

made in Italy



Giotto



Authorized Dealer and Service team

Administration: Tlf.: 4369 1669 • info@cupponepizza.com
www.cupponepizza.com
Adresse: Langes Gaard 7 • DK - 4200 Slagelse

- (I) Manuale installazione e uso
- (GB) User and installation manual
- (DE) Installations- und Gebrauchshandbuch
- (DK) Bruger- og installationsvejledning



INDICE – INDEX - INHALTSVERZEICHNIS – INDEX

Premessa	9	Vorderansicht GT110	17
<i>Introduction</i>	<i>9</i>	Set forfra GT110.....	17
Vorwort	9		
Intro.....	9		
Avvertenze iniziali	10	Vista posteriore GT110.....	18
<i>Initial instructions.....</i>	<i>10</i>	<i>Rear view GT110.....</i>	<i>18</i>
Einleitende Hinweise	10	Rückansicht GT110	18
Foreløbige advarsler	10	Set bagfra GT110.....	18
Forno elettrico - Dati tecnici	13		
<i>Electric oven - Technical data.....</i>	<i>13</i>		
Elektro-backofen - Technische daten	13		
Elektrisk ovn - Tekniske specifikationer	13		
Cappa - Dati tecnici.....	15	Pianta GT110	18
<i>Hood - Technical data.....</i>	<i>15</i>	<i>Plan view GT110</i>	<i>18</i>
Haube - Technische daten	15	Grundriss GT110	18
Hood - Tekniske data.....	15	Grundplan GT110.....	18
Dimensioni imballo	16		
<i>Packaging dimensions</i>	<i>16</i>		
Abmessungen Verpackung	16		
Emballagens størrelse.....	16		
Vista laterale GT110	17	Pianta con cappa GT110	19
<i>Side view GT110.....</i>	<i>17</i>	<i>Plan view with hood GT110</i>	<i>19</i>
Seitenansicht GT110	17	Grundriss mit abzugshaube GT110	19
Set fra siden GT110.....	17	Grundplan med hætte GT110.....	19
Vista frontale GT110	17		
<i>Front view GT110.....</i>	<i>17</i>	Vista laterale GT140	20
		<i>Side view GT140</i>	<i>20</i>
		Seitenansicht GT140	20
		Set fra siden GT140.....	20
		Vista frontale GT140	20
		<i>Front view GT140</i>	<i>20</i>
		Vorderansicht GT140	20
		Set forfra GT140.....	20
		Vista posteriore GT140	21
		<i>Rear view GT140</i>	<i>21</i>
		Rückansicht GT140	21
		Set bagfra GT140.....	21

Pianta GT140.....	21	Posizionamento	32
<i>Plan view GT140.....</i>	21	<i>Positioning</i>	32
Grundriss GT140.....	21	Aufstellung	32
Grundplan GT140.....	21	positionering.....	32
 Pianta con cappa GT140	22	 Posizionamento e collegamento cappa (OPTIONAL)	33
<i>Plan view with hood GT140</i>	22	<i>Hood positioning and connection (OPTIONAL)</i>	34
Grundriss mit abzugshaube GT140.....	22	Positionierung und Anschluss Abzugshaube (OPTIONAL)	34
Grundriss mit abzugshaube GT140.....	22	Positionering og tilslutningshætte (OPTIONEL)	34
 Caratteristiche generali	23	 Scarico fumi	35
<i>General Specifications</i>	23	<i>Fume discharge outlet</i>	35
Allgemeine Eigenschaften	23	Dampfablass	35
Generelle egenskaber.....	23	Røgudladningsudtag.....	35
 Predisposizioni per l'installazione	24	 Collegamento elettrico e posizionamento definitivo	36
<i>Installation requirements</i>	24	<i>Electrical connections and final positioning</i>	36
Vorbereitungen für die Installation	24	Elektroanschluss und endgültige Aufstellung	36
Forberedelse til installation.....	24	Elektriske forbindelser og endelig positionering.....	36
 Avvertenze per l'installatore	26	 Disimballo piastre	38
<i>Instructions for the installer</i>	26	<i>Unpacking Base Bricks</i>	38
Hinweise für den Installateur	26	Auspacken Fliesen	38
Advarsler for installatøren.....	26	Udpakning af grundsten	38
 Scarico e trasporto	28	 Attivazione alimentazione	38
<i>Unloading and transport</i>	28	<i>Power supply activation</i>	38
Entladen und Transport	28	Aktivierung Speisung	38
Aflæsning og transport.....	28	Aktivering af strømforsyningen.....	38
 Preparazione e controllo	28	 Selettore senso di rotazione piano girevole	38
<i>Preparations and Checks</i>	31	<i>Rotating surface rotation direction selector</i>	38
Vorbereitung und Kontrolle	31	Auswahlschalter Drehrichtung Drehscheibe	38
Forberedelse og kontrol.....	31	Rotationsovervågningsvælger for roterende overflade.....	38

Inserimento della prima piastra.....	39	Consigli per la cottura.....	50
<i>Insertion of the first plate.</i>	39	<i>Baking tips</i>	50
Einsetzen der ersten Fliesen	39	Ratschläge für das Backen.....	50
Indsætning af den første plade.....	39	Råd til bagnning.....	50
Inserimento delle prime 5 piastre	40	Avvertenze per la manutenzione	51
<i>Insertion of the first 5 plates.</i>	40	<i>Maintenance instructions</i>	51
Einsetzen der ersten 5 Fliesen	40	Hinweise zur Wartung.....	51
Indsætning af de første 5 plader.....	40	Noter om vedligeholdelse.....	51
Inserimento piastra centrale.....	41	Accensione	53
<i>Central plate insertion</i>	41	<i>Turning on</i>	53
Einsetzen der mittleren Fliese.....	41	Einschaltung	53
Central pladeindsættelse.....	41	Indgraben.....	53
Inserimento ultime 3 piastre	42	Impostazione parametri	54
<i>Insertion of the last 3 plates</i>	42	<i>Parameter settings</i>	54
Einsetzen der letzten 3 Fliesen	42	Einstellen Parameter	54
Indsætning af de sidste 3 plader.....	42	Indstilling af parametre.....	54
Verifica del funzionamento.....	43	Regolazioni piano cottura	56
Precollaudo	43	<i>Baking surface adjustments</i>	56
<i>Operation Verification</i>	43	Einstellungen Kochplatte	56
<i>Pre-test</i>	43	Indstillinger hotplate.....	56
Funktionsprüfung	43	Illuminazione	57
Vorabinnahme.....	43	<i>Light</i>	57
Funktionstest.....	43	Beleuchtung	57
Foreløbig accept.....	43	Belysning.....	57
Quadro comandi.....	44	Cicalino di fine cottura.....	58
<i>Control panel</i>	44	<i>End of cooking time buzzer</i>	58
Bedienblende	44	Summtton am Garzeitende	58
Kontrolpanel.....	44	Buzzer i slutningen af tilberedningstiden.....	58
Descrizione comandi	45	Funzione countdown	60
<i>Description of Controls</i>	45	<i>Countdown function</i>	60
Beschreibung der Bedienblende	45	Funktion Countdown	60
Beskrivelse af kontrolpanelet.....	45	Funktion nedtælling.....	60
Avvertenze per l'utilizzatore	48	Funzione ON/OFF remoto	61
<i>Instructions for the user</i>	48	<i>Remote ON/OFF function</i>	61
Hinweise für den Nutzer	48	Fernsteuerung der ON/OFF-Funktion.....	61
Information til brugeren.....	48	Fjembetjening af ON / OFF-funktionen.....	61
Prima accensione	49	Spegnimento	62
<i>Initial operation</i>	49	<i>Shutting off</i>	62
Erstes Einschalten	49	Ausschalten	62
Tænd først.....	49	Slukke.....	62

Diagnostica	63	Parti di ricambio - Spare parts – Ersatzteile - Reservedele	75
<i>Trouble shooting</i>	63	Condizioni di garanzia.....	86
Diagnose.....	63	<i>Warranty conditions</i>	86
Diagnose.....	63	Garantiebedingungen	86
Avvertenze per la manutenzione	64	Garantibetingelser.....	86
<i>Maintenance instructions</i>	64	Limiti ed esclusioni	87
Hinweise zur Wartung.....	64	<i>Limits and exclusions</i>	87
Noter om vedligeholdelse.....	64	Grenzen und Ausschlüsse	87
Pirolisi	65	Grænser og udelukkelser.....	87
<i>Cleaning the base bricks</i>	65	Spiegazione dei simboli	89
Pyrolyse	65	<i>Explanation of symbols</i>	89
Pyrolyse.....	65	Erklärung der Symbole	89
Ripristino termostato sicurezza	66	Forklaring af symboler.....	89
<i>Restoring safety thermostat</i>	66		
Wiederherstellen der Sicherheitsthermostat	66		
Gendan sikkerhedstermostaten.....	66		
Manutenzione	67		
<i>Maintenance</i>	67		
Wartung	67		
Vedligeholdelse.....	67		
Posizionamento comandi principali	69		
<i>Positioning of main controls</i>	69		
Position der wichtigsten Bedienelemente	69		
Positionering af kommandolinjen.....	69		
Sostituzione lampada Illuminazione	70		
<i>Replacing the light</i>	70		
Austausch Glühbirne Beleuchtung	70		
Udskiftning pære belysning.....	70		
Sostituzione vetro porta	71		
<i>Replacing the glass door</i>	71		
Austausch Glastür	71		
Udveksling glasdør.....	71		
Sostituzione mattoni refrattari	72		
<i>Firebrick replacement</i>	72		
Austauschen der Schamottesteine	72		
Udskiftning af mursten.....	72		
Schema elettrico	73		
<i>Wiring diagram</i>	73		
SchaltplanSchema elettrico	73		
Ledningsdiagram.....	73		

Premessa	Introduction	Vorwort	Forord
<p>La lingua originale del presente manuale è l'italiano. Altre lingue sono traduzioni. Ci complimentiamo con Lei per aver scelto un prodotto progettato e realizzato con tecnologie all'avanguardia. Per poter utilizzare al meglio questo prodotto, Vi consigliamo di leggere attentamente il contenuto del presente manuale, onde evitare spiacevoli inconvenienti. Esso contiene importanti indicazioni e avvertenze riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione del prodotto. Il forno da Voi acquistato è stato progettato e realizzato con la massima cura, sottoposto a severi test di collaudo nei nostri laboratori, pertanto assicuriamo l'assoluta sicurezza e funzionalità dello stesso. L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato, in grado di assumersi la responsabilità dell'intervento e garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.</p> <p>ASSISTENZA TECNICA</p> <p>Il produttore è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'impiego e la manutenzione.</p> <p>Nella remota eventualità di un cattivo funzionamento o riparazione, rivolgersi esclusivamente a personale qualificato o ai nostri centri di assistenza autorizzati.</p>	<p>The present manual was originally written in Italian. All other languages are translations.</p> <p>Congratulations on selecting a product that was designed and constructed with advanced technology.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>TECHNICAL SUPPORT</p> <p>The manufacturer is able to solve any technical problem concerning use and maintenance.</p> <p>In the remote possibility of poor operation or a repair, only use qualified personnel or contact our authorised service centres.</p>	<p>Die Originalsprache dieser Anleitung ist italienisch. Bei allen anderen Sprachen handelt es sich um Übersetzungen.</p> <p>Wir möchten Sie dazu beglückwünschen, dass Sie ein Produkt gewählt haben, das mit neuesten Technologien entwickelt und hergestellt wurde.</p> <p>Um dieses Produkt bestmöglich einzusetzen, empfehlen wir Ihnen, den Inhalt des vorliegenden Handbuchs aufmerksam zu lesen, um Unannehmlichkeiten zu vermeiden.</p> <p>Es enthält wichtige Angaben und Hinweise zu Installation, Gebrauch und Wartung des Produkts.</p> <p>Der von Ihnen gekaufte Ofen wurde mit äußerster Sorgfalt entwickelt und gebaut und in unseren Labors strengen Abnahmeprofessionen unterzogen. Daher können wir für die absolute Sicherheit und Funktionstüchtigkeit des Ovens garantieren.</p> <p>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.</p> <p>TECHNISCHER KUNDENDIENST</p> <p>Der Hersteller kann jedes technische Problem zu Einsatz und Wartung lösen.</p> <p>Sollte es wirklich zu Betriebsstörungen oder einer Reparatur kommen, wenden Sie sich ausschließlich an qualifiziertes Personal oder an eines unserer autorisierten Kundendienstzentren.</p>	<p>Det originale sprog i denne manual er italiensk. De andre sprog er oversættelses. Alle vores komplimenter for at vælge en produkt designet og fremstillet med state-of-the-art teknologier. For at få det bedste ud af dette produkt anbefales det, at du læser omhyggeligt indholdet i denne vejledning, som gør det muligt at undgå irriterende ulemper.</p> <p>Håndbogen indeholder vigtige oplysninger og advarsler om installation, brug og vedligeholdelse af produktet. Denne ovn er blevet udformet og fremstillet med yderste omhu og underkastet strenge test og kontrol for at sikre perfekt drift i fuld sikkerhed. Installationen skal overholde instruktionerne og udføres af kvalificeret personale, som kan tage ansvar for det og garantere de bedste driftsforhold og sikkerhed.</p> <p>TEKNISK STØTTE</p> <p>Producenten er i stand til at løse ethvert teknisk problem vedrørende brug og vedligeholdelse. I den eksterne mulighed for dårlig drift eller reparation må du kun bruge kvalificeret personale eller kontakte vores autoriserede servicecentre.</p>

Avvertenze iniziali	Initial instructions	Einleitende Hinweise	Indledende instruktioner
<p>ATTENZIONE! Il mancato rispetto di quanto descritto nel presente libretto, può compromettere la sicurezza. Il manuale deve essere conservato con cura ed in luogo accessibile, inoltre deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita. Prima dell'installazione e utilizzo del forno è indispensabile leggere attentamente il presente manuale ed attenersi scrupolosamente alle indicazioni riportate. Il produttore declina ogni responsabilità civile e penale, per danni a persone, cose o animali, derivanti dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza vigenti, dal mancato rispetto dei contenuti del presente manuale e da eventuali errori di stampa o trascrizione dello stesso. Dichiara inoltre di riservarsi il diritto di apportare al prodotto, tutte le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso.</p>	<p>ATTENTION! Failure to comply with what is described in this handbook could jeopardise safety. The manual must be kept carefully and in an accessible location, it must also always accompany the product during its life. Before installing and using the oven, this manual must be read carefully and the instructions it contains must be followed scrupulously. The manufacturer declines all civil and criminal liability for damage to people, property or animals deriving from the failure to observe current safety regulations, failure to respect the contents of this manual and from any printing or transcription errors. It also declares that it reserves the right to make any changes to the product that it considers appropriate without the obligation to provide notice. Before handling, installing or using the product, verify the suitability of the room where it will be located.</p>	<p>ACHTUNG! Eine Nichteinhaltung der Angaben in der vorliegenden Anleitung kann die Sicherheit beeinträchtigen. Das Handbuch muss an einer zugänglichen Stelle sorgfältig aufbewahrt werden, vor allem muss es das Produkt über den gesamten Lebenszyklus begleiten. Vor der Installation und der Verwendung des Ofens muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden. Die hier gemachten Angaben müssen genauestens eingehalten werden. Der Hersteller lehnt jede zivil- oder strafrechtliche Haftung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren ab, die aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften, der Nichteinhaltung der Anweisungen im vorliegenden Handbuch oder durch etwaige Druck- oder Kopierfehler im Handbuch entstehen.</p>	<p>OPMÆRKSOMHED! Manglende overholdelse af det, der beskrives i denne håndbog, kan true sikkerheden. Håndbogen skal opbevares omhyggeligt og på et tilgængeligt sted skal det altid ledsage produktet under dets levetid. Inden installation og brug af ovnen skal denne vejledning læses omhyggeligt, og de instruktioner, den indeholder, skal følges omhyggeligt. Fabrikanten nægter alt civilretligt og strafferetligt ansvar for skader på mennesker, ejendom eller dyr som følge af manglende overholdelse af gældende sikkerhedsforskrifter, manglende overholdelse af indholdet i denne vejledning og eventuelle tryksager eller transkriptionsfejl. Det erklærer også, at det forbeholder sig retten til at foretage ændringer i det produkt, som den anser for passende uden forpligningsforpligtelsen. Før du håndterer, installerer eller bruger produktet, skal du kontrollere, om rummet er placeret, hvor det er placeret.</p>

<p>Prima di qualsiasi movimentazione del prodotto, installazione o uso, accertarsi della idoneità del locale che ospiterà lo stesso. Assicurarsi di aver adottato tutte le misure antinfortunistiche necessarie onde evitare il pericolo di incidenti.</p> <p>L'installazione del forno deve essere effettuata da personale qualificato in ottemperanza delle norme vigenti.</p> <p>Alcune parti del forno possono raggiungere temperature elevate.</p> <p>Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili. La presenza di bambini, anziani e/o disabili richiede la vigilanza di un adulto consapevole.</p> <p>In presenza di un cattivo funzionamento, non utilizzare il forno e rivolgersi al centro di assistenza più vicino.</p> <p>L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.</p>	<p>Make sure that all safety measures have been taken in order to avoid any accidents.</p> <p>The oven must be installed by qualified personnel in compliance with current regulations.</p> <p>Some parts of the oven may reach very high temperatures. Be careful not to touch the surfaces and to not bring material near the oven that may be inflammable.</p> <p>The presence of children, elderly or disabled individuals requires supervision of a responsible adult.</p> <p>In the case of poor operation, do not use the oven and contact your nearest service centre.</p> <p>The equipment may only be used by people who have been trained in its use.</p> <p>The oven is a product used for baking pizzas or similar products, any other uses must be considered improper.</p> <p>Periodically check the exhaust ducts.</p>	<p>Er erklärt darüber hinaus, dass er sich das Recht vorbehält, ohne die Pflicht zur vorherigen Ankündigung alle zweckmäßigen Änderungen am Produkt vorzunehmen.</p> <p>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.</p> <p>Die Installation des Ofens muss von qualifiziertem Personal unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen durchgeführt werden.</p> <p>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,</p>	<p>Sørg for at alle sikkerhedsforanstaltninger er taget for at undgå ulykker.</p> <p>Ovnen skal installeres af kvalificeret personale i overensstemmelse med gældende regler.</p> <p>Nogle dele af ovnen kan nå meget høje temperaturer.</p> <p>Pas på ikke at røre overfladerne og ikke bringe materiale nær ovnen, der kan være brandfarlig.</p> <p>Tilstedeværelsen af børn, ældre eller handicappede personer kræver tilsyn med en ansvarlig voksen.</p> <p>I tilfælde af dårlig drift må du ikke bruge ovnen og kontakte dit nærmeste servicecenter.</p> <p>Udstyret må kun anvendes af personer, der er blevet uddannet i brug.</p> <p>Ovnen er et produkt, der bruges til bagning af pizzaer eller lignende produkter, og enhver anden brug skal betragtes som ukorrekt. Kontroller regelmæssigt udstødningskanalerne.</p>	
--	--	--	---	--

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

Controllare periodicamente l'efficienza dei condotti di scarico.

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

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

muss eine Überwachung durch einen verantwortungsvollen Erwachsenen erfolgen.

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

Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das in den Gebrauch des Geräts eingewiesen wurde. Der Ofen ist ein Produkt, dass zum Backen von Pizza und ähnlichen Produkten verwendet werden kann, jede weitere Nutzung gilt als unsachgemäß.

Regelmäßig die Wirksamkeit der Abwasserleitungen überprüfen.

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

Hvis der opstår en fejl, skal du kun kontakte autoriseret personale. Brug kun originale reservedele ved udskiftning af komponenter.

Forno elettrico - Dati tecnici	Electric oven - Technical data	Elektro-backofen - Technische daten	Elektrisk ovn - Tekniske data				GT110	GT140
Diametro camera di cottura	Cooking chamber diameter	Durchmesser der Backkammer	Bage kammer diameter			Ø mm (inch.)	1100 (43,3)	1400 (55,1)
Altezza da terra piano di cottura	Height of hearth above floor level	Höhe der Backfläche vom Boden	Højde af bagepladen fra niveau			mm (inch)	1350 (53,1)	1350 (53,1)
Dimensioni esterne (*)	External dimensions (*)	Außenmaße (*)	Eksterne dimensioner (*)			L'P'H'mm (inch.)	1310 (51,5) 1410 (55,5) 1670 (65,7)	1610 (63,4) 1710 (67,3) 1670 (65,7)
Dimensioni esterne con cappa (*)	External dimensions with hood (*)	Außenmaße mit Abzugshaube (*)	Eksterne dimensioner med hætte (*)			L'P'H'mm (inch.)	1310 (51,5) 1690 (66,5) 2165 (85,2)	1610 (63,4) 1990 (78,3) 2165 (85,2)
Dimensioni ingombro per transito attraverso le normali porte	Overall dimensions for transit through normal doorways	Abmessungen für den Transport durch normale Türen	Samlede dimensioner for passage gennem normale døre			L'P'H'mm (inch.)	790 (31,1) 1310 (51,5) 1640 (64,6)	790 (31,1) 1610 (63,4) 1940 (76,4)
Capacità di cottura pizze	Pizza baking capacity	Kapazität Backen von Pizzen	Pizza madlavning kapacitet			Nr./№ Ø mm (inch.)	7 Ø300 (11,8) 6 Ø350 (13,8) 3 Ø500 (19,7)	14 Ø300 (11,8) 10 Ø350 (13,8) 5 Ø500 (19,7)
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Electric power supply (50/60 Hz)	Stromversorgung (50/60 Hz)	Strømforsyning (50/60 Hz)			Volt Вольт	AC 3 208 US AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 208 US AC 3 230 AC 3 N 400
Assorbimento massimo	Maximum absorption	Maximale Stromaufnahme	Maksimal absorption			kW max (US) кВт макс	14,6 (14,6)	17,7 (19,35)
Ampere	Ampage	Ampere	Ampere			(3-208 US) (3-230) (3-N-400)	42,0 37,7 21,7	55,2 46,1 26,5
Cavo di allacciamento (n x mm ²)	Connection cable (n x mm ²) (n x AWG)	Anschlusskabel (n x mm ²)	Tilslutningskabel (n x mm ²)			(3-208 US) (3-230) (3-N-400)	4xAWG8 4x10 5x2,5	4xAWG8 4x10 5x4
Protezione minima a bordo quadro cliente (n x A)	Minimum protection relative to customer panel (n x A)	Minimaler Schutz am Schaltpult des Kunden (n x A)	Minimal beskyttelse på kundens konsol (n x A)			(3-208 US) (3-230) (3-N-400)	3 x 50 3 x 40 4 x 25	3 x 63 3 x 50 4 x 32
Consumo medio	Average consumption	Durchschnittsverbrauch	Gennemsnitligt forbrug			kWh кВт ч	9	10,6
Peso netto	Net weight	Nettogewicht	Nettvægt			Kg/Kr (pounds)	460 (1014,1)	580 (1278,7)
Dimensioni esterne con imballo	External dimensions including packaging	Außenmaße der Verpackung	Eksterne dimensioner med emballage			L" P" H" mm (inch.)	1240 (48,8) 1340 (52,8) 2000 (78,7)	1240 (48,8) 1640 (64,6) 2150 (84,6)
Peso lordo	Gross weight	Bruttogewicht	Bruttovægt			Kg/Kr (pounds)	495 (1091,3)	720 (1587,3)

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

Lasciare libero lo spazio superiore del forno.

L : larghezza - P : profondità - H : altezza

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

(*) - Halten Sie zwischen dem Ofen und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 50 mm (1.96 in) ein.
Wir raten in jedem Fall dazu, an der rechten Seitenwand mindestens 500mm (19.68 in) Platz zu lassen, um einen einfachen Zugang zur elektrischen Anlage zu ermöglichen.
Lassen Sie den Raum über dem Ofen frei.
L : Breite - P : Tiefe - H : Höhe

(*) - Hold en minimumsafstand på mindst 50 mm mellem ovnen og andet brændbart udstyr eller materialer.
Vi anbefaler at lade 500 mm (19,68 in) ledig plads på højre side for at give nem adgang til det elektriske system .
Lad pladsen ovenfor ovnen være fri.
L: bredde - P: dybde - H: højde

Cappa tecnici - Dati	Hood - Technical data	Haube - Technische daten	Hood - Tekniske specifikationer				GT110	GT140
Dimensioni	Dimensions	Außenmaße	Dimensioner			L'P'H'mm (inch.)	1310 (51,5) 1290 (50,8) 500 (19,7)	1610 (63,4) 1590 (62,6) 500 (19,7)
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Electric power supply (50/60 Hz)	Stromversorgung (50/60 Hz)	Strømforsyning (50/60 Hz)			Volt Вольт	AC 230	AC 230
Assorbimento massimo	Maximum absorption	Maximale Stromaufnahme	Maksimal absorption			kW max кВт макс	0,13	0,13
Portata	Air flow rate	Abluftleistung	Ekstraktion sats			m ³ /h	700	700
Peso netto	Net weight	Nettogewicht	Nettovægt			Kg/Kr (pounds)	51 (112,4)	70 (154,3)
Dimensioni esterne con imballo	External dimensions including packaging	Außenmaße der Verpackung	Eksterne dimensioner inklusive emballage			L" P" H" mm (inch.)	570 (22,44) 1360 (53,54) 1510 (59,45)	570 (22,44) 1660 (63,35) 1810 (71,26)
Peso lordo	Gross weight	Bruttogewicht	Bruttovægt			Kg/Kr (pounds)	68 (149,9)	90 (198,4)

ATTENZIONE:

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

L : larghezza - P : profondità - H : altezza

ATTENTION:

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

ACHTUNG:

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

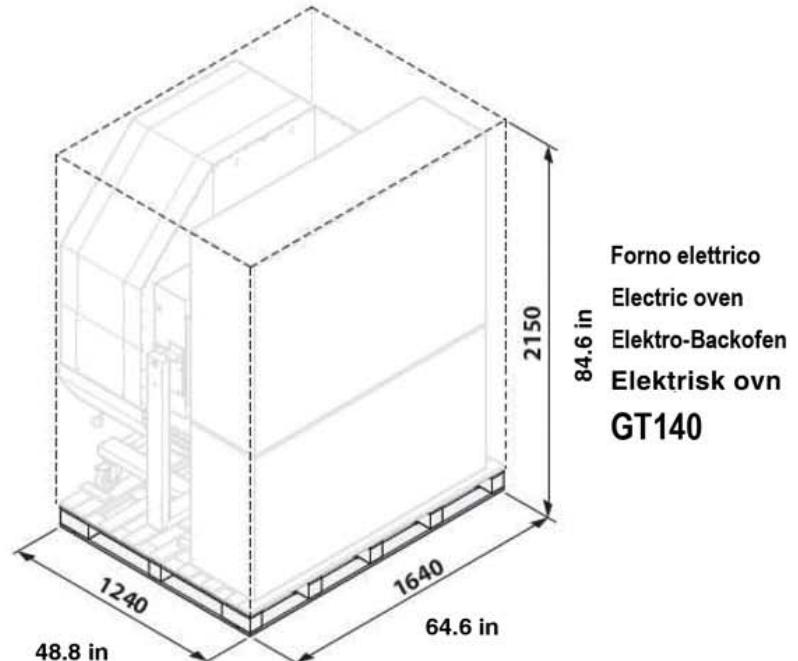
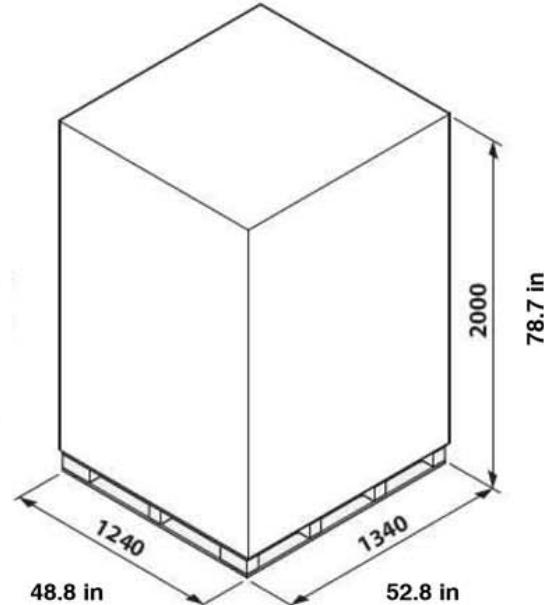
OBS:

Hætten med aspirator (AS) er ikke til stede i den amerikanske markedsversion.

