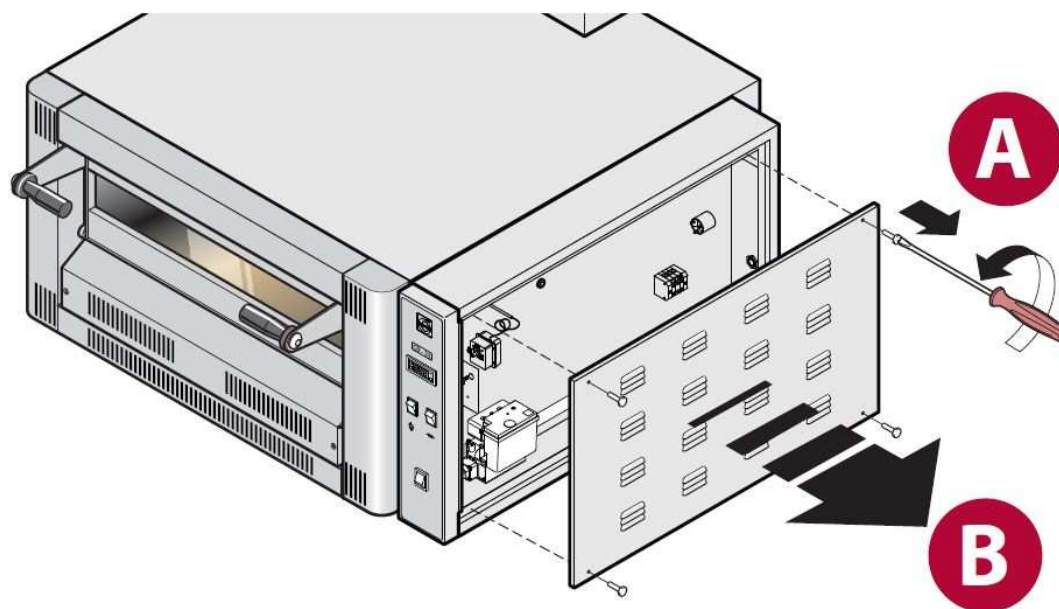
Antes de realizar cualquiera de estas operaciones, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Позиционирование основных команд

Все электрические компоненты находятся внутри коробки команд, расположенной с правой стороны печи.

Доступ к ним осуществляется путем снятия правой боковой панели.

Перед осуществлением данных операций отсоединить печь от электросети.



Sostituzione lampada Illuminazione

ATTENZIONE:

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

IMPORTANTE:

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

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

Replacing the light

ATTENTION:

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

IMPORTANT:

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

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

Austausch Glühbirne Beleuchtung

ACHTUNG:

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

WICHTIG:

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

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

Remplacement de la lampe d'éclairage

ATTENTION :

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

IMPORTANT :

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

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

Sustitución de la bombilla de iluminación

ATENCIÓN:

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

IMPORTANTE:

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

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

Замена лампы

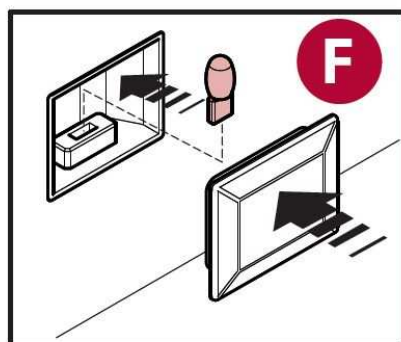
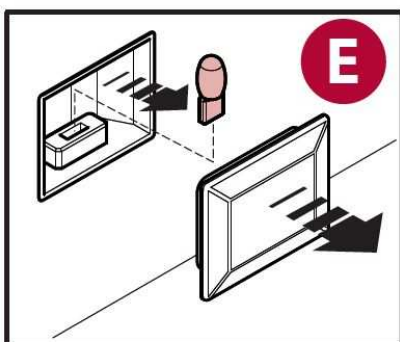
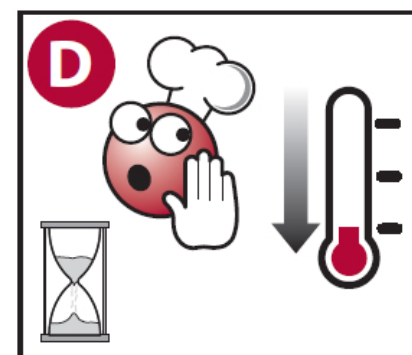
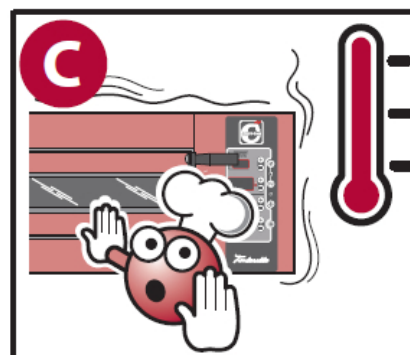
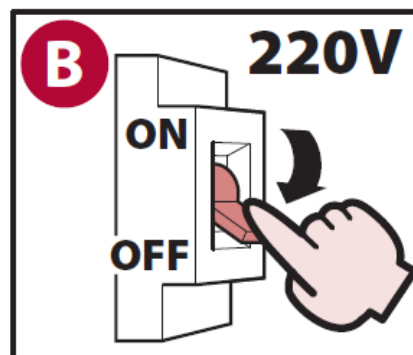
ВНИМАНИЕ:

