

Gas

Installationsmanual DK

**User and installation
manual UK**

**Installations- und
Gebrauchshandbuch DE**



www.gazelco.com
www.gasbutik.dk
www.cuppone.com

INDEX

Introduktion	6
Særlig instruktion	7
Tekniske data (enkel ovn)	8
Tekniske data (dobbelt ovn)	9
Generelle specifikationer	10
Installationsbetingelser	11
Instruktion for installatør	12
Opsætning og transport	13
Placering af ovn	14
El-installation	15
Gas-installation	16
Gastryk	17
Kontrol af gastryk	18
Kontrol af betjening	19
Opstart og pre-test	20
Ændring af gastype	21
Tænd / sluk ovnen	22
Bruger instruktion	23
Betjening af ovnen	24
Vedligeholdelse	25
Rensning af ovn	26
Indstilling af driftsfunktioner	27
El-diagram	28
Reservedele	29 - 31
Garanti	32 - 33
Måltegning, aftrækshætte	34



Introduktion

Den originale manual var oprindeligt skrevet på Italiensk. Denne manual er oversat.

Tak fordi I valgte et produkt der er designet og konstrueret ud fra den nyeste teknologi.

Vi anbefaler at I læser denne manual igennem før ovnen tages i brug. Den indeholder vigtig information og instruktion for installation, brug og vedligeholdelse.

Ovnen du har købt er omhyggeligt designet og konstrueret og har gennemgået en streng inspektion og test i vores laboratorium, derfor kan vi garantere at den er absolut driftssikker.

Installation skal foretages af autoriseret installer der er ansvarlig for at ovnen installeres korrekt, for at sikre den bedste drift og sikkerhed.

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.

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.

TEKNISK SUPPORT

Producenten er klar til at svare på ethvert spørgsmål i brug og vedligeholdelse af ovnen. Ved ethvert problem der opstår på grund af forkert betjening eller nødvendig reparation, skal der benyttes autoriseret installer. Mere information fås hos Gazelco Danmark, tlf. 4369 1669, cuppone@gazelco.dk .

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.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Der Hersteller kann jedes technische Problem zu Einsatz und Wartung lösen. Sollte es wirklich zu Betriebsstörungen oder einer Reparatur kommen, wenden Sie sich ausschließlich an qualifiziertes Personal oder an eines unserer autorisierten Kundendienstzentren.



Særlig instruktion

ATTENTION!

Betjeningsfejl udeover den anvisning der er beskrevet i denne manual kan fremkalde en sikkerhedsrisiko.

- Denne manual bør opbevares omhyggeligt og i nærheden af maskinen og skal altid følge maskinen hvorend den står. For installation og i brugtagen af ovnen, skal denne manual læses omhyggeligt og instruktionerne skal følges konsekvent.
- Producenten forbeholder sig alle rettigheder i forbindelse med skader forvoldt på mennesker, ejendomme eller dyr såfremt sikkerhedsforskrifter beskrevet i denne manual ikke er overholdt. Der forbeholderes ret til enhver ændring af produktet uden forudgående varsel.
- For håndtering, installation og i brugtagelse, kontroller at lokalerne hvor ovnen placeres overholder de beskrevne sikkerhedsmål for at undgå ulykker.
- Ovnen skal installeres af autoriseret installer og overholde gældende retningslinier for gasforbrugende apparater.
- Dele af ovnen kan blive meget varme. Vær omhyggelig med ikke at berøre varme overflader eller lægge brennbart materiale i nærheden af ovnen. Ved tilstedeværelsen af børn, ældre eller handikappede mennesker i nærheden af ovnen kræves tilstedeværelse af ansvarlig voksen menske.
- I tilfælde af fejlbetjening eller driftsstopp, sluk ovnen og kontakt den autoriserede installer.
- Ovnen bør kun bruges af personer der har modtaget instruktion i brug af ovnen.
- Ovnen bør kun bruges til bagning af pizza eller tilsvarende produkter. Andre produkter må anses for ikke velegnede.
- Aftrækket på ovnen skal periodevis kontrolleres for utætheder.
- Hvis en fejl opstår, kontakt kun autoriseret installer og brug kun originale reservedele ved udskiftning.

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. 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 user 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.

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 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 eingesessen 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.

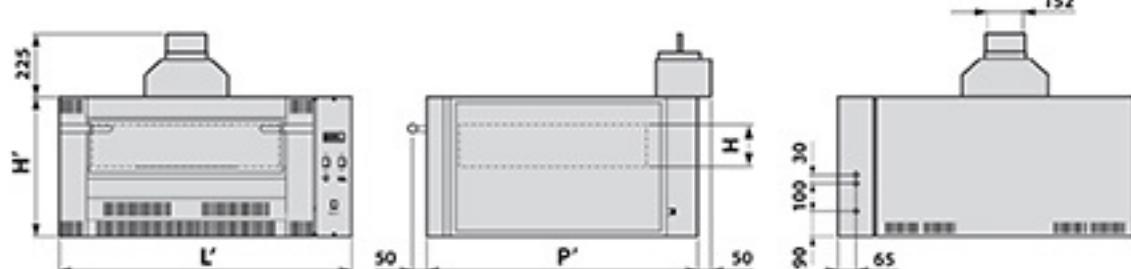
TEKNISKE DATA		TECHNICAL DATA		TECHNISCHE DATEN		
Model	Model	Modell		G4 - 33	G6 - 33	G9 - 33
Ovnens indvendige mål	Cooking chamber dimensions	Maße der Backkammer	L mm P mm H mm	680 680 150	680 1010 150	1010 1010 150
Ovnens udvendige mål	External dimensions	Außenmaße	L' mm P' mm H' mm	1060 970 500	1060 1300 500	1390 1300 500
PIZZA kapacitet antal stk./Ø	Pizza baking capacity	Kapazität Backen von Pizzen	Nr.	4 (Ø330 mm) 1 (Ø450 mm)	6 (Ø330 mm) 2 (Ø450 mm)	9 (Ø330 mm) 4 (Ø450 mm)
El- tilslutning (50/60 Hz)	Electric power supply (50/60 Hz)	Stromversorgung (50/60 Hz)	Volt	AC 230	AC 230	AC 230
Varmeoeffekt	Heat output	Wärmeleistung	kW max	14	20	24
Ydelse	Input	Aufnahme	W	25	25	50
El-kabel tilslutning (n x mm ²)	Connection cable (n x mm ²)	Anschlusskabel (n x mm ²)	(230V)	3x1 mm ²	3x1 mm ²	3x1 mm ²
Minimum sikringstorrelse på eltavle (n x A)	Minimum protection relative to customer panel (n x A)	Minimaler Schutz am Schaltpult des Kunden (n x A)	(230V)	2 x 10	2 x 10	2 x 10
Gasforbrug (Flaskegas)	Liquid Gas consumption	Verbrauch Flüssiggas	kg/h	1,10	1,58	1,89
Gasforbrug (Naturgas)	Natural Gas (group H) consumption	Verbrauch Erdgas Gruppe H	m ³ /h	1,48	2,12	2,54
Nettovægt	Net weight	Nettogewicht	Kg	155	217	291
Udvendige mål inklusiv emballage	External dimensions including packaging	Außenmaße der Verpackung	L" mm P" mm H" mm	1110 1090 670	1110 1420 670	1440 1420 670
Bruttovægt	Gross weight	Bruttogewicht	Kg	172	238	316

(*) - Vær opmærksom på, at der som minimum skal være mindst 50mm afstand til andre maskiner eller brændbare materialer. Det anbefales at der er mindst 500mm i højre side for adgang til det elektriske system. **Hold god afstand over ovnen.**

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

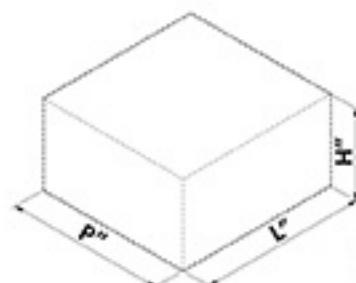
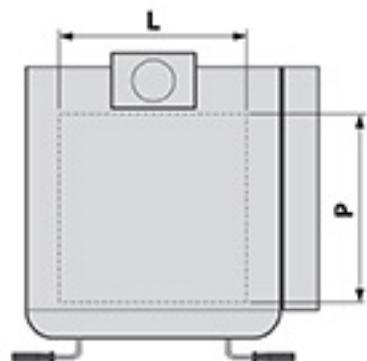
We advise that you leave an unrestricted space of at least 500 mm to the right side to allow for easy access to the electrical system.

Leave the space above the oven.



(*)
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.



Dimension på emballage
Packaging dimensions
Abmessungen Verpackung

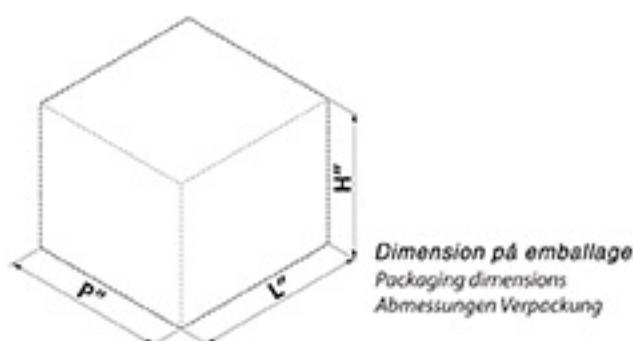
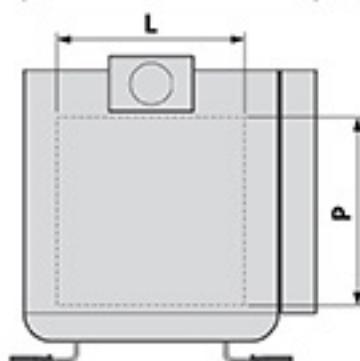
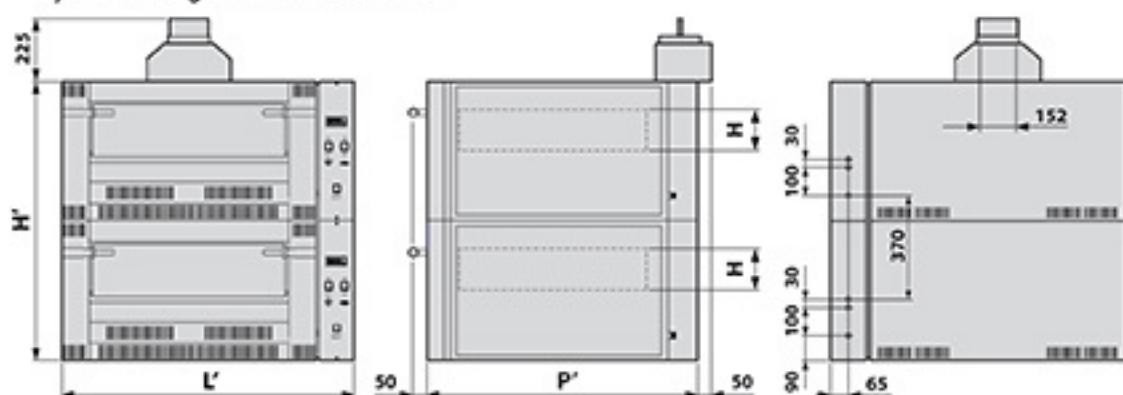
TEKNISKE DATA		TECHNICAL DATA		TECHNISCHE DATEN		
Model	Model	Modell		G8 - 33	G12 - 33	G18 - 33
Ovnens indvendige mål	Cooking chamber dimensions	Maße der Backkammer	L mm P mm H mm	680 680 150	680 1010 150	1010 1010 150
Ovnens udvendige mål	External dimensions	Außenmaße	L' mm P' mm H' mm	1060 970 1000	1060 1300 1000	1390 1300 1000
PIZZA kapacitet antal stk./Ø	Pizza baking capacity	Kapazität Backen von Pizzen	Nr.	4+4 (0330) 1+1 (0450)	6+6 (0330) 2+2 (0450)	9+9 (0330) 4+4 (0450)
El- tilslutning (50/60 Hz)	Electric power supply (50/60 Hz)	Stromversorgung (50/60 Hz)	Volt	AC 230	AC 230	AC 230
Varmeoeffekt	Heat output	Wärmeleistung	kW max	2x14	2x20	2x24
Ydelse	Input	Aufnahme	W	50	50	100
El-kabel tilslutning (n x mm ²)	Connection cable (n x mm ²)	Anschlusskabel (n x mm ²)	(230V)	2x (3x1 mm ²)	2x (3x1 mm ²)	2x (3x1 mm ²)
Minimum sikringstorrelse på eltavle (n x A)	Minimum protection relative to customer panel (n x A)	Minimaler Schutz am Schaltpult des Kunden (n x A)	(230V)	2x (2 x 10)	2x (2 x 10)	2x (2 x 10)
Gasforbrug (Flaskegas)	Liquid Gas consumption	Verbrauch Flüssiggas	kg/h	2,21	3,15	3,79
Gasforbrug (Naturgas)	Natural Gas (group H) consumption	Verbrauch Erdgas Gruppe H	m ³ /h	2,96	4,23	5,08
Nettovægt	Net weight	Nettogewicht	Kg	332	454	600
Udvendige mål inklusiv emballage	External dimensions including packaging	Außenmaße der Verpackung	L'' mm P'' mm H'' mm	2x (1110) 2x (1090) 2x (670)	2x (1110) 2x (1420) 2x (670)	2x (1440) 2x (1420) 2x (670)
Bruttovægt	Gross weight	Bruttogewicht	Kg	2x (172)	2x (238)	2x (316)

(*) - Vær opmærksom på, at der som minimum skal være mindst 50mm afstand til andre maskiner eller brændbare materialer. Det anbefales at der er mindst 500mm i højre side for adgang til det elektriske system. Hold god afstand over ovnen.