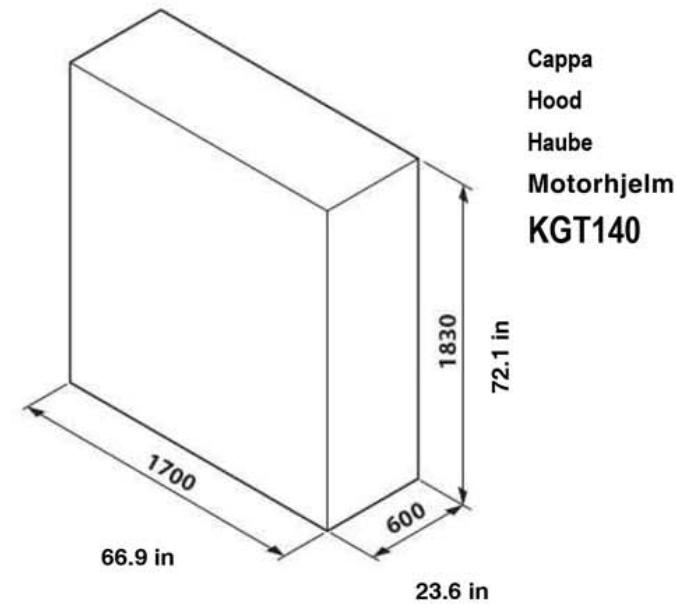
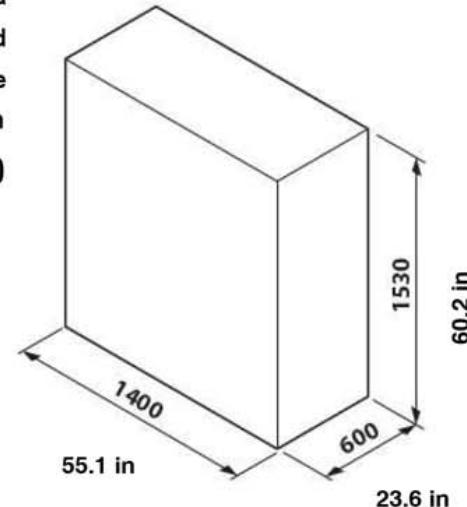
L: bredde - P: dybde - H: højde

Dimensioni imballo
Packaging dimensions
Abmessungen Verpackung
Emballage dimensioner

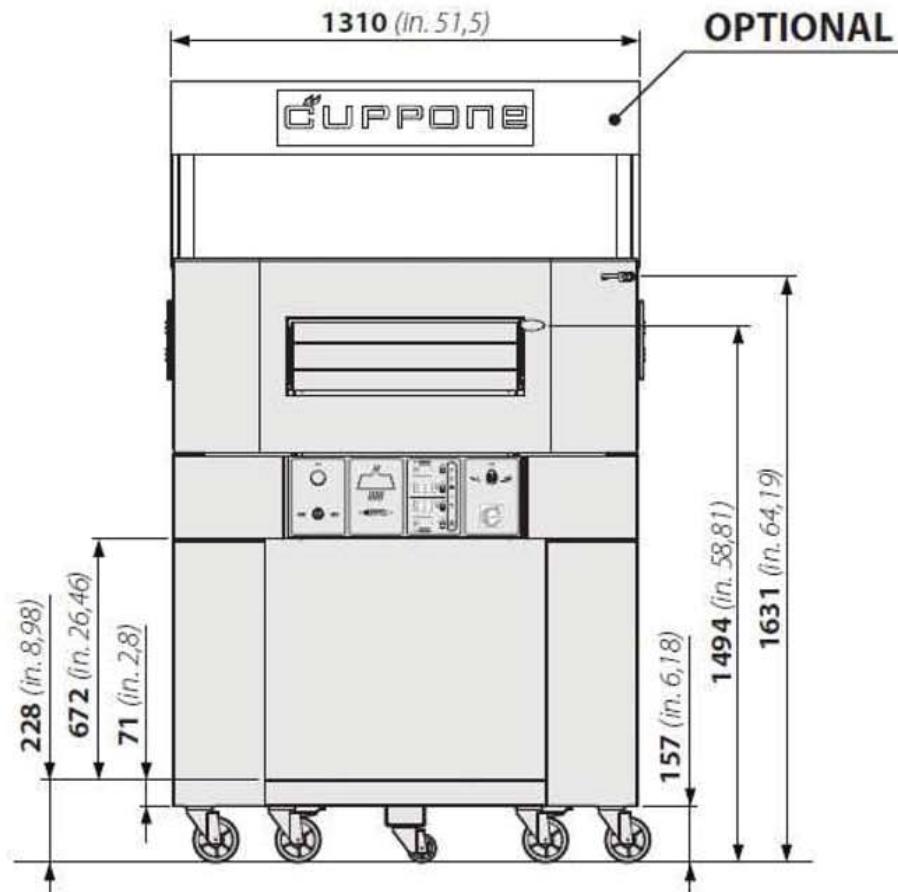
Forno elettrico
Electric oven
Elektro-Backofen
Elektrisk ovn
GT110



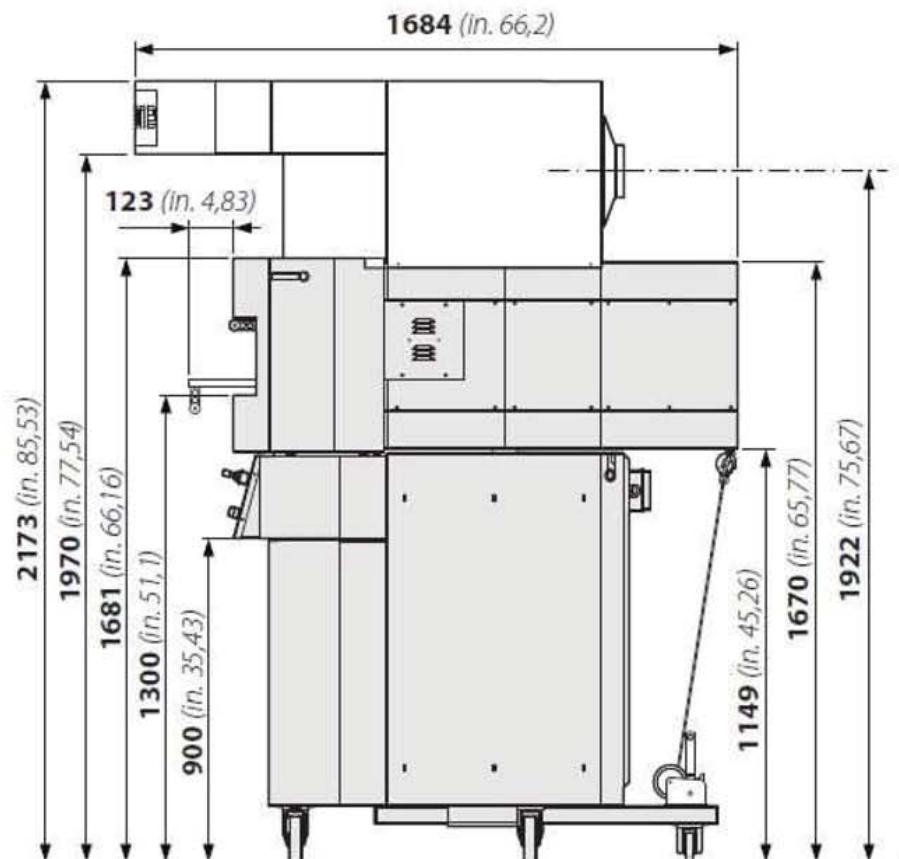
Cappa
Hood
Haube
Motorhjelm
KGT110



Vista frontale GT110
Front view GT110
Vorderansicht GT110
Set forfra GT110

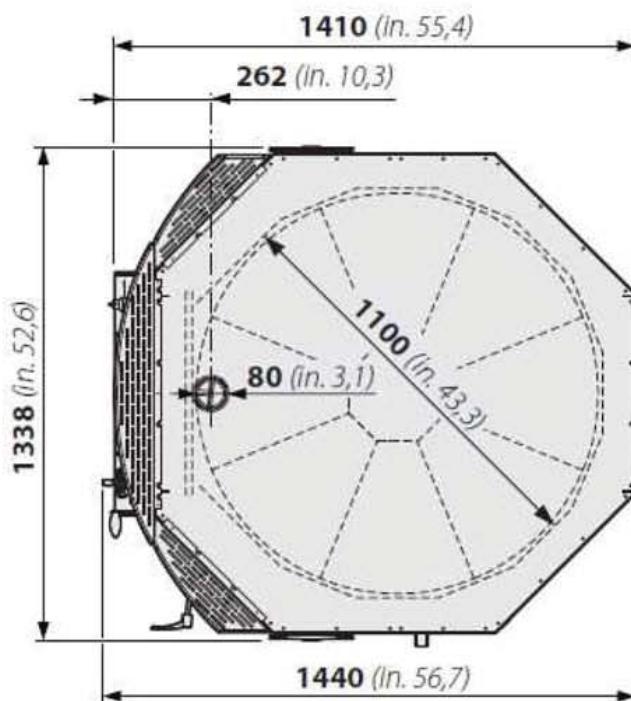
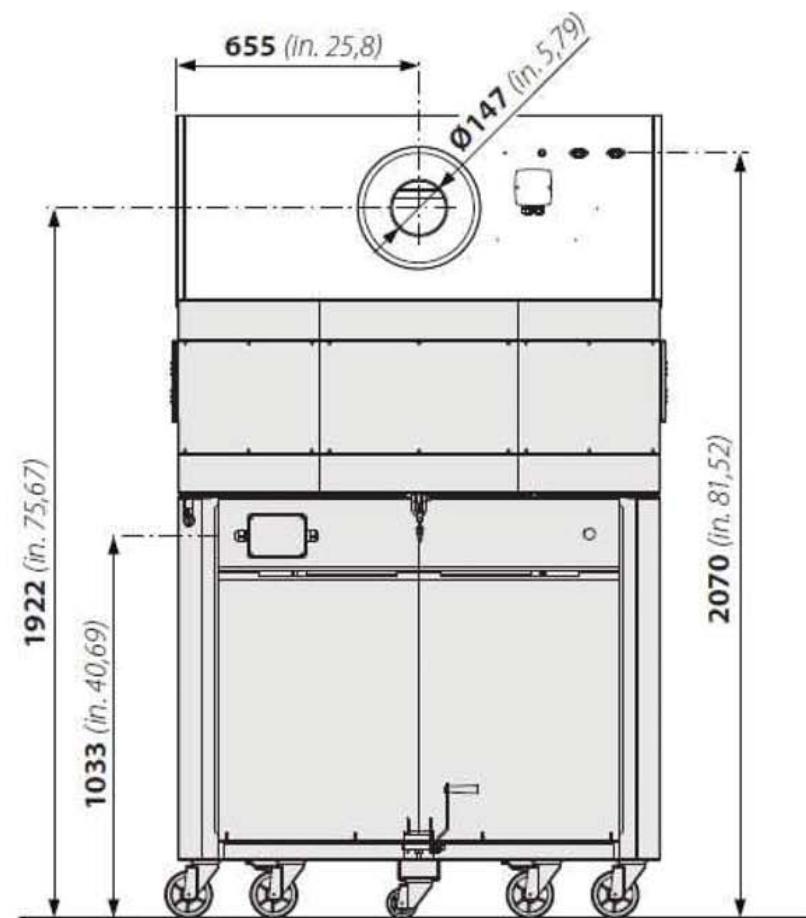


Vista laterale GT110
Side view GT110
Seitenansicht GT110
Set fra siden GT110

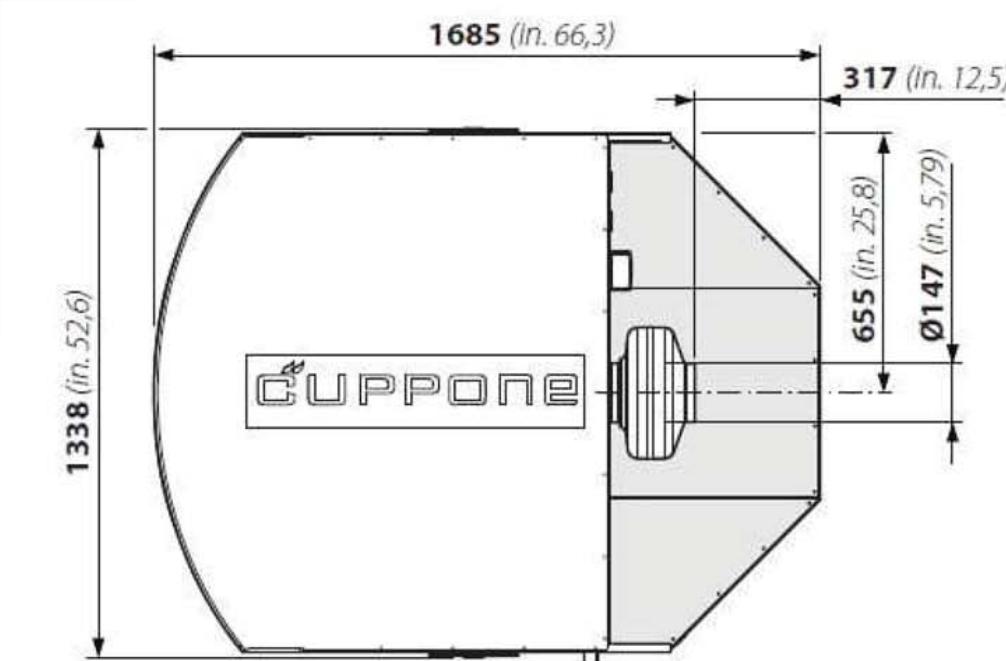


Vista posteriore GT110
Rear view GT110
Rückansicht GT110
Set bagfra GT110

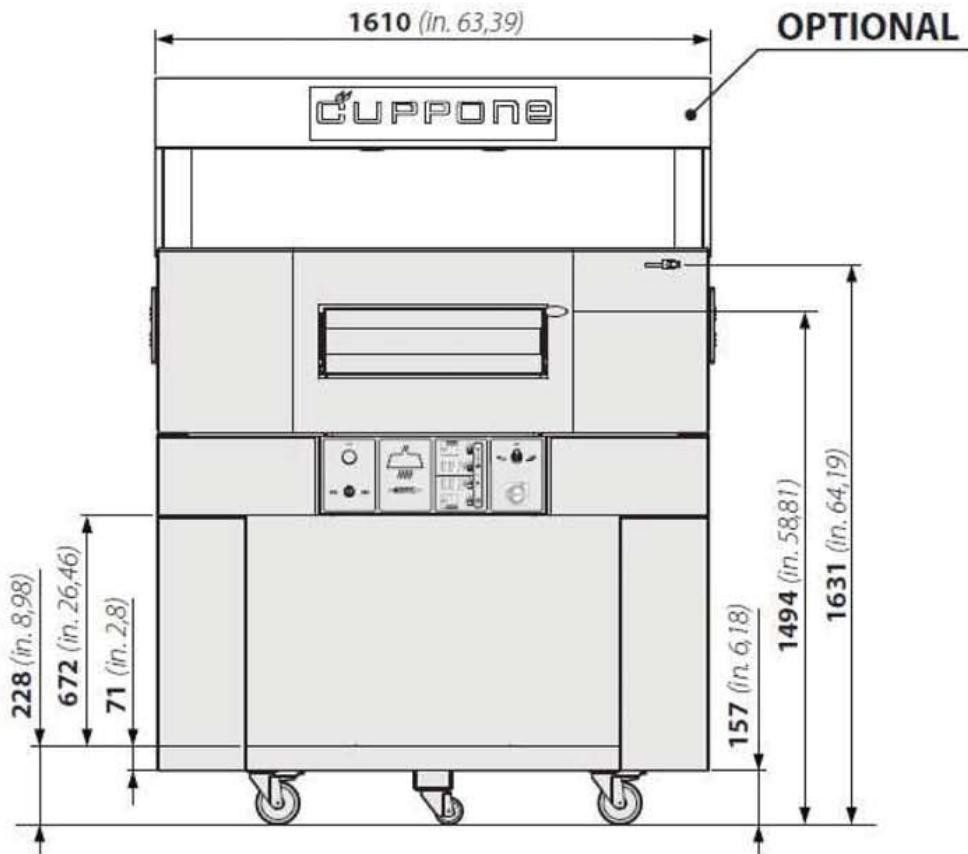
Pianta GT110
Plan view GT110
Grundriss GT110
Plan GT110



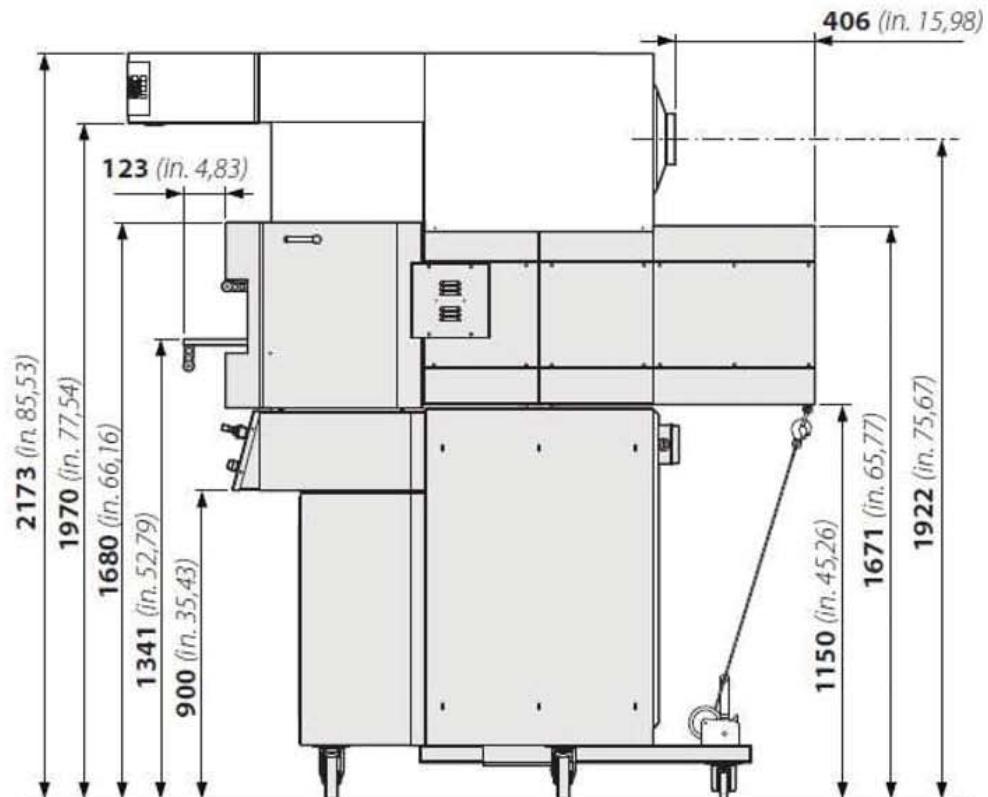
Pianta con cappa GT110
Plan view with hood GT110
Grundriss mit abzugshaube GT110
Grundplan med hætte GT110



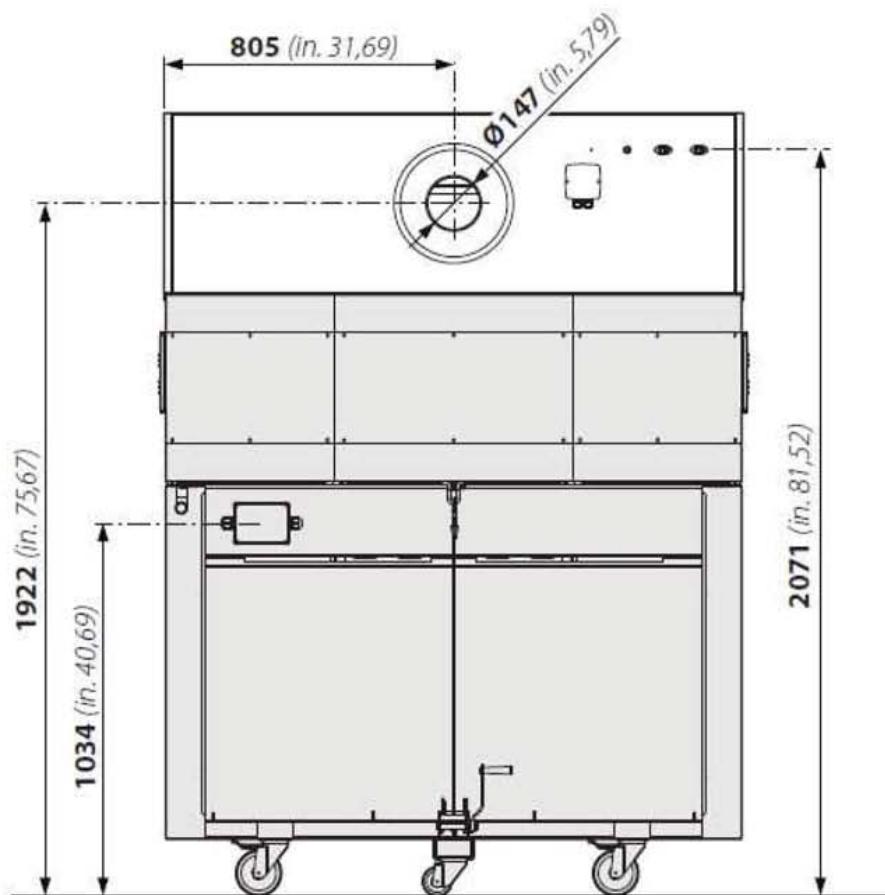
Vista frontale GT140
Front view GT140
Vorderansicht GT140
Set forfra GT140



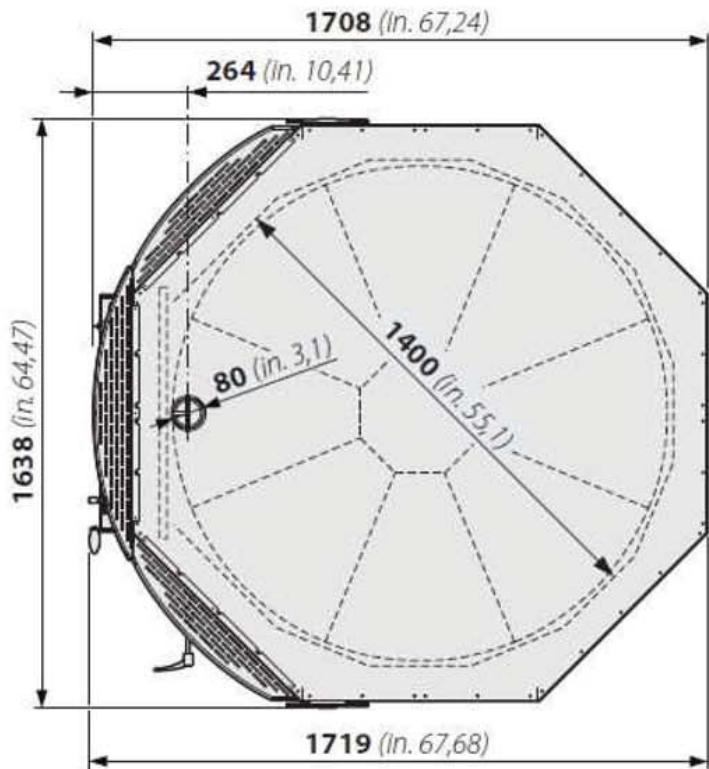
Vista laterale GT140
Side view GT140
Seitenansicht GT140
Set fra siden GT140



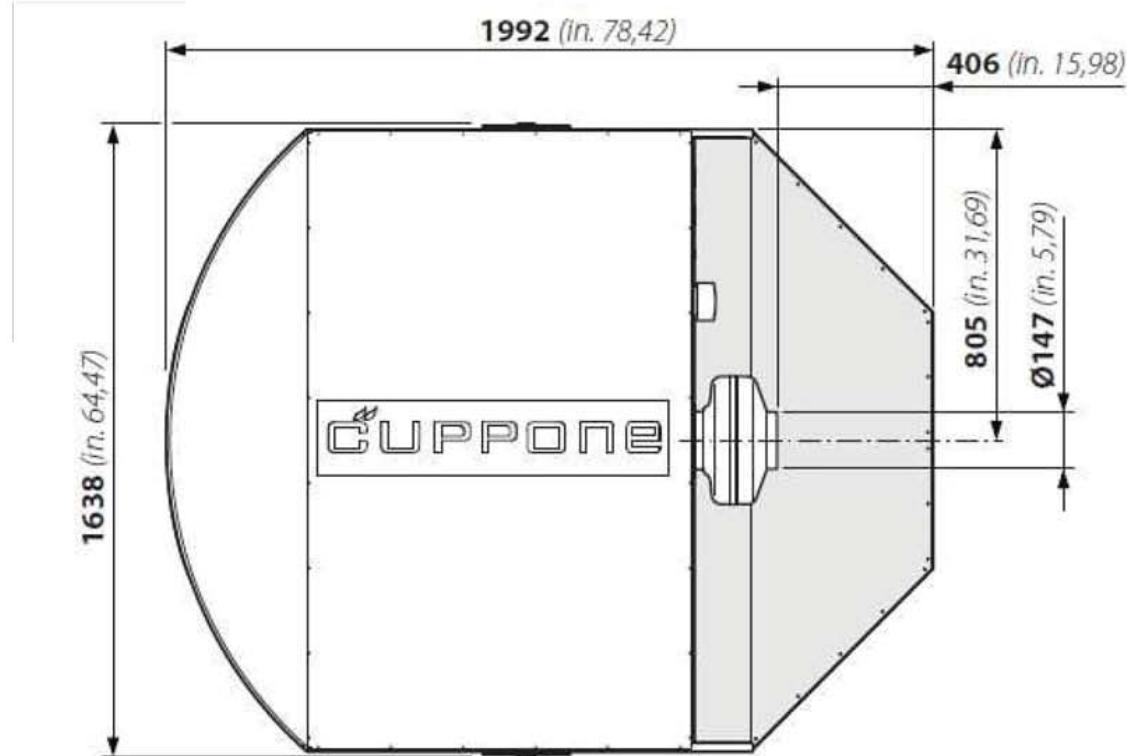
Vista posteriore GT140
Rear view GT140
Rückansicht GT140
Set bagfra GT140



Pianta GT140
Plan view GT140
Grundriss GT140
Plan GT140



Pianta con cappa GT140
Plan view with hood GT140
Grundriss mit abzugshaube GT140
Gulvplan med hætte GT140



Caratteristiche generali
1 Cappa aspirante (optional)
2 Piano Girevole
3 Uscita fumi
4 Regolatore uscita fumi
5 Porta
6 Quadro comandi
7 Ruote con freno
8 Vano multifunzionale
9 Interruttore equipotenziale
10 Ingresso cavo alimentazione

Per avere le caratteristiche specifiche del proprio modello consultare la tabella dati tecnici (pagine 10 e 12).

General Specifications

- 1 Hood exhaust fan (optional)
- 2 Rotating surface
- 3 Fume outlet
- 4 Fume outlet regulator
- 5 Door
- 6 Control panel
- 7 Wheels with brake
- 8 Multifunctional compartment
- 9 Equipotential switch
- 10 Power supply cable inlet

To access the specifications explicit to your model, consult the technical data table (pages 10 and 12).

Allgemeine Eigenschaften

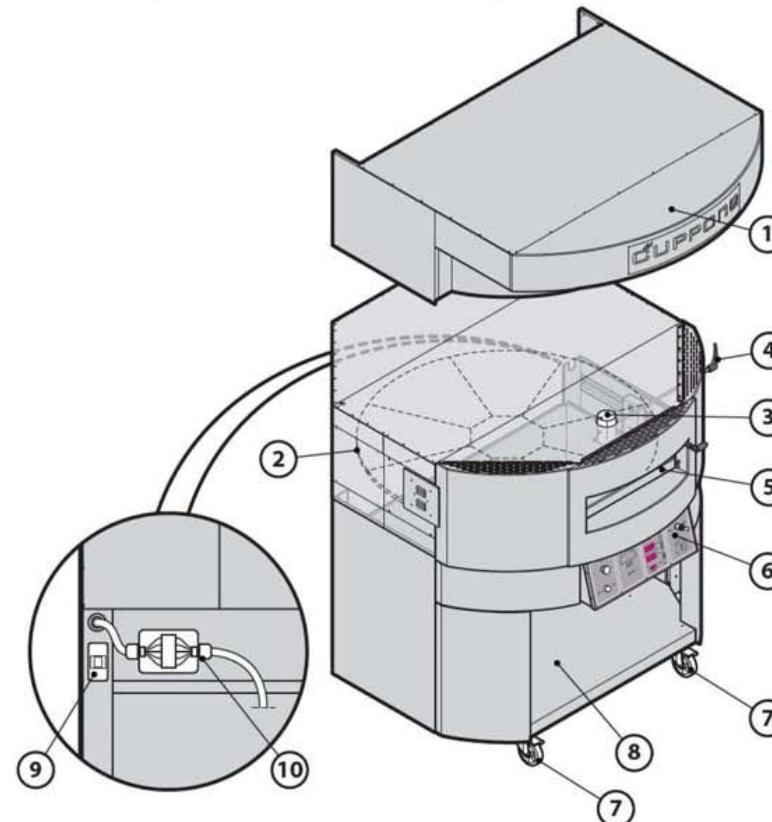
- 1 Abzugshaube (optional)
- 2 Drehscheibe
- 3 Rauchgasaustritt
- 4 Regler Rauchgasaustritt
- 5 Tür
- 6 Bedienblende
- 7 Rollen mit Bremse
- 8 Multifunktions-Fach
- 9 Potentialausgleichsschalter
- 10 Eingang Speisekabel

Die spezifischen Eigenschaften Ihres Modells finden Sie in der Tabelle mit den technischen Daten (Seite 10 und 12).

Generelle funktioner

- 1 Ekstrahætte (valgfri)
- 2 Roterende plan
- 3 Afslut røg
- 4 Røgudtag regulator
- 5 Dør
- 6 Kontrolpanel
- 7 Hjul med bremse
- 8 Multi rum
- 9 Hovedafbryder
- 10 Indgangsledning

For specifikke egenskaber ved den valgte model henvises til tabellen over tekniske egenskaber (side 10 og 12)



Predisposizioni per l'installazione	Installation requirements	Vorbereitungen für die Installation	Forberedelser til installation
<p>Prima di procedere con l'installazione verificare le seguenti condizioni necessarie per il corretto funzionamento e manutenzione del forno:</p> <p>1) Movimentazione: Accertarsi che la pavimentazione sia in grado di supportare il peso del forno. Movimentare il forno imballato utilizzando un carrello elevatore e/o un transpallet.</p> <p>2) Allacciamento elettrico: Prevedere una scatola di allacciamento alla rete elettrica nelle immediate vicinanze.</p> <p>3) Aerazione: Il forno deve essere installato in un luogo che consenta una adeguata ventilazione secondo le normative vigenti. In ambienti chiusi è obbligatoria una presa d'aria Ø14 cm che comunihi con l'esterno o con un locale ventilato (es. magazzino, soffitta, garage, sottoscala).</p> <p>4) Evacuazione dei fumi: Il forno è provvisto di uno scarico vapore regolabile. Tali vapori sommati a quelli che normalmente escono dalla portina durante le fasi di lavoro, devono essere raccolti da una cappa aspirante e portati all'esterno mediante canna fumaria. Accertarsi quindi che nel locale sia presente una canna fumaria adeguata alla cappa utilizzata come da normative vigenti.</p>	<p>Before starting the installation, check the following conditions that are necessary for proper oven operation and maintenance:</p> <p>1) Handling: <u>Make sure that the floor is able to support the weight of the oven.</u> Handle the packaged oven using a forklift or a pallet truck.</p> <p>2) Electrical connection: Provide a box for the connection to the mains power supply in the immediate surroundings.</p> <p>3) Ventilation: The oven must be installed in an area that permits suitable ventilation according to current law. In closed environments, a Ø14 cm air intake is required that connects to the exterior or with a ventilated room (eg. warehouse, attic, garage, space below a staircase).</p> <p>4) Fume extraction: The oven is equipped with a built-in vapour discharge outlet. These vapours, together with those that normally exit the oven during the operation must be collected by a ventilation hood and directed outside through a flue. Make sure that the room has a flue that is suitable for the hood that is used according to current regulations.</p>	<p>Vor dem Fortfahren mit der Installation prüfen, ob die nachfolgenden notwendigen Bedingungen für ordnungsgemäßen Betrieb und korrekte Wartung des Ofens erfüllt sind:</p> <p>1) Handling: <u>Prüfen, ob der Bodenbelag das Gewicht des Ofens tragen kann.</u> Für das Handling des verpackten Ofens einen Hubwagen und/oder eine Transpalette verwenden.</p> <p>2) Elektroanschluss: In der unmittelbaren Umgebung einen Anschlusskasten an die Stromversorgung vorsehen.</p> <p>3) Belüftung: Der Ofen muss an einem Ort installiert werden, der über eine ausreichende Belüftung nach den geltenden Vorschriften verfügt. In geschlossenen Räumen muss ein Lufteinlass mit Ø14 cm vorhanden sein, mit einer Verbindung ins Freie oder zu einem belüfteten Raum (Bsp. Lager, Dachboden, Garage, Raum unter der Treppe).</p> <p>4) Rauchabzugssystem: Der Ofen ist mit einem verstellbaren Dampfableß ausgestattet. Die Dämpfe müssen zusammen mit denen, die normalerweise während der Betriebsphasen durch die Tür entweichen, von einer Abzugshaube aufgefangen und über einen Rauchfang nach draußen geleitet werden.</p>	<p>Før du fortsætter med installationen, skal du kontrollere følgende betingelser for korrekt ovnbetjening og vedligeholdelse:</p> <p>1) Håndtering: Sørg for, at gulvet kan understøtte ovnenes vægt. Flyt den færdige ovn med en gaffeltruck og / eller en lastbil.</p> <p>2) Elektrisk tilslutning: Tilslut en forbindelse til elnettet i umiddelbar nærhed.</p> <p>3) Ventilation: Ovnen skal installeres på et sted, der muliggør tilstrækkelig ventilation i henhold til gældende regler. I lukkede rum er en Ø14 cm luftindtag obligatorisk til at kommunikere udefra eller med et ventileret rum (fx lagerbygning, loftsrumsrum, garage, trappeopbevaring).</p> <p>4) Røg evakuering: Ovnen er udstyret med en justerbar dampudgang. Sådanne dampes tilsat til dem, der normalt kommer ud af døren i arbejdsfaserne, skal opsamles med en emhætte og tages ud ved hjælp af en røggas. Sørg derfor for, at der er en skorsten i rummet, der er egnet til emhætten, der anvendes i overensstemmelse med gældende regler.</p>

5) Distanze di sicurezza:

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

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

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

5) Safety distances:

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

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

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

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

5) Sicherheitsabstände:

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

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

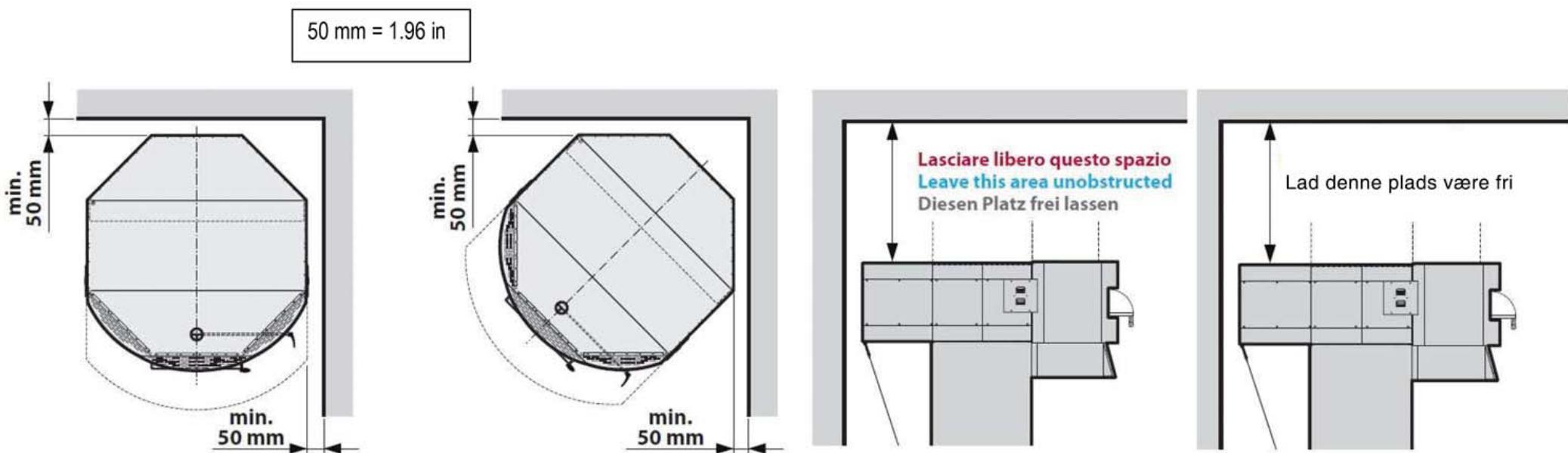
Die angegebenen Abstände müssen erhöht werden, wenn wärmeempfindliche Materialien vorhanden sind.