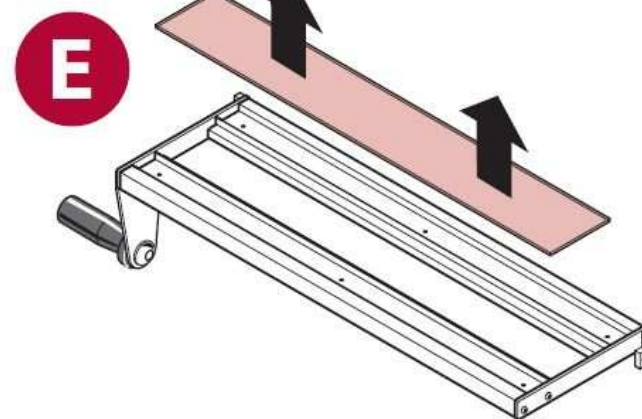
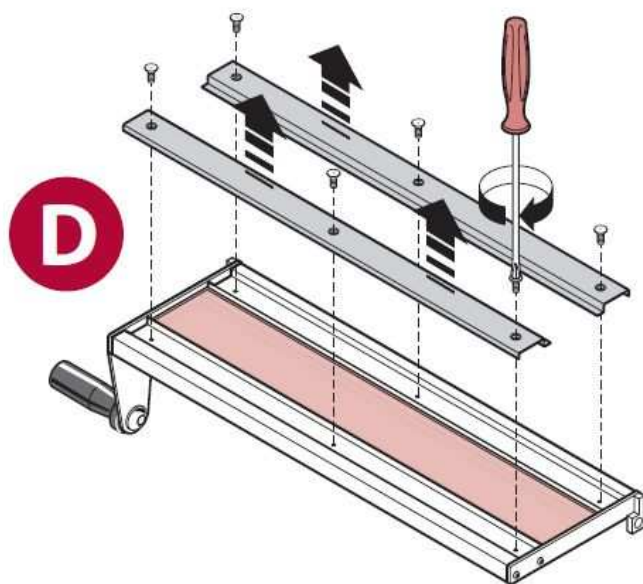
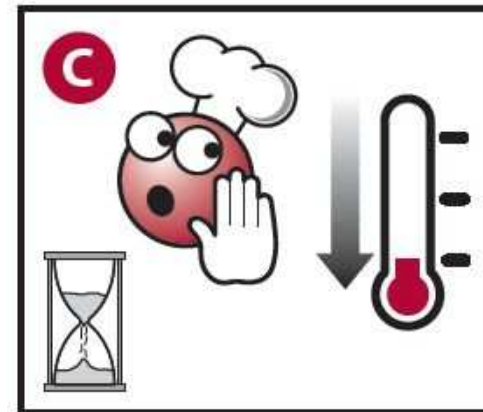
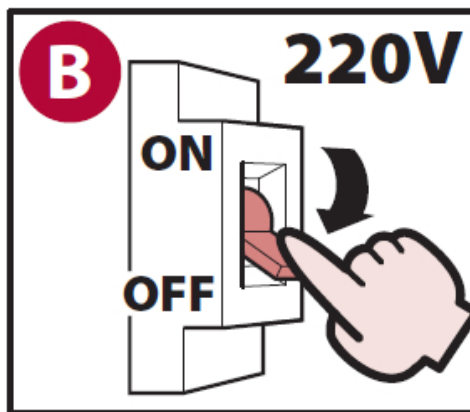
Перед заменой ламп всегда выключать выключатель питания печи, не достаточно того, что печь находится в режиме OFF в связи с тем, что лампы могут быть под напряжением.

ВАЖНО:

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

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





Sostituzione refrattari

mattoni

Spegner il forno e aspettare che la camera di cottura si raffreddi.

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

Quindi estrarre i mattoni e sostituirli.

ATTENZIONE:

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

Firebrick replacement

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

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

Remove the bricks and replace them.

ATTENTION:

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

Austauschen der Schamottesteine

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

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

Dann die Steine herausnehmen und austauschen.

ACHTUNG:

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

Remplacement des pierres réfractaires

Éteindre le four et attendre que la chambre de cuisson se refroidisse

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

Puis extraire les briques et les remplacer.

ATTENTION :

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

Sustitución de los ladrillos refractarios

Apague el horno y espere a que se enfríe la cámara de cocción.

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

ATENCIÓN:

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

Замена огнеупорных кирпичей

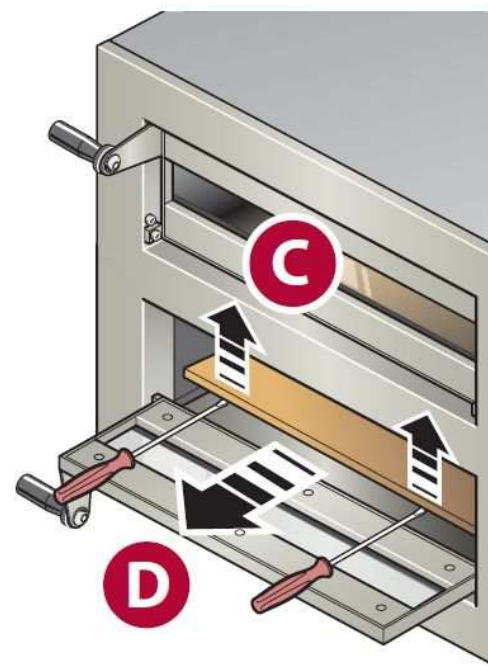
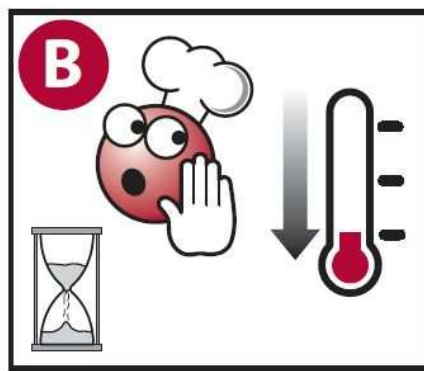
Выключить печь и подождать охлаждения пекарной камеры.