(*)
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 - L' - L'': Breddde - width - Breite P - P' - P'': Dybde - depth - Tiefe H - H' - H'': Højde - height - Höhe

(*)
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.

Generelle specifikationer

- 1 Ovnkammer i rustfrit stål
- 2 Aftræk for reggas
- 3 Overflade på bageplade
- 4 Ovnlys
- 5 Front i rustfrit stål
- 6 Gastilslutning
- 7 Temperatur kontrol
- 8 Tilslutning
- 9 El-tilslutning

For yderligere oplysninger om ovnmodel, se datablad (Fane 8 og 9).

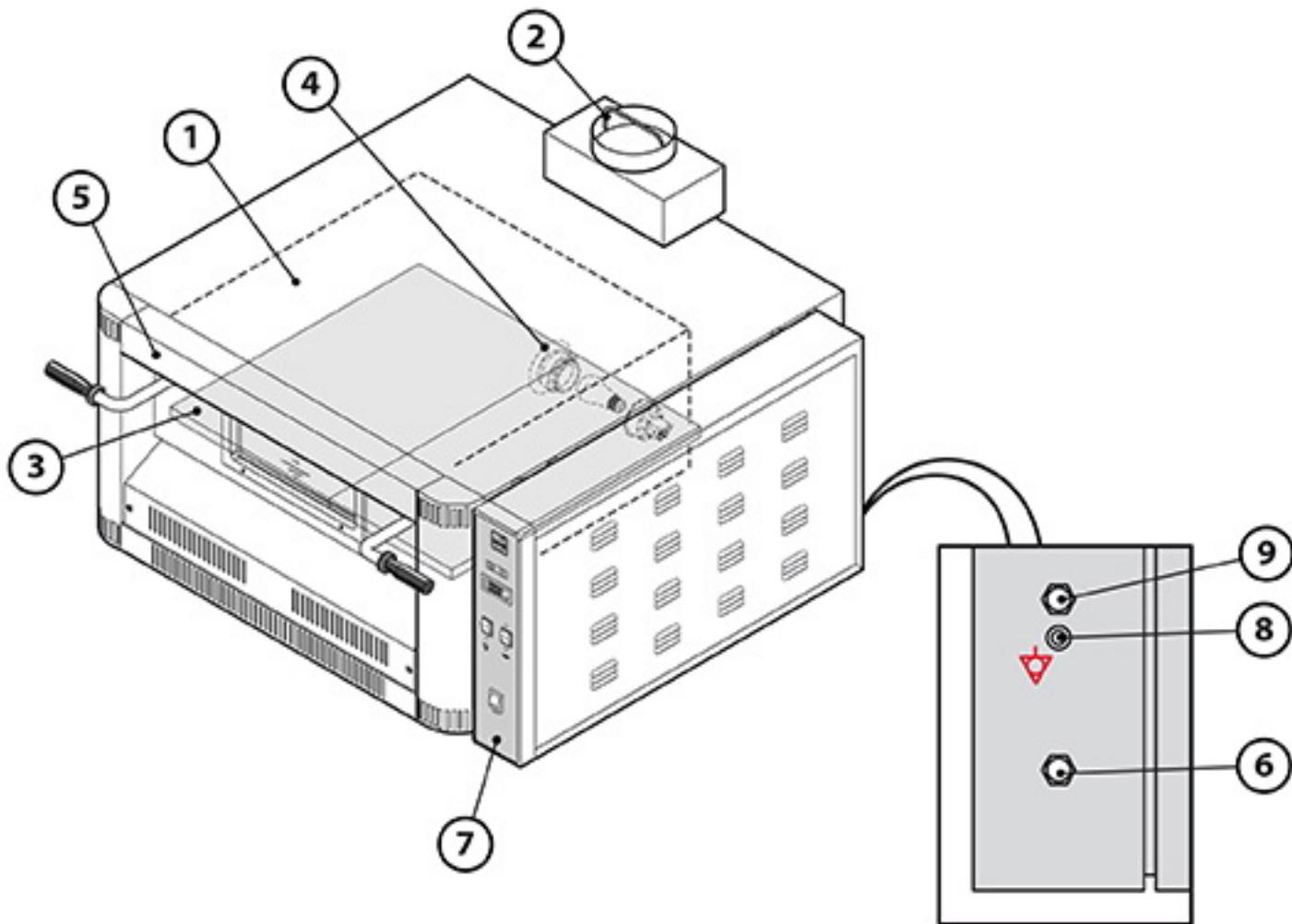
General Specifications

- 1 Stainless steel cooking chamber
- 2 Extraction of flue gases
- 3 Firebrick cooking surface
- 4 Internal lighting
- 5 Stainless steel face
- 6 Gas inlet
- 7 Control of temperatures
- 8 Connection
- 9 Power supply cable inlet

Allgemeine Eigenschaften

- 1 Backkammer aus rostfreiem Edelstahl
- 2 Ablauf Verbrannter gase
- 3 Backplatte aus Schamottestein
- 4 Innenbeleuchtung
- 5 Vorderseite aus rostfreiem Edelstahl
- 6 Gaseingang
- 7 Kontrolle der Temperatur
- 8 Potentialausgleich
- 9 Eingang Zuleitungskabel

Die spezifischen Eigenschaften Ihres Modells finden Sie in der Tabelle mit den technischen Daten (Seite 8 und 9).





Installations betingelser

For start af installation, kontroller følgende for en nødvendig betjening og vedligeholdelse af ovnen:

1) Håndtering:

Vær sikker på, at gulvet kan bære vægten af ovnen.
Håndter den emballerede ovn med en palletlifter eller truck.

2) Gastilslutning:

Installation, konvertering til anden type gas og eftersyn skal foretages af autoriseret gasinstallator.

3) Elektriske tilslutninger:

El ledning tilsluttes i umiddelbar nærhed af ovnen.

4) Ventilation:

Ovnen skal installeres i et lokale med god ventilation, afhængig af lokale lovmaessige bestemmelser.
I lukkede rum, et Ø14 cm luftindtag skal etableres evt. sammen med rumventilationen (ex. varehuse, loftrum, garage, rum under trappeopgang).

5) Aftræk for roggas:

Ovnen skal placeres i et godt ventileret rum, gerne under en emhætte.

6) Sikkerhedsafstande:

Det er af vital betydning at minimum afstande mellem ovnen og andet udstyr samt brændbare materialer overholdes (se side 14).
Det er forbudt at bruge ovnen i områder med risiko for eksplosionsfare.

De angivne afstande til brændbare materialer må øges når disse er i nærheden af ovnen.

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 communicates with the exterior or with a ventilated room (ex. 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.

6) Safety distances:

It is mandatory that the minimum safety distances between the oven and the other equipment or inflammable material are respected (see page 14).
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.

Vorbereitungen für die Installation

Vor dem Fortfahren mit der Installation prüfen, ob die nachfolgenden notwendigen Bedingungen für ordnungsgemäßen 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).

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 entflammbarer Material müssen unbedingt eingehalten werden (siehe Seite 14).
Darüber hinaus ist der Betrieb des Ofens in Räumen mit Explosionsgefahr verboten.

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



Instruktion for installatøren

Gas, vand og elektrisk system hvor ovnen skal installeres skal opfylde alle gældende lovkrav til sikkerhed, arbejdsmiljø og brand bekæmpelsesudstyr i det pågældende land; ellers kan Producenten ikke gøres ansvarlig for direkte eller indirekte skader påført mennesker eller bygninger.

VÆR OPMÆRKSOM PÅ!
Afryd ovnen fra el- og gas tilforsel før vedligeholdelse af ovnen startes.

For elektriciteten tilsluttet, sikres at spændingen og frekvensen er korrekt i henhold til ovnen specifikationer.

Mellem el-tilforslen og ovnen skal monteres et HFI relæ.

Ovnen skal tilsluttes til jord. Jord er markeret med følgende symbol: ▽

Installer ovnen i et godt ventileret rum for optimal drift og et sundt arbejdsmiljø for de mennesker der arbejder nær ovnen.

Ventilationssystemet må ikke tildækkes eller afbrydes i rummet. Aftrækket skal konstant være åbent.

Ved fejerdiggørelsen af installationen skal emballagen afdøves til genbrug.

Emballagen der er brugt kan genbruges eller bændes i et godkendt affaldssystem.

Emballage-plast for genbrug er mærket med dette symbol

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!
Disconnect the oven from the electricity supply and the mains gas supply before starting any maintenance work.

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.
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 △

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!
Vor allen Wartungsarbeiten, die ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden dürfen, ist es notwendig die Elektrizitäts- und Gasversorgung zu unterbrechen.

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.
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.

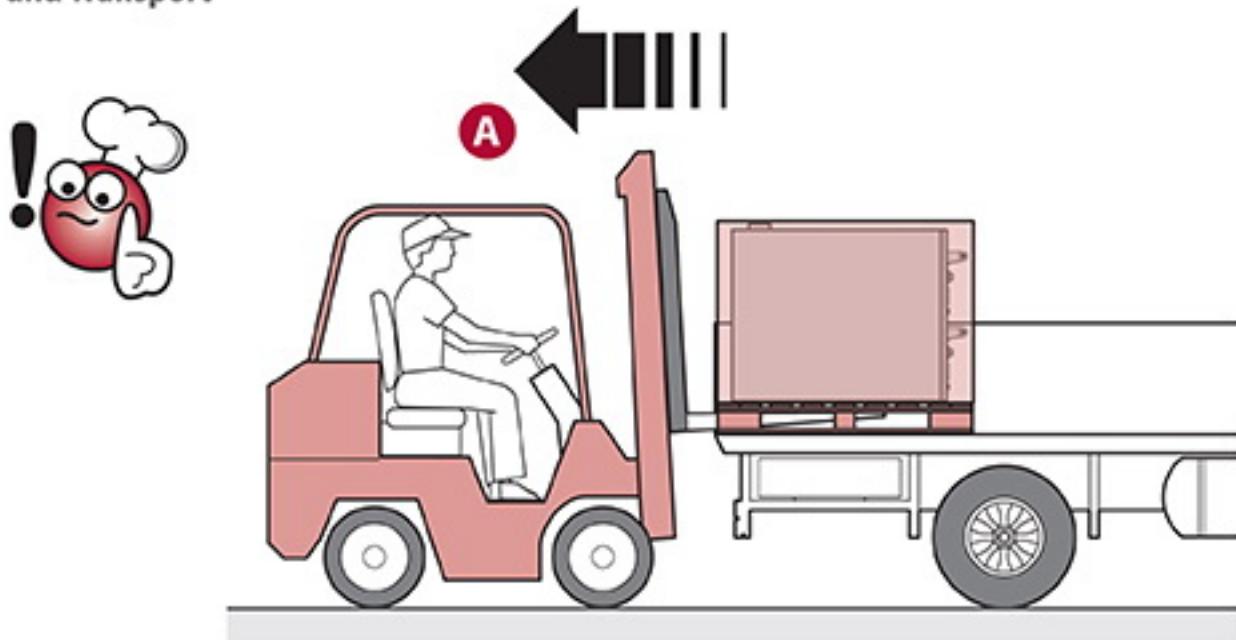
Die Plastikteile, die dem Recycling zugeführt werden müssen, sind gekennzeichnet mit diesem Symbol △



Aflæsning og transport

Unloading and transport

Entladen und Transport



Forberedelser og kontrol

Fjern emballagen fra ovnen forsigtigt og fjern beskyttelsesfilmen.