5) Sikkerhedsafstande:

Det er absolut nødvendigt at respektere mindste sikkerhedsafstande mellem ovnen og andet brændbart udstyr eller materialer.

Det er også forbudt at bruge ovnen i eksplorationsfarlige omgivelser.

De angivne afstande skal øges i nærvær af varmefølsomme materialer.



Avvertenze per l'installatore	Instructions for the installer	Hinweise für den Installateur	Advarsler for installatøren
<p>Gli impianti di gas, acqua, energia elettrica e i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle norme di sicurezza, antinfortunistiche e antincendio in vigore nel Paese di utilizzo; in caso contrario il Costruttore non risponderà per eventuali danni diretti o indiretti a persone o cose.</p> <p>ATTENZIONE!</p> <p>Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione dell'apparecchiatura.</p> <p>Prima di eseguire il collegamento elettrico, accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristica corrispondano a quelle dell'impianto d'alimentazione.</p> <p>A monte dell'apparecchiatura deve essere installato un interruttore di protezione automatico, di portata adeguata, che abbia una distanza d'apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa. (le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno comunque recepite dalla normativa vigente).</p> <p>E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un efficace impianto di terra.</p>	<p>The gas, water, electrical systems and the rooms where the equipment will be installed must comply with the safety, accident prevention and fire prevention standards applicable in the country of use; otherwise the Manufacturer shall not be liable for any direct or indirect damage to people or property.</p> <p>ATTENTION!</p> <p>Always shut off the main electric switch when installing, servicing or repairing the equipment.</p> <p>Before making the electrical connection, make sure that the voltage and frequency stated on the specifications plate corresponds to those of the power supply.</p> <p>A circuit breaker with auto-protection and sufficient capacity must be installed upstream of the equipment; it must have a contact opening distance that permits complete disconnection. (the specifications regarding the opening distance of the contacts and the maximum leakage current must be taken from current regulations).</p> <p>The equipment must be earth bonded.</p>	<p>Die Anlagen für Gas, Wasser und Strom, sowie die Räume für die Installation der Geräte müssen den im Verwendungsland geltenden Vorschriften zu Sicherheit, Unfallverhütung und Brandschutz entsprechen. Andernfalls haftet der Hersteller nicht für etwaige direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden.</p> <p>ACHTUNG!</p> <p>Während der Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den elektrischen Hauptschalter ausschalten.</p> <p>Vor der Ausführung des Elektroanschlusses prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Anlage zur Stromspeisung entsprechen.</p> <p>Vor dem Gerät muss ein automatischer Schutzschalter mit ausreichender Leistung installiert werden, dessen Öffnungsabstand der Kontakte eine vollständige Trennung erlaubt.</p> <p>(Die Eigenschaften zum Öffnungsabstand der Kontakte und dem maximalen Fehlerstrom müssen in jedem Fall den geltenden Vorschriften entnommen werden).</p> <p>Das Gerät muss unbedingt an eine wirksame Erdung angeschlossen werden.</p>	<p>Gas-, vand-, el- og apparatinstallationsrum skal overholde de gældende sikkerheds-, ulykkesforebyggelses- og brandforebyggelsesbestemmelser i det land, hvor de er i brug; ellers er producenten ikke ansvarlig for direkte eller indirekte skader på mennesker eller ting.</p> <p>ADVARSEL!</p> <p>Sluk altid hovedafbryderen under installation, vedligeholdelse eller reparation af udstyret.</p> <p>Sørg for, at den spænding og frekvens, der er vist på typeskiltet, svarer til strømforsyningssystemet.</p> <p>En automatisk beskyttelsesomskifter skal installeres opstrøms for udstyret med en tilstrækkelig kapacitet, som har en åbningsafstand, der muliggør fuldstændig afbrydelse. (egenskaberne vedrørende kontaktens åbningsafstand og den maksimale lækstrøm skal under alle omstændigheder anerkendes i henhold til gældende lovgivning). Det er vigtigt at tilslutte udstyret til et effektivt jordsystem.</p>

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



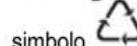
Tale sistema equipotenziale deve obbligatoriamente ottemperare alle norme in vigore. Installare l'apparecchio in un luogo ben aerato poiché un non corretto ricircolo d'aria impedisce il funzionamento ottimale ed il "benessere" delle persone che lavorano in prossimità dell'apparecchiatura.

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

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

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

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



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



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

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

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

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

The plastic components subject to disposal with recycling are marked with this symbol

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



Dieses

Potentialausgleichssystem muss unbedingt den geltenden Vorschriften entsprechen.

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

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

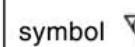
Nach Beendigung der Installation die Verpackung nach den örtlichen Umweltschutzvorschriften entsorgen.

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

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

diesem Symbol

Udstyret skal også medtages i et potentialpotentiale ved hjælp af skruen bag på ovnens nederste venstre markeret med



Dette potentielle skal obligatorisk overholde gældende regler. Installer apparatet i et godt ventileret område, da ukorrekt luftcirculation forhindrer optimal funktion og "velvære" hos personer, der arbejder i nærheden af apparatet.

Undgå at hindre ventilationssystemet i det miljø, hvor dette udstyr er installeret. Undgå at forhindre ventilations- og udstødningshullerne i dette eller andet udstyr.

Ved afslutningen af anlægget bortskaffes emballagen i overensstemmelse med det, der er angivet i stedet for økologiske og miljømæssige forhold.

Materialerne til emballering er forenelige med miljøet og kan opbevares uden fare eller brændes i et særligt affaldsforbrændingsanlæg.

Plastkomponenter, der er genstand for genanwendung, er markeret med

dette symbol

Scarico e trasporto

Unloading and transport

Entladen und Transport

Aflæsning og transport

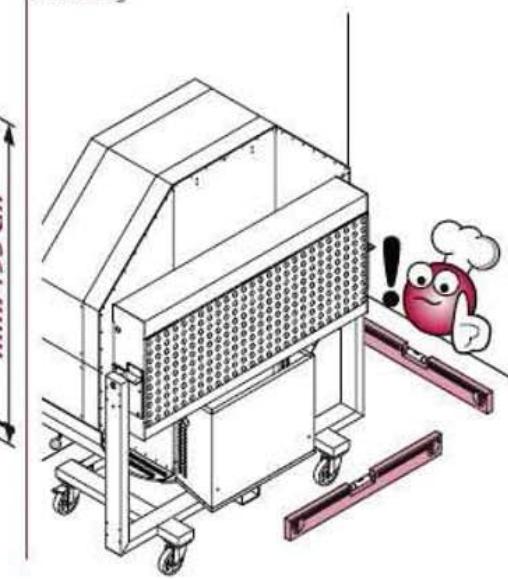
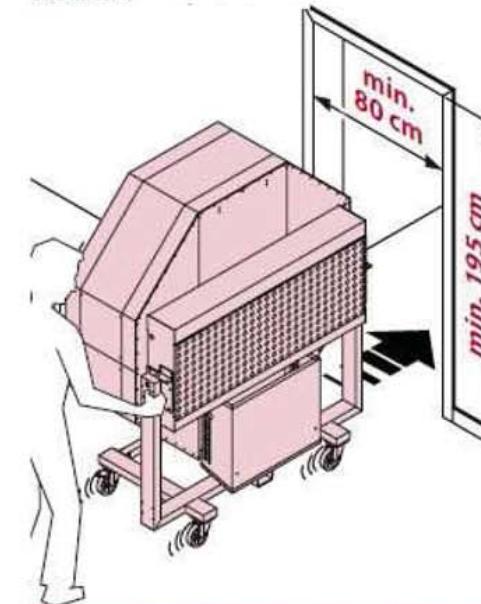
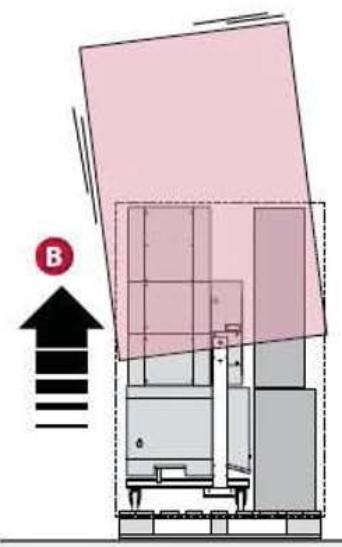
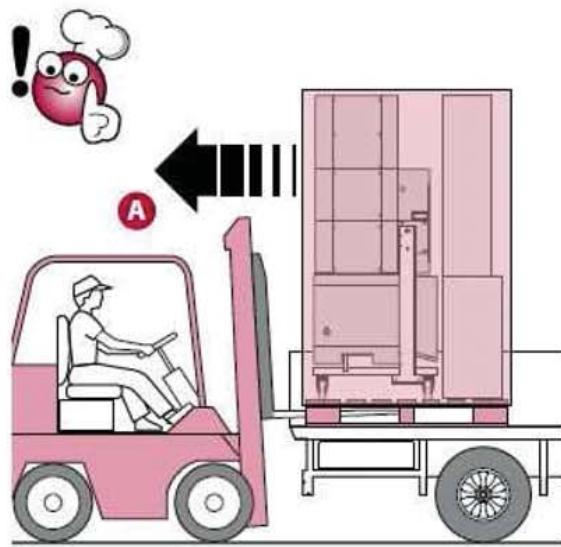
Scarico e trasporto
Unloading and transport
Entladen und Transport

Losning og transport

Scorrimento
Slipping
Verschieben

Forsendelse

Posizionamento
Positioning
Aufstellung



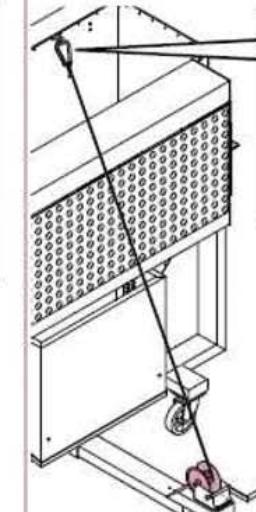
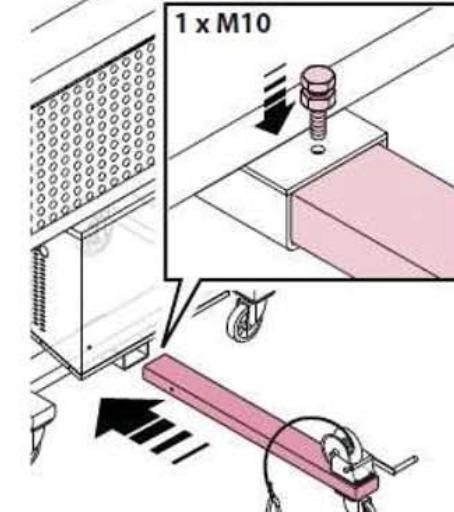
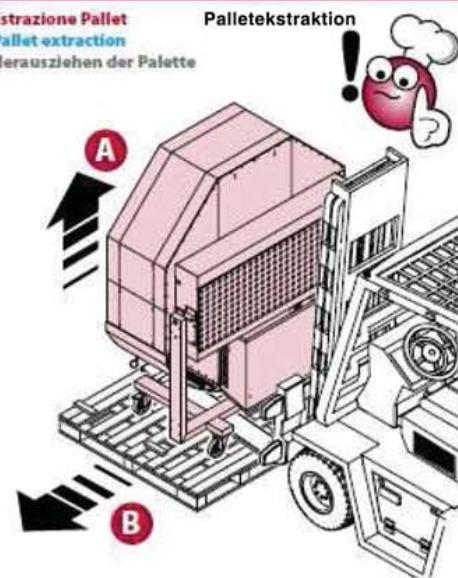
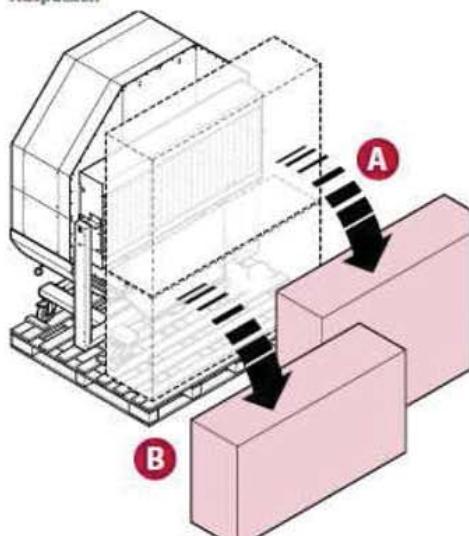
Disimballo
Udpakning
Unpacking
Auspacken

Estrazione Pallet
Pallet extraction
Herausziehen der Palette

Palletekstraktion

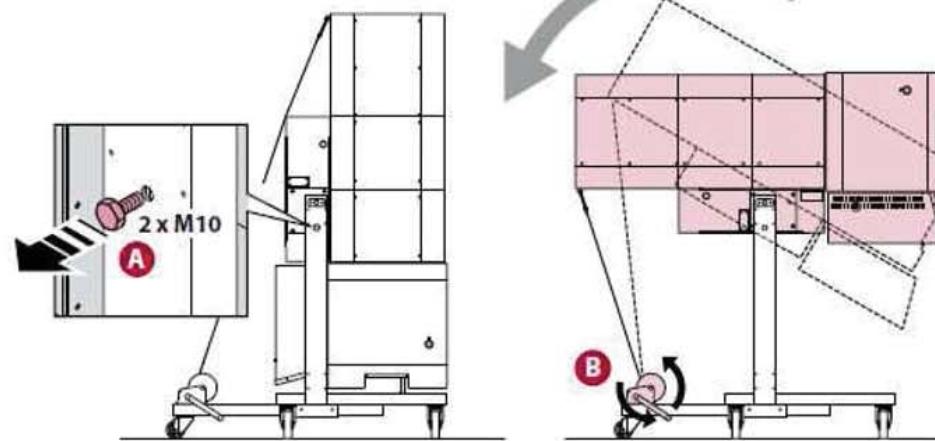
Fissaggio verricello
Winch fastening
Befestigung der Winde

Aggiacchio verricello
Winch hooking
Einhängen der Windel



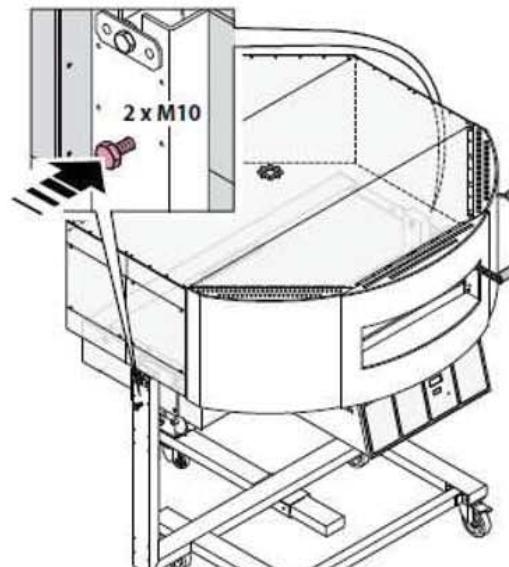
Rotazione forno
Oven rotation
Drehen des Ofens

Ovn rotation



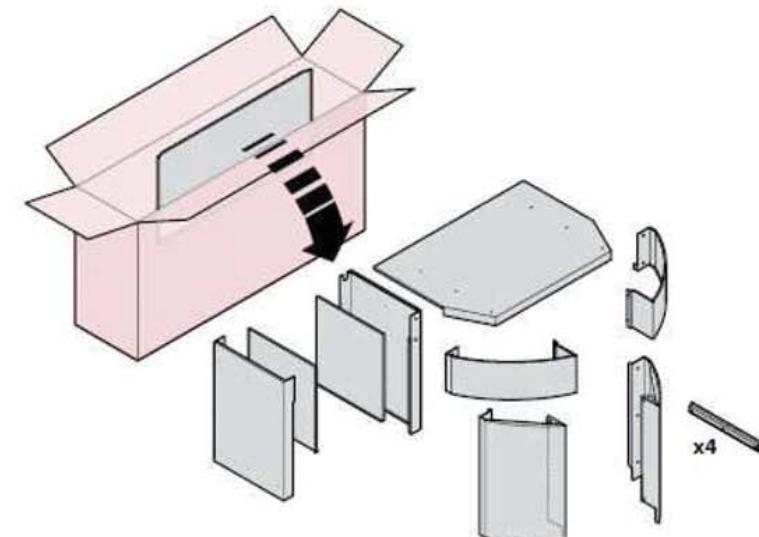
Fissaggio forno con perni
Oven fastening with pins
Befestigung des Ofens mit Stiften

Fastgør ovnen med stifter



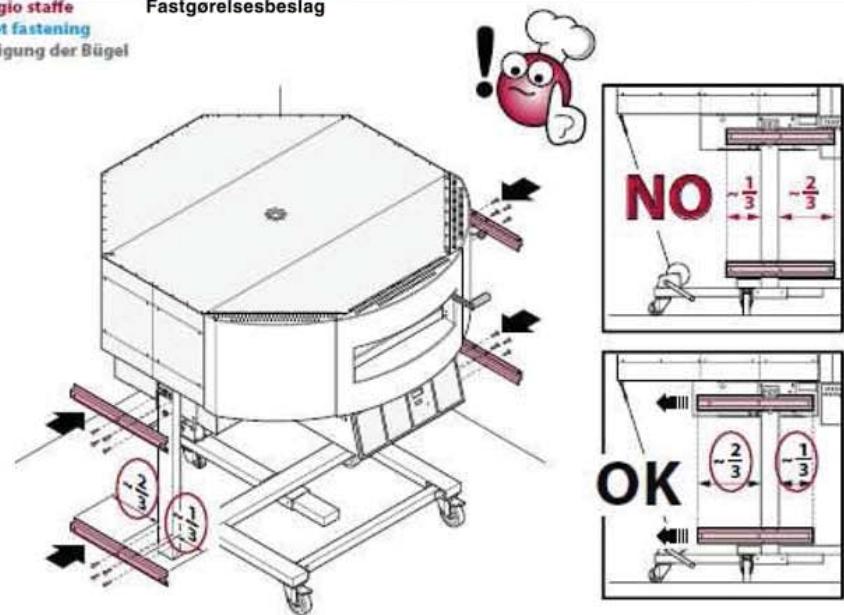
Disimballo rivestimenti
Coating unpacking
Auspacken der Verkleidungen

Udpakning af belægninger



Fissaggio staffe
Bracket fastening
Befestigung der Bügel

Fastgørelsesbeslag

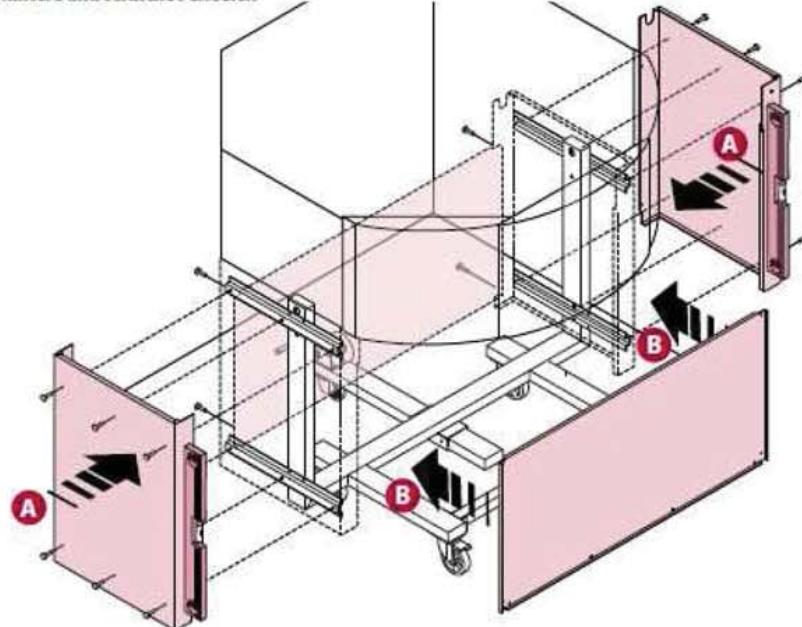


Fissaggio pannelli posteriori e laterali

Rear and side panel fastening

Anbringning hintere und seitliche Paneelen

Fastgørelse af bag- og sidepaneler

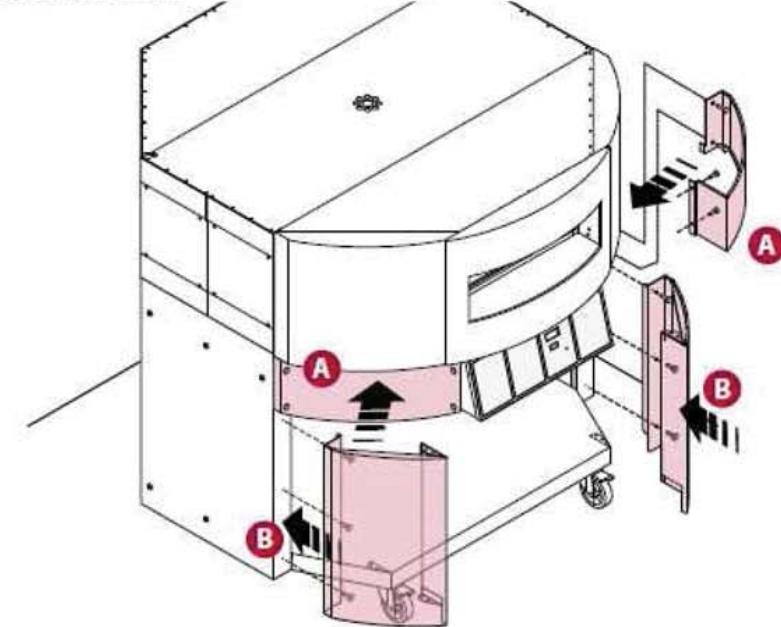


Fissaggio pannelli anteriori

Front panel fastening

Befestigung der vorderen Paneelen

Fastgørelse af frontpaneler

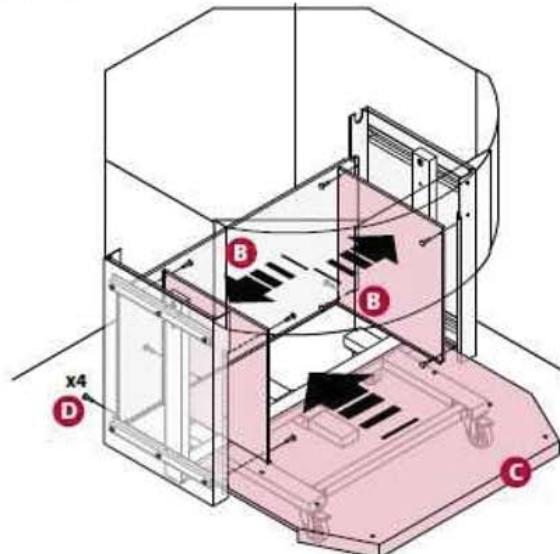
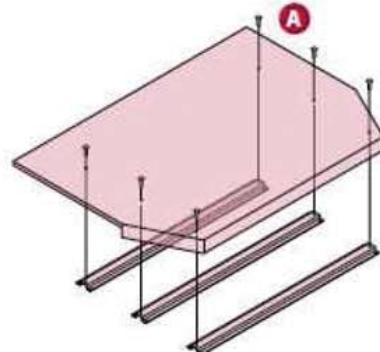


Fissaggio pannelli interni e inserimento fondo

Internal panel fastening and insertion of the bottom

Befestigung der inneren Paneelen und Einlegen des Bodens

Fastgørelse af indvendige paneler og indsættelse af bunden

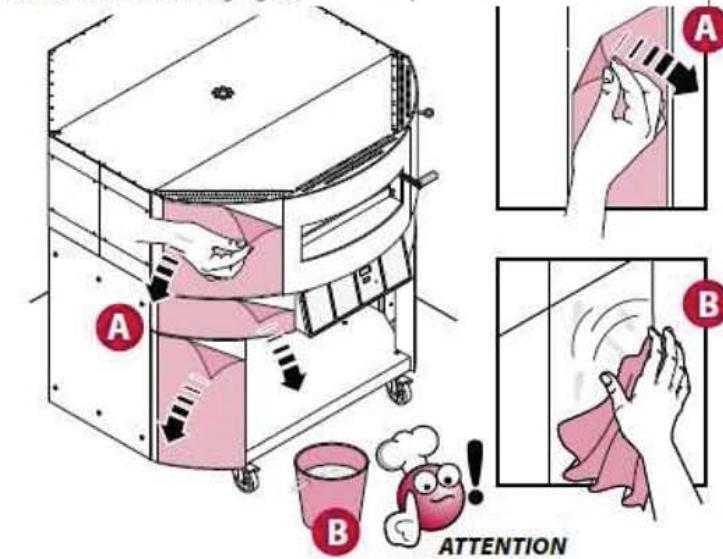


Rimozione pellicola protettiva e pulizia

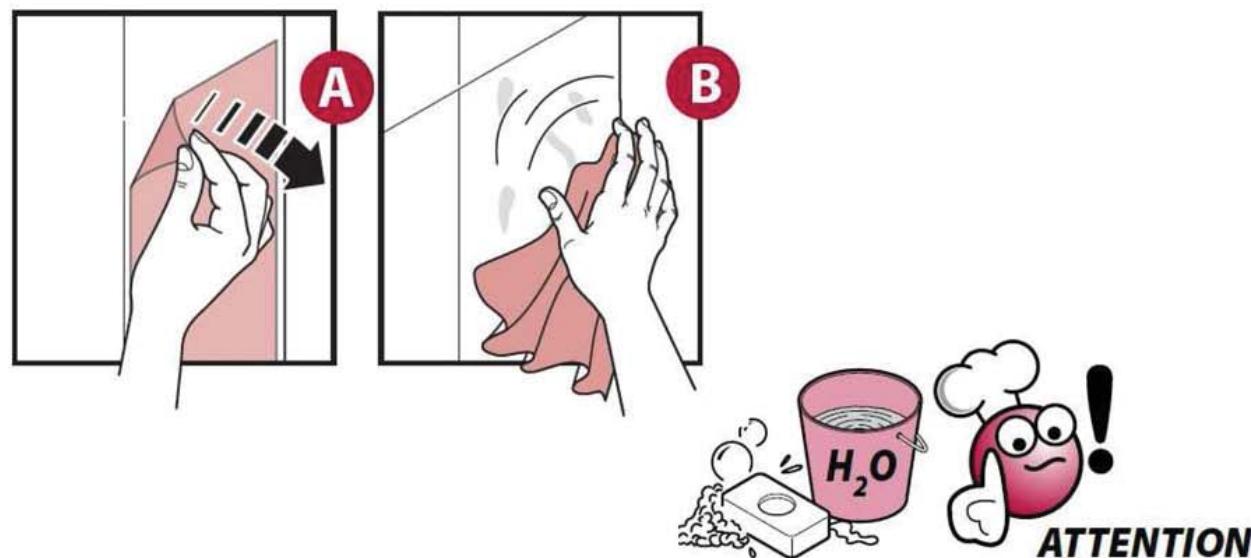
Removal of the protective film and cleaning