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

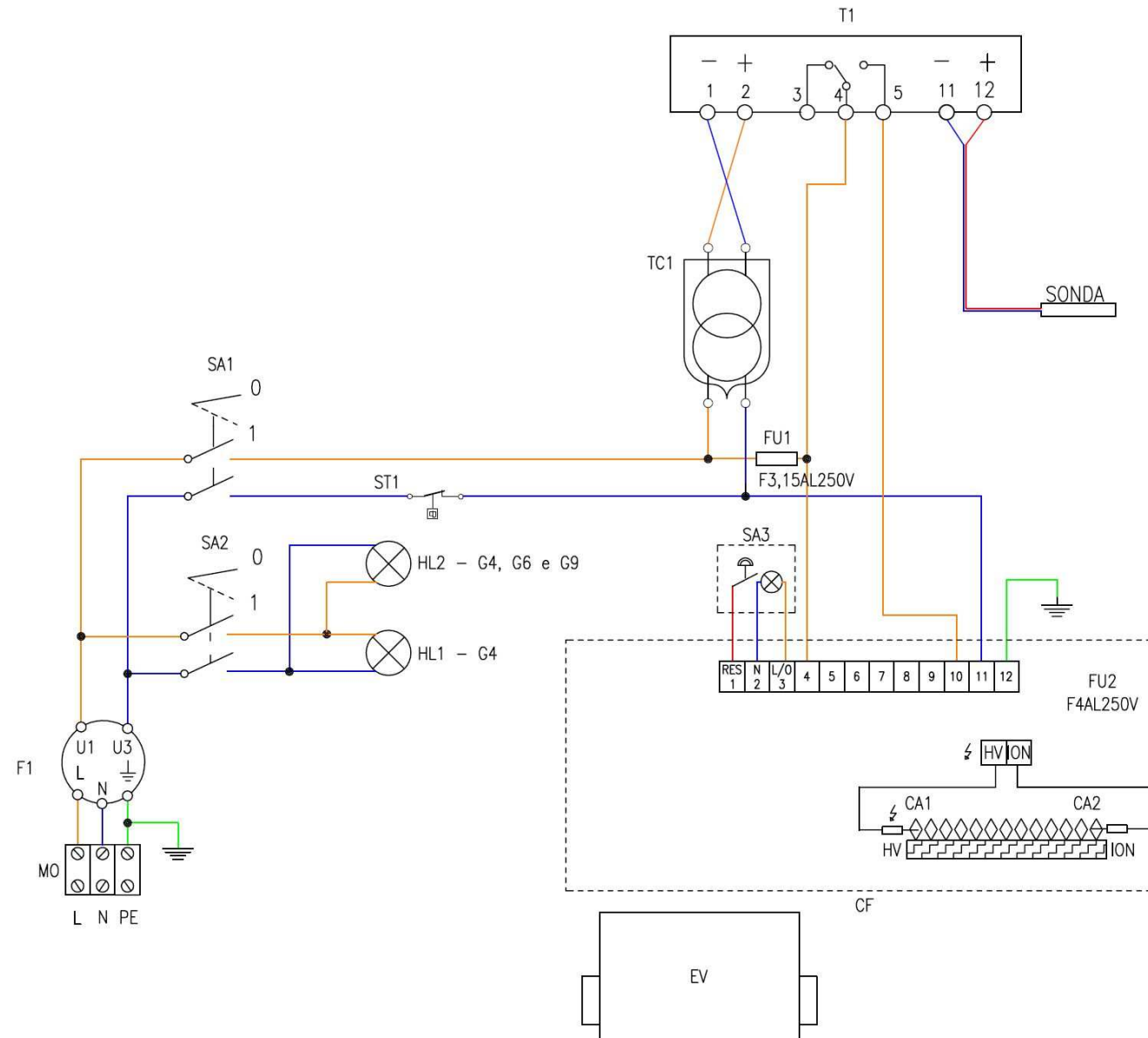
Затем снять и заменить кирпич.

ВНИМАНИЕ:

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



T1	Termostato digitale / Electronic thermostat / Elektronisches thermostat Thermostat électronique / Termostato electrónico / ЦИФРОВОЙ ТЕРМОСТАТ	CF	Controllo fiamma / Ignition card / Zündungskarte Carte allumage / Tarjeta de encendido / КОНТРОЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ПЛАМЕНИ
TC1	Trasformatore / Transformer / Transformator Trasfomateur / Transformator / ТРАНСФОРМАТОР	ST1	Termostato sicurezza / Safety thermostat / Sicherheitsthermostat Thermostat de sécurité / Termostato de seguridad / ЗАЩИТНЫЙ ТЕРМОСТАТ
FU1	Fusibile 3.15 AF / Fuse 3.15 AF / Sicherung 3.15 AF Fusible 3.15 AF / Fusible 3.15 AF / ПЛАВКИЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ 3.15 AF	CA1	Candeletta accensione / Spark plug / Zündkerze Bougie d'allumage / Bujía de encendido / СВЕЧА ЗАЖИГАНИЯ
SA1	Interruttore generale / Main switch / Hauptschalter Interrupteur général / Interruptor general / ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	CA2	Candeletta ionizzazione / Ionisation plug / Ionisationskerze Bougie d'ionisation / Bujía de ionización / СВЕЧА ИОНИЗАЦИИ
SA2	Interruttore illuminazione / Lighting switch / Lichtschalter Interrupteur éclairage / Interruptor iluminación / ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПОДСВЕТКИ	F1	Filtro antidisturbo / Radio interference filter / Antistörungsfilter Filtre antiparasite / Filtro antiperturbación / ПРОТИВОПОМЕХОВЫЙ ФИЛЬТР
SA3	Pulsante di ripristino / Reset switch / Reset schalter Interrupteur reset / Interruptor de reset / КНОПКА ВОССТАНОВЛЕНИЯ	MO	Morsettiera linea / Terminal board / Klemmenhalterung Plaque à bornes / Regleta de bornes / КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ЛИНИИ
HL1	Lampada illuminazione / Light bulb / Glühbirne Lampe / Lámpara / ЛАМПОЧКА ПОДСВЕТКИ		



ATTENZIONE: NON INVERTIRE LA FASE "L" CON IL NEUTRO "N".

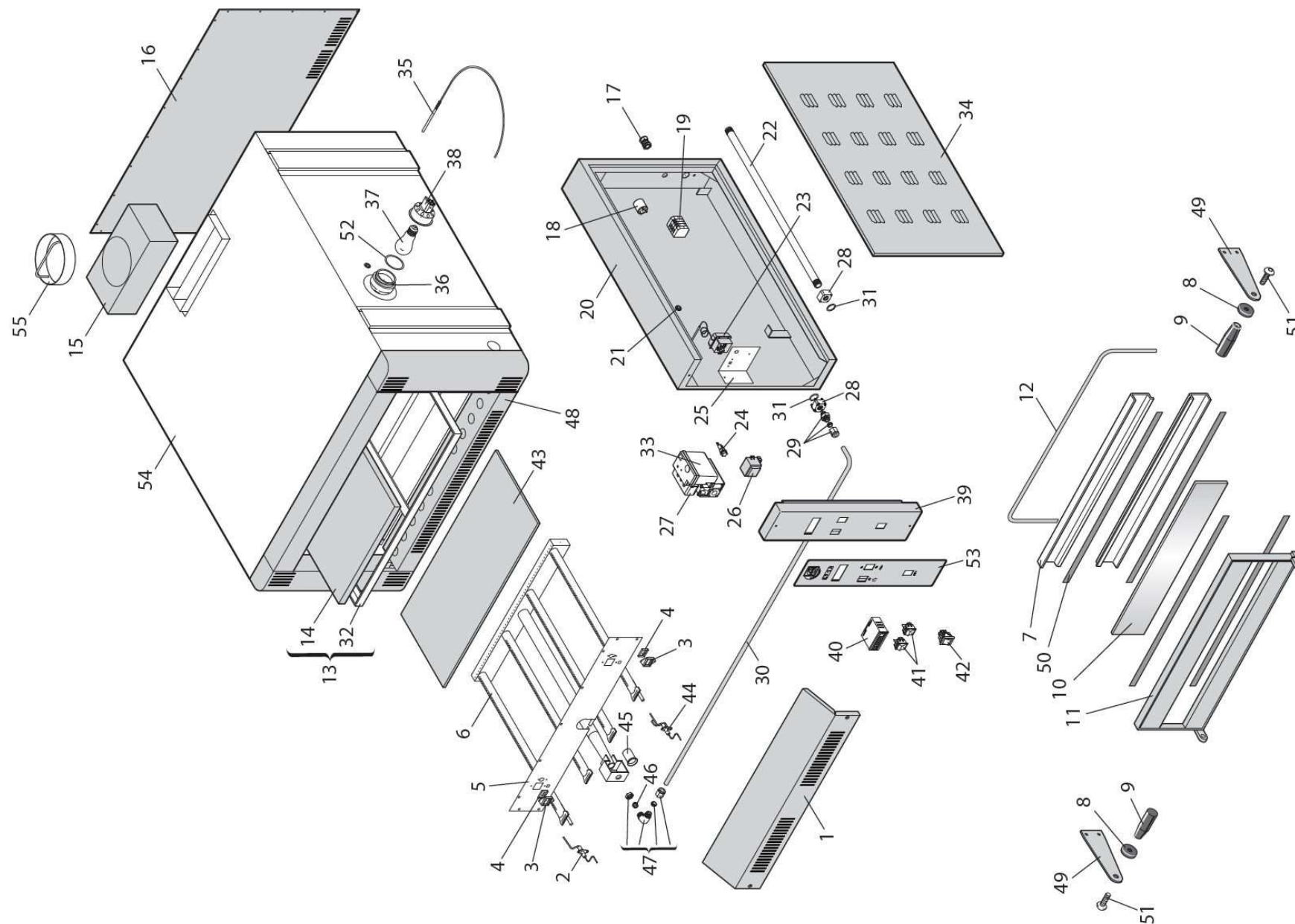
ATTENTION: DO NOT INVERT PHASE "L" AND NEUTRAL "N".