Hvis der sidder limrester tilbage på overfladen skal disse fjernes med sæbe og vand.

ATTENTION!

Kontroller at alle dele af ovnen er ubeskadiget. Såfremt der er beskadigelser kontakt omgående fragtfirma eller producent der herefter vil informere om det videre forløb.

Preparations and Checks

Unwrap the oven and carefully remove the protective film.

In the instance where glue residue remains on surfaces, remove then 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.

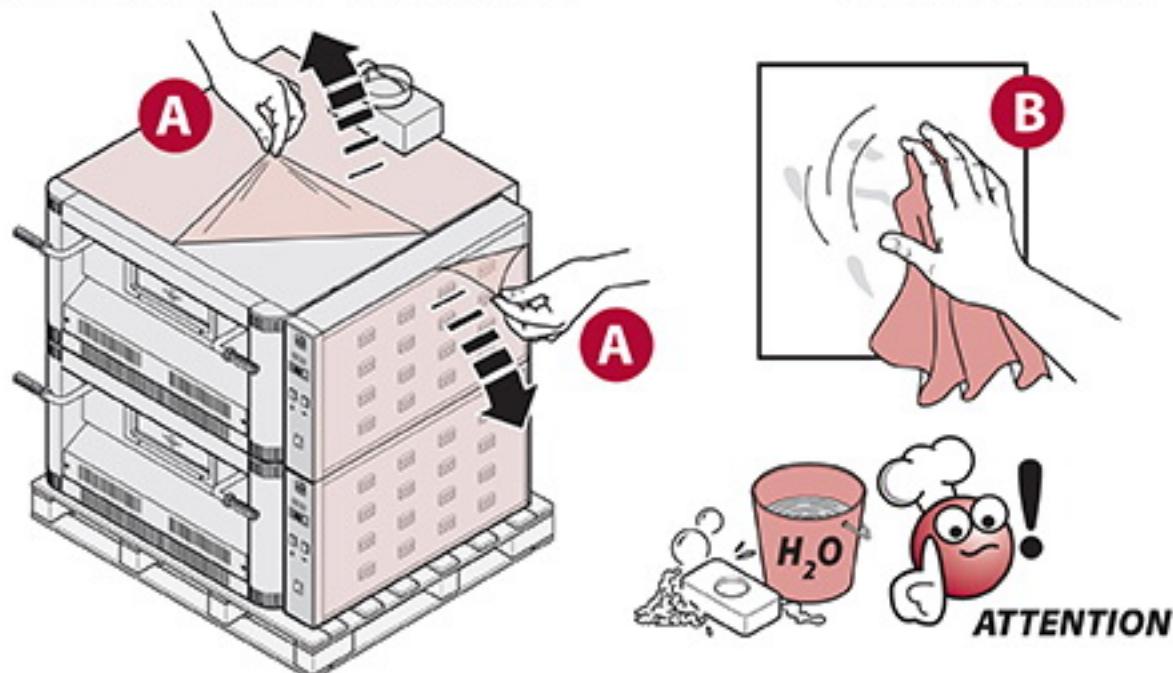
Vorbereitung und Kontrolle

Den Ofen auspacken und die Schutzfolie vorsichtig entfernen.

Sollten Leimrückstände auf der Oberfläche zurückbleiben, beseitigen Sie sie mit Seifenspülwasser 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.



Opsætning

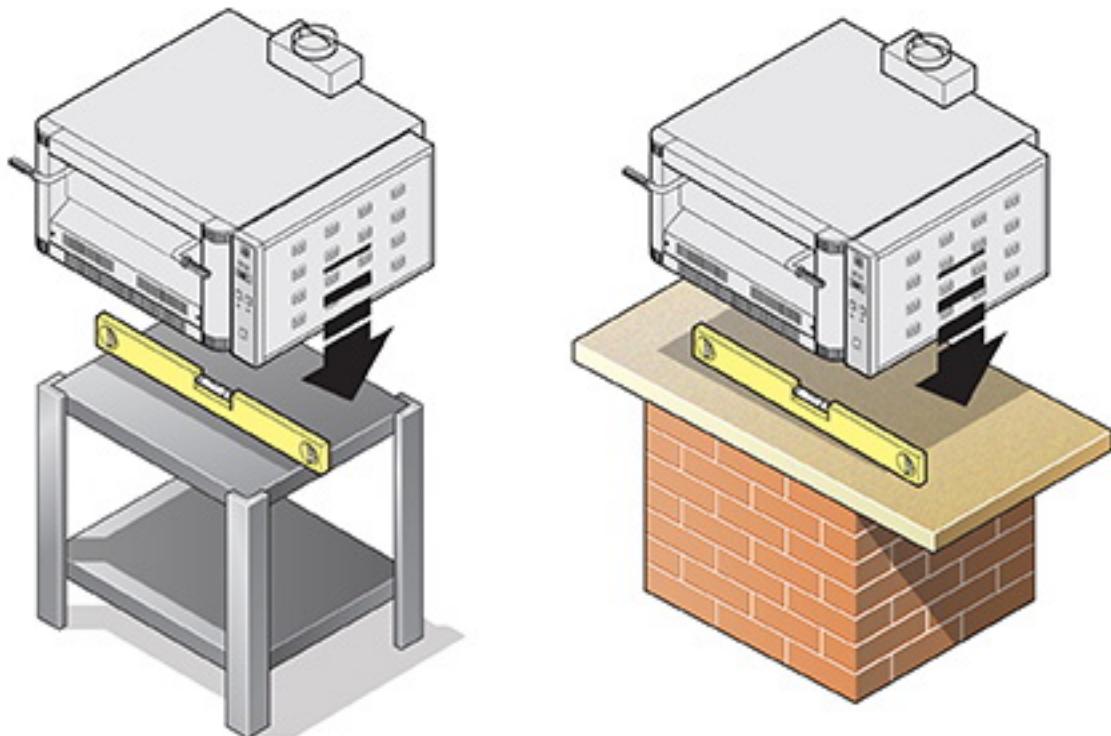
Placer ovnen på det tilhørende bord eller på en ikke brændbar plade der er i vater og som kan holde til vægten af ovnen (Se faner 8 og 9).

Positioning

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 (see the table on pages 8 and 9).

Aufstellung

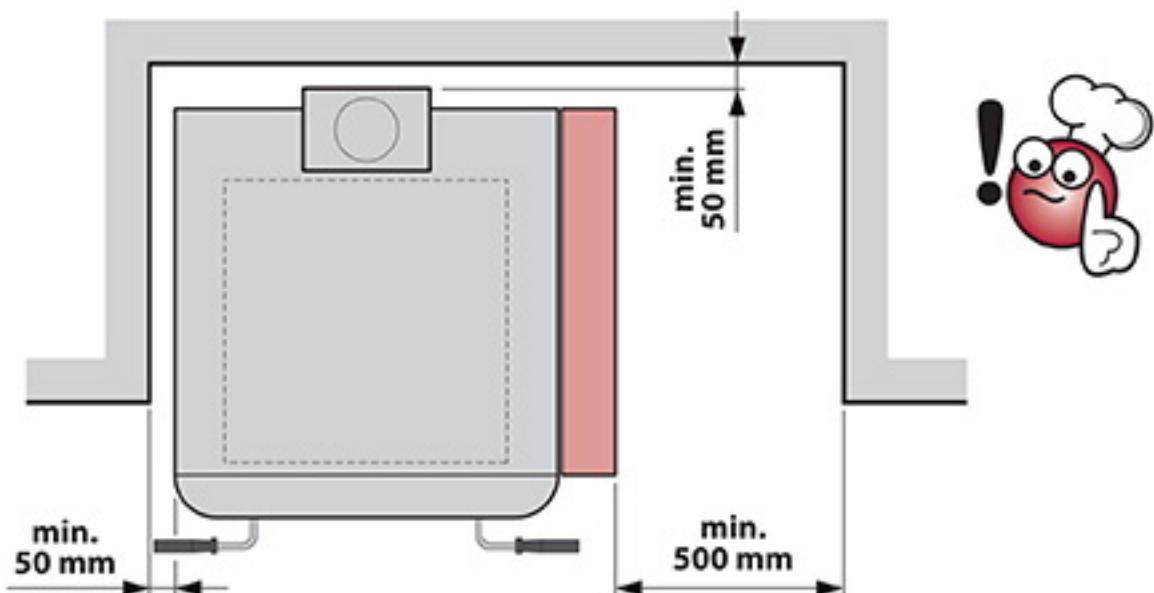
Stellen Sie den Ofen auf sein Gestell oder einen anderen Sockel aus nicht entzündbarem Material, der waagerecht ausgerichtet und für sein Gewicht ausgelegt ist (siehe Tabelle Seite 8 und 9).



Vær sikker på at afstanden på mindst 50mm mellem ovnen, andre aggregater eller brændbare materialer overholdes.
Det anbefales at der er mindst 500mm plads til højre for ovnen for adgang til det elektriske system.
Hvor dette ikke er muligt, du vil være nødsaget til at have et anvendeligt løftesystem i nærheden.

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

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



Lovmæssige og tekniske krav

De følgende regulative skal overholdes ved installation af ovnen:

- Lovmæssige krav.
 - Regionale krav til brug af ovne med gasforbrændig i særlige bygningsmiljøer.
 - Tekniske regler for naturgas
 - Tekniske regler for flaskegas.
 - Installation af gasapparater i professionelle køkkener.
 - Forebyggelse af ulykker
 - Gasregulative.
 - Regulative og standarder for elektriske systemer.

 - Vedtagne standarder og regulationer herunder bygnings- og brandbekämpelse-regulative.
 - Vedtagne arbejdsplads-beskrivelser. Bygningsdirektiver for tekniske-, brand- samt ventilationssystemer.
 - Anvisning for DVGW G634 "Installation af gasapparater i professionelle køkkener"
 - Anvisning for DVGW G600 (TRGI) tekniske specifikationer for gas apparater.
 - Tekniske regulationer for flydende gas (TRF), applikationer for forebyggelse af ulykker og direktiver for køkkener og flydende gas.
 - Direktiver for applikationer og aftaler tildelt af Gas Suppliers (GVU).
- Ovnen skal installeres i henhold til Standard EN 1717 og Nationale standarder der omhandler hydrauliske systemer.

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".
- "Technical regulations for liquid gas" (TRF), applicable requirements for the prevention of accidents and directives governing kitchens and liquid gas.
- 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.

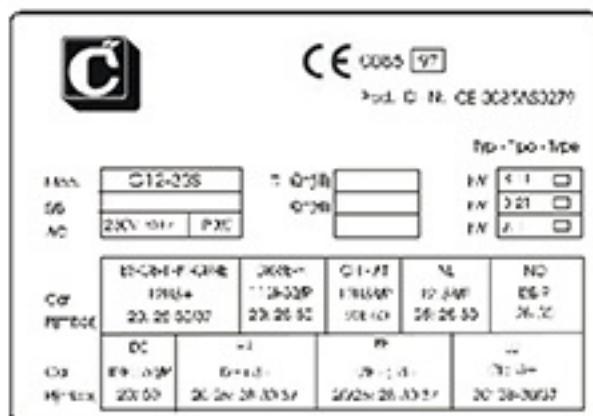
Gesetzliche bestimmungen, Technische Vorschriften und richtlinien

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“.
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas“, einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

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



G20

F 2401
G21 BH20 mbar

G30

F 2401
G20 BH 20 mbar

Elektriske tilslutninger

Kun autoriserede installatører må tilslutte ovnen.

På bagsiden af ovnen sidder en dataplade med de nødvendige informationer for tilslutning.