Entfernen der Schutzfolie und Reinigung

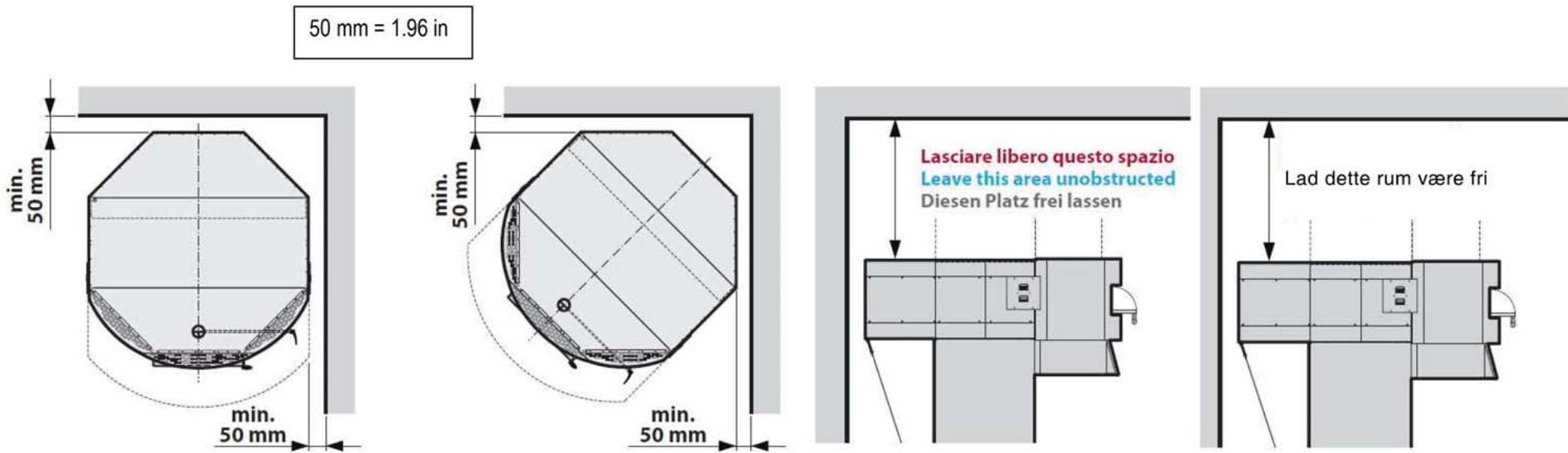
Fjernelse af beskyttende film og rengøring



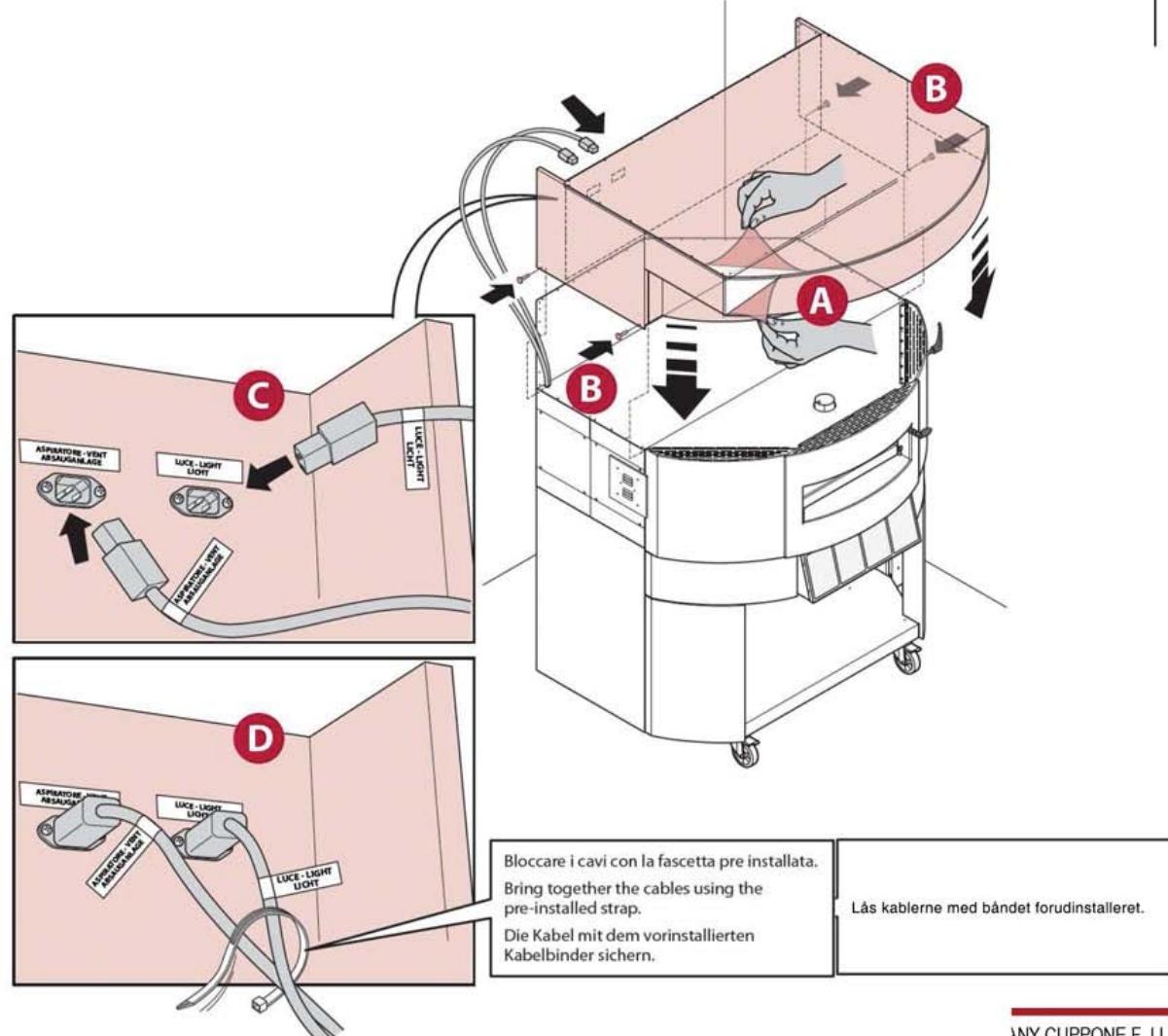
Preparazione e controllo	Preparations and Checks	Vorbereitung und Kontrolle	Forberedelse og kontrol
<p>Sballare il forno e togliere con cura la pellicola protettiva. Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarli con acqua saponata e non con prodotti corrosivi.</p> <p>ATTENZIONE! Controllare che tutte le parti costituenti il forno siano in buono stato e non presentino vizi o rotture, in caso contrario avvisare la casa produttrice per le procedure da seguire.</p>	<p>Unwrap the oven and carefully remove the protective film. In the instance where glue residue remains on surfaces, remove using soapy water; do not use corrosive products.</p> <p>ATTENTION! Check that all oven parts are in good condition and that there are no defects or breakages; in such an instance, contact the manufacturer who will advise you on the procedure to follow.</p>	<p>Den Ofen auspacken und die Schutzfolie vorsichtig entfernen. Sollten Leimrückstände auf der Oberfläche zurückbleiben, beseitigen Sie sie mit Seifenwasser und nicht mit ätzenden Produkten.</p> <p>ACHTUNG! Prüfen Sie, dass alle Teile des Ofens in gutem Zustand sind und keinerlei Mängel oder Brüche aufweisen; sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an den Hersteller für die weitere Vorgehensweise.</p>	<p>Pak ovnen ud og fjern beskyttelsesfilmen omhyggeligt. Hvis resterende lim forbliver på overfladerne, fjern dem med sæbevand og ikke med ætsende produkter.</p> <p>ADVARSEL! Kontrollér, at alle dele, der udgør ovnen, er i god stand og ikke frembyder defekter eller brud, ellers underretter producenten om de procedurer, der skal følges.</p>



Posizionamento	Positioning	Aufstellung	Placering
<p>ATTENZIONE - Per ridurre il rischio di incendio, l'apparecchio deve essere installato in un ambiente "IGNIFUGO", ovvero senza alcun materiale combustibile entro 50 mm ai lati, anteriormente e posteriormente e nel raggio di 1000 mm sopra l'apparecchio.</p> <p>L'apparecchio deve essere montato su pavimenti aventi struttura, pavimentazione e finitura superficiale "NON COMBUSTIBILI".</p> <p>Mantenere tra il forno e le altre apparecchiature o materiali infiammabili, una distanza minima di almeno 50 mm.</p> <p>Posizionare il forno sopra il suo supporto o un qualsiasi altro basamento costruito in materiale non infiammabile, in bolla e che ne sopporti il peso.</p> <p>Nel caso di utilizzo del supporto, fissarlo al forno con viti auto foranti avvitate da sotto il supporto.</p> <p>In ogni caso siliconare la fessura tra il forno e il supporto o il piano d'appoggio, utilizzando silicone resistente alle alte temperature.</p> <p>Consigliamo comunque di lasciare almeno 500 mm di spazio libero sul fianco destro per consentire un facile accesso all'impianto elettrico.</p> <p>Se ciò non è possibile, in caso di intervento, sarà necessario spostare il forno dal suo alloggiamento mediante adeguati sistemi di sollevamento.</p>	<p>CAUTION – To reduce the risk of fire, the appliance is to be installed in FIREPROOF surroundings only, with no combustible material within 50 mm of the sides, front, or rear of the appliance or within 1000 mm above the appliance.</p> <p>The appliance is to be mounted on floors that have the structure, flooring and surface finish "NON COMBUSTIBLE".</p> <p>Ensure that you keep a distance of at least 50 mm between the oven and other equipment or inflammable materials.</p> <p>Position the oven onto its support or any other base made of non-flammable materials which is completely level and which is able to support the oven weight. In case of use of the support fasten it to the oven with self drilling screws from below the support.</p> <p>In any case seal the gap between the oven and the stand or the base, using silicone resistant to high temperatures.</p> <p>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.</p> <p>Where this is not possible, you will have to move the oven from its housing using suitable lifting systems.</p>	<p>VORSICHT - Um die Brandgefahr zu reduzieren, muss das Gerät in einem Umwelt "FEUERFEST", dh ohne brennbares Material innerhalb von 50 mm an den Seiten, Vorder-und Rückseite in einem Radius von 1000 mm über dem Gerät installiert werden.</p> <p>Das Gerät muss auf Böden, die die Struktur, Fußböden und Oberflächen "NO FUEL" installiert haben.</p> <p>Halten Sie zwischen dem Ofen und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 50 mm ein.</p> <p>Stellen Sie den Ofen auf sein Gestell oder einen anderen Sockel aus nicht entzündbarem Material, der waagerecht ausgerichtet und für sein Gewicht ausgelegt ist.</p> <p>Im Falle der Nutzung der Unterstützung Schrauben befestigen Sie sie am Ofen mit Bohrschrauben von unterhalb der Unterstützung geschraubt.</p> <p>Auf jeden Fall den Spalt zwischen dem Ofen und dem Ständer oder Regal, mit Silikon beständig gegen hohe Temperaturen.</p> <p>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.</p> <p>Wenn dies nicht möglich ist, muss der Ofen für Wartungs-/Reparatureingriffe mittels geeigneter Hubvorrichtungen an einen anderen Platz gebracht werden.</p>	<p>ADVARSEL - For at mindske risikoen for brand skal apparatet installeres i et "BRANDSIKKER" miljø, dvs. uden brændbart materiale inden for 50 mm på siderne, for og bag og inden for 1000 mm over apparatet.</p> <p>Apparatet skal installeres på gulve med "IKKE-FUEL" struktur, gulvbelægning og overfladebehandling.</p> <p>Hold en minimumsafstand på mindst 50 mm mellem ovnen og andet brændbart udstyr eller materialer.</p> <p>Placer ovnen på sin støtte eller enhver anden base lavet af ubrændbart materiale, i en boble, og som bærer sin vægt. Når du bruger understøtningen, skal du sætte den i ovnen med selvdrejende skruer skruet ud under understøtningen.</p> <p>Under alle omstændigheder er siliconen mellemrummet mellem ovnen og støtten eller støttefladen ved brug af silikone, der er resistent over for høje temperaturer. Vi anbefaler dog at lade mindst 500 mm ledig plads på højre side for at give nem adgang til det elektriske system.</p> <p>Hvis dette ikke er muligt, skal det i tilfælde af indgreb være nødvendigt at flytte ovnen fra huset ved hjælp af egnede løftesystemer.</p>



Posizionamento e collegamento cappa (OPTIONAL)	Hood positioning and connection (OPTIONAL)	Positionierung und Anschluss Abzugshaube (OPTIONAL)	Placering og tilslutning af emhætten (OPTIONAL)
<p>Attenzione: La cappa è da utilizzare solamente in associazione con il forno e non per altri scopi.</p> <p>Prima di installare la cappa disconnettere la macchina dall'alimentazione</p>	<p>Attention: The hood is to be used only in association with the oven and not for other purposes.</p> <p>Before installing the hood disconnect the power supply.</p>	<p>Achtung: Die Haube ist nur in Verbindung mit dem Ofen verwenden, nicht für andere Zwecke.</p> <p>Vor der Installation der Haube die Stromversorgung unterbrechen.</p>	<p>OBS: Emhætten må kun bruges sammen med ovnen og ikke til andre formål.</p> <p>Før du monterer emfanget, skal du afbryde maskinen fra strømforsyningen.</p>



Scarico fumi

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

ATTENZIONE:

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

Fume discharge outlet

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

ATTENTION:

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

Dampfablass

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

ACHTUNG:

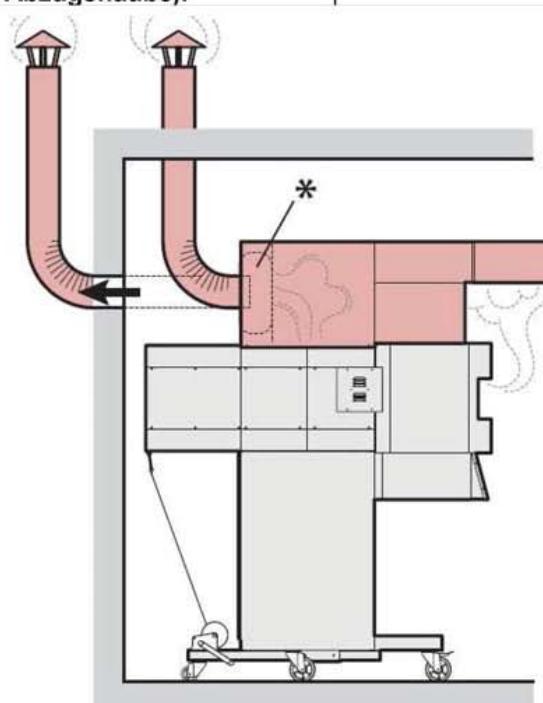
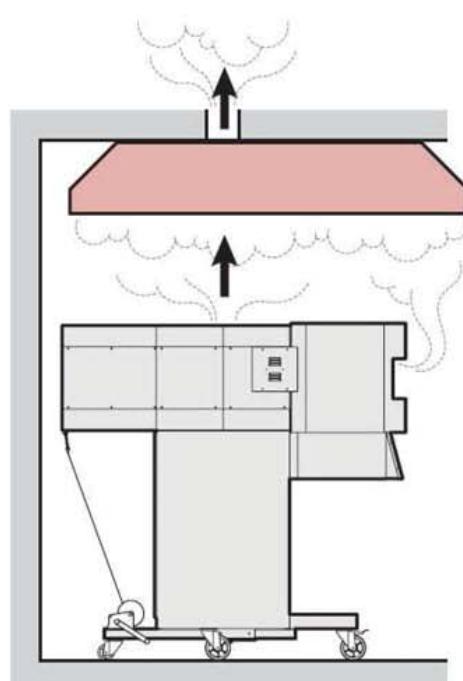
Den Rauchabzug nicht direkt an eine Absaugvorrichtung anschließen (Gebläse oder Absaugschlauch einer motorisierten Abzugshaube).

Udstødningsgasser

Det er også tilrådeligt at forbinde ovnens udstødningsrør til en damp evakueringsrør eller for at indsætte ovnen under en emhætte.

ADVARSEL:

Tilslut ikke røggasstikket direkte til en udsugningsventilator (ventilator eller motorudstødningsrør).



* Nota:
Il "motore aspiratore" non è presente nella versione per il mercato americano.

Note:
The "motor extractor fan" is not present with the version sold on the American market.

Hinweis:
Der "Absaugmotor" ist an der Ausführung für den amerikanischen Markt nicht vorhanden.

OBS:
"Udstødningsmotoren" er ikke tilgængelig på modellen til det amerikanske marked

Collegamento elettrico e posizionamento definitivo

Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

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

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

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

Electrical connections and final positioning

Only qualified personnel must carry out electrical connection.

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

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

To carry out this operation, remove the right side oven panel, connect the cable to the terminal board and secure it with the relative cable gland located on the back of the appliance itself.

Elektroanschluss und endgültige Aufstellung

Fachpersonal ausgeführt werden.

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

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

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

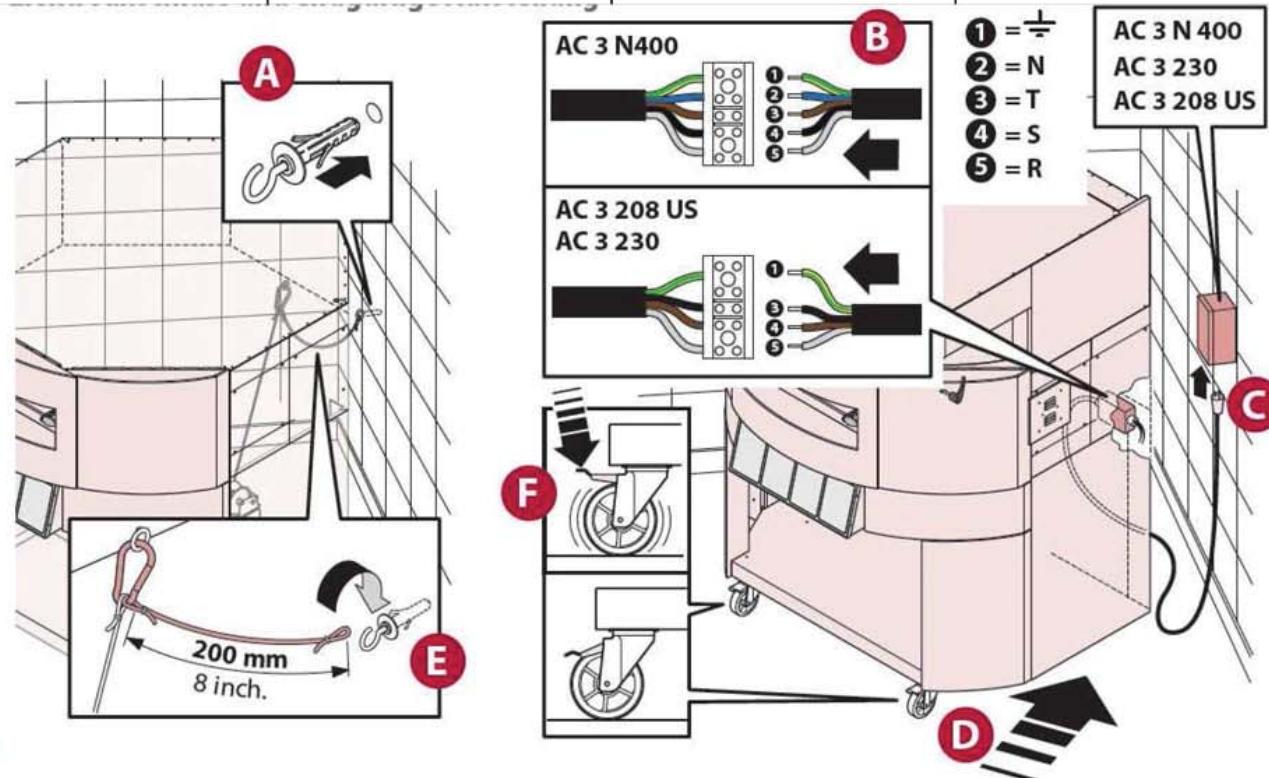
Elektrisk tilslutning og endelig positionering

Den elektriske forbindelse må kun udføres af kvalificeret personale.

Den tekniske dataplade på bagsiden af ovnen indeholder alle de oplysninger, der er nødvendige for korrekt tilslutning.

Apparatet skal tilsluttes lysnettet med et kabel af typen H05 RN-F (leveres af installatøren).

For at gøre dette skal du fjerne ovnens højre sidepanel, tilslut kablet til klemkortet og stoppe det med den specielle kabelforskring på bagsiden af apparatet.



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



simbolo internazionale

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

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

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



symbol

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

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

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



gekennzeichnet.

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

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

Tilslut ovnen til jorden og sæt den i det potentielle kredsløb; Terminalen anvendt til dette formål er placeret inde i kassen på bagsiden af ovnen og er kendtegnet ved internationalt symbol

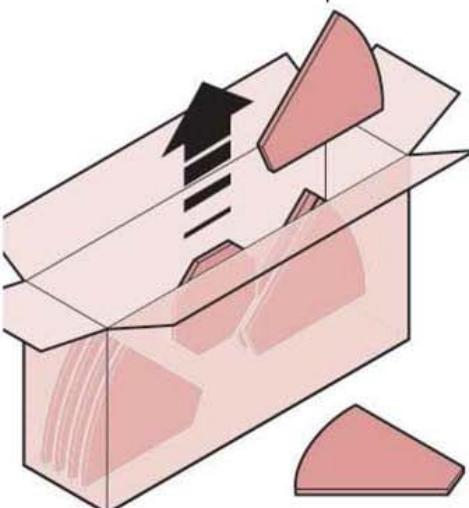


gekennzeichnet.

Tilslut kablet til den automatiske generelle kontakt (multipolær differentieret termisk magnetbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm.), Tilberedt i umiddelbar nærhed.

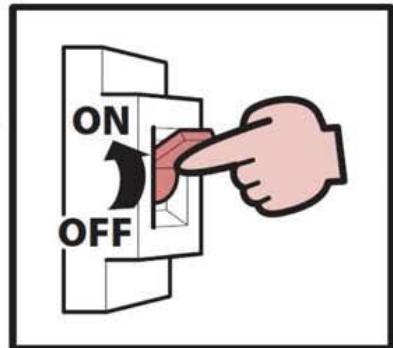
Fabrikanten frafalder alt ansvar for manglende overholdelse af ovenstående.

Disimballo piastre
Unpacking Base Bricks
Auspacken Fliesen



Udpakning af plader

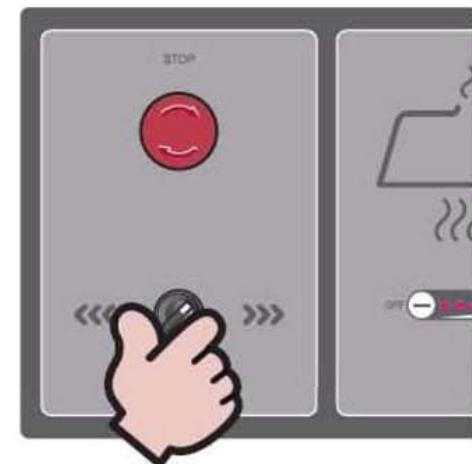
Attivazione alimentazione
Power supply activation
Aktivierung Speisung



230V
400V

Strøm aktivering

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



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

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

ACHTUNG!

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

ADVARSEL!

Sluk aldrig ovnen med tænd / sluk-knappen (20), mens den ildfaste overflade roterer.
Flyt joysticket (4) altid til midterpositionen.
Skub joysticket tilbage til den langsomme position, når den er slukket.

for the American (U.S.A.) and Canadian (CA) markets



Inserimento della prima piastra

Insertion of the first plate

Einsetzen der ersten Fliesen

Avviare la rotazione del piano girevole

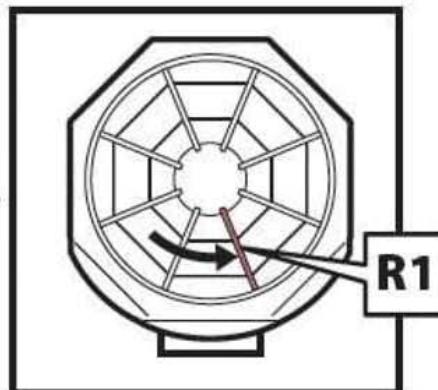
Rotate the rotating surface

Die Rotation der Drehscheibe starten

A



B

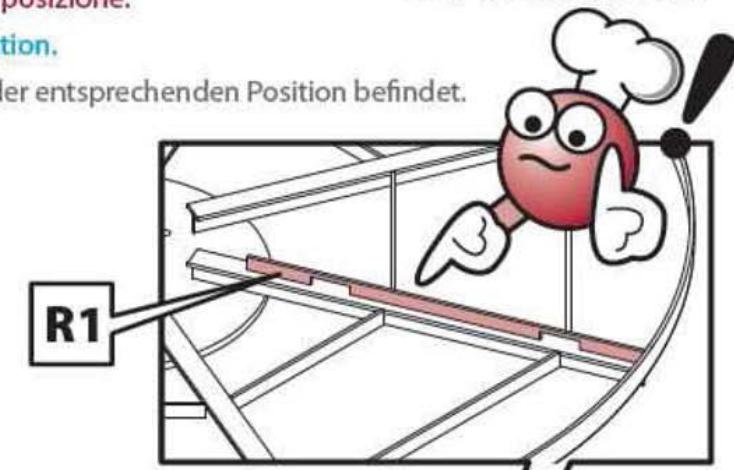


Attendere che il raggio "R1" sia in posizione.

Wait until the "R1" range is in position.

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

ATTENTION



Fermare la rotazione del piano girevole

Stop rotating the rotating surface

Die Rotation der Drehscheibe starten

C

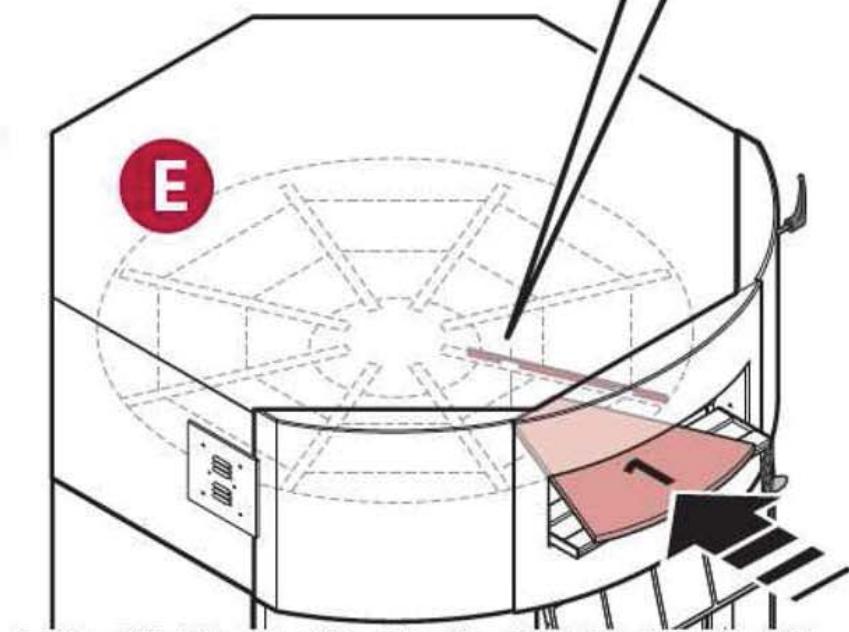


D

Premere il pulsante STOP

Press the STOP button

Die STOP-Taste drücken



Inserimento delle prime 5 piastrelle

Insertion of the first 5 plates

Einsetzen der ersten 5 Fliesen

A

Avviare la rotazione del piano girevole

Rotate the rotating surface

Die Rotation der Drehscheibe starten

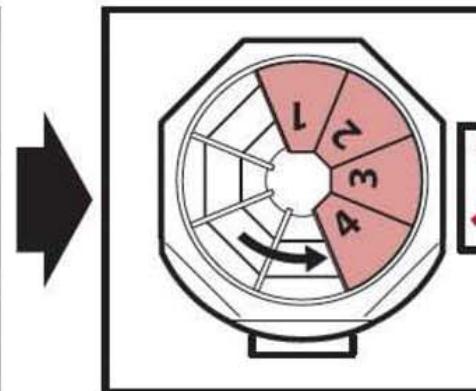


B

Attendere 1/8 di giro.

Turn it 1/8 of the way round.

1/8 Umdrehung warten.



C

Fermare la rotazione del piano girevole

Stop rotating the rotating surface

Die Rotation der Drehscheibe starten

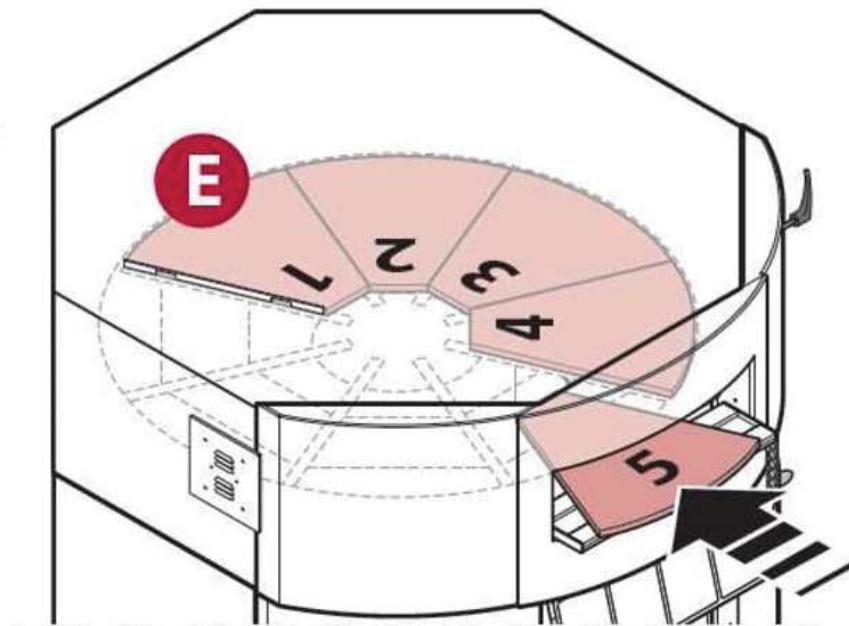
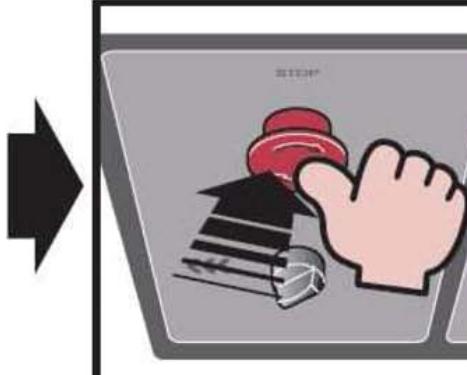


D

Premere il pulsante STOP

Press the STOP button

Die STOP-Taste drücken

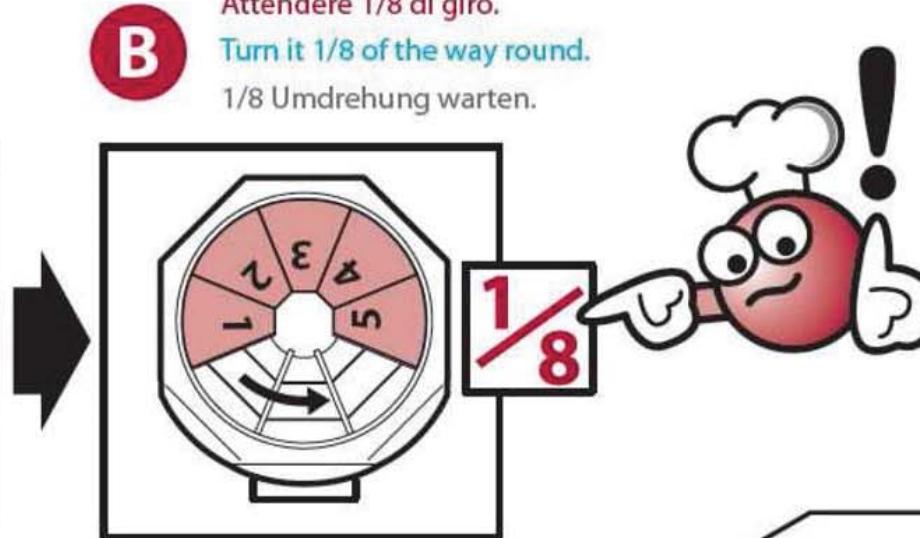


Inserimento piastra centrale
Central plate insertion
Einsetzen der mittleren Fliese

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



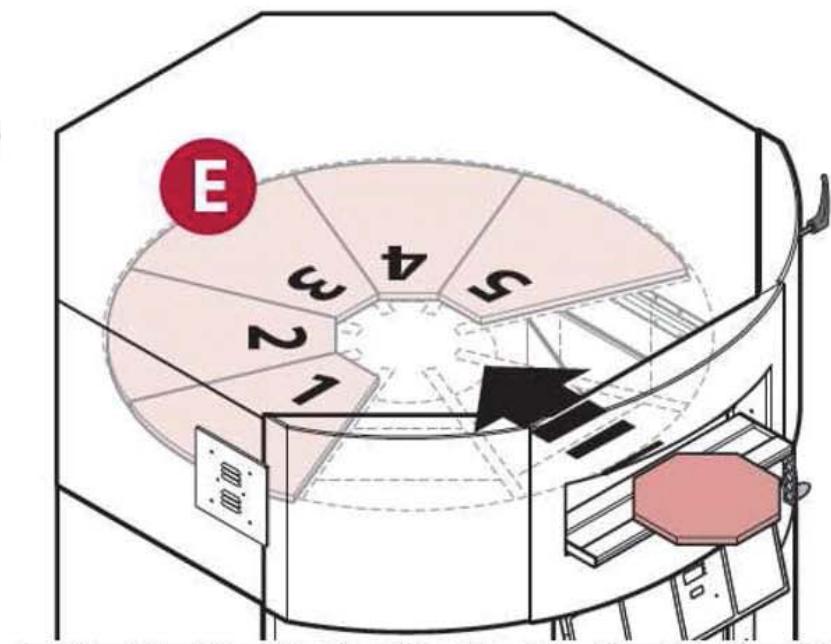
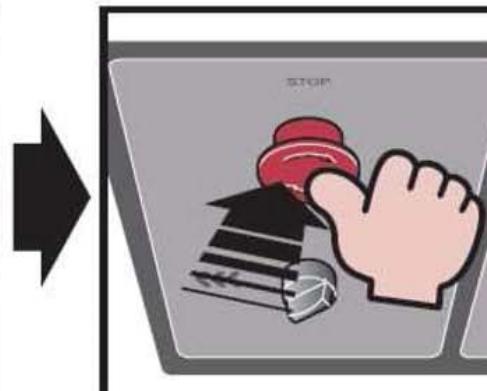
B Attendere 1/8 di giro.
Turn it 1/8 of the way round.
1/8 Umdrehung warten.