ACHTUNG: DIE PHASE „L“ NICHT MIT DEM NEUTRALLEITER „N“ VERTAUSCHEN.

ATTENTION: VEILLER A NE PAS INVERCER LA PHASE "L" AVEC LE NUETRE "N".

CUIDADO: NO INVERTIR LA FASE "L" CON EL NEUTRO "N".

ВНИМАНИЕ: НЕ МЕНЯТЬ МЕСТАМИ ФАЗУ "L" С НЕЙТРАЛЬЮ "N".



Parti di ricambio - Spare parts – Ersatzteile - Pieces de rechange - Piezas de repuesto - Запасные части

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
1	C01.324	Banco mobile inox GS433 - GS633	Mobile bench GS433 - GS633	Brennerblende vorne fest GS433 - GS633	Panneau frontal mobile GS433 - GS633	Banco móvil GS433 - GS633	Подвижный стол из нержавеющей стали GS433 - GS633
1	C01.912	Banco mobile inox GS933	Mobile bench GS933	Brennerblende vorne fest GS933	Panneau frontal mobile GS933	Banco móvil GS933	Подвижный стол из нержавеющей стали GS933
2	C01.166	Candela ionizzatore	Ionisation plug	Ionisationskerze	Bougie d'ionisation	Bujía de ionización	Свеча ионизатора
3	C01.896	Ghiera vetrino gas	Metal ring glass	Fassung für glas 28x28	Bague pour vitre 28x28	Abrazadera para cristal 28x28	Зажимное кольцо газового стекла
4	C01.897	Vetro borosilicato 28x28	Burner small glass pane 28x28	Glas 28x28	Vitre 28x28	Cristal 28x28	Боросиликатное стекло 28x28
5	C01.898	Pannello riparafiamma GS433 - GS633	Flame guard panel GS433 - GS633	Paneel Flammen Schütz GS433 - GS633	Panneau protège-flamme GS433 - GS633	Panel protector de llama GS433 - GS633	Защитная панель GS433 - GS633
5	C01.899	Pannello riparafiamma GS933	Flame guard panel GS933	Paneel Flammen Schütz GS933	Panneau protège-flamme GS933	Panel protector de llama GS933	Защитная панель GS933
6	C01.900	Bruciatore lavorato GS433	Burner GS433	Brenner GS433	Bruleur GS433	Quemador GS433	Обработанная горелка GS433
6	C01.901	Bruciatore lavorato GS633 - GS933	Burner GS633 - GS933	Brenner GS633 - GS933	Bruleur GS633 - GS933	Quemador GS633 - GS933	Обработанная горелка GS633 - GS933
7	C01.1445	Fermavetro porta GS433 - GS633	Glass holder GS433 - GS633	Glasleisten GS433 - GS633	Parclose GS433 - GS633	Junquillo GS433 - GS633	Штапик GS433 - GS633
7	C01.1445	Fermavetro porta GS933	Glass holder GS933	Glasleisten GS933	Parclose GS933	Junquillo GS933	Штапик GS933
8	C01.295	Rondella salvamani nera per MC	Hand protection washer	Handschutz	Rondelle protège-doigts	Arandela salvamanos	Черная защитная шайба для MC
9	C01.248	Manopola MC 29x115 nera	Door handle MC 29x115	Türgriff MC 29x115	Poignée porte MC 29x115	Tirador puerta MC 29x115	Черная ручка MC 29x115
10	C01.1316	Vetro 686 x 93	Door glazing 686 x 93	Türglas 686 x 93	Vitre 686 x 93	Cristal de la puerta 686 x 93	Боросиликатное стекло 686 x 93
10	C01.1251	Vetro 1016 x 93	Door glazing 1016 x 93	Türglas 1016 x 93	Vitre 1016 x 93	Cristal de la puerta 1016 x 93	Боросиликатное стекло 1016 x 93
11	C01.1444	Struttura porta GS433 - GS633	Door structure GS433 - GS633	Türrahmen GS433 - GS633	Structure porte GS433 - GS633	Estructura de la puerta GS433 - GS633	Структура двери GS433 - GS633
11	C01.1442	Struttura porta GS933	Door structure GS933	Türrahmen GS933	Structure porte GS933	Estructura de la puerta GS933	Структура двери GS933
12	C01.646	Guarnizione porta GS433 - GS633	Door packing GS433 - GS633	Türdichtung GS433 - GS633	Joint en fibre de verre GS433 - GS633	Junta en fibra de vidrio GS433 - GS633	Прокладка дверцы GS433 - GS633
12	C01.113	Guarnizione porta GS933	Door packing GS933	Türdichtung GS933	Joint en fibre de verre GS933	Junta en fibra de vidrio GS933	Прокладка дверцы GS933