Ovnen skal tilsluttes el via et H05 RN-F kabel (Leveret af installatøren)

For at tilslutte el, skal højre sidepanel fjernes og kablet tilsluttes til terminalpladen der er fastgjort på bagsiden.

Forbind ovnen til jord. På bagsiden af ovnen er der placeret et internationalt symbol 

Tilslut kablet til den automatiske afbryder (omnipolar differential magnothermal kontakt med en kontaktåbning på mindst 3mm, monteret ved siden af).

Producenten kan ikke tage ansvar for installationen såfremt anvisningerne ikke overholdes.

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 magnothermal switch with a contact opening of at least 3 mm), arranged in the immediate vicinity.

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

Elektroanschluss

Der elektrische Anschluss muss von 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 Panel, schließen Sie das Kabel an das Klemmennetz 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.

Gas tilslutning

Tilslutning skal udføres af autoriseret installator.

For tilslutning af ovnen til gasledningen, kontroller den supplerende typeplade som ovnen er sat op til og testet for den ønskede gasstype.

Hvis dette ikke er tilfældet - se "Omstilling og tilslutning".

Kobberør skal bruges for tilslutning til gasnettet.

Hvis gasslange benyttes skal de være i rustfrit stål i h.t. UNI-CIG standards.

Følgende udstyr skal monteres på ovnen:

Stop ventil

Trykregulator (For LPG model)

Gastilslutningen findes bagpå, nederst og er ISO 7-1 standard, ekstern forskruning.

Ved færdiggørelsen af installationen, tryk-prøves installationen, evt. med ikke corrosiv leækfinder spray.

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 jet 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 UNI-CIG 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!

AFTRÆK

Med henvisning til roggas afkastet til skorstenen, nuværende regulativer er gældende for både type installation B11 (Med vindbeskyttelse) og B21 (Uden vindbeskyttelse). Ovnen G4.33 kan også tilsluttes installationstype A1.

NB: Spørg installatøren vedrørende vind beskyttelse (A)

Den bedste installation opnås med en emhætte placeret mindst 50cm fra toppen af ovnen. Denne type skal aldrig tilsluttes direkte til et mekanisk aftækssystem.

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).

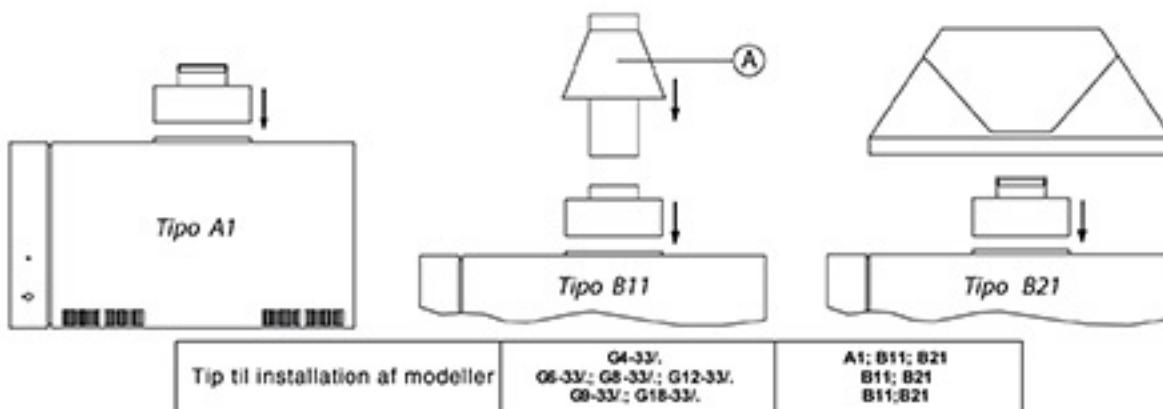
The best installation conditions are in any case with the oven positioned under an extraction hood located at least 50 cm. from the burnt gases outlet. This outlet should never be connected directly to a forced extraction system.

ABLAß VERBRANNTER GASE

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

Anmerkung: Die Windschutzhülle (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.



Gas	Roggas temperatur Fume temperature Rauchtemperatur (C°)	Masse Mass Masse (g/s)	Undertryk i afkast Flue depression Unterdruck Rauchfang (Pa)
G20	165	55,3	8
G25		55,4	
G30		54,3	

Tilslutningstryk

Drift tillades hvis varmeafgivelsen fra de specifikke inektorer kombineret med gastrykket overholder følgende:

1: Flydende gas

Drift tillades for gastryk mellem 20/25 mbar og 35/45 mbar. Det er ikke tilladt med gastryk under 20/25 mbar og gastryk over 35/45 mbar.

2: Naturgas Gruppe H

Drift tillades for gastryk mellem 17 og 25 mbar. Det er ikke tilladt med gastryk under 17 mbar og over 25 mbar.

Connection pressures

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.

Druckverhältnisse für den anschluß

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 er bei einem Eingangsdruck unter 17 mbar und über 25 mbar.

Hvis gastrykket ikke er mellem oven-
nævnte værdier, ring til installatøren og
lad være med at bruge ovnen indtil fejlen
er afklaret.

Whenever the mains pressure is not between
the above values, warn the installer and do
not use the oven until the cause has been dis-
covered and eliminated.

Sollte der Eingangsdruck von den obenge-
nannten Werten abweichen muß der Anla-
genbauer verständigt werden. Das Gerät nicht
in Betrieb nehmen, bis die Ursache gefun-
den und beseitigt wurde.

LAND COUNTRY LAND	Kategori Category Kategorie	Gas	Gastryk Supply pressure Anschlußdruck (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

Kontrol af gastryk

Gastrykket skal måles med en gastryk
måler med en minimum definition på 0,1
bar. Prøvestudsen for gasudtag sidder til
venstre på tegningen. Det er ikke nødven-
dig at afmontere højre side panel.

- Drej skruen af og sæt slangen fra gastryk
måleren på.
- Tænd ovnen og kontroller om gastrykket
overholder de angivne normaltaler.
- Alttag slangen til gastryk måleren.
- Monter skruen, kontroller for tæthed og
påmonter kontrolpanel igen.

Checking the supply pressure

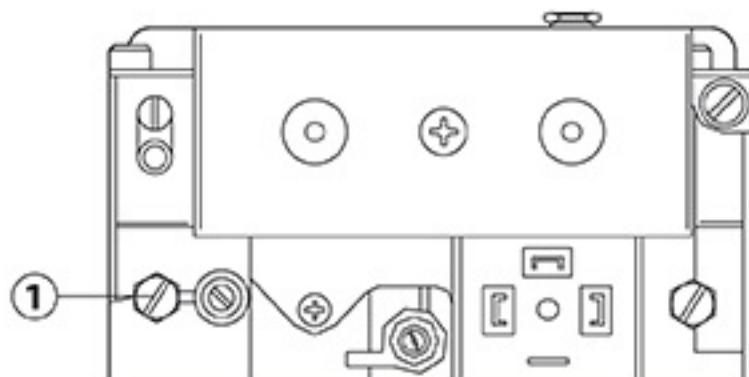
The mains pressure should be measured with
a pressure gauge, e.g. a U gauge (min. defini-
tion 0,1 mbar) at the pressure test nipple (de-
tail 1 in the figure below), which is accessible
upon removing the right side panel.

- Remove the locking screw from the pres-
sure test nipple and connect the hose of
the pressure gauge.
- Turn the appliance on following the en-
closed instructions and check if the repro-
duced 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 UForm 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 Ma-
nometers verbinden.
- Das Gerät den Anweisungen entsprechend
in Betrieb nehmen.
Kontrollieren, daß sich der Druck im er-
laubten Druckbereich befindet.
- Das Manometer entfernen.
- Die Halterungsschraube wieder fest-
schauben, Gasverluste kontrollieren und
die Kommandotafel wieder befestigen.



Kontrol af drift

Følgende kontroller skal udføres før end ovnen leveres klar til brug.

Varmeafgivelse

Kontrol af varme-afgivelse inkluderer følgende:

- Tjek gastypen der er angivet på maskinen også er den samme som der er tilsluttet ovnen.
- Tjek om brænderne på ovnen sidder korrekt. Se brænder-tabel for denne kontrol.
- Tjek, brug volumetrisk metode eks. vis. hvis gasflow (i m³/h eller kg/h) målt efter at brænderne har været tændt i 10 minutter (normal drift) svarer til værdierne i brænder tabellen.

Flammekontrol og primær luft-flow

Gemmenstremning af primær luft er indstillet og kan aflæses i det tekniske datablad.

Synligheden af flammen tjekkes efter 15 minutters drift på max. power.

Flammen skal være blå uden gule spot og stabil på basen. En flamme der er gul eller en kort flamme indikerer ukorrekt indstillet luftmængde.

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

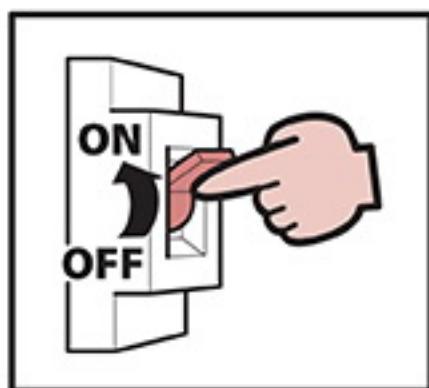
Der Abstand für die Primärluft ist festlegt und ist der Tabelle der technischen Daten zu entnehmen.

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.

MODEL / MODEL / MODELL		G4 - 33/	G6 - 33/	G9 - 33/	G8 - 33/	G12 - 33/	G18 - 33/	
WÄRMELEISTUNG / HEAT OUTPUT		KW	14	20	24	28	40	48
FORBRUG CONSUMPTION VERBRAUCH	Flydende gas / Liquid Gas / Flüssigas (12,68 kWh/kg) kg/h	1,10	1,58	1,89	2,21	3,15	3,79	
	Naturgas / Natural gas-group H Erdgas (HI = 9,45 kWh/m ³) m ³ /h	1,48	2,12	2,54	2,96	4,23	5,08	
PRIMÆR LUFT PRIMARY AIR PRIMÄRLUFT (MM)	Flydende gas / Liquid Gas / Flüssigas	42	40	40	42	40	40	
	Naturgas Gruppe H Natural gas group H Erdgas	14	14	14	14	14	14	

UGELLI / DÖSE / INJECTURES

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



**230V
400V**

Afprøvning af funktioner

Start af ovn ved brug af nedenstående informationer.

Tjek af de korrekte funktioner af alle elektriske komponenter samt forklaring af hvordan man bedst bruger ovnen og rutinemæssigt eftersør samtidig rengører denne overfor brugeren.

Operation Verification

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.

Funktionsprüfung

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.



Første test

Før ovnen leveres til kunden, er ovnen testet af fabrikken både hvad angår funktionalitet og sikkerhed.

Når ovnen tændes for første gang anbefales en temperatur på 150 C og den skal være tændt for mindst 8 timer.

Gennem denne fase vil ovnen afgive dufte og ubehagelige dufte i forbindelse med fordampling af væsker i isoleringen.

Disse dufte og ubehagelige dufte vil forsvinde gennem opstarts fasen.

Det skal bemerkes, at ændringer i placeringen af ovnen kan have indflydelse på luftafugningen og gøre det nødvendigt at tjekke ovnens indstilling igen.

ATTENTION:
Se brugermanual for start op og programmering.

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 it 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.

It should be pointed out that changes to the place where it is installed may influence the flow of combustion air, making it necessary to check appliance operation again.

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 Endnutzer 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.

Es muß darauf hingewiesen werden, daß eine Veränderung der Installationsumgebung, die zur Beeinflussung der Zufuhr sauerstoffhaltiger Luft führen kann, eine erneute Funktionskontrolle des Gerätes nötig macht.

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

Konvertering til anden gastype

For at konvertere ovnen til en anden gastype, fra naturgas til flaskegas etc. skal ventilerne på hovedbraenzeren skiftes. Alle nødvendige ventiler for de forskellige gas typer er i en pose, leveret sammen med ovnen og mærket med hul-diameter.

For at placere ventiler, afmonter frontpanel under låge ved at løse skruerne og genplacere ventilerne (det. C) ved brug af nødvendigt værktøj.