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



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



Inserimento ultime 3 piastre

Insertion of the last 3 plates

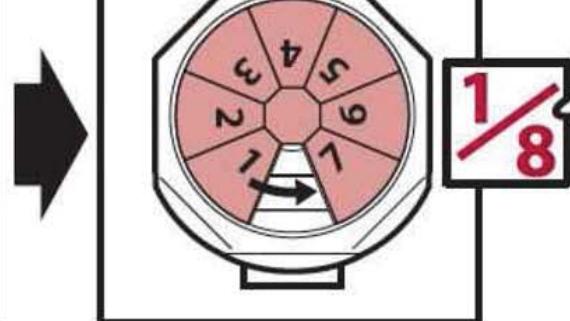
Einsetzen der letzten 3 Fliesen

- A** Avviare la rotazione del piano girevole
Rotate the rotating surface

Die Rotation der Drehscheibe starten



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



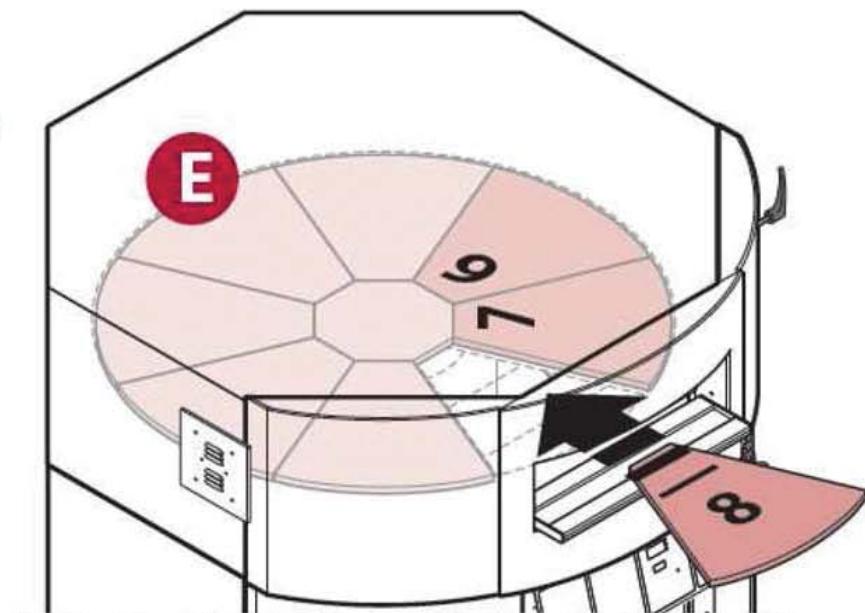
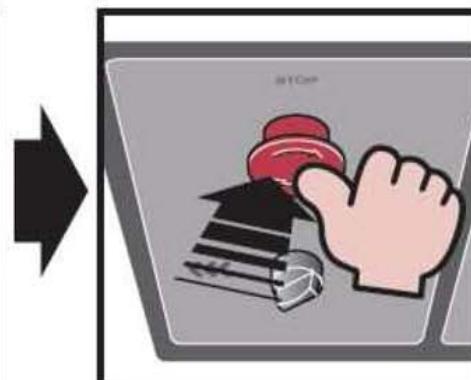
- C** Fermare la rotazione del piano girevole
Stop rotating the rotating surface

Die Rotation der Drehscheibe starten



- D** Premere il pulsante STOP
Press the STOP button

Die STOP-Taste drücken



Isætning af den første plade

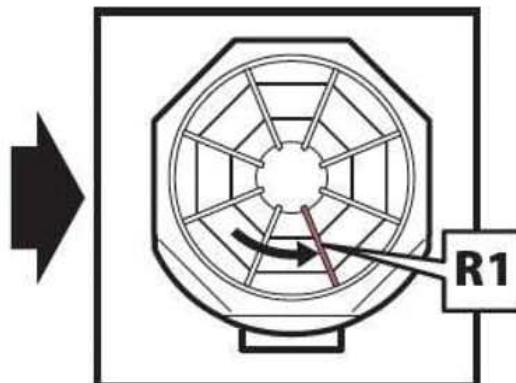
A

Begynd at dreje drejeskiven

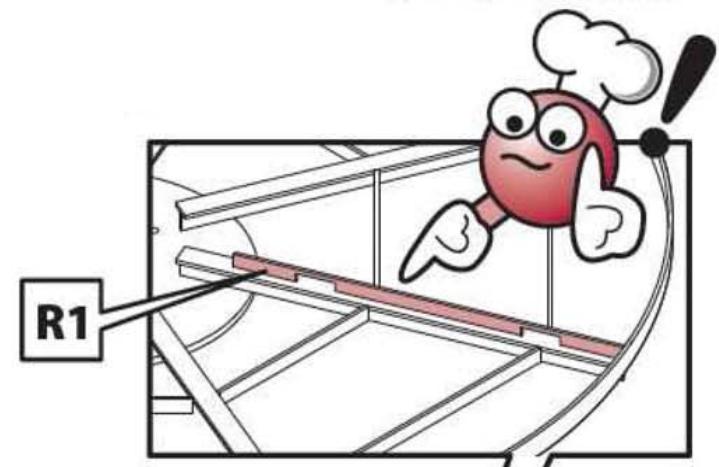


B

Vent til "R1" holderen er på plads.



ATTENTION



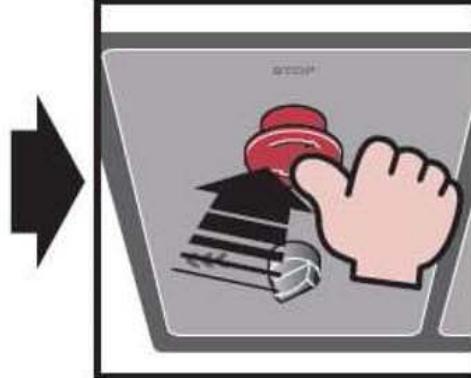
C

Stop med at dreje drejeskiven.

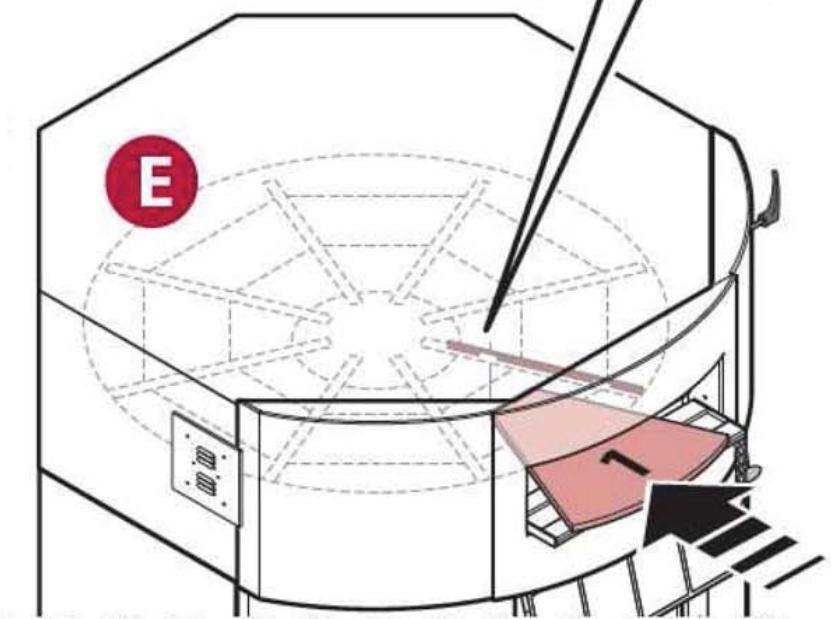


D

Tryk på STOP knappen



E



Indsætning af de første 5 plader

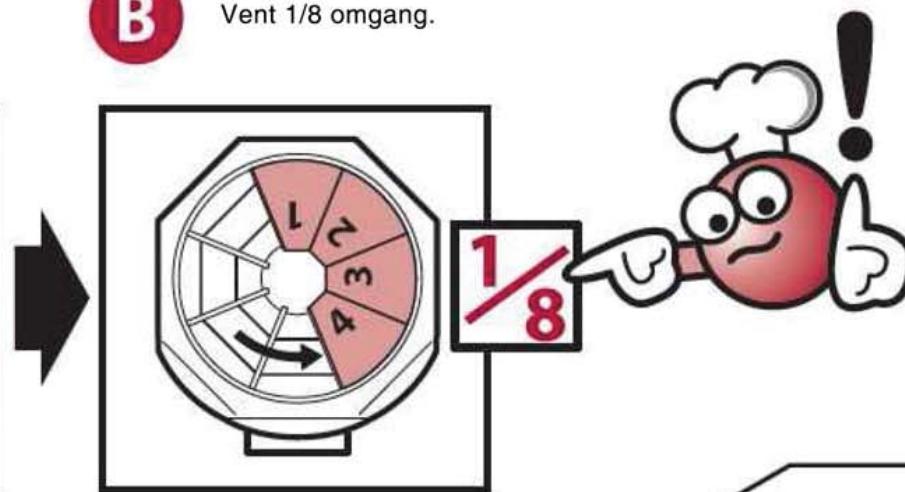
A

Begynd at dreje drejeskiven



B

Vent 1/8 omgang.



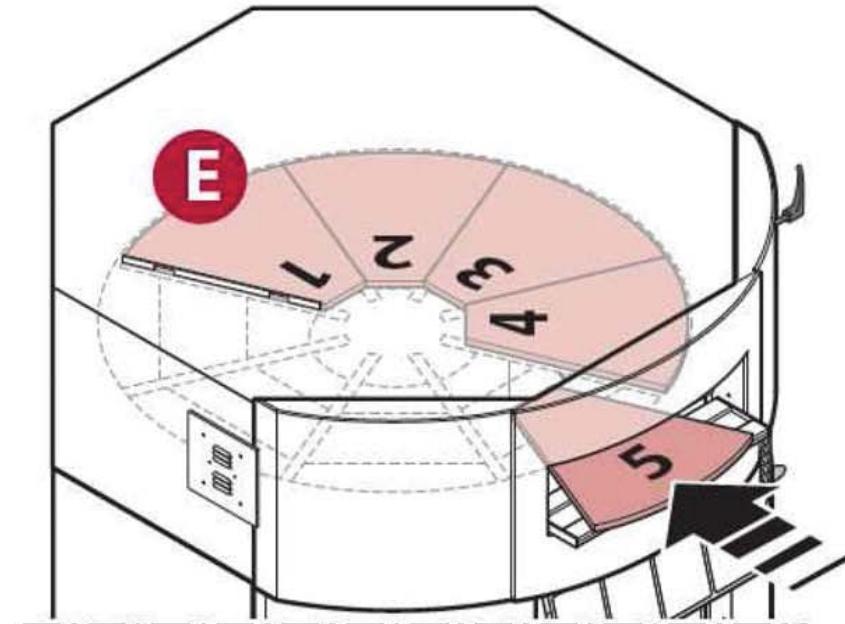
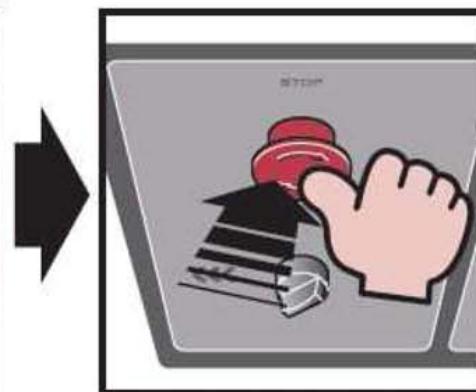
C

Stop med at dreje drejeskiven



D

Tryk på STOP-knappen



Central pladeindsættelse

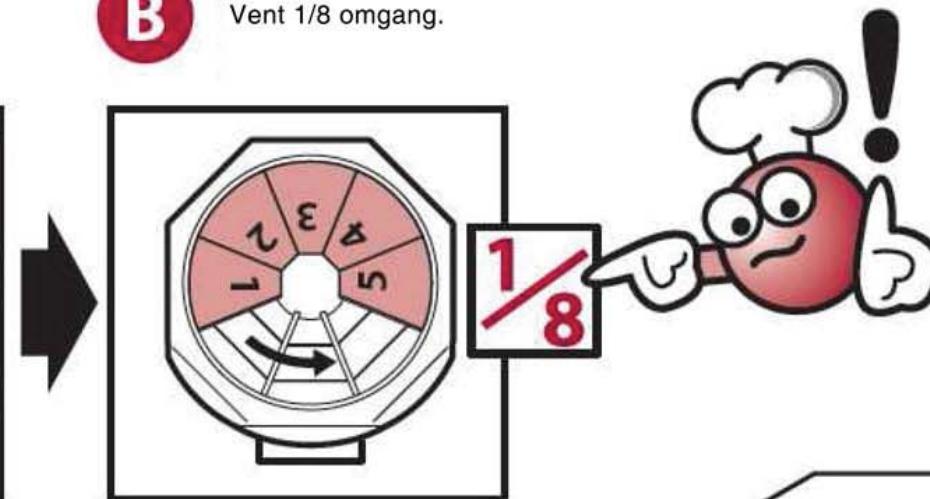
A

Begynd at dreje drejeskiven.



B

Vent 1/8 omgang.



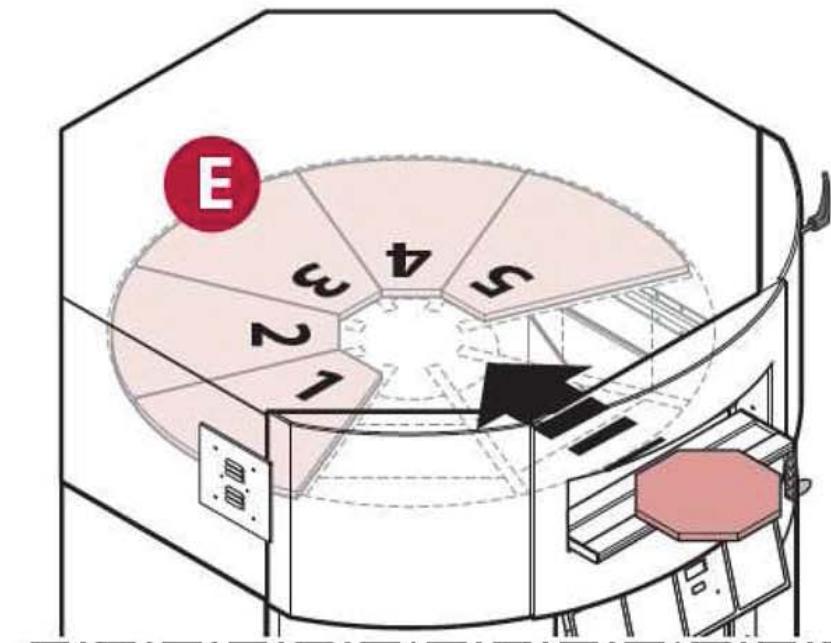
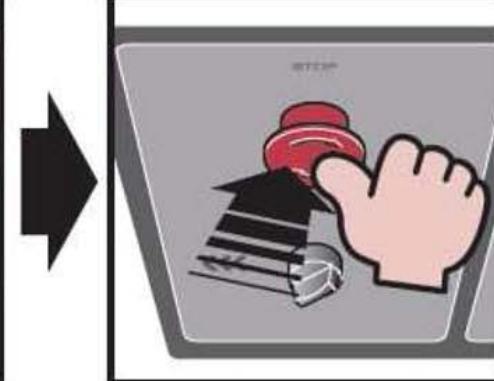
C

Stop med at dreje drejeskiven.



D

Tryk på STOP-knappen



Indsætning af de sidste 3 plader

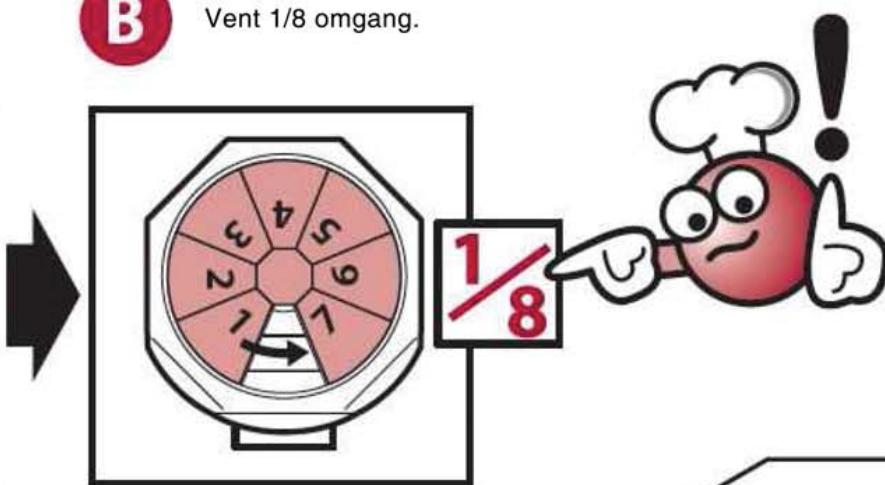
A

Begynd at dreje drejeskiven.



B

Vent 1/8 omgang.



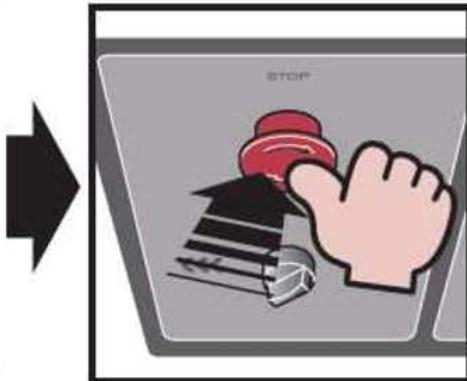
C

Stop med at dreje drejeskiven.

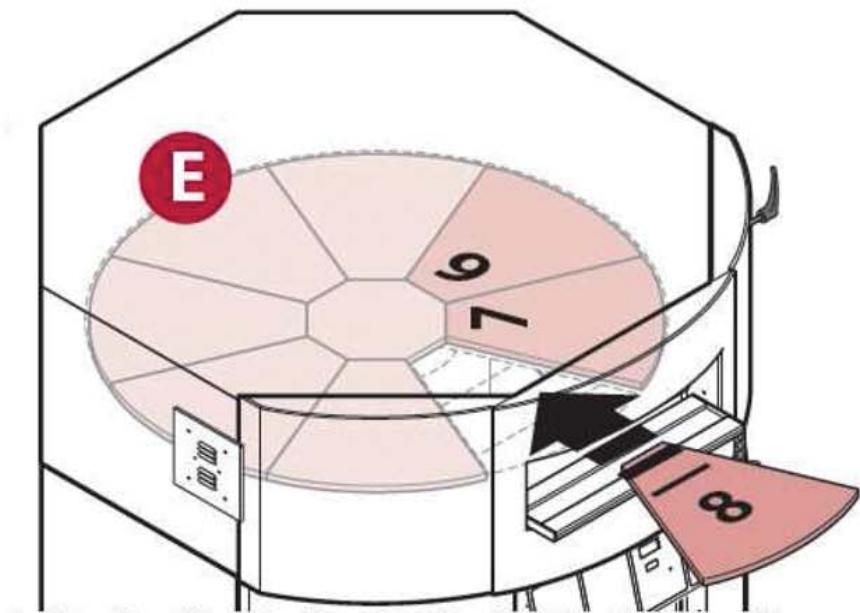


D

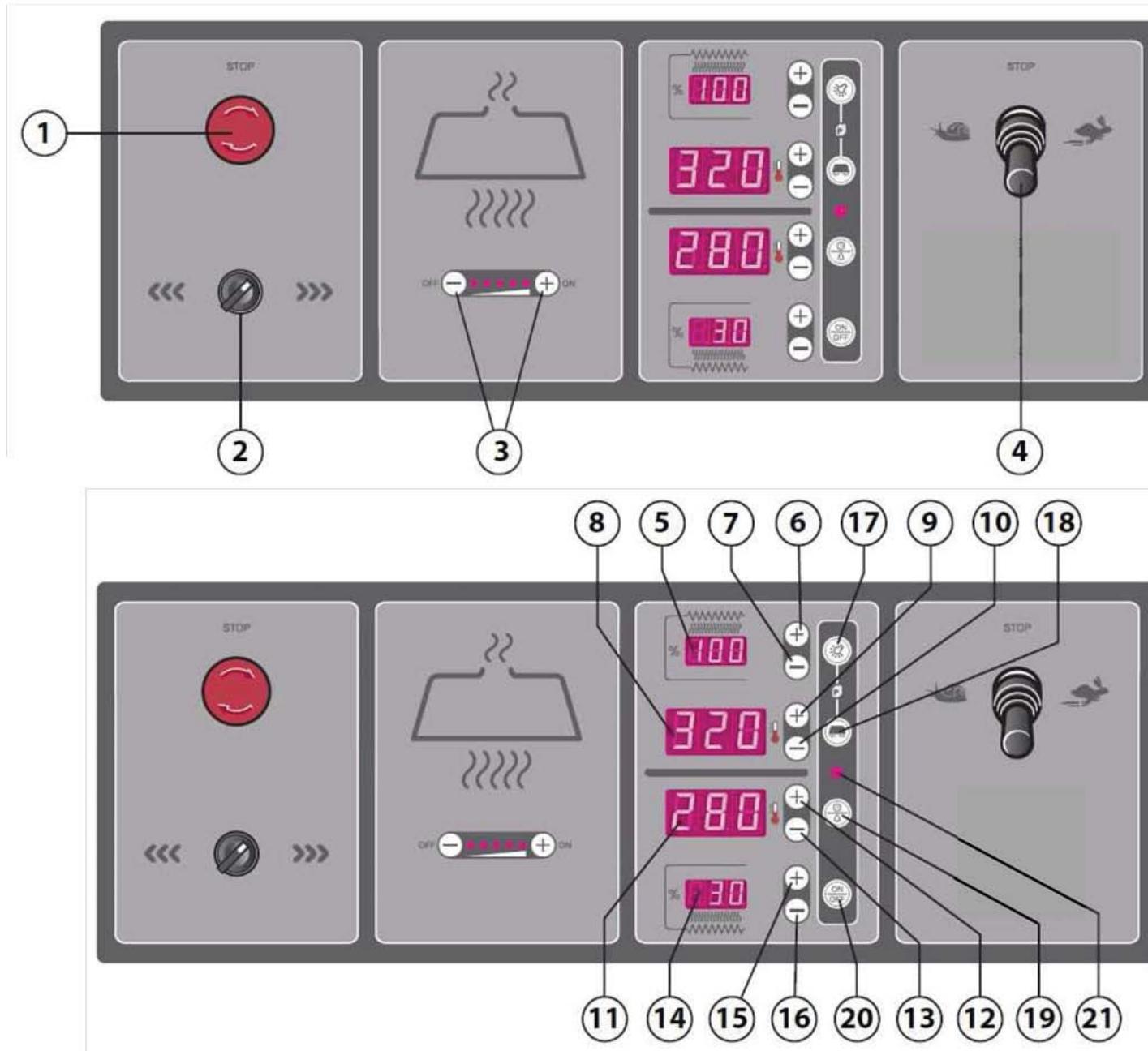
Tryk på STOP-knappen



E



Verifica del funzionamento	Operation Verification	Funktionsprüfung	Funktionskontrol
<p>Mettere in funzione il forno seguendo le istruzioni di seguito riportate.</p> <p>Verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici, spiegando all'utente come utilizzare in maniera ottimale l'apparecchiatura e come effettuare le operazioni di ordinaria manutenzione e di pulizia.</p> <p>Precollaudo</p> <p>Prima della consegna al cliente, il forno viene collaudato presso le officine di costruzione sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.</p> <p>Presso l'utilizzatore finale, all'atto del primo ciclo di avviamento, si raccomanda di innalzare la temperatura fino ad un valore di 150°C mantenendolo per almeno 8 ore.</p> <p>In questa fase il forno produrrà fumi e odori sgradevoli dovuti all'evaporazione dell'umidità contenuta nei materiali isolanti. Tali fumi e odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.</p> <p>ATTENZIONE: Per l'accensione e la programmazione, fare riferimento al capitolo d'uso utente.</p>	<p>Start up the oven using the instructions provided below.</p> <p>Check the correct operation of all electrical components, whilst explaining how to best use the appliance and how to carry out routine maintenance and cleaning operations to the user.</p> <p>Pre-test</p> <p>Prior to delivery to the customer, the oven is tested at the manufacturer's workshops both with regard to functionality as well as to safety.</p> <p>When the unit is turned on for the first time is recommended that the temperature is set at 150°C and left on for at least 8 hours.</p> <p>During this phase, the oven will produce fumes and unpleasant odours due to the evaporation of the moisture contained in the insulation.</p> <p>These fumes and odours will disappear during the subsequent operating cycles.</p> <p>ATTENTION: Please refer to the user's manual for start-up and programming.</p>	<p>Setzen Sie den Ofen wie folgt beschrieben in Betrieb.</p> <p>Prüfen Sie die korrekte Funktion aller elektrischen Komponenten und erklären Sie dem Nutzer, wie der Apparat optimal genutzt wird und wie die ordentlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchzuführen sind.</p> <p>Vorabnahme</p> <p>Vor der Auslieferung an den Kunden wird der Ofen in den Konstruktionswerkstätten geprüft, sowohl bezüglich der Funktionen als auch der Sicherheit.</p> <p>Beim ersten Einschaltzyklus beim EnTPutzer muss die Temperatur bis zu einem Wert von 150°C erhöht und dann für mindestens 8 Stunden gehalten werden.</p> <p>In dieser Phase entstehen im Ofen Dämpfe und schlechte Gerüche, die durch die Feuchtigkeit entstehen, die im Isoliermaterial enthalten ist. Diese Dämpfe und Gerüche verschwinden in den nachfolgenden Betriebszyklen.</p> <p>ACHTUNG: Für das Einschalten und die Programmierung auf das Kapitel Benutzerbetrieb Bezug nehmen.</p>	<p>Start oven ved at følge instruktionerne nedenfor.</p> <p>Kontrollér, at alle elektriske komponenter fungerer korrekt ved at forklare brugeren, hvordan man bruger apparatet optimalt og hvordan man udfører almindelig vedligeholdelse og rengøring.</p> <p>Pre-kontrol</p> <p>Før levering til kunden testes ovnen i fabrikentens værksteder både hvad angår funktionalitet og sikkerhed.</p> <p>Ved slutningen af den første opstartscyklus anbefales det at øge temperaturen op til en værdi på 150 ° C i mindst 8 timer.</p> <p>I denne fase vil ovnen producere ubehagelige dampe og lugt på grund af inddampning af fugt indeholdt i isoleringsmaterialene. Disse dampe og lugte vil forsvinde i efterfølgende driftscykler.</p> <p>OBS: Ved tænding og programmering henvises til kapitlet om drift.</p>