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
13	C01.647	Telaio completo GS433	Complete frame GS433	Ramen Komplet mit Steine GS433	Châssis GS433	Bastidor GS433	Укомплектованный каркас GS433
13	C01.648	Telaio completo GS633	Complete frame GS633	Ramen Komplet mit Steine GS633	Châssis GS633	Bastidor GS633	Укомплектованный каркас GS633
13	C01.649	Telaio completo GS933	Complete frame GS933	Ramen Komplet mit Steine GS933	Châssis GS933	Bastidor GS933	Укомплектованный каркас GS933
14	C01.1245	Pietra cordierite 337x680x33 GS433-633	Stone 337x680x33 GS433-633	Stein 337x680x33 GS433-633	Pierre 337x680x33 GS433-633	Piedra 337x680x33 GS433-633	Кордиерит 337x680x33 GS433-633
14	C01.1289	Pietra cordierite 337x1006X33 GS933	Stone 337x1006X33 GS933	Stein 337x1006X33 GS933	Pierre 337x1006X33 GS933	Piedra 337x1006X33 GS933	Кордиерит 337x1006X33 GS933
15	C01.650	Cappa posteriore gas	Rear hood	Hintere Abzugshaube	Hotte arrière	Campana posterior	Задняя газовая вытяжка
16	C01.651	Schiena GS433 - GS633	Rear panel GS433 - GS633	Hinteres Paneel GS433 - GS633	Panneau arrière GS433 - GS633	Panel trasero GS433 - GS633	Задняя панель GS433 - GS633
16	C01.652	Schiena GS933	Rear panel GS933	Hinteres Paneel GS933	Panneau arrière GS933	Panel trasero GS933	Задняя панель GS933
17	C01.407	Pressacavo PG 9	Cable clamp PG 9	PG 9 Zug entlastung	Serre-fils PG 9	Prensacable PG 9	Кабельный зажим PG 9
18	C01.280	Filtro antidisturbo forno gas	Filter	Störungs Filter	Filtre	Filtro	Противопопомеховый фильтр газовой печи
19	C01.364	Morsettiera G10/3 monofase	Single-phase terminal board G10/3	Klemmleiste einphasig G10/3	Borner G10/3	Regleta de bornes monofásica G10/3	Однофазная клеммная колодка G10/3
20	C01.316	Scatola comandi gas	Command box	Schaltkasten	Boîte commandes	Caja de mandos Gas	Газовая коробка управления
21	C01.655	Passacavo in gomma	Grommet	Kabeldurchführung	Passe câble	Guíacables	Резиновый кабельный зажим
22	C01.656	Tubo alimentazione gas	Gas feeding pipe	Zuleitungsrohr Gas	Tuyau alimentation gaz	Tubo de alimentación gas	Труба подачи газа
23	C01.167	Termostato di sicurezza monofase	Single-phase safe thermostat	Überhitzungsschutz einphasig	Thermostat de sécurité	Termostato de seguridad monofásico	Однофазный защитный термостат
24	C01.339	Portafusibile gas	Fuse block	Sicherungshalterung	Porte-fusible	Portafusible	Газовая плавкая вставка
25	C01.961	Staffa porta comandi gas	Controls bracket	Haltebügel Kontrollpaneel	Support porte commandes	Abrazadera portamandos	Кронштейн для управления газом
26	C01.029	Trasformatore 230-12	Transformer 230-12	Transformator 230-12	Transformateur 230-12	Transformador 230-12	Трансформатор 230-12
27	C01.092	Elettrovalvola 830 tandem 50Hz	Solenoid valve 830 50Hz	Elektroventil 830 50Hz	Electrovanne 830 50Hz	Electroválvula 830 50Hz	Электроклапан 830 тандем 50Hz
27	C01.1471	Elettrovalvola 830 tandem 60Hz	Solenoid valve 830 60Hz	Elektroventil 830 60Hz	Electrovanne 830 60Hz	Electroválvula 830 60Hz	Электроклапан 830 тандем 60Hz
28	C01.659	Flangia per elettrovalvola 830	Flange for solenoid valve	Flansch für elektroventil 830	Bride pour electrovanne 830	Brida electroválvula 830	Фланец для электроклапана 830

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
29	C01.660	Raccordo per tubo rame D12x1/2	Copper pipe connector D12x1/2	Verbindung Kupferrohr D12x1/2	Raccord pour tuyau cuivre D12x1/2	Empalme para tubo de cobre D12x1/2	Соединение для медной трубы D12x1/2
30	C01.661	Tubo rame sagomato GS433 - GS633	Copper pipe GS433 - GS633	Kupferrohr Bogen GS433 - GS633	Tube de cuivre GS433 - GS633	Tubo de cobre GS433 - GS633	Профильная медная труба GS433 - GS633
30	C01.662	Tubo rame sagomato GS933	Copper pipe GS933	Kupferrohr Bogen GS933	Tube de cuivre GS933	Tubo de cobre GS933	Профильная медная труба GS933
31	C01.663	O-erre per elettrovalvola	Seal ring for solenoid valve	O.R.Ring für elektroventil 830	Anneau du joint pour electrovanne	Anillo de cierre para electroválvula	Кольцевая прокладка для электроклапана
32	C01.664	Telaio pietre GS433	Frame for stone GS433	Halterahmen GS433	Châssis pour les pierres GS433	Bastidor piedras GS433	Каменный каркас GS433
32	C01.335	Telaio pietre GS633	Frame for stone GS633	Halterahmen GS633	Châssis pour les pierres GS633	Bastidor piedras GS633	Каменный каркас GS633
32	C01.666	Telaio pietre GS933	Frame for stone GS933	Halterahmen GS933	Châssis pour les pierres GS933	Bastidor piedras GS933	Каменный каркас GS933
33	C01.110	Controllo di fiamma forno gas	Ignition card	Zündungskarte	Carte allumage	Tarjeta de encendido	Контрольное устройство пламени газовой печи
34	C01.667	Pannello laterale gas	Lateral panel	Seitenpaneel Karosserie	Panneau latéral	Panel lateral	Боковая газовая панель
35	C01.005	Sonda TCJ per forni	Temperature sensor TCJ	Sonde TCJ	Sonde TCJ	Sonda TCJ	Датчик ТСЖ для печей
36	C01.061G	Globetto portalamпада grande	Ball for lamp holder	Leuchtenglocke	Petit globe pour douille	Globo para portalámpara	Шарик большого лампового патрона
37	C01.222A	Lampada alogena G9 40W 230V	Halogen lamp G9 40W 230V	Halogenlampe G9 40W 230V	Lampe halogène G9 40W 230V	Lámpara halógena G9 40W 230V	Галогенная лампа G9 40Вт 230В
38	C01.266	Portalamпада G9 grande	Lamp holder G9	Lampenhalterung G9	Douille G9	Portalámpara G9	Большой ламповый патрон G9
39	C01.668	Cruscotto gas	Electronic instrument panel	Blende Steuerung	Tableau de bord gas	Cuadro gas	Газовая приборная панель
40	C01.004	Termostato digitale 12V forno a gas	Electronic thermostat 12V	Elektronisches Thermostat 12V	Thermostat électronique 12V	Termostato electrónico 12V	Цифровой термостат 12В газовой печи
41	C01.020	Interruttore verde 2P	Double-pole switch	Zweipoliger Schalter Grün	Interrupteur bipolare	Interruptor bipolar	Зеленый выключатель 2P
42	C01.140	Interruttore rosso 2P ist.	Red double-pole switch	Zweipoliger Schalter Rot	Interrupteur rouge bipolare	Interruptor rojo bipolr	Красный выключатель 2P мгн.
43	C01.670	Piastra 640x345	Steel plate 640x345	Platte 640x345	Plaque 640x345	Placa 640x345	Пластина 640x345
43	C01.336	Piastra 640x510	Steel plate 640x510	Platte 640x510	Plaque 640x510	Placa 640x510	Пластина 640x510
43	C01.672	Piastra 970x330	Steel plate 970x330	Platte 970x330	Plaque 970x330	Placa 970x330	Пластина 970x330
43	C01.673	Piastra 970x360	Steel plate 970x360	Platte 970x360	Plaque 970x360	Placa 970x360	Пластина 970x360