Regulering af primær luft flow

Efter at frontpanelet er afmonteret, reguler primær luft flow ved at løsne klemme - skrue A og klemme B og positionere denne i henhold til de værdier der er givet i "Tekniske data" blad, (distance X af primær luft), derefter spænd klemmeskruen.

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

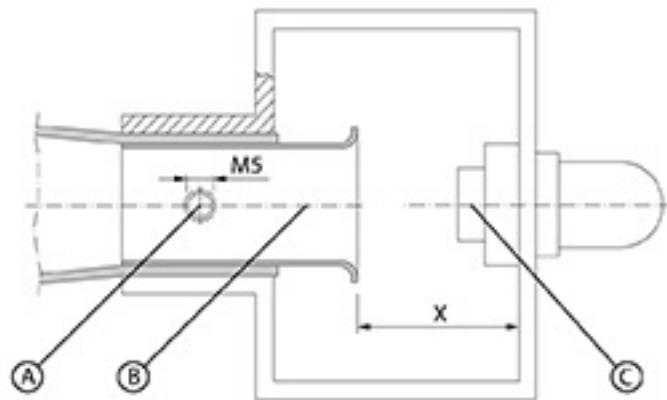
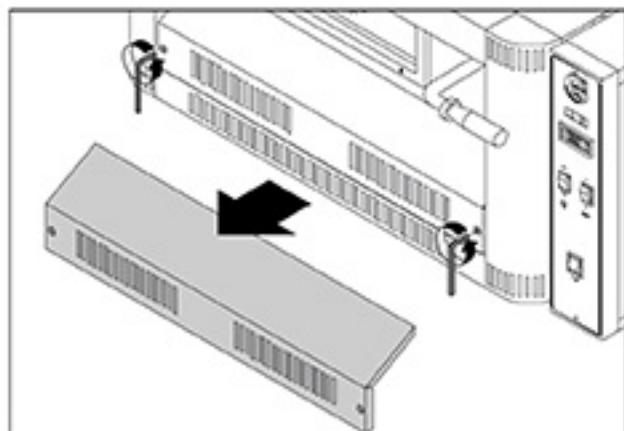
After having removed the panel situated below the oven door, regulate the primary air by loosening the clamping screw A of the clamp B and positioning it according to indications given in the "Technical data" table (distance "X" of the primary air); then tighten the clamping screw.

Veränderung oder Gasumstellung

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 Panel unter der Ofentüre abnehmen. Dazu die entsprechenden Schrauben lösen. Dann die Düse mit einem passenden Schlüssel ersetzen (Det. C). Nach jeder Umstellung muß das Zusatzschild auf den neuesten Stand gebracht werden, und das Gerät muß einer erneuten Funktionskontrolle unterzogen werden.

Regulierung des Primärluftflusses

Nach Abnahme des Panels 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.



Tænding af ovn - tænd og sluk

Kontrolpanel er placeret til højre på ovnen over frontpanelet.

- A - FNC knap
- B - SET knap
- C - UP knap
- D - DOWN knap
- E - On/Off knap
- F - Lyskontakt
- G - Brænder reset knap
- H - Digital termostat

Turning the oven on and off

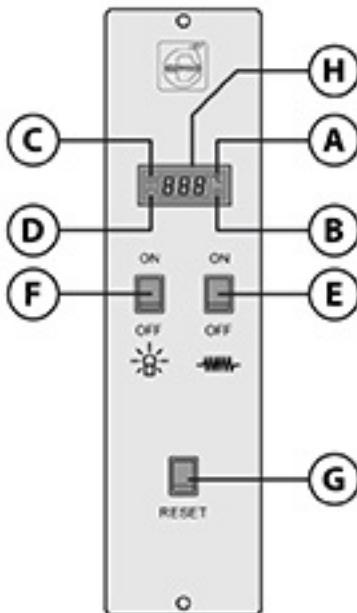
The control panel is situated at the right of the oven front panel.

- 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



For at tænde ovnen, gør følgende:

- Åben gasventilen.
- Sæt On/Off knap (E) på On.

To light the oven, proceed as follows:

- Open the gas cut-off cock;
- put the on/off switch (E) to on;

• For at indstille temperatur, tryk og slip øjeblikkeligt SET (B) knappen på hver termostat; display viser SP1; tryk SET knap igen for at se valgte temperatur; hvis temperaturen skal ændres, brug UP (C) og DOWN (D) knapperne indenfor 15 sekunder; indtil ønsket temperatur ved at trykke FNC knappen (A) to gange. Hvis temperaturen der vises på display er højere end ovn-temperaturen, brænderen vil starte efter få sekunder.

• Hvis dette ikke sker inden 10 sekunder, vil brænder Reset knappen (G) starte automatisk; dette sikkerheds system aktiveres, registrerer flammen gennem ioniseringsselektroden indvendig i ovnen. Tjek at gassen kommer frem til brænderen (tjek at der er åbnet for gassen).

• To set the required temperatures, press and immediately release the SET (B) key on each thermostat; the writing SP1 appears on the display; press the SET key again to display the set temperature; if this temperature is to be changed, use the UP (C) and DOWN (D) keys accordingly within 15 seconds; enter the value by pressing the FNC button (A) twice. 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),

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 SETTaste (B) drücken und sofort loslassen; im Display erscheint der Schriftzug SP1; erneut die SET-Taste drücken für die Anzeige der eingestellten Temperatur; innerhalb von 15 Sekunden über die Tasten UP (C) und DOWN (D) diese Temperatur verändern; den vorgewählten Wert durch zweimaliges Drücken der FNC-Taste (A) bestätigen. 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 Brenn-

vent 15 sekunder og Reset brænderen ved at trykke på Reset knap (G). Hvis advarselslys for brænder fortsat lyser, sluk ovnen og tilkald autoriseret servicetekniker.

For at slukke interiorlyset i ovnen, tryk på knappen (F).
For at slukke ovnen, tryk på knappen On/Off (E) til Off.
Ved genstart af ovnen viser kontrolpanelet indstillingen sidst ovnen blev slukket.

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.

- 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.

kammer erfaßt wurde. 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 Kontrollampe der Taste für die Brennerbereitstellung aufleuchten, den Ofen abstellen und den Brenner von fachkundigem Personal kontrollieren lassen.

- Zum Ein- und 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.



Instruktion for brugeren

Denne ovn er fremstillet udelukkende for industriel og professionel bagning af Pizzaer og tilsvarende produkter som denne manual indikerer.

Enhver anden brug af ovnen betragtes som misbrug, potentiel farligt for mennesker og dyr og kan totalskade ovnen.

Ved misbrug af ovnen vil garantien bortfalde og producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader på mennesker, dyr og ejendom.

BRANDFARE

Sørg for at området omkring ovnen er fri og rent uden løse genstande stående nær. Brandbare materialer skal holdes væk fra ovnen.

Alle ovn modeller beskrevet i denne manual er opvarmet direkte, ved luft eller flamme; attention - risiko for forbændinger. Håndtering af ovn og bagte produkter bedst med relevant beskyttelse på arme og hænder.

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 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.

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 erhält 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 erwärmen: Achtung, Verbrennungsgefahr! Jede Handhabung von Teilen ohne angemessenen Schutz vermeiden.

ATTENTION:

Afbryd ovnen fra elforsyningen for vedligeholdelsesarbejde startes, som skal udføres af autoriseret tekniker.

Hvis der konstateres brud på elledning etc., forkert betjening eller fejlvisning, brug ikke ovnen men tilkald autoriseret tekniker. Originale reservedele skal bruges, ellers bortfalder garantien.

Placer telefonnummer på autoriseret tekniker i nærhed af ovnen.

Ovnen er ikke velegnet for betjening af mennesker (inkl. børn) med fysiske eller mentale svagheder, undtagen er at en person der er ansvarlig for deres sikkerhed underviser / overvåger dem i betjeningen for korrekt brug.

Personel der bruger ovnen må være professionelt forberedt og periodevis trænet i korrekt brug af ovnen samt i at forebygge ulykker og efterfølgende behandling heraf.

Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med ovnen eller dele til ovnen.

ATTENTION:

**Det er forbudt at placere brændbare materialer eller væsker, såsom alkohol, i bageovnen ved brug.
Ovnen må ikke efterlades uden opsyn med mad indeni!**

ATTENTION:

Disconnect the oven from the electricity supply and the mains gas supply before starting any maintenance work, which should be carried out by qualified technicians only.

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. 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.
The equipment must not be left unsupervised with food in it!**

ACHTUNG:

Vor allen Wartungsarbeiten, die ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden dürfen, ist es notwendig die Elektrizitäts- und Gasversorgung zu unterbrechen.

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!**

Betjenings instruktion**SIKKERHEDS ANBEFALINGER**

- Ovnen må kun bruges under konstant opsyn.
- Under brug af ovnen bliver overfladerne varme; opmærksomhed anbefales.
- Ovnen er designet for professionel brug af kvalificeret personel.
- Installation såvel som enhver ændring af ovnen til anden type gas skal udføres i henhold til gældende krav, udført af autoriseret tekniker.

Operating instructions**SAFETY RECOMMENDATIONS**

- The oven should only be used under strict supervision.
- During use the oven surfaces become hot; particular caution is recommended.
- The oven is designed for professional use by qualified personnel only.
- Installation as well as any conversion or adaptation to another type of gas should be carried out in conformity with current regulations by qualified, authorised personnel only.

Gebrauchsanleitung**SICHERHEITSHINWEISE**

- Der Ofen darf nur unter Beobachtung benutzt werden.
- Bei Benutzung erhitzen sich die Oberflächen des Ofens, besondere Vorsicht ist angebracht.
- Der Ofen ist für die berufliche Nutzung ausgelegt und darf daher nur von Fachpersonal bedient werden.
- Die Installation und eine eventuelle Veränderung oder Umstellung auf eine andere Gasart muß gemäß der geltenden Gesetzesvorschriften und ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, das im Besitz einer ordentlichen Zulassung ist, durchgeführt werden.

- Det anbefales at have ovnen inspicteret af autoriseret tekniker en gang årligt.
- Ovnen er designet for bagning af pizzaer eller tilsvarende alkoholfrie madprodukter; enhver anden brug betragtes som misbrug.
- Direkte brug af vand under tryk må ikke benyttes på ovnen.
- Sikkerhedstermostat:**
Ehver fejlfunktion kan resultere i overophedning af ovnen, der aktiverer sikkerhedstermostaten, der afbryder tilførslen af gas til brænderen. I dette tilfælde sluk ovnen, afbryd elforsyningen, sluk for gassen og tilkald autoriseret tekniker.

- It is recommended to have the oven inspected by qualified, authorised personnel at least once a year.
- The oven has been designed for cooking pizzas and similar alcohol-free food products; any other use is to be considered improper.
- Direct jets of water or water jets under pressure should not be used on the oven.
- Safety thermostat:**
any malfunctioning could cause overheating of the oven and the consequent activation of the safety thermostat, which automatically cuts off the gas supply to the burner. In this event, switch off the electricity supply, close the gas cock situated between the appliance and the mains outlet and call the service centre
- Es wird empfohlen den Ofen wenigstens einmal jährlich einer Kontrolle durch qualifiziertes Fachpersonal zu unterziehen.
- Der Ofen ist für die Zubereitung von Pizzas oder ähnlichen Lebensmitteln ohne Alkoholgehalt entwickelt worden; jede andere Verwendung ist unsachgemäß.
- Der Ofen darf nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit unter Druck stehendem Wasser in Berührung kommen.
- Sicherheitsthermostat:**
Eventuelle Funktionsstörungen könnten eine Überhitzung des Ofens und somit ein Eingreifen des Sicherheitsthermostats verursachen. Dieses unterbindet automatisch die Gasversorgung des Brenners. In diesem Falle die elektrische Versorgung unterbrechen, den Gashahn am oberen Ende der Versorgungsleitung schließen und den Kundendienst anfordern.

Vedligeholdelses instruktion

Datapladen placeret bagpå ovnen, beskriver vigtig teknisk information: Denne information er vigtig ved eftersyn og vedligeholdelse af ovnen. Derfor er det vigtigt ikke at afmontere, beskadige eller modificere denne.

ATTENTION:

Afbryd ovnen fra elforsyningen og hovedgashanen før opstart af vedligeholdelse af autoriseret tekniker.
Ovnen behøver ikke specielt eftersyn, men det anbefales at gennemgå ovnen mindst en gang årligt.