Descrizione comandi	Description of Controls	Beschreibung der Bedienblende	Beskrivelse af kommandoer
<p>1 - Pulsante a fungo di emergenza Arresta istantaneamente la rotazione del piano in refrattario.</p> <p>2 - Selettore di rotazione Permette di selezionare il senso di rotazione del piano in refrattario.</p> <p>3 - Tasti aspiratore cappa Permettono di accendere e spegnere l'aspiratore della cappa (solo Mod. KGT140AS e KGT110AS), nonché di aumentarne o diminuirne la velocità.</p> <p>4 - Joystick Regola la velocità della rotazione del piano in refrattario.</p> <p>5 - Display 1 visualizza il valore della percentuale di funzionamento delle resistenze superiori.</p> <p>6 - Tasto + permette di aumentare la percentuale di funzionamento delle resistenze superiori.</p> <p>7 - Tasto - permette di diminuire la percentuale di funzionamento delle resistenze superiori.</p> <p>8 - Display 2 visualizza la temperatura impostata e la temperatura reale della camera e il numero di programma selezionato; il punto in basso a destra è acceso quando le resistenze del cielo sono accese.</p>	<p>1 - Emergency mushroom-head button Instantaneous stop of the rotating refractory surface.</p> <p>2 - Rotation selector Used to select the direction of rotation of the refractory surface.</p> <p>3 - Hood extraction fan keys These turn the hood extraction fan on and off (<u>Models. KGT140AS and KGT110AS only</u>), and increase and decrease the speed.</p> <p>4 - Joystick This adjusts the speed of refractory surface rotation.</p> <p>5 - Display 1 this displays the operating percentage of the upper heating elements.</p> <p>6 - Key + allows you to increase the operating percentage of the upper heating elements.</p> <p>7 - Key - allows you to decrease the operating percentage of the upper heating elements.</p> <p>8 - Display 2 displays the set temperature and the actual chamber temperature, and the selected programme number; the bottom right part lights up when the oven top heating elements are on.</p>	<p>1 - Not-Aus-Pilztaster Stoppt umgehend die Rotation der Schamottzscheibe.</p> <p>2 - Rotationswahlschalter Dient der Auswahl der Rotationsrichtung der Schamottzscheibe.</p> <p>3 - Tasten des Sauggebläses der Abzugshaube Sie ermöglichen das Ein- und Ausschalten des Sauggebläses der Abzugshaube (<u>nur Mod. KGT140AS e KGT110AS</u>), sowie die Erhöhung oder Verringerung der Geschwindigkeit.</p> <p>4 - Joystick Reguliert die Rotation der Schamottzscheibe</p> <p>5 - Display 1 Zeigt den Prozentwert für den Betrieb der oberen Heizwiderstände an.</p> <p>6 - Taste + Ermöglicht das Erhöhen des Prozentwerts für den Betrieb der oberen Heizwiderstände.</p> <p>7 - Taste - Ermöglicht das Verringern des Prozentwerts für den Betrieb der oberen Heizwiderstände.</p> <p>8 - Display 2 Zeigt die eingestellte Temperatur und die tatsächliche Temperatur der Kammer sowie die Nummer des gewählten Programms an; der Punkt unten rechts leuchtet, wenn die oberen Heizwiderstände an sind.</p>	<p>1 - Nødsvampeknap Stop øjeblikkelig den ildfaste overflade.</p> <p>2 - Rotationsvælger Giver mulighed for at vælge omdrejningsretningen på den ildfaste overflade.</p> <p>3 - Emfanget udtagningsknapper De tillader, at hætteudsugeren tændes og slukkes (kun Mod. KGT140AS og KGT110AS), samt at øge eller formindske dens hastighed.</p> <p>4 - Joystick Justerer drejningsplanets rotationshastighed.</p> <p>5 - Display 1 viser værdien af procentdelen af driften af de øvre modstande.</p> <p>6 - Nøgle + tillader at øge procentdelen af driften af de øvre modstande.</p> <p>7 - nøgle - tillader at reducere procentdelen af driften af de øvre modstande.</p> <p>8 - Display 2 viser den indstillede temperatur og den faktiske rumtemperatur og det valgte programnummer nederste højre punkt er tændt, når himmel modstande er tændt.</p>

9 - Tasto + permette di aumentare la temperatura della camera di cottura e il numero di programma selezionato.	9 - Key + allows you to increase the temperature of the cooking chamber and the selected programme number.	9 - Taste + Ermöglicht das Erhöhen der Temperatur der Backkammer und der Nummer des gewählten Programms.	9 - Nøgle + tillader at øge madlavningstemperaturen og det valgte programnummer.
10 - Tasto - permette di diminuire la temperatura della camera di cottura e il numero di programma selezionato.	10 - Key - allows you to decrease the temperature of the cooking chamber and the selected programme number.	10 - Taste - Ermöglicht das Verringern der Temperatur der Backkammer und der Nummer des gewählten Programms.	10 - nøgle - giver mulighed for at reducere madlavningstemperaturen og det valgte programnummer.
11 - Display 3 visualizza la temperatura impostata e la temperatura reale del piano di cottura, il tempo di intervento dell'avvisatore acustico di fine cottura (cicalino) e il tempo mancante della funzione "countdown"; il punto in basso a destra è acceso quando le resistenze della platea sono accese.	11 - Display 3 displays the set temperature and the actual cooking chamber temperature, the time remaining before intervention of the acoustic signal indicating the end of the cooking time (buzzer) in addition to the remaining "countdown" function time; the bottom right part lights up when the bed plate heating elements are on.	11 - Display 3 Zeigt die eingestellte und die tatsächliche Temperatur der Backplatte sowie die Temperatur, bei der das akustische Signal (Summton) ausgelöst wird, und die Restzeit der "Countdown"-Funktion an; der Punkt unten rechts leuchtet, wenn die oberen Heizwiderstände an sind.	11 - Display 3 den viser den indstillede temperatur og den aktuelle temperatur på kogepladen, den akustiske alarms indbrudstid ved slutningen af tilberedningen (summer) og den manglende tid for nedtællingsfunktionen; nederste højre punkt tændes, når varmeelementerne på gulvet er tændt.
12 - Tasto + permette di aumentare la temperatura del piano di cottura, il tempo di intervento dell'avvisatore acustico di fine cottura (cicalino) e il tempo mancante della funzione "countdown".	12 - Key + allows you to increase the cooking surface temperature, the time remaining before intervention of the acoustic signal indicating the end of the cooking time (buzzer) and the remaining "countdown" function time.	12 - Taste + Ermöglicht das Erhöhen der Temperatur der Backplatte, der Temperatur, bei der das akustische Signal (Summton) ausgelöst wird, und der Restzeit der "Countdown"-Funktion.	12 - Nøgle + det giver mulighed for at øge temperaturen på kogepladen, indbrudstidspunktet for den akustiske alarm ved slutningen af tilberedningen (summer) og den manglende tid for nedtællingsfunktionen.
13 - Tasto - permette di diminuire la temperatura del piano di cottura, il tempo di intervento dell'avvisatore acustico di fine cottura (cicalino) e il tempo mancante della funzione "countdown".	13 - Key - allows you to decrease the cooking surface temperature, the time remaining before intervention of the acoustic signal indicating the end of the cooking time (buzzer) and the remaining "countdown" function time.	13 - Taste - Ermöglicht das Verringern der Temperatur der Backplatte, der Temperatur, bei der das akustische Signal (Summton) ausgelöst wird, und der Restzeit der "Countdown"-Funktion.	13 - Nøgle - det gør det muligt at reducere temperaturen på kogepladen, indgangstiden for den akustiske alarm ved slutningen af tilberedningen (summer) og den manglende tid for nedtællingsfunktionen.

14 - Display 4 visualizza il valore della percentuale di funzionamento delle resistenze inferiori.	14 - Display 4 this displays the operating percentage of the lower heating elements.	14 - Display 4 Zeigt den Prozentwert für den Betrieb der unteren Heizwiderstände an.	14 - Display 4 viser værdien af procentdelen af driften af de nederste modstande.
15 - Tasto + permette di aumentare la percentuale di funzionamento delle resistenze inferiori.	15 - Key + allows you to increase the operating percentage of the lower heating elements.	15 - Taste + Ermöglicht das Erhöhen des Prozentwerts für den Betrieb der unteren Heizwiderstände.	15 - Nøgle + tillader at øge procentdelen af driften af de lavere modstande.
16 - Tasto - permette di diminuire la percentuale di funzionamento delle resistenze inferiori.	16 - Key - allows you to decrease the operating percentage of the lower heating elements.	16 - Taste - Ermöglicht das Verringern des Prozentwerts für den Betrieb der unteren Heizwiderstände.	16 - nøgle - det tillader at reducere procentdelen af driften af de lavere modstande.
17 - Tasto luce attiva e disattiva la luce della camera.	17 - Light key turns the light in the chamber on and off.	17 - Taste Licht Schaltet das Licht im Backraum ein oder aus.	17 - Lysknappen tænd og sluk for kameraets lys.
18 - Tasto luce cappa attiva e disattiva la luce della cappa; usa il numero di programma selezionato.	18 - Hood light key turns the hood light on and off; uses the selected programme number.	18 - Taste Licht Abzugshaube Aktiviert und deaktiviert das Licht der Abzugshaube; nutzt die Nummer des gewählten Programms.	18 - Emfang lysnap aktiverer og deaktivérer lyset af hætte brug det valgte programnummer.
19 - Tasto timer permette di attivare il "cicalino" e la funzione "countdown".	19 - Timer key allows you to activate the "buzzer" and the "countdown" function.	19 - Taste Timer Ermöglicht die Aktivierung des Summtons und der "Countdown"-Funktion.	19 - Timer-knappen giver mulighed for at aktivere "summer" og "nedtælling" funktionen.
20 - Tasto ON/OFF permette di accendere e spegnere il forno.	20 - ON/OFF key allows you to turn the oven on and off.	20 - Taste ON/OFF Ermöglicht das Ein- und Ausschalten des Ofens.	20 - ON / OFF-knap giver dig mulighed for at tænde og slukke ovnen.
21 - Led 1 Fisso in programmazione, lampeggiante se è stato attivato il "cicalino" e la funzione il countdown.	21 - LED 1 Steady in programming mode, flashing where the "buzzer" and the countdown function have been activated.	21 - Led 1 Leuchtet während der Programmierung fix; blinkt, wenn der Summton und die "Countdown"-Funktion aktiv sind.	21 - Led 1 Fast i programmering, blinker, hvis "summer" er blevet aktiveret og nedtællingsfunktionen.
Tasti 17 + 18 Permette la programmazione e la scelta dei programmi.	Keys 17 + 18 Enables programming and selection of programmes..	Tasten 17 + 18 Ermöglicht die Programmierung und die Auswahl der Programme.	Taster 17 + 18 Tillader programmering og valg af programmer.

Avvertenze per l'utilizzatore	Instructions for the user	Hinweise für den Nutzer	Advarsler for brugeren
<p>PERICOLO DI INCENDIO: Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura. Tutti i modelli descritti in questo libretto hanno parti che si scalzano per contatto diretto, per convezione d'aria o fumi e irraggiamento: attenzione ai rischi di ustione! Evitare qualsiasi manipolazione di parti senza adeguate protezioni.</p>	<p>This equipment was designed exclusively for industrial and professional cooking of pizzas or similar food products as per the methods indicated in this booklet. Any use other than what is indicated is considered improper, potentially dangerous for people and animals and could cause irreparable damage to the equipment.</p> <p>Improper use of this equipment will void the warranty; furthermore, the manufacturer does not consider itself liable for damage to people, animals or property.</p> <p>FIRE HAZARD Leave the area around the equipment free and clean of combustibles. Do not keep inflammable material near this equipment.</p> <p>All of the models described in this handbook have parts that are heated by direct contact, by air convection or fumes and radiation: attention - risk of burns! Do not handle parts without suitable protection.</p> <p>ATTENTION: Always turn off the main electrical switch when no longer using the equipment, especially during cleaning operations or a prolonged period of inactivity.</p>	<p>Dieses Gerät wurde ausschließlich für das industrielle und professionelle Backen von Pizzen oder ähnlichen Speisen auf die in diesem Handbuch angegebene Art und Weise entwickelt.</p> <p>Ein von den Anweisungen abweichender Gebrauch gilt als unsachgemäß, potentiell gefährlich für Menschen und Tiere und könnte das Gerät unrettbar beschädigen.</p> <p>Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts erlischt die Garantie. Darüber hinaus ist der Hersteller nicht haftbar für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen.</p> <p>BRANDGEFAHR: Den Bereich um das Gerät von brennbaren Stoffen frei und sauber halten. Keine entflammbaren Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.</p> <p>Alle Modelle, die in diesem Handbuch beschrieben werden, besitzen Teile, die sich durch direkten Kontakt, Luftströmung oder Dampf und Strahlung erhitzen:</p> <p style="text-align: center;">Achtung, Verbrennungsgefahr!</p> <p>Jede Handhabung von Teilen ohne angemessenen Schutz vermeiden.</p>	<p>Dette udstyr er udelukkende designet til industriel og professionel madlavning af pizzaer eller lignende fødevarer med de metoder, der er angivet i dette hæfte. Enhver anden brug end den angivne betragtes som ukorrekt, potentielt farlig for mennesker og dyr og kan uopretteligt skade udstyret. Ukrorrect brug af udstyret vil annullere garantien; Fabrikanten er heller ikke ansvarlig for skade på personer, dyr eller ejendom.</p> <p>BRANDFARE: Lad området omkring udstyret være fri og rengør fra brændstoffer. Hold ikke brændbare materialer nær dette udstyr.</p> <p>Alle modeller beskrevet i denne vejledning har dele, der opvarmes ved direkte kontakt, ved luftkonvektion eller røg og stråling:</p> <p>Pas på risikoen for forbrændinger! Undgå manipulation af dele uden tilstrækkelig beskyttelse.</p>

ATTENZIONE:

Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura, soprattutto durante le operazioni di pulizia o in caso di lunga inattività.

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

Esigere parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.

Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.

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

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.

ACHTUNG:

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

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

Telefonische Notfallnummern gut sichtbar anbringen.

Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die eingeschränkte körperliche oder geistige Fähigkeiten oder

Sinnenseinschränkungen besitzen, oder Personen mit fehlender Erfahrung und fehlenden Kenntnissen, außer sie werden von einer verantwortlichen Person überwacht oder erhalten von ihr Anweisungen zur Nutzung des Geräts.

ADVARSEL: Sluk altid hovedafbryderen, når apparatet anvendes, især under rengøring eller i tilfælde af lange perioder med inaktivitet.

Hvis du opdager uregelmæssigheder (f.eks. Beskadiget netledning osv.), Funktionsfejl eller nedbrud, må du ikke bruge udstyret og kontakte et autoriseret servicecenter, der er autoriseret af producenten. Anmod om originale reservedele, ellers vil garantien være ugyldig. Anbring nødtelefonnumre på et synligt sted. Dette udstyr er ikke egnet til brug af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, medmindre en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, giver dem tilsyn eller instruktion vedrørende brugen af udstyret.

91915560-160418AR06-Manuale Giotto.doc

04/2016

ESCLUSIVA PROPRIETA' DELLA DITTA CUPPONE F.LLI SRL - EXCLUSIVE PROPERTY OF THE COMPANY CUPPONE F. LLI SRL

53

<p>Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve essere professionalmente preparato e va periodicamente addestrato sul suo utilizzo e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli incidenti.</p> <p>I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.</p> <p>ATTENZIONE:</p> <p>È vietato immettere nella camera di cottura solidi o liquidi infiammabili, ad esempio superalcolici, durante il funzionamento.</p> <p>Sorvegliare</p> <p>l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia!</p>	<p>ATTENTION:</p> <p>It is prohibited to place inflammable solids or liquids, such as spirits, in the baking chamber when operating.</p> <p>Supervise the equipment when operating and do not leave food in the oven with no one present!</p>	<p>Das Personal, das dieses Gerät verwendet, muss professionell vorbereitet sein und regelmäßig geschult bezüglich Nutzung des Geräts, Sicherheitsvorschriften und Unfallverhütung.</p> <p>Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät oder mit Teilen davon spielen.</p> <p>ACHTUNG:</p> <p>Es ist verboten, während des Betriebs entzündliche Feststoffe oder Flüssigkeiten, beispielsweise Spirituosen, in den Backraum einzuführen.</p> <p>Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen, keine Speisen unbeaufsichtigt im Ofen lassen!</p>	<p>Personale, der anvender udstyret, skal være fagligt forberedt og skal regelmæssigt trænes i brug og sikkerheds- og ulykkesforebyggelsesbestemmelser.</p> <p>Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret eller dele af det.</p> <p>ADVARSEL:</p> <p>Det er forbudt at introducere faste eller brændbare væsker, såsom spiritus, ind i kogepladsen under drift.</p> <p>Overvåg udstyret under driften, lad ikke mad komme i ovnen uden et tilfælde!</p>	
--	--	---	--	--

Prima accensione

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

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

Initial operation

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

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

Erstes Einschalten

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

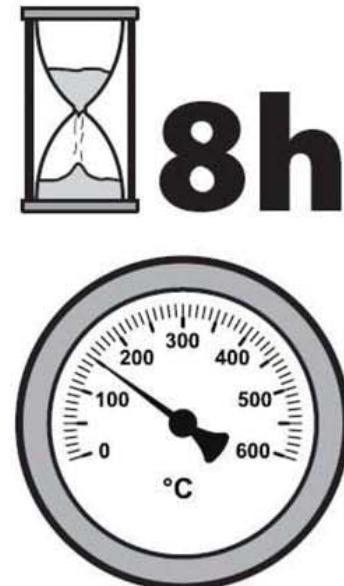
In dieser Phase entstehen im Ofen Dämpfe und schlechte Gerüche, die durch die Feuchtigkeit entstehen, die im Isoliermaterial enthalten ist.

Diese Dämpfe und Gerüche verschwinden in den nachfolgenden Betriebszyklen.

Første tænding

I den første opstartscyklus anbefales det at hæve temperaturerne op til en værdi på **150 °C** og holde dem i mindst **8 timer**.

I denne fase vil ovnen producere ubehagelige dampe og lugt på grund af inddampning af fugt indeholdt i isoleringsmaterialene. Disse dampe og lugte vil forsvinde i efterfølgende driftscykler.



Consigli per la cottura	Baking tips	Ratschläge für das Backen	Råd til madlavning
Suggeriamo di accendere il forno almeno un'ora prima, tenendo il camino chiuso. I parametri di funzionamento variano al variare del tipo di cottura che si intende praticare e al tipo di prodotto che si può cucinare. Pertanto i dati sottoriportati sono indicativi:	We suggest to switch on the oven at least one hour before working with chimney in closed position. The operating parameters will vary according to the type of cooking which you intend to carry out and according to the type of product to be cooked. The below described data is approximate:	Wir schlagen vor, auf dem Ofen mindestens eine Stunde vor der Arbeit mit Schornstein in geschlossener Position zu wechseln. Die Betriebsparameter variieren je nach Garart, die angewendet werden soll, und je nach Art des Produktes, das gebacken werden soll. Daher sind die nachstehenden Daten als Richtwerte zu verstehen:	Vi foreslår at tænde ovnen mindst en time før, og holde pejsen lukket. Driftsparametrene varierer med den type madlavning du har til hensigt at øve, og hvilken type produkt du kan lave mad. Derfor er følgende data vejledende:

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

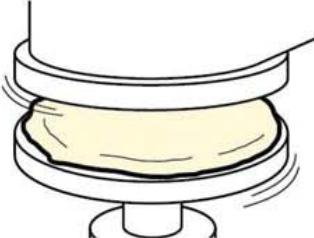
			Himmel temperatur	Temperaturplade	Tid
	Madlavning på sten		300 - 330 °C	280 - 300 °C	~ 3 min.
	Madlavning på en gryde		300 - 330 °C	320 - 380 °C	~ 4 min.
	Bagning på bageplade		300 - 330 °C	320 - 380 °C	~ 6 min.

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

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

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

Når ovnen er tændt, skal du indstille pizzaen på sten. Indstil kammerets temperatur til 280 ° C, for pizza fremstillet med "PIZZAFORM". ellers indstil rumtemperaturen til 310 ° , i tilfælde af pizza "håndlavet".

Temperatura camera Chamber temperature Kammer Temperatur	Rumtemperatur
	280 °C
	310 °C

Avvertenze per la manutenzione	Maintenance instructions	Hinweise zur Wartung	Advarsler for vedligeholdelse
<p>La targhetta caratteristica, presente sul retro dell'apparecchiatura, fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura. Si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.</p> <p>ATTENZIONE:</p> <p>Prima di qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria e straordinaria staccare l'alimentazione dell'apparecchiatura; tale operazione va eseguita evitando assolutamente di tirare la spina per il cavo. Aspettare che il forno si raffreddi. Una pulizia effettuata con modalità, prodotti o utensili diversi da quelli specificatamente indicati nel presente libretto è da considerarsi impropria, potenzialmente pericolosa e potrebbe danneggiare l'apparecchiatura o pregiudicarne il funzionamento e la durata.</p>	<p>The data plate, located on the back of the equipment, provides important technical information. This information is essential when making a request for maintenance or a repair for the equipment. Therefore is it recommended not to remove, damage or modify it.</p> <p>ATTENTION:</p> <p>Prior to any routine or extraordinary maintenance operation, disconnect the equipment from the power supply; when performing this operation do not pull on the cable to remove the plug. Wait until the oven has cooled down.</p> <p>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.</p>	<p>Das Schild mit den Eigenschaften an der Rückseite des Gerätes liefert wichtige technische Informationen. Diese sind unerlässlich bei der Anforderung eines Wartungs- oder Reparatureingriffs an dem Gerät, es darf daher nicht entfernt, beschädigt oder geändert werden.</p> <p>ACHTUNG:</p> <p>Vor jeder regelmäßigen oder außerplanmäßigen Wartung Gerät von der Stromzufuhr trennen. Bei diesem Vorgang darf der Stecker auf keinen Fall durch das Kabel herausgezogen werden. Warten, bis der Ofen abgekühlt ist.</p> <p>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.</p>	<p>Dataplaaden på bagsiden af udstyret giver vigtige tekniske oplysninger. De er uundværlige i tilfælde af anmodning om intervention til vedligeholdelse eller reparation af udstyret. Det anbefales derfor ikke at fjerne, beskadige eller modifcere det.</p> <p>BEMÆRK:</p> <p>For enhver almindelig og ekstraordinær vedligeholdelsesoperation skal du afbryde apparatet fra strømforsyningen; Denne operation skal udføres, så man undgår at trække stikket til kablet. Vent til ovnen køler af. Rengøring udført ved hjælp af metoder, produkter eller redskaber ud over dem, der specifikt er angivet i denne vejledning, betragtes som ukorrekt, potentiel farligt og kan beskadige udstyret eller forringe dets drift og holdbarhed.</p>

<p>Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti; non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.</p> <p>Non usare strumenti metallici o abrasivi per pulire l'acciaio (es. spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).</p> <p>Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.</p> <p>Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura da un Centro di Assistenza Autorizzato almeno una volta all'anno.</p>	<p>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.</p> <p>Do not use metal or abrasive tools to clean the steel (ex. brushes or scourers, such as Scotch Brite).</p> <p>To not permit dirt, fat, food or other items to form a crust on the equipment.</p> <p>It is recommended to have the equipment checked by an authorised service centre at least once a year.</p>	<p>Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen; keine Produkte verwenden (auch nicht in verdünnt), die Chlor enthalten (Natriumhypochlorit, Chlorwasserstoffsäure oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen.</p> <p>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.</p> <p>Es wird geraten, das Gerät mindestens einmal im Jahr durch ein autorisiertes Kundendienstzentrum prüfen zu lassen.</p>	<p>Vask ikke apparatet med direkte vandstråler; Brug ikke produkter (selv om de er fortynede), der indeholder chlor (natriumhypochlorit, saltsyre eller muresyre) for at rengøre apparatet eller gulvet under apparatet.</p> <p>Brug ikke metal- eller slibeværktøj til at rengøre stål (f.eks. Scotch Brite-børster eller scourers). Lad ikke snavs, fedt, mad eller andet krumme udstyret.</p> <p>Vi anbefaler at have udstyret kontrolleret af et autoriseret servicecenter mindst en gang om året.</p>
--	---	---	---

Accensione

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

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

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

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

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

ATTENZIONE:

la luce si spegne automaticamente allo spegnimento del forno!

Turning on

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

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

Display (11) presents the cooking surface temperature.

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

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

ATTENTION:

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

Einschaltung

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

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

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

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

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

ACHTUNG:

Das Licht geht automatisch bei Abschalten des Ofens aus!

Tænding

Ved at trykke på **tænd / sluk-knappen** (20) tændes kortet på alle skærme og begynder at justere i overensstemmelse med de viste data.

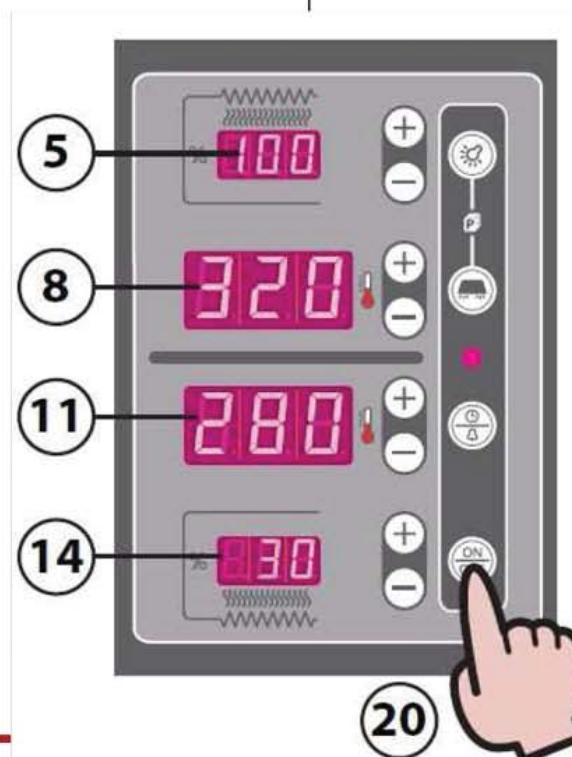
Displayet (8) viser temperaturen inde i kogekammeret.

Displayet (11) viser temperaturen på kogepladen.

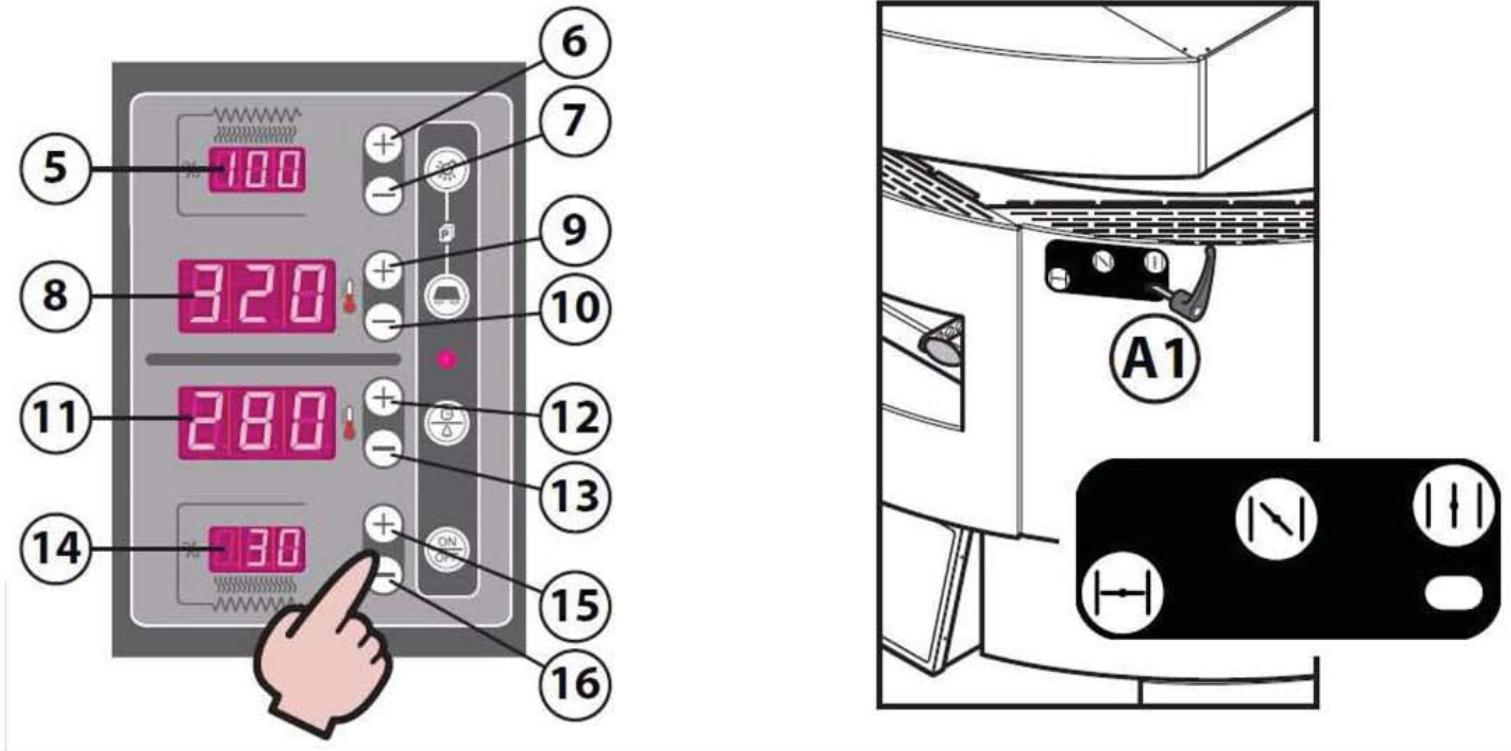
Displayet (5 og 14) viser værdierne for modstandsoperationscenterne. For at slukke for ovnen, tryk på **tænd / sluk-knappen** (20).

OBS:

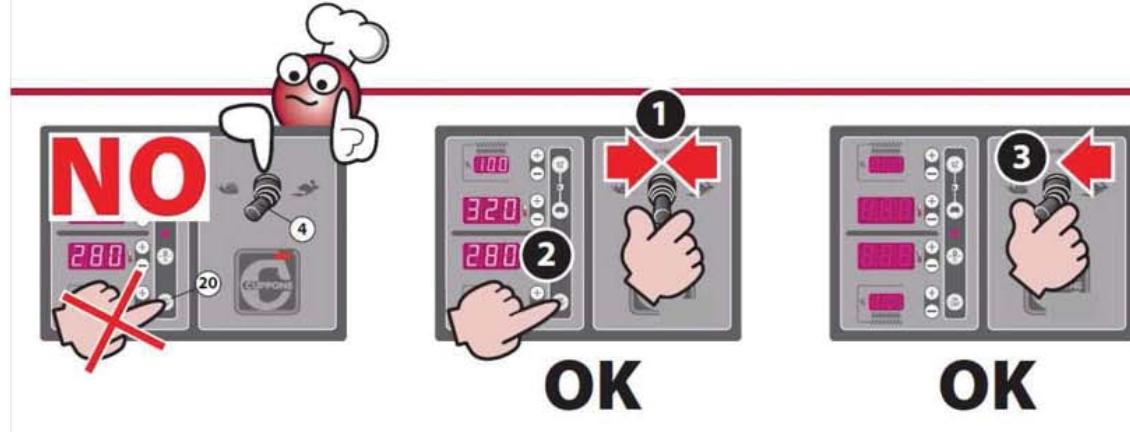
Lyset slukker automatisk, når ovnen er slukket!