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
44	C01.270	Candela accensione	Spark plug	Zündkerze	Bougie d'allumage	Bujía de encendido	Свеча зажигания
45	C01.674	Boccola regolaz. aria GS433 D.20-18	Air adjustment bushing GS433 D.20-18	Luftregulierung GS433 D.20-18	Douille réglage air GS433 D.20-18	Manguito de regulación aire GS433 D.20-18	Регулировочная втулка воздуха GS433 Д.20-18
45	C01.675	Boccola regolaz. aria GS633-GS933 D.26-24	Air adjustment bushing GS633-GS933 D.26-24	Luftregulierung GS633 - GS933 D.26-24	Douille réglage air GS633 - GS933 D.26-24	Manguito de regulación aire GS633-GS933 D.26-24	Регулировочная втулка воздуха GS633-GS933 Д.26-24
46	C01.678	Ugello D.160	Nozzle D.160	Düse D.160	Injecteur D.160	Tobera D.160	Форсунка Д.160
46	C01.097	Ugello D.180	Nozzle D.180	Düse D.180	Injecteur D.180	Tobera D.180	Форсунка Д.180
46	C01.680	Ugello D.190	Nozzle D.190	Düse D.190	Injecteur D.190	Tobera D.190	Форсунка Д.190
46	C01.681	Ugello D.215	Nozzle D.215	Düse D.215	Injecteur D.215	Tobera D.215	Форсунка Д.215
46	C01.101	Ugello D.245	Nozzle D.245	Düse D.245	Injecteur D.245	Tobera D.245	Форсунка Д.245
46	C01.683	Ugello D.285	Nozzle D.285	Düse D.285	Injecteur D.285	Tobera D.285	Форсунка Д.285
46	C01.684	Ugello D.295	Nozzle D.295	Düse D.295	Injecteur D.295	Tobera D.295	Форсунка Д.295
46	C01.098	Ugello D.310	Nozzle D.310	Düse D.310	Injecteur D.310	Tobera D.310	Форсунка Д.310
46	C01.686	Ugello D.340	Nozzle D.340	Düse D.340	Injecteur D.340	Tobera D.340	Форсунка Д.340
46	C01.687	Ugello D.355	Nozzle D.355	Düse D.355	Injecteur D.355	Tobera D.355	Форсунка Д.355
46	C01.688	Ugello D.370	Nozzle D.370	Düse D.370	Injecteur D.370	Tobera D.370	Форсунка Д.370
46	C01.689	Ugello D.375	Nozzle D.375	Düse D.375	Injecteur D.375	Tobera D.375	Форсунка Д.375
46	C01.690	Ugello D.380	Nozzle D.380	Düse D.380	Injecteur D.380	Tobera D.380	Форсунка Д.380
46	C01.691	Ugello D.410	Nozzle D.410	Düse D.410	Injecteur D.410	Tobera D.410	Форсунка Д.410
47	C01.1439	Raccordo gomito portaug. Completo D.12	Nozzle carrying elbow D.12	Haltebügel Gasdüsen D.12	Raccord en coude porte-gicleur D.12	Codo de unión portaboquilla D.12	Колено для форсунок. Комплект Д.12
48	C01.003	Facciata completa GS433 - GS633	Entire face GS433 - GS633	Vorderseite komplett GS433 - GS633	Façade complète GS433 - GS633	Frontal completo GS433 - GS633	Укомплектованная панель GS433 - GS633
48	C01.1440	Facciata completa GS933	Entire face GS933	Vorderseite komplett GS933	Façade complète GS933	Frontal completo GS933	Укомплектованная панель GS933
49	C01.1441	Maniglia porta	Door handle	Türgriff	Poignée de porte	Tirador	Дверная ручка

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание
50	C01.1321	Guarnizione vetro GS433 - GS633	Fibreglass gasket GS433 - GS633	Glasfaserdichtung GS433 - GS633	Joint en fibre de verre GS433 - GS633	Junta en fibra de vidrio GS433 - GS633	Прокладка дверцы GS433 - GS633
50	C01.1321	Guarnizione vetro GS933	Fibreglass gasket GS933	Glasfaserdichtung GS933	Joint en fibre de verre GS933	Junta en fibra de vidrio GS933	Прокладка дверцы GS933
51	C01.244	Vite TBE M12x30 inox	Screw TBE M12x30 inox	Schrauben TBE M12x30	Vis TBE M12x30	Tornillo TBE M12x30	Винт TBE M12x30 из нержавеющей стали
52	C01.330	Ghiera portalampada metallica	Ring for lamp holder ball	Dichtung für lampenhalterung	Bague pour petit globe	Abrazadera para globo	Металлическое зажимное кольцо лампового патрона
53	C01.908	Frontale comandi gas	Front panel	Frontpaneel	Panneau frontal	Delantera	Газовый пульт управления
54	C01.321	Involucro GS433	Casing GS433	Hülle GS433	Enveloppe GS433	Envoltura GS433	Оболочка GS433
54	C01.919	Involucro GS633	Casing GS633	Hülle GS633	Enveloppe GS633	Envoltura GS633	Оболочка GS633
54	C01.702	Involucro GS933	Casing GS933	Hülle GS933	Enveloppe GS933	Envoltura GS933	Оболочка GS933
55	C01.703	Ghiera cappa posteriore gas	Ring for rear hood	Fassung für Hintere Abzugshaube	Bague pour hotte	Abrazadera para campana posterior	Зажимное кольцо задней газовой вытяжки