De elektriske komponenter er lette at komme til ved at afmontere højre sidepanel, mens gasbrændere, taænd- og ioniseringsselektroder nås ved at afmontere frontpladen under lågen.

Reservedele skal bestilles hos www.gasbutik.dk eller tlf 4369 1669

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:

Disconnect the oven from the electricity supply and the mains gas supply before starting any maintenance work, which should be carried out by qualified technicians only.

The oven requires no particular maintenance; it is, however, advisable to inspect it at least once a year.

The electrical components are easily accessible by removing the right side panel, while the burner, injectors, spark plugs and sensor plugs may be reached by removing the front guard situated below the oven door.

The spare parts should be requested solely from the manufacturer.

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 Reparaturreingriffs an dem Gerät, es darf daher nicht entfernt, beschädigt oder geändert werden.

ACHTUNG:

Vor allen Wartungsarbeiten, die ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden dürfen, ist es notwendig die Elektrizitäts- und Gasversorgung zu unterbrechen.

Der Ofen bedarf keiner besonderen Wartung; es ist allerdings empfehlenswert ihn einmal jährlich einer Kontrolle zu unterziehen.

Durch Abnehmen des rechten Seitenpaneels werden die elektrischen Komponenten leicht zugänglich. Der Brenner, die Düsen und die Zündund Erfassungskerzen sind durch die Abnahme der frontalen Schutzvorrichtung unter der Ofentür zu erreichen.

Ersatzteile sind ausschließlich über den Hersteller zu beziehen.

Vent indtil ovnen er nedkolet.

Rengøring af ovnen ved hjælp af metoder, produkter eller værktøjer der ikke er specificeret i denne manual betragtes som misbrug, potentiel farligt og kan beskadige ovnen eller skade driftsfunktioner og levetid.

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.

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.

Vask ikke ovnen ved brug af vand under tryk, brug ikke produkter der indeholder clorin etc. til rengøring af ovnen eller gulvet under ovnen.

Brug ikke metal eller slibende midler til at rengøre overflader (eks. vis børster eller hårde skureborster).

Undgå snavs, fedt, madrester eller endet der kan brænde fast på ovnen.

Rengøring af basestenen i ovnen

Hvis nødvendigt, rengør basepladen.

Lad ovnen nå 400 C.

Når temperaturen er nået, sluk ovnen og las denne køle ned.

Når ovnen er nedkolet, fjern de brændte rester med en blod børste.

Gennem pyrolysen, sluk lyset i ovnen for at bevare pæren intakt.

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).

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

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.

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

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

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

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.

Rengøring

Afbryd elforsyningen og gasforsyningen og vent indtil ovnen er nedkolet før rengøring eller vedligeholdelse udføres.

ATTENTION:

Rengør ikke ovnen med vand eller vand under tryk.

Rengør bagekammeret hver dag. Fjern enhver madrest uden at bruge sunhedsskadelige stoffer. Brug aldrig vand.

Fjern jævnlig stenene på basepladen og fjern madrester fra basepladen.

Rengør ovnen udvendig ved brug af ter klud uden brug af slibende eller klorholdige midler.

Rengør ikke glasset på ovnen for at denne er nedkolet.

Hvis ovnen ikke benyttes gennem længere tid, afbryd elforsyningen og tør ovnen udvendig med en Vaseline olie fugtet klud for at beskytte overfladen.

Alle de beskrevne områder er vigtige for en god ovn-behandling. Mangel på opmærksomhed kan skade ovnen og er derfor ikke omfattet af garantien!

Cleaning

Disconnect from the electricity and the gas supply and wait for the oven to cool before carrying out any cleaning or maintenance.

ATTENTION:

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

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.

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!

Reinigung und Wartung

Vor Reinigungs - oder Wartungsarbeiten die Elektrizitäts- und Gasversorgung unterbrechen und abwarten, bis der Ofen abgekühlt ist.

ACHTUNG:

Den Ofen nicht mit direktem Strahlwasser oder Hochdruck reinigen!

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

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

Die 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 getränkten Tuch über die Oberflächen aus Edelstahl fahren, um eine Schutzschicht zu erzeugen.

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!

Placering af hoved kontrolpanel

Alle elektriske komponenter findes indeni kontrol boksen på højre side af ovnen. Man kan nå disse ved at afmontere pladen.

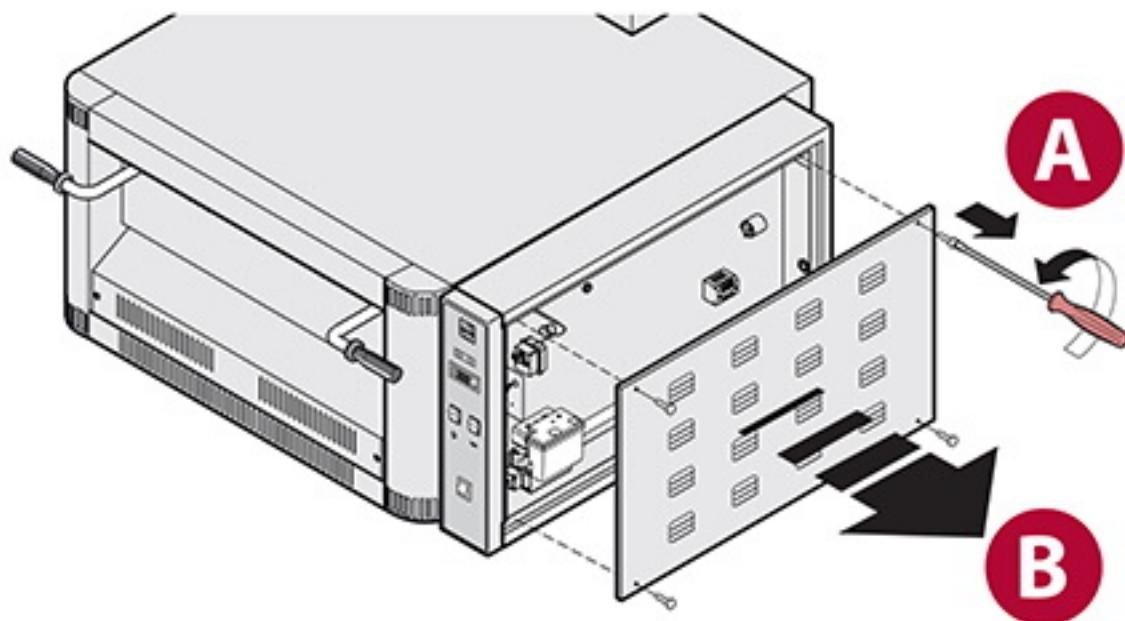
Afbryd elforsyningen før følgende arbejde udføres.

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.**



Fejlfinding

I forbindelse med fejl- og driftsfunktioner følgerne fejlbeskeder vil vises:

"E1" på display
temperaturføler i bageovn svigter.

NOTE:
"E" ovnen slukkes.

Trouble shooting

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

"E1" on display:
temperature probe cooking chamber failure.

NOTE:
"E" oven turns off.

Diagnostik

Bei Ausfall oder Fehlfunktion können die folgenden Fehlermeldungen angezeigt werden:

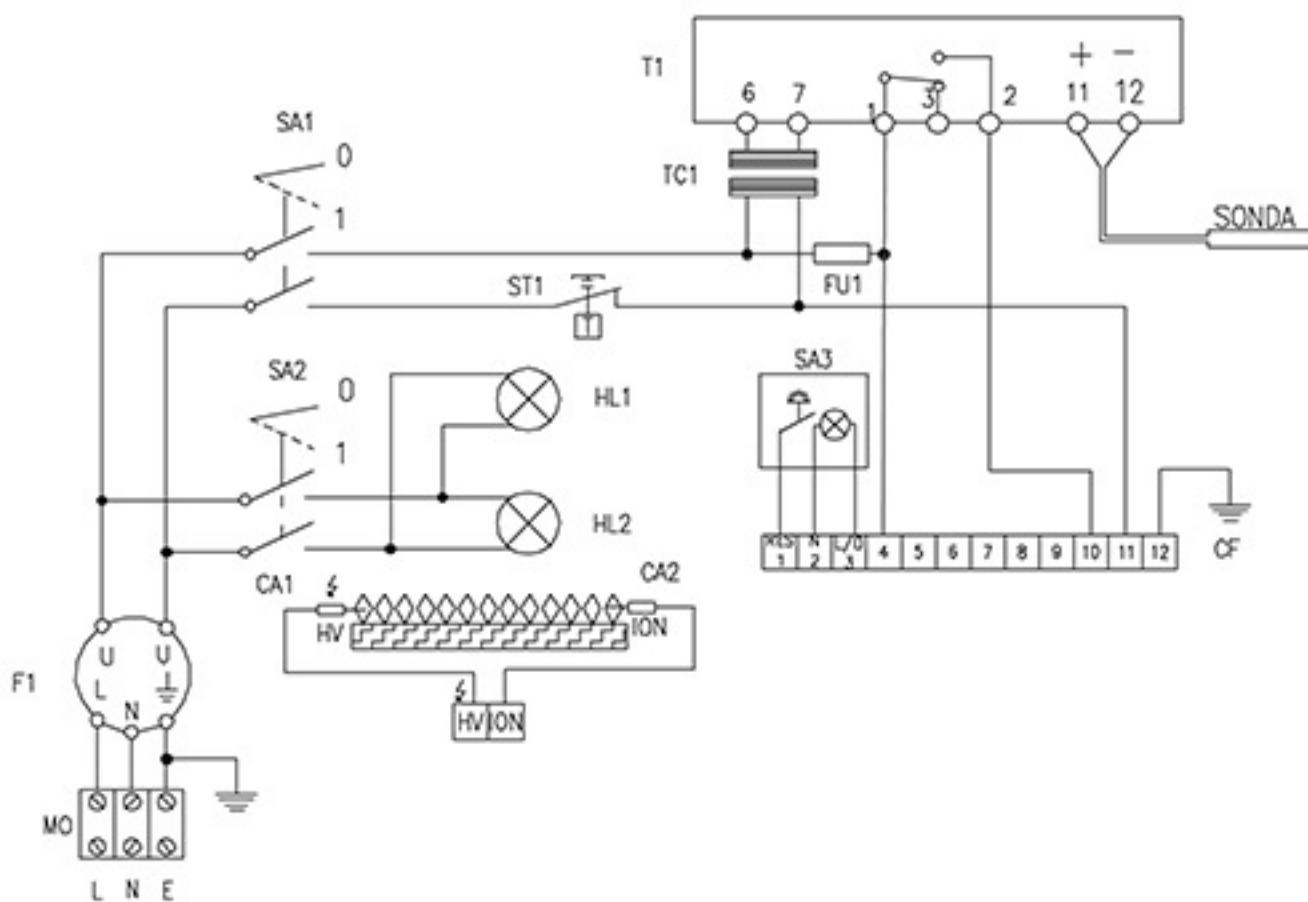
„E1“ auf dem Display:
Thermoelement der Heizwiederstände nicht angeschlossen.

HINWEIS:
„E“ das Gerät schaltet sich aus.

El-diagram

Wiring diagram

Schaltplan



ATTENTION:
Undgå at vende fase "L"
og jord "N".

ATTENTION:
DO NOT INVERT PHASE "L"
AND NEUTRAL "N".