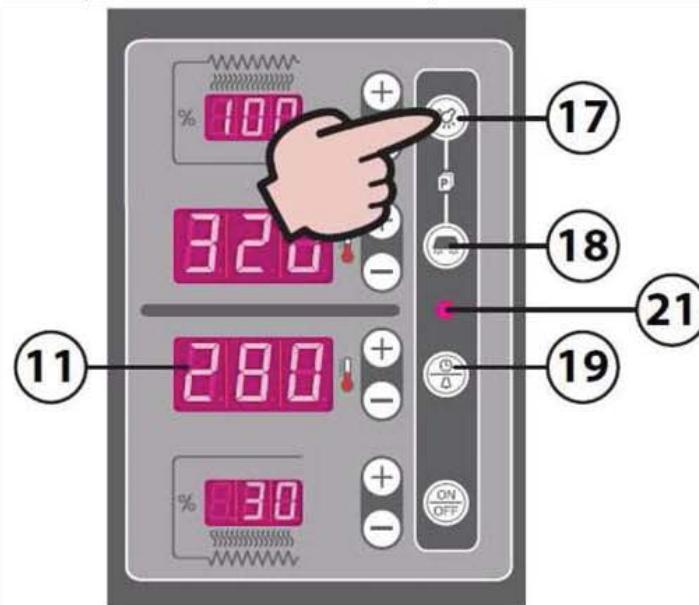
Impostazione parametri	Parameter settings	Einstellen Parameter	Parameterindstillinger
<p>Mediane i tasti "+" e "-" è possibile incrementare o decrementare i valori dei display corrispondenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le temperature della camera (display 8) con i tasti (9) e (10); - le temperature del piano di cottura (display 11) con i tasti (12) e (13); - le percentuali delle resistenze superiori (display 5) con i tasti (6) e (7); - le percentuali delle resistenze inferiori (display 14) con i tasti (15) e (16). <p>La scheda elettronica gestirà la potenza delle resistenze superiori ed inferiori in base alle percentuali impostate ed attiverà ed interromperà l'alimentazione elettrica delle resistenze superiori ed inferiori in base alla lettura di temperatura data dalla sonda in modo da mantenere costante la temperatura impostata.</p> <p>Per variare l'apertura del camino agire sulla leva "A1".</p> <p>Premendo nuovamente il tasto on/off (20) si spegne il forno; alla sua riaccensione la scheda visualizzerà le modalità di cottura previste nell'ultimo programma P00 (accensione).</p>	<p>Using the "+" and "-" keys, it is possible to increase or decrease the display values corresponding to:</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperature of the chamber (display 8) using keys (9) and (10); - cooking surface temperatures (display 11) using keys (12) and (13); - upper heating element percentage (display 5) using keys (6) and (7); - lower heating element percentage (display 14) using keys (15) and (16). <p>The electronic control board manages the upper and lower heating element power based upon the percentages set and activates and interrupts the electrical power supply of the upper and lower heating elements based upon the temperature readings of the probe in order to constantly maintain the set temperature. Lever "A1" is used to adjust the oven opening.</p> <p>Press the on/off button (20) again to switch the oven off; when the oven is switched on again, the card will display the cooking modes set in the last program used.</p>	<p>Mithilfe der Tasten "+" und "-" können die Werte des jeweiligen Displays erhöht oder verringert werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Temperaturen der Kammer (Display 8) mit Tasten (9) und (10); - die Temperaturen der Backplatte (Display 11) mit den Tasten (12) und (13); - die Prozentwerte der oberen Heizwiderstände (Display 5) mit den Tasten (6) und (7); - die Prozentwerte der unteren Heizwiderstände (Display 14) mit den Tasten (15) und (16). <p>Die Leiterplatte steuert die Leistung der oberen und unteren Heizwiderstände auf Basis der eingestellten Prozentwerte und aktiviert und unterbricht die Stromversorgung der oberen und unteren Heizwiderstände auf Grundlage des von der Sonde gemessenen Temperaturwertes, um die eingestellte Temperatur konstant zu halten.</p> <p>Um die Öffnung des Kamins zu ändern, den Hebel "A1" betätigen</p> <p>Durch das erneute Drücken der On/Off-Taste (20) wird der Ofen ausgeschaltet. Bei Wiedereinschalten zeigt die Karte die für das zuletzt benutzte Programm vorgesehenen Garbedingungen.</p>	<p>Ved hjælp af tasterne "+" og "-" er det muligt at forøge eller formindske værdierne af det tilsvarende display:</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperaturen i rummet (Display 8) med tasterne (9) og (10); - temperaturen kogefladens (Display 11) med tasterne (12) og (13); - Procentdelene af de højere modstande (display 5) med tasterne (6) og (7); - Procentdelene af de lavere modstande (display 14) med tasterne (15) og (16). <p>Det elektroniske kort vil styre kraften i de øvre og nedre modstande forhold til den procentdel, der er og aktivere og lukke strømforsyningen til de øvre og nedre modstande baseret på temperaturmåling dato ved sonden således at opretholde den indstillede temperatur konstant.</p> <p>At variere åbningen af skorstenen til at virke på vægtstangen "A1".</p> <p>Ved at trykke på tænd / sluk-knappen igen (20) slukker for ovnen; til sin genstarte fanen vil vise madlavning tilstand bestemt for den sidste program P00 (tænding).</p>



Regolazioni piano cottura	Baking surface adjustments	Einstellungen Kochplatte	Indstillinger kogeplade
<p>Agendo sul selettor (2) si può selezionare il senso di rotazione del piano cottura.</p> <p>Per impostare la velocità di rotazione si utilizza il Joystick (4). Spostandolo verso sinistra la velocità sarà lenta, muovendolo in senso opposto sarà più veloce ed infine riportandolo in posizione centrale si arresterà la rotazione.</p> <p>Attenzione: Durante la fase di riscaldamento il piano di cottura deve essere in movimento lento, per evitare deformazioni della ruota in metallo.</p> <p>ATTENZIONE! Non spegnere mai il forno con il tasto ON/OFF (20) mentre il piano in refrattario sta ruotando. Portare sempre il joystick (4) in posizione centrale. Dopo lo spegnimento riportare il joystick in posizione di marcia lenta.</p>	<p>Selector (2) is used to select the direction of rotation of the baking surface.</p> <p>The joystick (4) is used to set the rotation speed. Moving it to the left slows down the speed, and moving it in the opposite direction increases the speed, and moving it to the centre will stop rotation.</p> <p>Attention: During this heating phase, the baking surface must move slowly to avoid damaging the metal ring.</p> <p>ATTENTION! Never switch the oven off using the ON/ OFF button (20) whilst the refractory surface is rotating. Always bring the joystick (4) back to its central position. After switching off, position again the joystick in slow running position.</p>	<p>Durch Betätigen des Wahlschalters (2) kann die Drehrichtung der Kochplatte ausgewählt werden.</p> <p>Um die Drehgeschwindigkeit einzustellen, wird der Joystick (4) verwendet. Beim Drehen nach links nimmt die Geschwindigkeit ab, wird er in entgegengesetzter Richtung bewegt, nimmt sie zu und geht man wieder auf Mittelstellung, hält die Drehung an.</p> <p>Achtung: Während der Heizphase muss sich die Backplatte langsam bewegen, um Verformungen des Metallrades zu vermeiden.</p> <p>ACHTUNG! Den Ofen niemals mit der ON/OFF-Taste (20) abschalten, während sich die Schamottzscheibe dreht. Immer den Joystick (4) in die Mittelstellung bringen. Nach dem Abschalten, setzen Sie den Joystick erneut in Leerlaufstellung.</p>	<p>Ved at trykke på vælgerkontakten (2) kan omdrejningsretningen på varmepladen vælges. Brug joysticket (4) til at indstille rotationshastigheden. Når du drejer til venstre, falder hastigheden, den bevæges i modsat retning, den øges, og du går tilbage til midterpositionen, stopper rotationen.</p> <p>OBS: Under opvarmningsfasen skal bagpladen bevæge sig langsomt for at undgå deformationer af metallhjulet.</p> <p>ADVARSEL! Sluk aldrig ovnen med tænd / sluk-knappen (20), mens brandbrættet roterer. Før altid joysticket (4) til midterpositionen. Sluk joysticket i tomgang, når du har slukket.</p>



Illuminazione	Light	Beleuchtung	Belysning
Il tasto luce forno (17) permette di accendere e spegnere la luce della camera di cottura sia a forno acceso che spento.	The oven light key (17) allows you to turn the cooking chamber light on and off with the oven on or off.	Die Taste Licht Ofen (17) ermöglicht das Ein- und Ausschalten des Lichts der Backkammer sowohl bei ein- als auch bei ausgeschaltetem Ofen.	Ovnlampeknappen (17) giver dig mulighed for at tænde og slukke for kogekammerets lys, når ovnen er tændt eller slukket.
Il tasto luce cappa (18) permette di accendere e spegnere la luce della cappa sia a forno acceso che spento.	The hood light key (18) allows you to turn the hood light on and off with the oven on or off.	Die Taste Licht Abzugshaube (18) ermöglicht das Ein- und Ausschalten des Lichts der Abzugshaube sowohl bei ein- als auch bei ausgeschaltetem Ofen.	Tænd / sluk-knappen (18) gør det muligt at tænde og slukke for hætte lyset, når ovnen er tændt eller slukket.
ATTENZIONE: la luce della camera si spegne automaticamente allo spegnimento del forno!	ATTENTION: the chamber light automatically goes out when the oven is switched off!	ACHTUNG: Das Licht der Backkammer geht automatisch bei Abschalten des Ofens aus!	BEMÆRK: Kameralyset slukker automatisk, når ovnen er slukket!
ATTENZIONE: durante la pirolisi spegnere la luce. Il programma P99 (non modificabile dall'utente) è già impostato per eseguire la pirolisi e spegnere automaticamente la luce! La luce può essere comandata col tasto (17).	ATTENTION: switch the light off during pyrolysis. The programme P99 (which cannot be modified by the user) is already set to carry out pyrolysis and automatically switches off the light! Key (17) can be used to control the light.	ACHTUNG: Das Licht während der Pyrolyse ausschalten. Das Programm P99 (nicht durch den Nutzer veränderbar) ist bereits so eingestellt, dass es die Pyrolyse durchführt und das Licht ausschaltet! Das Licht kann mit der Taste (17) bedient werden.	OBS: sluk lyset under pyrolyse. P99-programmet (ikke modificerbart af brugeren) er allerede indstillet til at udføre pyrolyse og slukker automatisk for lyset! Lyset kan styres med nøglen (17).



Cicalino di fine cottura	End of cooking time buzzer	Summton am Garzeitende	Tone i slutningen af tilberedningstiden
<p>La scheda è dotata di un avvisatore acustico di fine cottura (cicalino).</p> <p>Per attivarlo premere e rilasciare a forno acceso il tasto (19).</p> <p>Il display (11) visualizza (in forma di minuti e decine di secondi) il tempo di intervento del "cicalino" e il conto alla rovescia si attiva automaticamente (il led (21) comincia a lampeggiare).</p> <p>Se si vuole variare tale tempo utilizzare i tasti "+" e "-" mentre il display (11) mostra il tempo del cicalino.</p>	<p>The board is equipped with an acoustic signal indicating the end of cooking time (buzzer).</p> <p>To activate it, press and release key (19) when the oven is on.</p> <p>The time (in minutes and tenths of a second) before intervention of the "buzzer" will appear on display (11) and the countdown will automatically activate (LED (21) will begin to flash).</p> <p>If you wish to modify the time, use keys "+" and "-" whilst display (11) presents the buzzer time.</p>	<p>Die Leiterplatte verfügt über ein akustisches Signal, mit dem das Ende der Garzeit angezeigt wird (Summton).</p> <p>Um diesen zu aktivieren, bei angeschaltetem Ofen die Taste (19) drücken und wieder loslassen.</p> <p>Das Display (11) zeigt (in Minuten und Sekunden in Zehnerschritten) die Timerzeit des Summtos an; der Countdown wird automatisch aktiviert (die Led (21) beginnt zu blinken).</p> <p>Wenn diese Zeit verändert werden soll, die Tasten "+" und "-" drücken, während das Display (11) die Zeit des Summtos anzeigt.</p>	<p>Kredsløbet har et lydsignal, der angiver slutningen af tilberedningstiden (Tone).</p> <p>For at aktivere den, når ovnen er tændt, skal du trykke på og slippe knappen (19).</p> <p>Displayet (11) viser (i minutter og sekunder i intervaller på ti) timeren for tone's lyd; nedtællingen aktiveres automatisk (Led (21) begynder at blinke).</p> <p>Hvis du vil ændre denne gang, skal du trykke på knapperne "+" og "-", mens displayet (11) angiver tidspunktet for tonen.</p>

Selezione programma	Selection mode	Programmaauswahl	Programvalg
<p>Premendo contemporaneamente i tasti luce (17) e luce cappa (18), si entra nel modo selezione programma; il display (8) mostra la lettera "P" seguita da un numero da 00 a 99.</p> <p>Durante tale selezione il Led (21) resta acceso.</p> <p>Con i tasti (9) e (10) è possibile selezionare il numero del programma; confermare il programma desiderato col tasto luce cappa (18) o aspettare 2 secondi.</p> <p>Per modificare i parametri del programma selezionato premere i tasti 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16 relativi ai dati da modificare.</p> <p>ATTENZIONE: Queste modifiche sono però "provvise", ovvero spegnendo e riaccendendo il forno il programma ripresenterà i parametri iniziali.</p> <p>Per impostare e modificare in maniera "permanente" i parametri dei 99 programmi utilizzabili, premere contemporaneamente i tasti luce (17) e luce cappa (18), a forno spento.</p> <p>Il display (8) mostra la lettera "P" seguita da un numero da 00 a 99.</p> <p>Durante tale selezione il Led (21) resta acceso.</p>	<p>By pressing the light keys (17) and hood light (18) key at the same time, you will enter the programme selection mode; display (8) presents the letter "P" followed by a number in the range of 00 to 99.</p> <p>When making the selection, the LED (21) remains on.</p> <p>Using keys (9) and (10), it is possible to select the programme number; confirm the desired programme using the hood light key (18) or wait 2 seconds.</p> <p>To change the parameters of the selected programme, press keys 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16 relative to the data to be changed.</p> <p>ATTENTION: These changes are "temporary", therefore when the oven is switched off and then turned on again, the programme will display these initial parameters.</p> <p>To "permanently" set the parameters of the 99 usable programmes, press light keys (17) and hood light key (18) at the same time, with the oven turned off.</p> <p>Display (8) presents the letter "P" followed by a number in the range of 00 to 99.</p> <p>When making the selection, the LED (21) remains on.</p>	<p>Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten Licht (17) und Licht Abzugshaube (18) ruft man den Modus Programmauswahl auf, auf dem Display (8) erscheint der Buchstabe "P" gefolgt von einer Nummer zwischen 00 und 99.</p> <p>Während dieser Auswahl bleibt die Led (21) an.</p> <p>Mit den Tasten (9) und (10) kann die Programmnummer ausgewählt werden; das gewünschte Programm mit der Taste Licht Abzugshaube (18) bestätigen oder 2 Sekunden warten.</p> <p>Zum Ändern der Programmparameeter die Tasten 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16 der zu verändernden Daten drücken.</p> <p>ACHTUNG: Diese Änderungen sind jedoch nur „provisorisch“, wird der Ofen aus- und wieder angeschaltet, sind wieder die Anfangsparameter vorhanden. Um die Parameter der 99 verwendbaren Programme dauerhaft zu ändern, gleichzeitig die Tasten Licht (17) und Licht Abzugshaube (18) bei ausgeschaltetem Ofen drücken.</p> <p>Auf dem Display (8) erscheint der Buchstabe „P“ gefolgt von einer Nummer zwischen 00 und 99.</p> <p>Während dieser Auswahl bleibt die Led (21) an.</p>	<p>Tryk på lampen (17) og lampeudtagningsknapper (18) samtidigt for at åbne programvalgtilstanden; displayet (8) viser bogstavet "P" efterfulgt af et tal mellem 00 og 99.</p> <p>Under dette valg forbliver Led (21) på.</p> <p>Med tasterne (9) og (10) kan programnummeret vælges; Bekræft det ønskede program med lampen til udluftning (18) eller vent 2 sekunder.</p> <p>For at ændre programparametrene skal du trykke på tasterne 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16 af de data, der skal ændres.</p> <p>ADVARSEL: Disse ændringer er dog kun "foreløbige", ovnen er slukket og tændt igen, de oprindelige parametre er tilgængelige igen. For "permanent" at ændre parametrene for de 99 anvendelige programmer, tryk samtidigt på lampen (17) og lystraktor (18) med ovnen slukket.</p> <p>Displayet (8) viser bogstavet "P" efterfulgt af et tal mellem 00 og 99.</p> <p>Under dette valg forbliver Led (21) på.</p>

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

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

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

Per uscire da questa impostazione aspettare 2 secondi.

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

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

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

To exit this setting, wait 2 seconds.

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

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

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

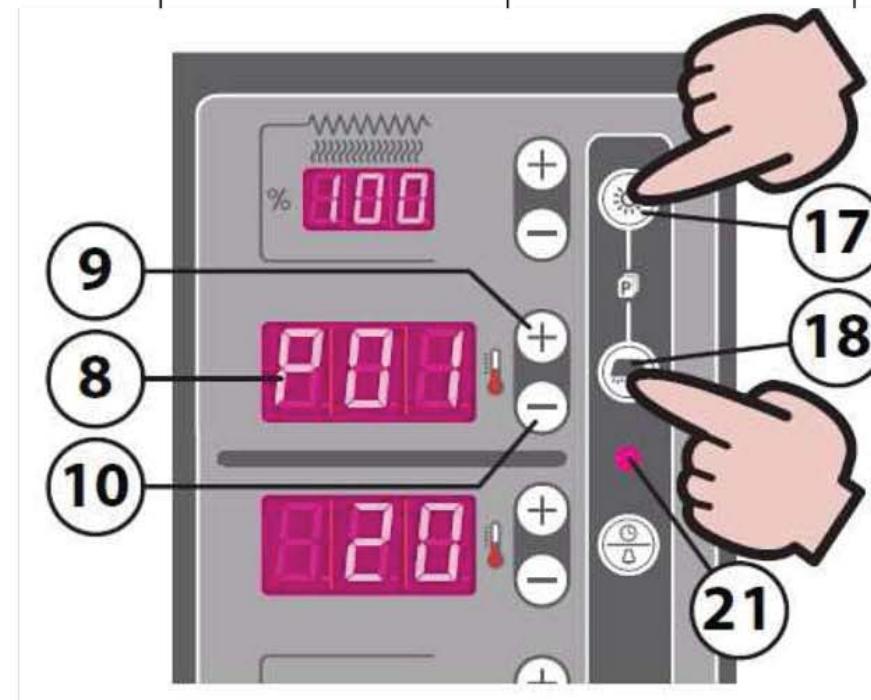
Zum Verlassen dieser Einstellung 2 Sekunden warten.

Med tasterne (9) og (10) er det muligt at vælge det programnummer, der skal ændres; Bekræft det ønskede program med tænd / sluk-knappen (18).

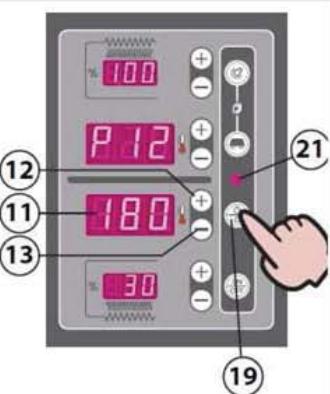
For at ændre parametrene for det valgte program, tryk på tasterne 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16 i forhold til de data, der skal ændres.

Når displayet holder op med at blinke, skal du gemme ændringen ved hjælp af tænd / sluk-knappen (18) eller vent 2 sekunder.

For at afslutte denne indstilling, vent 2 sekunder.



Funzione countdown	Countdown function	Funktion Countdown	Funktion Countdown
<p>La scheda è dotata di una funzione countdown per l'accensione automatica del forno.</p> <p>Per entrare nella funzione countdown premere, a forno spento, il tasto (19).</p> <p>Il display (11) visualizza il tempo mancante per l'accensione; per modificarlo utilizzare i tasti (8) e (9) (limite massimo 99,5: 99 ore e 50 minuti).</p> <p>Durante tale selezione il Led (21) lampeggia.</p> <p>Se si vuole uscire dalla funzione ed eliminare il countdown premere nuovamente il tasto (19) o il tasto (20) per accendere il forno, altrimenti il forno si accenderà allo scadere del tempo impostato, seguendo sempre il programma P00.</p> <p>In mancanza di tensione di rete durante il countdown, la scheda entra in standby e si spengono tutti i display, ma tale stato viene salvato e il conteggio continua.</p> <p>Al ritorno della tensione il conteggio continua come se non fosse mai stato interrotto.</p>	<p>The board is equipped with a countdown function which automatically turns on the oven.</p> <p>To access the countdown function, press key (19) with the oven turned off.</p> <p>The time remaining before the oven is due to turn itself on will appear on display (11); to modify the time, use keys (8) and (9) (maximum limit 99.5: 99 hours and 50 minutes).</p> <p>When making the selection, the LED (21) flashes.</p> <p>Should you wish to exit the function and cancel the countdown, press key (19) once again or key (20) to turn on the oven, otherwise the oven will turn itself on once the set time has lapsed, in line with programme P00.</p> <p>In the instance of power failure, the control board enters in standby mode and all displays turn themselves off, however the aforementioned status is saved and the countdown continues.</p> <p>When the power is restored, the countdown continues as if it had never been interrupted.</p>	<p>Die Platte ist mit einer Countdown-Funktion für das automatische Einschalten des Ofens ausgestattet.</p> <p>Zum Aufrufen der Countdown-Funktion bei eingeschaltetem Ofen die Taste (19) drücken.</p> <p>Das Display (11) zeigt die noch verbleibende Zeit bis zum Einschalten an; um sie zu verändern, die Tasten (8) und (9) nutzen (einstellbarer Höchstwert: 99,5: 99 Stunden und 50 Minuten).</p> <p>Während dieser Auswahl blinkt die Led (21).</p> <p>Zum Verlassen der Funktion und dem Löschen des Countdowns erneut die Taste (19) oder die Taste (20) drücken, um den Ofen einzuschalten;</p> <p>andernfalls schaltet sich der Ofen nach Ablauf der eingestellten Zeit ein und folgt dabei immer dem Programm P00.</p> <p>Bei fehlender Stromversorgung während des Countdowns geht die Leiterplatte in den Standby-Modus über und sämtliche Displays gehen aus, wobei der aktuelle Status aber gespeichert wird und der Zählvorgang weiter geht.</p> <p>Bei Rückkehr der Stromversorgung geht der Zählvorgang weiter, als wäre er nie unterbrochen worden.</p>	<p>Pladen er udstyret med en nedtællingsfunktion til automatisk at tænde ovnen.</p> <p>For at indtaste nedtællingsfunktionen, når ovnen er tændt, skal du trykke på knappen (19).</p> <p>Displayet (11) viser den resterende tid, indtil den tændes; For at ændre dem, brug knapperne (8) og (9) (justerbart maksimal værdi: 99,5: 99 timer og 50 minutter).</p> <p>Under dette valg blinker LED'en (21).</p> <p>For at afslutte funktionen og rydde nedtællingen, tryk igen på knappen (19) eller knappen (20) for at tænde ovnen. ellers tændes ovnen, efter at den indstillede tid er gået, altid efter program P00.</p> <p>Hvis der ikke er strømforsyning under nedtællingen, går kretskortet i standbytilstand, og alle skærme slukker, men den aktuelle status gemmes og tællingen fortsætter. Når strømmen vender tilbage, fortsætter tællingen som om det aldrig var afbrudt.</p>



Funzione ON/OFF remoto

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

A questo ingresso può essere collegato un **modulo GSM** o un **orologio programmatore**; quando il contatto viene chiuso il forno si porta nello **stato di ON secondo il programma P00**; quando il contatto viene aperto il forno si porta in **stato di OFF**.

In questo modo è possibile comandare il forno con un SMS oppure accenderlo più volte al giorno utilizzando un orologio programmatore giornaliero o settimanale.

Remote ON/OFF function

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

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

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

Fernsteuerung der ON/OFF-Funktion

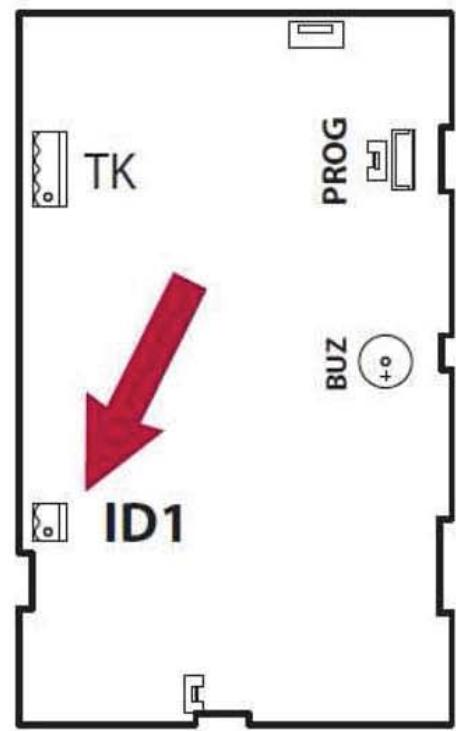
Die Leiterplatine ist mit einem Digitaleingang (ID1) für die Fernsteuerung der ON/OFF-Funktion ausgestattet.

An diesen Eingang können ein **GSM-Modul** oder eine **Zeitschaltuhr** angeschlossen werden; wenn der Kontakt geschlossen wird, geht der Ofen in den **Status ON gemäß dem Programm P00** über; wenn der Kontakt geöffnet wird, geht der Ofen in den **Status OFF** über. Auf diese Weise kann der Ofen per SMS gesteuert oder mithilfe einer Tages- oder Wochenzeitschaltuhr mehrmals täglich eingeschaltet werden.

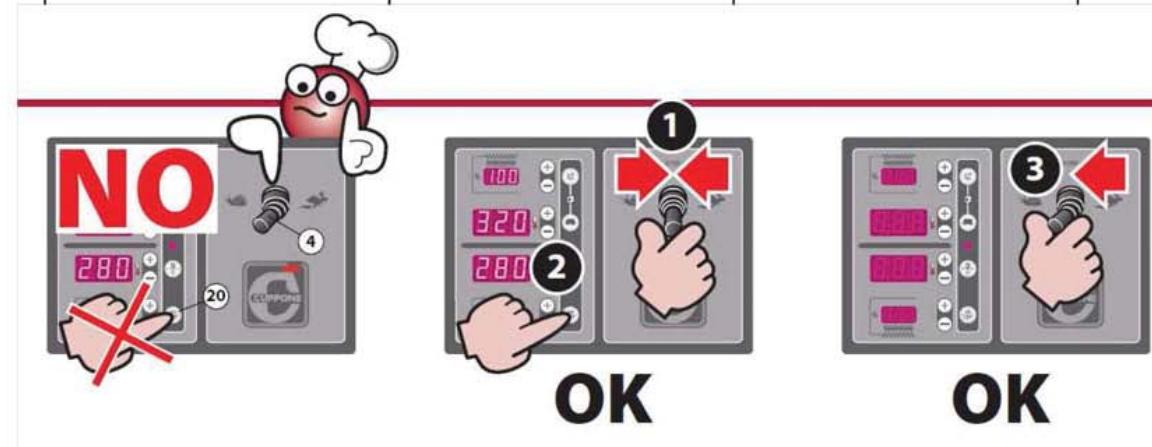
Fjernbetjening af ON / OFF-funktionen

Det trykte kredsløb er udstyret med en digital indgang (ID1) til fjernbetjening af ON / OFF-funktionen.

Et **GSM-modul** eller en **timer** kan tilsluttes til denne indgang; Når kontakten er lukket, går ovnen til **Status ON** i henhold til program P00; Når kontakten åbnes, går ovnen til **Status Off**. På denne måde kan ovnen styres via SMS eller tændes flere gange om dagen med en daglig eller ugentlig timer.



Spegnimento	Shutting off	Ausschalten	Slukke
<p>ATTENZIONE! Non spegnere mai il forno con il tasto ON/OFF (20) mentre il piano in refrattario sta ruotando. Portare sempre il joystick (4) in posizione centrale. Dopo lo spegnimento riportare il joystick in posizione di marcia lenta. Premendo il tasto on/off (20) si spegne il forno; alla sua riaccensione la scheda visualizzerà le modalità di cottura previste nel programma P00. ATTENZIONE: la luce si spegne automaticamente allo spegnimento del forno!</p>	<p>ATTENTION! Never switch the oven off using the ON/OFF button (20) whilst the refractory surface is rotating. Always bring the joystick (4) back to its central position. After switching off, position again the joystick in slow running position. When pressing the on/off key (20), the oven will shut off; when it is turned on again the board will display the programme P00 cooking modes.</p> <p>ATTENTION: the light automatically goes out when the oven is switched off!</p>	<p>ACHTUNG! Den Ofen niemals mit der ON/ OFF-Taste (20) abschalten, während sich die Schamotttscheibe dreht. Immer den Joystick (4) in die Mittelstellung bringen. Nach dem Abschalten, setzen Sie den Joystick erneut in leerlaufstellung. Durch Drücken der Taste ON/ OFF (20) schaltet der Ofen ab. Beim Wiedereinschalten zeigt die Leiterplatte den im Programm P00 vorgesehenen Garmodus an.</p> <p>ACHTUNG: Das Licht geht automatisch bei Abschalten des Ofens aus!</p>	<p>ADVARSEL! Sluk aldrig ovnen med tænd / sluk-knappen (20), mens brandbrættet roterer. Før altid joysticket (4) til midterpositionen. Sluk joysticket i tomgang, når du har slukket. Ved at trykke på tænd / sluk-knappen (20) slukkes ovnen. Når det tændes igen, angiver det trykte printkort den tilberedningstilstand, der er angivet i program P00.</p> <p>OBS: Lyset slukker automatisk, når du slukker for ovnen!</p>



Diagnostica

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

1. **E_1** : termocoppia resistenze superiori guasta.
2. **E_2** : guasto sonda dissipatore scheda di potenza o allarme di temperatura elevata.
3. **E_3** : guasto sonda giunto freddo scheda di controllo o allarme di temperatura elevata.
4. **E_4** : termocoppia resistenze inferiori guasta.
5. **AL1** : preallarme di temperatura elevata sulla scheda di potenza.
6. **AL2** : allarme di temperatura elevata sulla scheda di controllo.

NOTA:

"E" il forno si spegne.

"AL" il forno continua a funzionare.

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

Se il problema persiste, contattare il centro assistenza.

Trouble shooting

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

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

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

If the problem persists, contact the service centre.

Diagnose

Bei Ausfall oder Fehlfunktion können die folgenden Fehlermeldungen angezeigt werden:

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

HINWEIS:

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

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

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

Diagnose

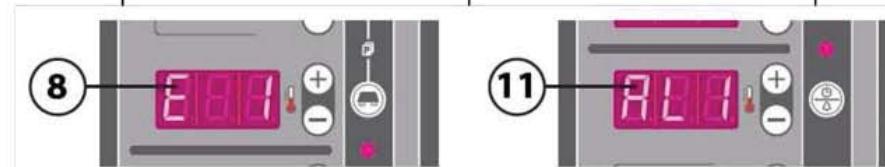
I tilfælde af fejl eller fejler kan følgende fejlmeldelser vises:

1. **E_1**: Termoelementet af de øvre varmemodtagere er defekte
2. **E_2**: Probe af varmeafbryderen på det trykte kredsløb defekt eller alarm på grund af høj temperatur.
3. **E_3**: Probe af det kolde svejsepunkt af det trykte kredsløb defekt eller alarm på grund af høj temperatur.
4. **E_4**: Termoelementet af de nedre varmemodstandene er defekt.
5. **AL1**: Pre-alarm på grund af høj temperatur på printkortet.
6. **AL2**: alarm på grund af høj temperatur på printkortet.

BEMÆRK:

"E", enheden slukker.
"AL" ovnen fortsætter med at køre.