Condizioni di garanzia

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

Warranty conditions

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

Garantiebedingungen

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

Conditions de garantie

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

Condiciones de garantía

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

Гарантийные условия

Компания "Cuppone F.lli s.r.l." предоставляет гарантию на данное оборудование в отношении заводских дефектов и материалов сроком 1 год с даты приобретения. Компания "Cuppone F.lli s.r.l." гарантирует, что все выпускаемое ей оборудование изготовлено при использовании высококаче-ственных материалов посредством методов обработки, гарантирующих полную эффек-тивность. Если в ходе нормального использования будут выявлены дефекты или несоответствующее функционирование некоторых компонентов, они будут заменены безвозмездно. Для оборудования, проданного в зарубежных странах, такая замена производится безвозмездно на условиях франко-завод, за исключением особых условий, согласованных в фазе размещения заказа с зарубежным дистрибьютором. Ответственность компании "Cuppone F.lli s.r.l." ограничивается поставкой оборудования, которое **должно устанавливаться соответствующим образом квалифицированным персоналом**, в соответствии с указаниями, содержащимися в прилагаемых инструкциях на приобретенную продукцию, согласно действующих законов. Компания "Cuppone F.lli s.r.l." не несет ответственность в случае несоблюдения инструкций по установке, эксплуатации и техобслуживанию руководства, прилагаемого к оборудованию. Оборудование, устанавливаемое в общественных местах, является предметом особых условий.

Limiti ed esclusioni

La garanzia viene riconosciuta a condizione che:

1. l'apparecchio venga installato da un tecnico qualificato o da persona capace che valuti idonee tutte le caratteristiche tecniche dell'impianto dove sarà collegato l'apparecchio, che comunque devono necessariamente essere conformi a quanto richiesto nell'opuscolo in dotazione su tutti i prodotti;
2. l'installatore confermi di aver effettuato con successo il collaudo del prodotto dopo l'installazione dello stesso.
3. l'apparecchio sia utilizzato come prescritto dal manuale di istruzioni in dotazione su tutti i prodotti. **La garanzia non si applica per danni causati da:**
 1. agenti atmosferici, chimici, incendi, difetti dell'impianto elettrico del locale, uso improprio del prodotto, mancanza di manutenzione, modifiche o manomissioni del prodotto, inefficacia e/o inadeguatezza della canna fumaria e/o altre cause non dipendenti dal prodotto.
 2. tutti i danni causati dal trasporto (per i quali risponde il vettore) pertanto si raccomanda di controllare accuratamente la merce al momento del ricevimento, avvisando immediatamente il rivenditore di ogni eventuale danno, riportando l'annotazione sul documento di trasporto e sulla copia che resta al trasportatore.

Limits and exclusions

The warranty shall be acknowledged under the following conditions:

1. the device is installed by a qualified technician or capable person who assesses as suitable all of the technical specifications of the system where the equipment will be connected, which in any case must be compliant with what is required in the booklet provided with all products;
2. the installer confirms to have successfully tested the product after installing it;
3. the equipment is used as described in the instruction manual provided with all products. **The warranty shall not apply for damage caused by:**
 1. atmospheric agents, chemicals, fires, electrical system defects, improper product use, lack of maintenance, changes to or tampering with the product, an ineffective and/or unsuitable flue and/or other causes independent of the product.
 2. all damage caused by transport (for which the carrier is responsible) therefore it is recommended to carefully check the goods upon receipt, immediately informing the re-tailer of any damage, reporting the information on the transport document and on the copy that the transporter keeps.

Grenzen und Ausschlüsse

Die Garantie wird unter folgenden Bedingungen anerkannt:

1. Das Gerät wird von einem qualifizierten Techniker oder einer dazu fähigen Person installiert, die alle technischen Eigenschaften der Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, für ausreichend hält, wobei jedoch in jedem Fall die Angaben in der Broschüre, die jedem unserer Produkte beiliegt, eingehalten werden müssen.
2. Der Installateur bestätigt, dass er nach der Installation des Geräts eine erfolgreiche Abnahme des Geräts durchgeführt hat.
3. Das Gerät so verwendet wird, wie in der Betriebsanleitung angegeben, die jedem Produkt beiliegt. **Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:**
 1. Wettereinflüsse, Chemikalien, Brände, Defekte an der Elektroanlage, unsachgemäßer Gebrauch des Produkts, fehlende Wartung, Änderungen am Produkt oder Öffnen des Produkts, unwirksamer und/oder nicht an-gemessener Rauchfang und/oder weitere Gründe, die nicht in Abhängigkeit zum Produkt stehen.
 2. Alle Transportschäden (für die der Frachtführer haftbar ist), daher wird geraten, die Ware bei der Annahme sorgfältig zu prüfen und den Verkäufer unverzüglich über jeden etwa-igen Schaden zu unterrichten, sowie einen Hinweis auf dem Transportdokument und der

Limites et exclusions

La garantie est valable à condition que :

1. l'appareil soit installé par un technicien qualifié ou par une personne capable d'évaluer la conformité de toutes les caractéristiques techniques de l'installation à laquelle l'appareil sera raccordé, ces caractéristiques devant obligatoirement être conformes aux indications reportées sur les notices jointes à tous les produits;
2. l'installateur atteste d'avoir effectué correctement les tests et contrôles du produit après son installation ;
3. l'appareil soit utilisé comme prescrit sur le mode d'emploi joint à tous les produits. **La garantie ne couvre pas les dommages causés par :**
 1. agents atmosphériques, chimiques, incendie, défauts sur l'installation électrique, utilisation inappropriée du produit, manque d'entretien, modifications ou altérations du produit, inefficacité et/ou non-conformité du conduit de fumée et/ou autres causes non imputables au produit.
 2. dommages causés par le transport (responsabilité incombant au transporteur), il est donc recommandé de contrôler soigneusement la marchandise lors de la réception et d'avertir immédiatement le revendeur en cas de dommages, en les signalant sur le document de transport et sur la copie conservée par le transporteur.