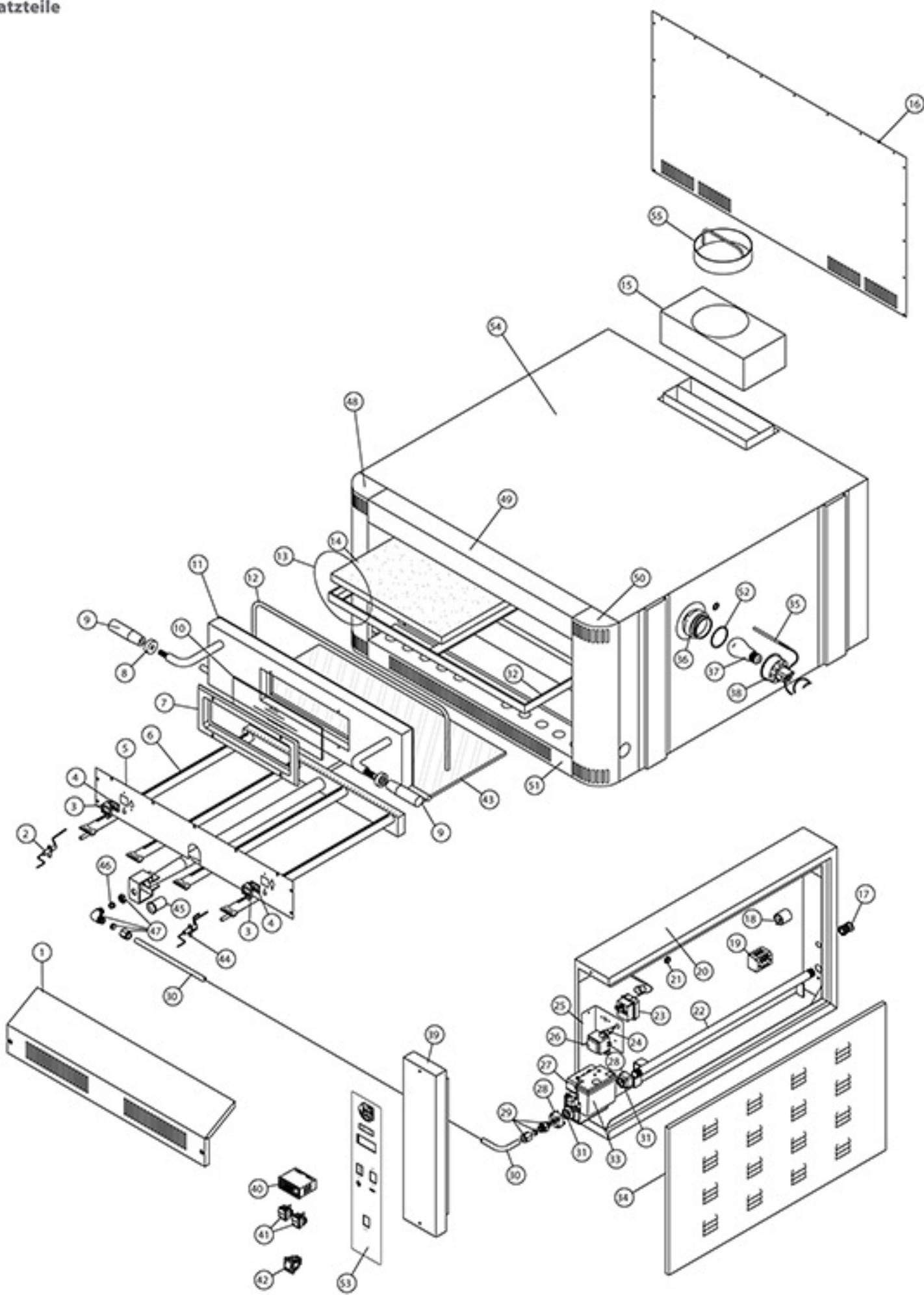
ACHTUNG:
DIE PHASE „L“ NICHT MIT DEM
NEUTRALLEITER „N“ VERTAUSCHEN

	DK	UK	DE
T1	Elektronisk termostat	ELECTRONIC THERMOSTAT	ELEKTRONISCHES THERMOSTAT
TC1	Transformer	TRANSFORMER	TRASFORMATORE
FU1	Sikring 3.15 AF	FUSE 3.15 AF	SICHERUNG 3.15 AF
SA1	Hovedafbryder	MAIN SWITCH	HAUPTSCHALTER
SA2	Lyskontakt	LIGHTING SWITCH	LICHTSCHALTER
SA3	Reset knap	RESET SWITCH	RESET SCHALTER
HL1	Pære	LIGHT BULB	GLÜHBIRNE
CF	Tændings kort	IGNITION CARD	ZÜNDUNGSKARTE
ST1	Sikkerhedstermostat	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT
CA1	Tændelektrode	SPARK PLUG	ZÜNDKERZE
CA2	Ioniseringselektrode	IONISATION PLUG	IONISATIONSKERZE
F1	Anti frekvens filter	RADIO INTERFERENCE FILTER	ANTISTÖRUNGSFILTER
MO	Terminal printplade	TERMINAL BOARD	KLEMMENHALTERUNG

Reservedele

Spare parts

Ersatzteile



Reservedele

Spare parts

Ersatzteile

Nr.	Varenr.	Beskrivelse	Description	Beschreibung	Q.
1	92210120	Flytbar brænderplade GS433-GS633	Mobile bench GS433 - GS633	Brennerblende vorne fest GS433 - GS633	1
1	92210130	Flytbar brænderplade GS933	Mobile bench GS933	Brennerblende vorne fest GS933	1
2	91310490	Ioniseringselektrode	Ionisation plug	Ionisationskerze	1
3	92210300	Metal glasring 20x28	Metal ring glass	Fassung für glas 28x28	1
4	91610011	Glas 28x28	Burner small glass pane 28x28	Glas 28x28	1
5	92210290	Flamme kontrolpanel GS433-GS633	Flame guard panel GS433 - GS633	Paneel Flammen Schütz GS433 - GS633	1
5	92210291	Flamme kontrolpanel GS933	Flame guard panel GS933	Paneel Flammen Schütz GS933	1
6	92210280	Braender GS433	Burner GS433	Brenner GS433	1
6	92210281	Braender GS633-GS933	Burner GS633 - GS933	Brenner GS633 - GS933	1
7	92210070	Chrom ramme dør	Chromium plated frame	Chromrahmen Glasscheibe Tür	1
8	91510060	Håndbeskyttelse	Hand protection washer	Handschutz	1
9	91510011	Dørhåndtag MC 29x115	Door handle MC 29x115	Türgriff MC 29x115	1
10	91610010	Dør glas 320x100	Door glazing 320x100	Türglas 320x100	1
11	92210500	Komplet dør GS433-GS633	Complete door GS433 - GS633	Tür GS433 - GS633	1
11	92210501	Komplet dør GS 933	Complete door GS933	Tür GS933	1
12	92210560	Dør pakning GS433-GS633	Door packing GS433 - GS633	Türdichtung GS433 - GS633	1
12	92210561	Dør pakning GS933	Door packing GS933	Türdichtung GS933	1
13	92210570	Komplet ramme med sten GS433	Complete frame GS433	Ramen Komplet mit Steine GS433	1
13	92210571	Komplet ramme med sten GS633	Complete frame GS633	Ramen Komplet mit Steine GS633	1
13	92210572	Komplet ramme med sten GS933	Complete frame GS933	Ramen Komplet mit Steine GS933	1
14	91610072	Sten 330x330x30	Stone 330x330x30	Stein 330x330x30	1
15	92210340	Bagerste aftreks studs	Rear hood	Hintere Abzugshaube	1
16	92210200	Bagerste panel GS433-GS633	Rear panel GS433 - GS633	Hinteres Paneel GS433 - GS633	1
16	92210201	Bagerste panel GS933	Rear panel GS933	Hinteres Paneel GS933	1
17	91510220	Kabelklemme PG9	Cable clamp PG 9	PG 9 Zug entlastung	1
18	91310360	Filter	Filter	Störungs Filter	1
19	91310230	Enkelt fase klemmleiste G10/3	Single-phase terminal board G10/3	Klemmleiste einphasig G10/3	1
20	92210210	Kontrolboks	Command box	Schaltkasten	1
21	91510200	Kabelgennemføring	Grommet	Kabeldurchführung	1
22	92210250	Gas federer	Gas feeding pipe	Zuleitungsrohr Gas	1
23	91310050	Enkelt fase sikkerhedstermostat	Single-phase safe thermostat	Überhitzungsschutz einphasig	1
24	91310510	Sikringsholder	Fuse block	Sicherungshalterung	1
25	92210240	Kontrol konsol	Controls bracket	Haltebügel Kontrollpaneel	1
26	91310350	Transformer 230-12	Transformer 230-12	Transformator 230-12	1
27	91310340	Magnetventil 830	Solenoid valve 830	Elektroventil 830	1
28	91410320	Flange for magnetventil	Flange for solenoid valve	Flansch für elektroventil 830	1
29	91410310	Kobberrør tilslutning	Copper pipe connector D12x1/2	Verbindung Kupferrohr D12x1/2	1
30	92210580	Kobberrør GS433-GS633	Copper pipe GS433 - GS633	Kupferrohr Bogen GS433 - GS633	1
30	92210581	Kobberrør GS933	Copper pipe GS933	Kupferrohr Bogen GS933	1
31	91510165	Tætningsring for magnetventil	Seal ring for solenoid valve	O.R.Ring für elektroventil 830	1
32	92210310	Ramme til sten GS433	Frame for stone GS433	Halterahmen GS433	1
32	92210311	Ramme til sten GS633	Frame for stone GS633	Halterahmen GS633	1
32	92210312	Ramme til sten GS933	Frame for stone GS933	Halterahmen GS933	1
33	91310280	Print for tænding	Ignition card	Zündungskarte	1
34	92210260	Sideplade	Lateral panel	Seitenpaneel Karosserie	1

Reservedele

Spare parts

Ersatzteile

Nr.	Varenr.	Beskrivelse	Description	Beschreibung	Q.
35	91310211	Temperatur sensor TCJ	Temperature sensor TCJ	Sonde TCJ	1
36	91610021	Kugle for lampeholder	Ball for lamp holder	Leuchtinglocke	1
37	91310206	Halogenpære G9 40W 230V (*)	Halogen lamp G9 40W 230V (*)	Halogenlampe G9 40W 230V (*)	1
38	91310187	Lampeholder G9 (**)	Lamp holder G9 (**)	Lampenhalterung G9 (**)	1
39	92210230	Elektronisk styrepanel	Electronic instrument panel	Blende Steuerung	1
40	91310030	Elektronisk termostat 12V	Electronic thermostat 12V	Elektronisches Thermostat 12V	1
41	91310085	Dobbelt polet afbryder	Double-pole switch	Zweipoliger Schalter Grün	1
42	91310090	Rød dobbelt polet afbryder	Red double-pole switch	Zweipoliger Schalter Rot	1
43	92210320	Stålplade 640x345	Steel plate 640x345	Platte 640x345	1
43	92210321	Stålplade 640x510	Steel plate 640x510	Platte 640x510	1
43	92210322	Stålplade 970x330	Steel plate 970x330	Platte 970x330	1
43	92210323	Stålplade 970x360	Steel plate 970x360	Platte 970x360	1
44	91310480	Tændelektrode	Spark plug	Zündkerze	1
45	92210350	Luftregulering GS433 D.20-18	Air adjustment bushing GS433 D.20-18	Air regulierung GS433 D.20-18	1
45	92210351	Luftregulering GS633-GS933 D.26-24	Air adjustm. bushing GS633-GS933 D.26-24	Air regulierung GS633 - GS933 D.26-24	1
46	92210370	Gasdyse D.160	Nozzle D.160	Düse D.160	1
46	92210371	Gasdyse D.180	Nozzle D.180	Düse D.180	1
46	92210372	Gasdyse D.190	Nozzle D.190	Düse D.190	1
46	92210373	Gasdyse D.215	Nozzle D.215	Düse D.215	1
46	92210374	Gasdyse D.245	Nozzle D.245	Düse D.245	1
46	92210375	Gasdyse D.285	Nozzle D.285	Düse D.285	1
46	92210376	Gasdyse D.295	Nozzle D.295	Düse D.295	1
46	92210377	Gasdyse D.310	Nozzle D.310	Düse D.310	1
46	92210378	Gasdyse D.340	Nozzle D.340	Düse D.340	1
46	92210379	Gasdyse D.355	Nozzle D.355	Düse D.355	1
46	92210380	Gasdyse D.370	Nozzle D.370	Düse D.370	1
46	92210381	Gasdyse D.375	Nozzle D.375	Düse D.375	1
46	92210382	Gasdyse D.380	Nozzle D.380	Düse D.380	1
46	92210383	Gasdyse D.410	Nozzle D.410	Düse D.410	1
47	92210360	Gasdyse bejle D.12	Nozzle carrying elbow D.12	Haltebügel Gasdüsen D.12	1
48	92210160	Højre sojle	Right column	Linke Seule	1
49	92210100	Aftrækshætte GS433-GS633	Hood GS433 - GS633	Abzugshaube GS433 - GS633	1
49	92210110	Aftrækshætte GS933	Hood GS933	Abzugshaube GS933	1
50	92210170	Venstre sojle	Left column	Rechte Seule	1
51	92210140	Braenderplade GS433-GS633	Fixed bench GS433 - GS633	Brenner-blende vorne beweglich GS433-GS633	1
51	92210150	Braenderplade GS933	Fixed bench GS933	Brenner-blende vorne beweglich GS933	1
52	91410000	Tætningsring for kugle til lampe	Ring for lamp holder ball	Dichtung für lampenhalterung	1
53	91611050	Frontpanel	Front panel	Frontpaneel	1
54	92210190	Kappe GS433	Casing GS433	Hülle GS433	1
54	92210191	Kappe GS633	Casing GS633	Hülle GS633	1
54	92210192	Kappe GS933	Casing GS933	Hülle GS933	1
55	92210330	Ring til bagerste aftræksrør	Ring for rear hood	Fassung für Hintere Abzugshaube	1

(*) (DK) - fra 01/06/2008 erstatter 91310191: Halogenpære E14 25W 230V (GS) - from 01/06/2008 replaces 91310191: Halogen lamp E14 25W 230V; (DE) - ab dem 01/06/2008 ersetzt 91310191: Halogenlampe E14 25W 230V.