Límites y exclusiones

La garantía se reconoce siempre que:

1. El aparato sea instalado por un técnico cualificado o por una persona capaz que considere idóneas todas las características técnicas de la instalación donde se conectará el aparato que, en cualquier caso, deben estar necesariamente en conformidad con lo demandado en el manual que se entrega con todos los productos;
2. El instalador confirme haber realizado con éxito el ensayo del producto después de su instalación;
3. El aparato se use como se indica en el manual de instrucciones que se entrega con todos los productos. **La garantía no se aplica en caso de daños causados por:**
 1. Agentes atmosféricos, químicos, incendios, defectos de la instalación eléctrica, uso impropio del producto, falta de mantenimiento, modificaciones del producto, ineficacia o falta de adecuación del cañón de humos y otras causas que no dependan del producto.
 2. Todos los daños causados durante el transporte (de los que debe responder el transportista); por lo tanto, se recomienda controlar minuciosamente la mercancía en el momento de la recepción, avisando inmediatamente al distribuidor de cualquier posible daño e indicándolo en el documento de transporte y en la copia para el transportista.

Пределы и исключения

Гарантия признается при следующих условиях:

1. оборудование устанавливается квалифицированным техником или лицом, которое может признать соответствующими все технические характеристики системы, к которой подсоединяется оборудование, в любом случае, соответствующей требованиям, приведенным в руководстве, прилагаемом к оборудованию;
2. монтажник подтверждает успешное осуществление испытания оборудования после его монтажа;
3. оборудование используется в соответствии с инструкциями руководства, предоставляемого с продукцией. **Гарантия не распространяется на ущерб, вызванный следующими явлениями:**
 1. атмосферные, химические агенты, пожар, дефекты электрической системы, несоответствующее использование оборудования, отсутствие техобслуживания, изменения или вмешательства в оборудование, неэффективность и/или несоответствие дымохода и/или другие причины, не обусловленные оборудованием.
 2. ущерб, вызванный транспортировкой (за который отвечает грузоперевозчик), поэтому рекомендуется тщательно проверять оборудование в момент приемки, незамедлительно извещая продавца о возможном ущербе, делая запись на транспортном документе и на копии, которая остается перевозчику.

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

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

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

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

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

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

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

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

GERICHTSSTAND
Jede Streitigkeit fällt unter die Zuständigkeit des Gerichts von Treviso.

La garantie ne couvre pas les pièces sujettes à l'usure, tels que : Joints, vitres céramiques, lampes, câbles électriques et pierres réfractaires. Sont exclus de la garantie les éventuels réglages ou adaptations du produit en fonction du type d'installation. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur et ne peut être transférée à des tiers. En cas de remplacement de pièces, la garantie n'est pas prolongée. Aucune indemnité ne sera reconnue pour la période de non fonctionnement du produit. **Seule cette garantie est valable et nul n'est autorisé à fournir d'autres garanties au nom et au compte de "Cuppone F.lli s.r.l."**.

GARANTIE PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE
En cas de défauts ou de ruptures constatés pendant la période de garantie, l'utilisateur, muni de la preuve d'achat et du coupon dûment rempli, doit s'adresser directement à son revendeur dans les deux mois qui suivent. En cas de juste réclamation, l'intervention sous garantie prévoit la réparation gratuite de l'appareil comme prévu par les lois en vigueur.

TRIBUNAL
En cas de litige, seul le Tribunal de Trévis est compétent.

Se excluyen de la garantía todos los componentes sujetos a normal desgaste, como: Las juntas, los vidrios cerámicos, las bombillas y los cables eléctricos. Se excluyen de la garantía los posibles calibrados o regulaciones del producto, dependiendo del tipo de instalación. Esta garantía es válida solo para el comprador y no puede transferirse. En caso de sustitución de componentes, la garantía no se prolongará. No se reconocerá indemnización alguna para el periodo de ineficiencia del aparato. Esta es la única garantía válida, y nadie está autorizado para proporcionar otra en nombre de **"Cuppone F.lli s.r.l."**.

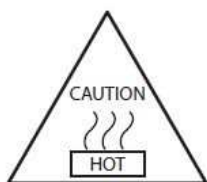
INTERVENCIONES EN GARANTÍA
Si, durante el periodo de garantía, aparecen defectos o se dan roturas, el usuario deberá acudir directamente al distribuidor, con el documento de compra y el cupón adjunto debidamente cubierto, antes de que pasen dos meses desde la fecha en la que ha hallado el defecto. En caso de reclamación fundada, la garantía prevé la reparación del aparato sin adeudo alguno, como prevé la ley en vigor.

TRIBUNAL
Para cualquier controversia, será tribunal competente el de Treviso.

В гарантию не включены все компоненты, подвергающиеся нормальному износу, то есть: Прокладки, керамическое стекло, лампы и электрические кабели. В гарантию не включены возможные калибровки или регулировки оборудования, в зависимости от типа установки. Данная гарантия действительна только для покупателя и не может передаваться другим лицам. В случае замены компонентов, срок гарантии не продлевается. Не допускается возмещение ущерба в связи с периодом неэффективности оборудования. Это единственная действительная гарантия, и никто другой не может предоставлять какие-либо другие гарантии за счет и от имени компании **"Cuppone F.lli s.r.l."**.

РАБОТЫ, ПРОИЗВОДИМЫЕ НА УСЛОВИЯХ ГАРАНТИИ
Если в течение гарантийного периода наблюдаются дефекты или поломки, пользователь должен обратиться с налоговым документом непосредственно к продавцу в течение 2 месяцев с даты выявления дефекта. В случае мотивированной жалобы, вмешательство по гарантии предусматривает ремонт оборудования без начисления каких-либо расходов, в соответствии с действующими законами.

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



ATTENZIONE:

Rischio di superficie ustionante

WARNING:

Risk of blistering surface

WARNUNG:

Gefahr von Blasenbildung

Oberfläche

ATTENTION:

Risque de brûlures

ATENCIÓN:

Riesgo de quemaduras

ВНИМАНИЕ:

Риск поверхности пузырей



ATTENZIONE:

Rischio di fulminazione

WARNING:

Risk of Electric Shock

WARNUNG:

Stromschlaggefahr

ATTENTION:

Risque d'électrocution

ATENCIÓN:

Riesgo de electrocución

ВНИМАНИЕ:

Риск поражения
электрическим током



Equipotenziale

Equipotential

Equipotentialline

Équipotentielle

Equipotencial

Эквипотенциальный

примечания:

[illegible]



Cuppone F.lli s.r.l.

Via Sile, 36

31057 Silea

Treviso – Italia

C.F. / P.IVA it 01950360261

Tel. +39 0422 361143

Fax +39 0422 360993

www.cuppone.com

E-mail: info@cuppone.com



Cuppone F.lli S.r.l.
IT08020000002207