(**) (DK) - fra 01/06/2008 erstatter 91310186: Lampeholder E14 (GS) - from 01/06/2008 replaces 91310186: Lamp holder E14; (DE) - ab dem 01/06/2008 ersetzt 91310186: Lampenhalterung E14.



Garantibetingelser

"Cuppone F.III s.r.l." garanterer for dette produkt med 1 års garanti fra købsdato for tekniske defekter.

"Cuppone F.III s.r.l." sikrer at alle deres produkter fremstilles af de bedste kvalitetsmaterialer og med en produktionsteknologi der sikrer komplet effektivitet. Hvis defekte eller fejlbæhæftede dele opdages gennem normal brug af ovne, disse dele vil blive udskiftet uden omkostninger.

For produkter solgt uden for Italien, reserveredele vil blive leveret uden omkostninger ab fabrik med de leveringsaftaler der foreligger med udenlandske distributører.

Produktansvaret er begrænset for "Cuppone F.III s.r.l." til kun at levele reservedele, der kan installeres af autoriseret installator på normal vis i henhold til instruktioner i denne manual og gældende lovgivning.

"Cuppone F.III s.r.l." skal ikke overvåge installation af reservedele og vedligeholdelse i henhold til det beskrevne i denne manual. Ovn-systemer der er installeret i områder med publikum har specifikke retningslinjer.

Warranty conditions

"Cuppone F.III s.r.l." guarantees this product for 1 year from its date of purchase for manufacturing and material defects.

"Cuppone F.III s.r.l." ensures that all of its products were constructed using the best quality materials and with work techniques that guarantee its complete efficiency. If defective or malfunctioning parts are discovered during normal use, these parts will be replaced 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 foreign distributor.

The liability of "Cuppone F.III s.r.l." is limited to the supply of the device, which must be installed in a workmanlike manner by qualified personnel following the instructions contained in the booklet provided with the purchased product and in compliance with current laws.

"Cuppone F.III 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.III s.r.l." übernimmt die Garantie für dieses Produkt für 1 Jahr ab Kaufdatum für Herstellungs- und Materialfehler.

"Cuppone F.III s.r.l." versichert, dass alle seine Produkte mit Materialien von höchster Qualität hergestellt werden, sowie mit Bearbeitungsmethoden, deren vollkommene Leistungsfähigkeit garantiert ist.

Wenn sich während des normalen 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.III s.r.l." ist beschränkt auf die Lieferung des Geräts, das von qualifiziertem Personal fachgerecht installiert werden muss, nach den Anweisungen der dem gekauften Produkt beiliegenden Broschüren und unter Einhaltung der geltenden Gesetze.

"Cuppone F.III 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.

Begrænsninger og eksklusioner



Garantiforpligtelser er under hensyntagen til følgende kondisioner:

1. Installationen er foretaget af autoriseret installator der har fulgt alle instruktioner om installationen og systemerne og som er identiske med beskrevne instruktioner for produktet.
2. Den autoriserede installator skal efter at have installeret og testet ovnen, bekrefte dette.
3. Udstyret er benyttet som beskrevet i instruktionsmanualen.

Garantien dækker ikke for beskadigelser forårsaget af:

1. Atmosfæriske forstyrrelser, kemikalier, ild, elektriske defekter, misbrug af ovnen, mangel på vedligeholdelse, ændringer på ovnen der ikke er beskrevet til dette

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 tamper-

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,

produkt, en ineffektiv og/eller uegnet flamme kan/vil indvirke på det færdige produkt i ovnen.

2. Alle skader forårsaget af transport (som transportfirmaet er ansvarlig for) anbefales det at kontrollere godset inden kvittering og omgående orientere forhandleren om skaden samt nedskrive skaden på transportpapirerne på de kopier fragtmanden har med.

Garantien omfatter ikke pakninger, keramisk glas, lamper og pærer samt elektriske kabler.

Garantien dækker ikke kalibrering og justeringer baseret på installationen.

Garantien er kun gyldig for køber og kan ikke overdrages til 3. person. I tilfælde af udskiftning af reservedele, garantien bliver ikke forlænget herfor.

Ingen kompensation gives for tabt produktion i forbindelse med driftsstopp.

Dette er eneste gyldige garanti og ingen andre end kan give garanti i "Cuppone F.III s.r.l." navn.

GARANTI SERVICE

Hvis der i garantiperioden opstår fejl, køberen skal inden 2 måneder efter fejlets opstæn kontakte forhandleren, vedlagt kobsdokument.

I tilfælde af en begrundet reparation inkluderer denne reservedele, fakturafrift i henhold til gælden retsregler.

FORUM

Enhver tvist mellem køber og sælger hører under Retten i Treviso, Italien.

Symbol forklaring



- ATTENTION:**
Risiko for varm overflade.
WARNING:
Risk of blistering surface.
WARNUNG:
Gefahr von Blasenbildung
Oberfläche.

ing 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 retailer of any damage, reporting the information on the transport document and on the copy that the transporter keeps.

The guarantee does not include parts subject to normal wear, such as:

Gaskets, ceramic glass, lamps and electric cables.

The warranty does not cover product calibration or adjustments based on the type of installation.

This warranty is only valid for the purchaser and cannot be transferred.

In the case of part replacement, the warranty shall not be extended.

No compensation shall be acknowledged for a period of product inefficiency.

This is the only valid warranty and no one else is authorised to provide others in the name of or on behalf of "Cuppone F.III s.r.l."

Änderungen am Produkt oder Öffnen des Produkts, unwirksamer und/oder nicht angemessener 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 etwaigen Schaden zu unterrichten, sowie einen Hinweis auf dem Transportdokument und der Kopie, die beim Transporteur verbleibt, zu vermerken.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Teile, die normalem Verschleiß unterliegen, darunter:

Dichtungen, Keramikscheiben, Lampen und Elektrokabel.

Von der Garantie ausgeschlossen sind etwaige Eichungen oder Einstellungen am Produkt aufgrund der Art der Installation.

Diese Garantie gilt nur für den Käufer und ist nicht übertragbar.

Bei einem Austausch von Einzelteilen verlängert sich die Garantie nicht.

Für einen Zeitraum, in dem das Gerät nicht betriebsbereit ist, wird keinerlei Entschädigung anerkannt.

Dies ist die einzige gültige Garantie, niemand ist autorisiert, im Namen und auf Rechnung von "Cuppone F.III s.r.l." andere Garantien zu vereinbaren.

GARANTIEEINGRIFFE

Wenn während der Garantiezeit Mängel auftreten oder Beschädigungen sichtbar werden, muss der Nutzer sich mit der 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.

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.

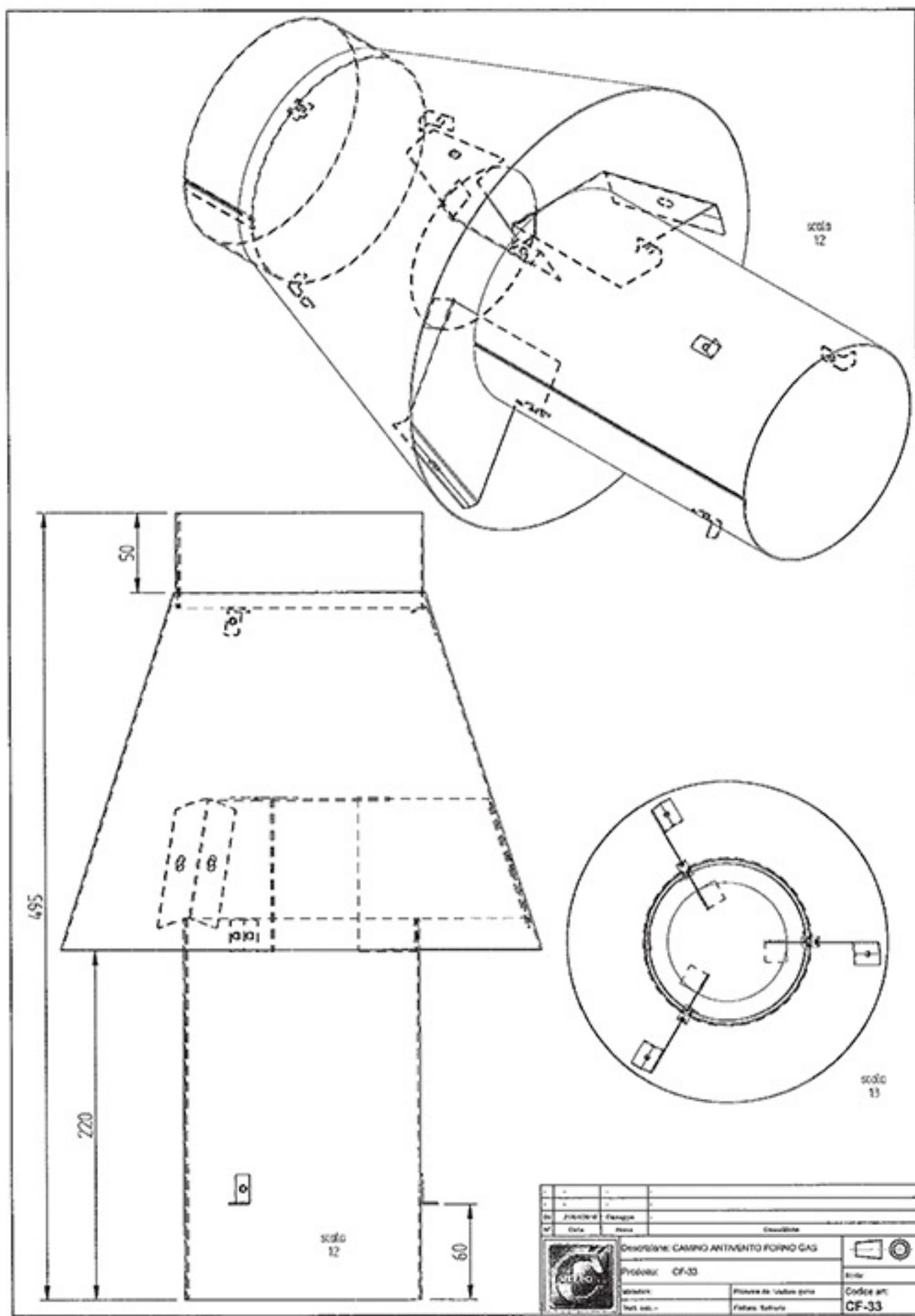
Erklärung der Symbole



- ATTENTION:**
Risiko for elektrisk sted
WARNING:
Risk of Electric Shock
WARNUNG:
Stromschlaggefahr



- Vater
Equipotential
Equipotentialline





I.S. TROSBJERG
Gazelco IVS

Langes Gaard 7
DK-4200 Slagelse, Denmark

www.gazelco.com
www.gasbutik.dk
cuppone@gazelco.dk
Tel. +45 4369 1669

VAT No. 37230537



Cuppone F.lli s.r.l.

Via Sile, 36
31057 Silea
Treviso - Italia

C.F. / P.IVA it 01950360261