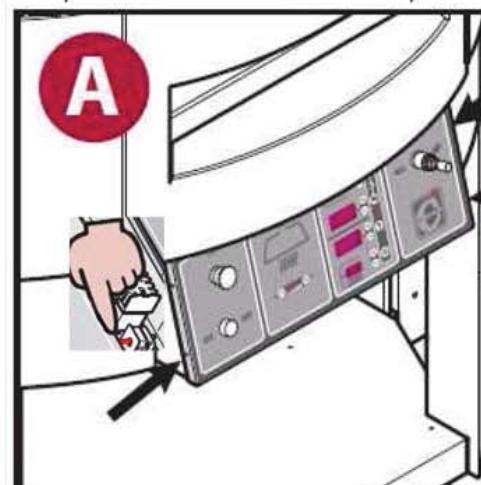
Når disse alarmer opstår, skal du kontrollere, at ovnen har tilstrækkelig ventilationsplads som forklaret i afsnittet "Installation", og at det ikke er for tæt på andre varmekilder (friteuregryder, kogeplader, ild osv.).
Hvis problemet fortsætter, kontakt kundeservice.



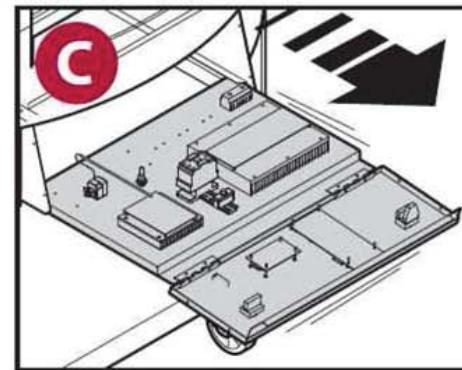
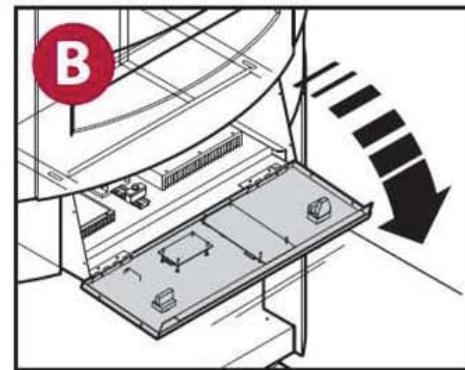
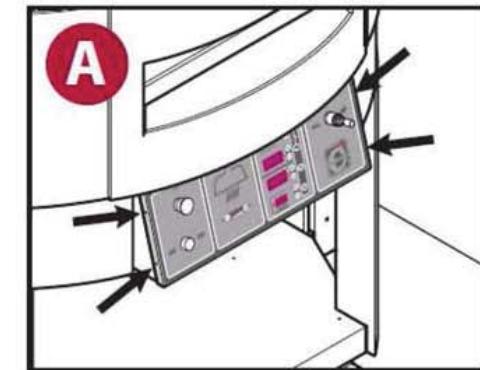
Avvertenze per la manutenzione	Maintenance instructions	Hinweise zur Wartung	Vedligeholdelse
<p>La targhetta caratteristica, presente sul retro dell'apparecchiatura, fornisce importanti informazioni tecniche.</p> <p>Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura.</p> <p>Si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.</p> <p>ATTENZIONE:</p> <p>Prima di qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria e straordinaria staccare l'alimentazione dell'apparecchiatura; tale operazione va eseguita evitando assolutamente di tirare la spina per il cavo.</p> <p>Aspettare che il forno si raffreddi. Una pulizia effettuata con modalità, prodotti o utensili diversi da quelli specificatamente indicati nel presente libretto è da considerarsi impropria, potenzialmente pericolosa e potrebbe danneggiare l'apparecchiatura o pregiudicarne il funzionamento e la durata.</p> <p>Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti; non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.</p> <p>Non usare strumenti metallici o abrasivi per pulire l'acciaio (es. spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).</p> <p>Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.</p> <p>Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura da un Centro di Assistenza Autorizzato almeno una volta all'anno.</p>	<p>The data plate, located on the back of the equipment, provides important technical information.</p> <p>This information is essential when making a request for maintenance or a repair for the equipment.</p> <p>Therefore it is recommended not to remove, damage or modify it.</p> <p>ATTENTION:</p> <p>Prior to any routine or extraordinary maintenance operation, disconnect the equipment from the power supply; when performing this operation do not pull on the cable to remove the plug.</p> <p>Wait until the oven has cooled down.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Do not use metal or abrasive tools to clean the steel (ex. brushes or scourers, such as Scotch Brite).</p> <p>To not permit dirt, fat, food or other items to form a crust on the equipment.</p> <p>It is recommended to have the equipment checked by an authorised service centre at least once a year.</p>	<p>Das Schild mit den Eigenschaften an der Rückseite des Gerätes liefert wichtige technische Informationen. Diese sind unerlässlich bei der Anforderung eines Wartungs- oder Reparatureingriffs an dem Gerät, es darf daher nicht entfernt, beschädigt oder geändert werden.</p> <p>ACHTUNG:</p> <p>Vor jeder regelmäßigen oder außerplanmäßigen Wartung Gerät von der Stromzufuhr trennen. Bei diesem Vorgang darf der Stecker auf keinen Fall durch das Kabel herausgezogen werden.</p> <p>Warten, bis der Ofen abgekühlt ist.</p> <p>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.</p> <p>Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen; keine Produkte verwenden (auch nicht in verdünnt), die Chlor enthalten (Natriumhypochlorit, Chlorwasserstoffsäure oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen.</p> <p>Keine Metall- oder Scheuermittel für die Reinigung des Stahls verwenden (Bsp. Bürsten oder Pads vom Typ Scotch Brite).</p> <p>Das Gerät darf nicht durch Schmutz, Fett, Speisereste oder anderes verkrustet sein.</p> <p>Es wird geraten, das Gerät mindestens einmal im Jahr durch ein autorisiertes Kundendienstzentrum prüfen zu lassen.</p>	<p>Vedligeholdelsesinstruktioner Ejendomsmærket på bagsiden af enheden giver vigtige tekniske oplysninger. Disse er afgørende for at anmode om vedligeholdelse eller reparation på enheden, så den må ikke fjernes, beskadiges eller ændres.</p> <p>ADVARSEL:</p> <p>Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før enhver periodisk eller uplaneret vedligeholdelse. Under denne proces må stikket aldrig trækkes ud gennem kablet.</p> <p>Vent til ovnen køler af.</p> <p>Rengøring, der ikke udføres på den måde og med de forskellige produkter og værktøjer, der beskrives i denne vejledning betragtes som ukorrekt, potentieligt farligt og kan beskadige enheden, påvirke dens funktion eller reducere dens holdbarhed.</p> <p>Rengør ikke apparatet med en direkte vandstråle; Brug ikke produkter (herunder fortyndede), der indeholder chlor (natriumhypochlorit, saltsyre eller saltsyre osv.).</p> <p>For at rengøre apparatet eller gulvet under apparatet. Brug ikke metal eller slibemidler til rengøring af stålet (f.eks. Scotch Brite børster eller puder).</p> <p>Enheden må ikke beskadiges med snavs, fedt, fødepartikler eller andre ting.</p> <p>Det anbefales at få enheden kontrolleret af et autoriseret servicecenter mindst en gang om året.</p>

Pirolisi	Cleaning the base bricks	Pyrolyse	Pyrolyse
A necessita effettuare la "pirolisi". Portare il forno a 400°C. Raggiunta la temperatura, spegnere il forno e lasciare raffreddare con la porta chiusa. A forno freddo aspirare i residui carbonizzati. Durante la pirolisi, spegnere la luce per preservare le lampadine.	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.	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.	Udfør om nødvendigt pyrolyse. Ovnem opvarmes til 400 ° C. Når temperaturen er nået, sluk for ovnen og lad den køle af med klappen lukket. I tilfælde af en kold ovn forbliver vakuum ud af den forkullede. Ved pyrolyse skal du slukke lyspærerne for at forlænge deres liv.
ATTENZIONE: Il programma P99 (non modificabile dall'utente) è già impostato per eseguire la pirolisi e spegnere automaticamente la luce! La luce può essere comandata col tasto "17".	ATTENTION: The programme P99 (which cannot be modified by the user) is already set to carry out pyrolysis and automatically switches off the light! Key "17" can be used to control the light.	ACHTUNG: Das Programm P99 (nicht durch den Nutzer veränderbar) ist bereits so eingestellt, dass es die Pyrolyse durchführt und das Licht ausschaltet! Das Licht kann mit der Taste (17) bedient werden.	ADVARSEL: Programmet P99 (ikke ændret af brugeren) er allerede indstillet, så det udfører pyrolysen og slukker for lyset! Lyset kan betjenes med knappen (17).

Ripristino termostato sicurezza	Restoring safety thermostat	Wiederherstellen der Sicherheitsthermostat	Gendan sikkerhedstermostaten
Massima temperatura di utilizzo 400°C.	Maximum operating temperature of 400°C.	Maximale Betriebstemperatur von 400°C.	Maksimal driftstemperatur på 400 °C.
ATTENZIONE: Prima di qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria e straordinaria staccare l'alimentazione dell'apparecchiatura; tale operazione va eseguita evitando assolutamente di tirare la spina per il cavo.	ATTENTION: Prior to any routine or extraordinary maintenance operation, disconnect the equipment from the power supply; when performing this operation do not pull on the cable to remove the plug.	ACHTUNG: Vor jeder regelmäßigen oder außerplanmäßigen Wartung Gerät von der Stromzufuhr trennen. Bei diesem Vorgang darf der Stecker auf keinen Fall durch das Kabel herausgezogen werden.	FORSIGTIG: Frakobl strømmen før enhver periodisk eller ubestemt vedligeholdelse. Under denne proces må stikket aldrig trækkes ud gennem kablet.
ATTENZIONE: Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc..), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato dal Costruttore.	ATTENTION: If you notice any anomaly (ex. damaged power cable, etc...), poor operation or failure, do not use the equipment and contact a service centre authorised by the manufacturer.	ACHTUNG: Wird eine wie auch immer geartete Störung (Bsp. beschädigtes Zuleitungskabel, usw.), eine Fehlfunktion oder ein Defekt festgestellt, das Gerät nicht mehr benutzen und ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren.	FORSIGTIG: Hvis der opdages funktionsfejl (f.eks. Beskadiget netledning osv.), Funktionsfejl eller funktionsfejl, afbryd brugen af udstyret og kontakt et servicecenter, der er godkendt af fabrikanten.



Manutenzione	Maintenance	Wartung	Vedligeholdelse
<p>Pulire quotidianamente la camera di cottura asportando eventuali residui alimentari senza utilizzare sostanze nocive alla salute.</p> <p>Periodicamente rimuovere i mattoni refrattari del piano cottura e aspirare i residui carbonizzati sul fondo.</p> <p>Pulire le parti esterne con un panno asciutto evitando l'uso di solventi o prodotti contenenti sostanze abrasive o clorate.</p> <p>Non pulire il cristallo della porta quando è ancora caldo.</p> <p>Nel caso in cui il forno non venga utilizzato per lunghi periodi, disinserire l'alimentazione elettrica e passare sulle superfici in acciaio inox un panno imbevuto di olio di vaselina per stendere un velo protettivo.</p> <p>ATTENZIONE: Non lavare il forno con getti d'acqua diretti o in pressione! Tutti questi accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare danni che esulano dalla garanzia!</p>	<p>Clean the baking chamber every day, removing any food waste without using substances harmful to health. Never use water.</p> <p>Regularly remove the refractory bricks from the cooking surface and clean the burn residues from the base.</p> <p>Clean the exterior parts using a dry cloth without the use of solvents or products that contain abrasive or chlorinated substances.</p> <p>Do not clean the oven window when it is still hot.</p> <p>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.</p> <p>ATTENTION: Do not clean the oven using direct water sprays or pressure jets! All of these measures are important for proper oven care and failure to observe them could cause damage that is not covered by the warranty!</p>	<p>Täglich den Backraum reinigen, dabei etwaige Überreste von Lebensmittel ohne gesundheitsgefährdende Stoffe entfernen.</p> <p>Regelmäßig die Schamottesteine der Backplatte entfernen und die verkohlten Reste auf dem Boden absaugen.</p> <p>Die äußeren Teile mit einem trockenen Tuch reinigen, dabei keine Lösungsmittel oder Produkte mit scheuernden oder chlorierten Stoffen verwenden.</p> <p>Das Türglas nicht reinigen, solange es noch warm ist.</p> <p>Wenn der Ofen über einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, von der Stromzufuhr trennen und mit einem in Vaselineöl getränktem Tuch über die Oberflächen aus Edelstahl fahren, um eine Schutzschicht zu erzeugen.</p> <p>ACHTUNG: Den Ofen nicht mit direktem Strahlwasser oder Hochdruck reinigen! Alle diese Eingriffe sind entscheidend dafür, den guten Zustand des Ofens zu erhalten. Eine Nichtbeachtung kann zu Schäden führen, die nicht von der Garantie gedeckt sind!</p>	<p>Rengør ovnen hver dag, fjern eventuelle rester af mad uden skadelige stoffer. Fjern jævnligt stenstenene fra bagpladen og støvsug de forkullede rester på jorden.</p> <p>Rengør de ydre dele med en tør klud uden brug af oplosningsmidler eller produkter, der indeholder siblende eller chlorerede stoffer.</p> <p>Rengør ikke dørglaset, mens det stadig er varmt.</p> <p>Hvis ovnen ikke skal bruges i længere tid, skal du frakoble den fra strømforsyningen og løbe den over overfladerne i rustfrit stål med en klud dyppet i vaselineolie for at skabe en beskyttende belægning.</p> <p>ADVARSEL: Rengør ikke ovnen med direkte vand eller højt tryk! Alle disse indgreb er afgørende for at opretholde ovnenes gode tilstand. Undladelse af at gøre det kan resultere i skade, der ikke er dækket af garantien!</p>



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

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

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

**BEMÆRK:
BRANDFARE**
Hver 3. måned skal rummet med betjeningsorganerne åbnes for at omhyggeligt vakuum eventuelle mel- og støvaflejringer!

Posizionamento comandi principali

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

Ad essi si accede togliendo il pannello laterale destro.

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

Positioning of main controls

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

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

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

Position der wichtigsten Bedienelemente

Alle elektrischen Komponenten befinden sich im Schaltkasten rechts am Ofen.

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

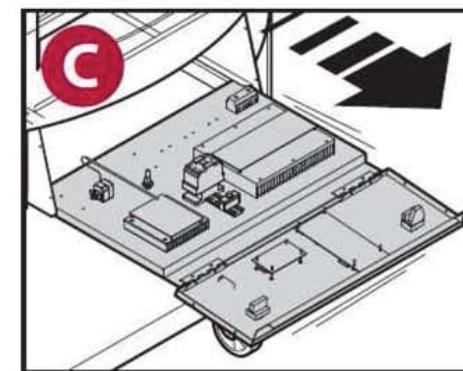
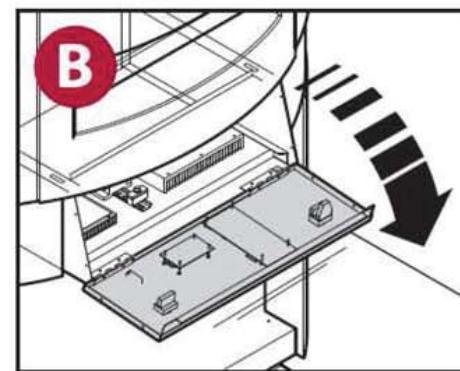
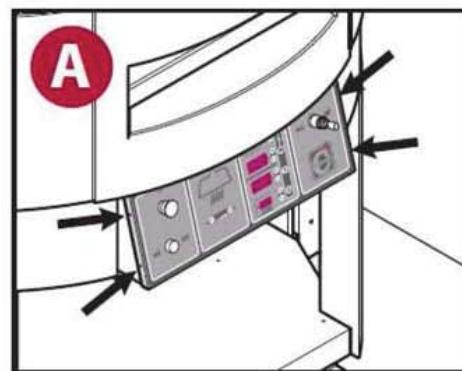
Bevor Sie mit diesen Arbeiten beginnen, trennen Sie das Gerät unbedingt zuerst vom Stromnetz.

Placering af de vigtigste kontroller

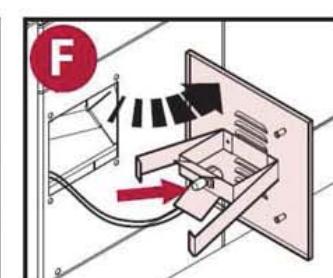
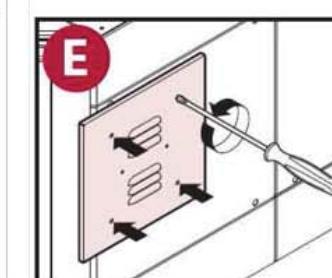
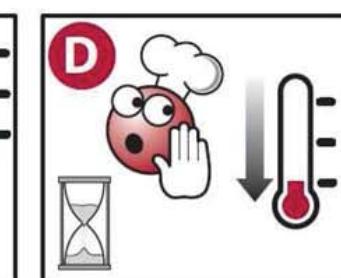
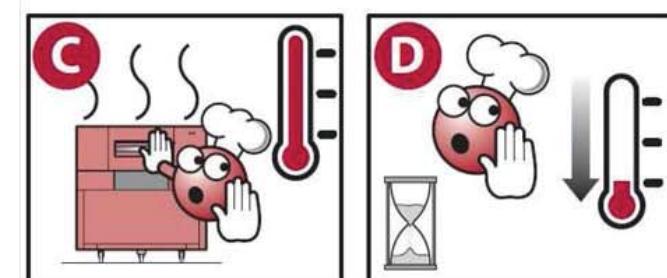
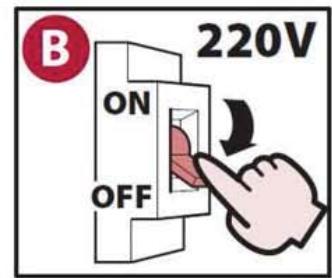
Alle elektriske komponenter er placeret i kontrolboksen på højre side af ovnen.

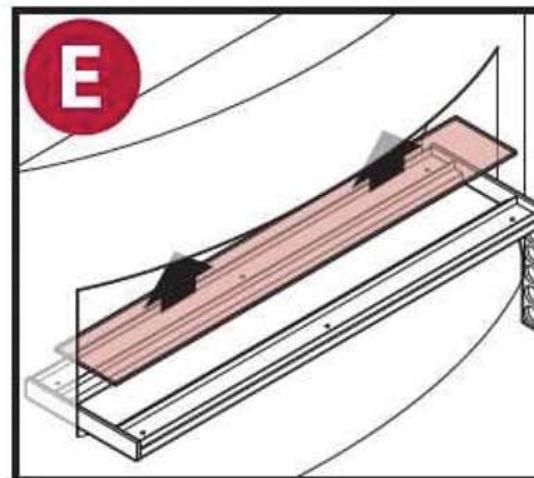
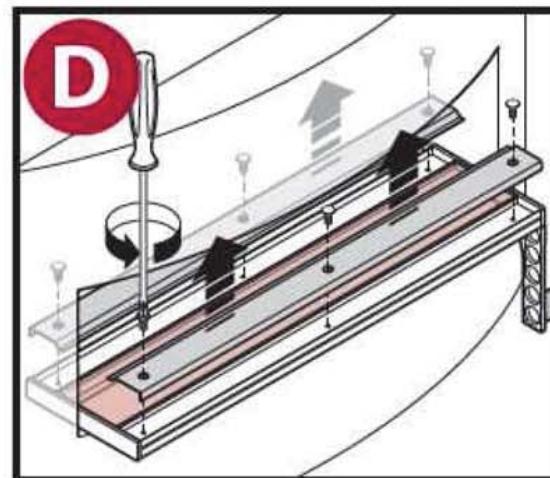
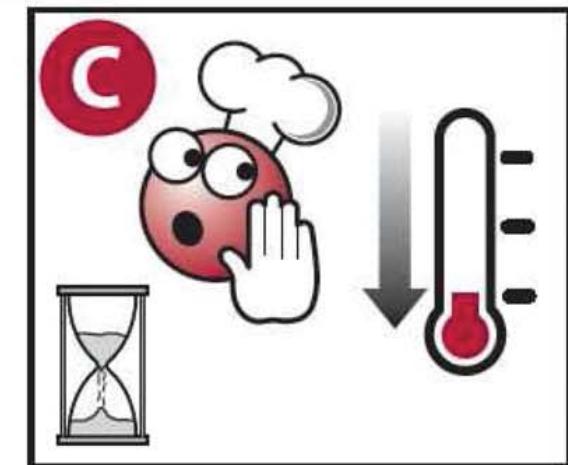
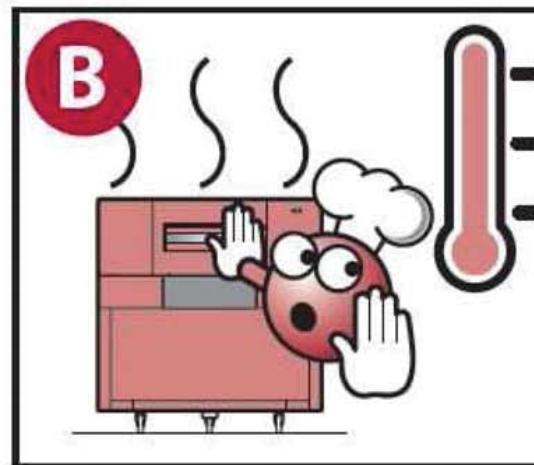
For at få adgang til disse, fjern højre sidepanel.

Før du starter dette arbejde, skal du sørge for at afbryde enheden fra netledningen først.



Sostituzione lampada Illuminazione	Replacing the light	Austausch Glühbirne Beleuchtung	Lampeudskiftning Belysning
<p>ATTENZIONE: Prima di sostituire le lampade spegnere sempre l'interruttore di alimentazione del forno, non basta che il forno sia in OFF perché le lampade possono essere in tensione.</p> <p>IMPORTANTE: Non toccare mai il vetro delle lampade con le mani nude; utilizzare sempre un fazzoletto pulito. Mai lavorare senza vetro protettivo; se dovesse rompersi sostituirlo immediatamente.</p>	<p>ATTENTION: Before replacing lamps, always switch off the oven power switch; it is not adequate that the oven is simply OFF as the lamps may still be powered.</p> <p>IMPORTANT: Never touch the lamp glass with bare hands; always use a clean tissue. Never work without using protective glass; if it should break, replace it immediately.</p>	<p>ACHTUNG: Vor dem Austauschen der Lampen immer den Netzschalter des Ofens ausschalten; es reicht nicht, dass sich der Ofen in OFF befindet, da die Lampen dann noch unter Spannung stehen können.</p> <p>WICHTIG: Niemals das Glas der Lampen mit bloßen Händen berühren, sondern dafür immer ein sauberes Taschentuch verwenden. Niemals ohne die Schutzscheibe arbeiten; sollte diese kaputt gehen, muss sie umgehend ersetzt werden.</p>	<p>ADVARSEL: Før du udskifter lamperne, skal du altid slukke for ovnens afbryder, det er ikke nok, at ovnen er slukket, da lamperne kan være under spænding.</p> <p>VIGTIGT: Rør aldrig lampens glas med dine bare hænder; Brug altid en ren lommetørklæde. Aldrig arbejde uden beskyttelsesglas; Hvis det skulle gå i stykker, skal du udskifte det straks.</p>





Sostituzione mattoni refrattari

Spegnere il forno e aspettare che la camera di cottura si raffreddi.

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

Quindi estrarre i mattoni e sostituirli.

ATTENZIONE:

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

Firebrick replacement

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

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

Remove the bricks and replace them.

ATTENTION:

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

Austauschen der Schamottesteine

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

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

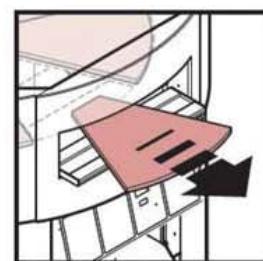
Dann die Steine herausnehmen und austauschen.

ACHTUNG:

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

A

Estrarre la piastra
Extract the plate
Die Platte herausziehen



B

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



C

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



D

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



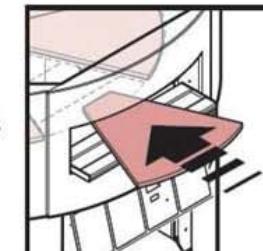
E

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



F

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



Udskiftning af ildfaste klodser

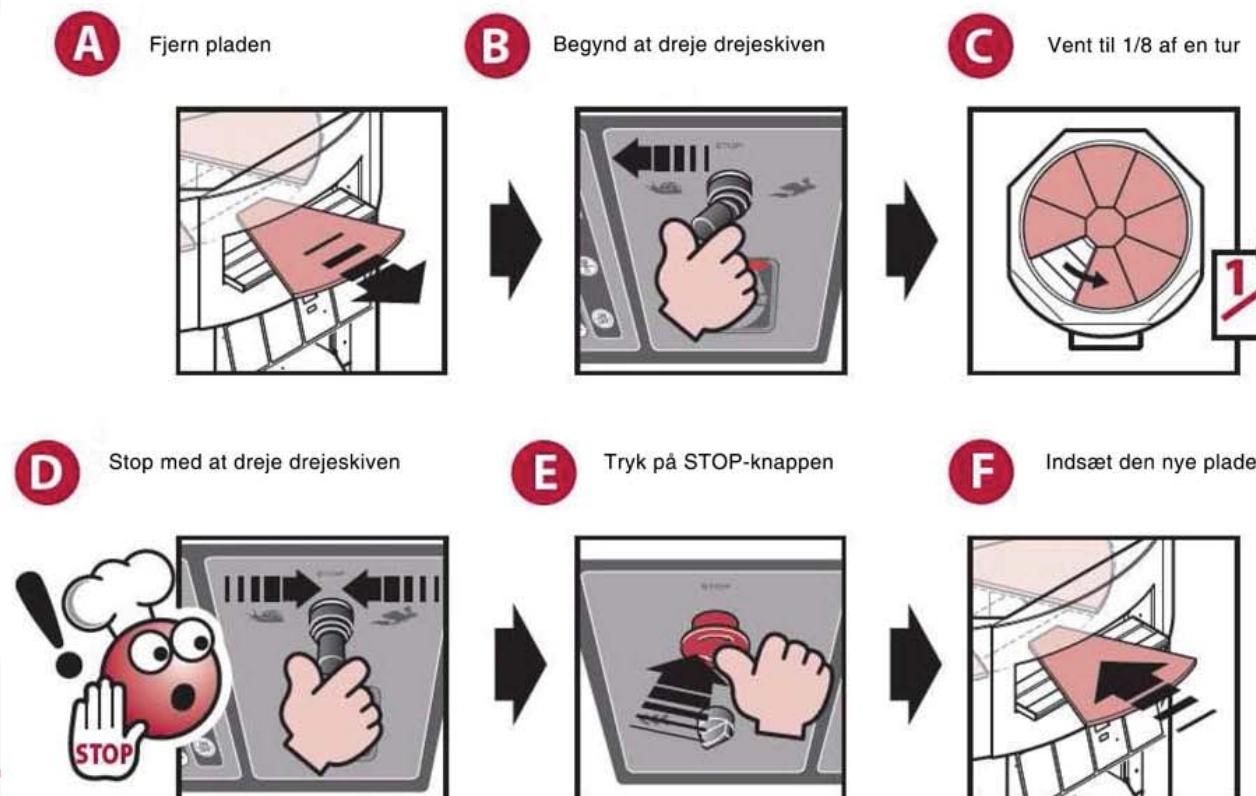
Sluk for ovnen og vent på, at madlavningen er afkølet.

Åbn ovnlågen og løft den forreste del af klodserne ved hjælp af to skruetrækere til at skære mellem klodserne og metalprofilen placeret på forkølingskammerets forside.

Udvind derefter murstenene og erstat dem.

ADVARSEL:

Når du indsætter den nye mursten, pas på ikke at klemme fingrene.



Schema elettrico

Wiring diagram

SchaltplanSchema elettrico

Schéma électrique

Esquema eléctrico

Электрическая схема

	IT	UK	DE			
RA 1,4	RESISTENZE SUPERIORI - LATERALI	UPPER HEATING ELEMENTS - SIDE	HEIZWIDERSTÄNDE OBEN - SEITLICH			
RA 2,3	RESISTENZE SUPERIORI - CENTRALI	UPPER HEATING ELEMENTS - CENTRAL	HEIZWIDERSTÄNDE OBEN - MITTE			
RB 1,4	RESISTENZE INFERIORI - LATERALI	LOWER HEATING ELEMENTS - SIDE	HEIZWIDERSTÄNDE UNTEN - SEITLICH			
RB 2,3	RESISTENZE INFERIORI - CENTRALI	LOWER HEATING ELEMENTS - CENTRAL	HEIZWIDERSTÄNDE UNTEN - MITTE			
TB	MORSETTIERA	TERMINAL BOARD	KLEMMLEISTE			
TL	MORSETTIERA LUCI	LIGHT TERMINAL BOARD	KLEMMENBRETT LAMPEN			
IEC1	PRESA CONNESSIONE ASPIRAZIONE CAPPA	HOOD EXTRACTION FAN CONNECTION PLUG	ANSCHLUSS ABSAUGUNG ABZUGSHAUBE			
IEC2	PRESA CONNESSIONE LUCI CAPPA	HOOD LIGHTS CONNECTION PLUG	ANSCHLUSS LAMPEN ABZUGSHAUBE			
CTRL.B	SCHEDA DI CONTROLLO	CONTROL BOARD	KONTROLLPLATINE			
CTRL.B .1	SCHEDA VARIATORE ASPIRAZIONE CAPPA	HOOD EXTRACTION FAN VARIATOR BOARD	LEITERPLATTE REGLER ABSAUGUNG ABZUGSHAUBE			
INV	INVERTER	INVERTER	INVERTER			
M	MOTORE PIANO DI COTTURA	COOKING SURFACE MOTOR	MOTOR BACKPLATTE			
SM	SALVAMOTORE	OVERLOAD CUTOUT	MOTORSCHUTZSCHALTER			

L	LUCI CAMERA DI COTTURA	BAKING CHAMBER LIGHTS	BELEUCHTUNG BACKKAMMER			
ST	TERMOSTATO SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT			
SA 0	SELETTORE JOYSTICK	JOYSTICK SELECTOR	WAHLSCHALTER JOYSTICK			
SA 1	CONTATTO UNIPOLARE JOYSTICK	UNIPOLAR JOYSTICK CONTACT	EINPOLIGER KONTAKT JOYSTICK			
SA 2	CONTATTO BIPOLARE JOYSTICK	BIPOLAR JOYSTICK CONTACT	ZWEIPOLIGER KONTAKT JOYSTICK			
SA 3	CONTATTO UNIPOLARE INVERSIONE	REVERSE GEAR UNIPOLAR CONTACT	EINPOLIGER KONTAKT INVERSION			
SB 0	PULSANTE A FUNGO EMERGENZA	EMERGENCY PUSH BUTTON	NOT-AUS-PILZASTER			
P.W.B.	SCHEDA DI POTENZA	POWER BOARD	LEISTUNGSPLATINE			
FU	FUSIBILI	FUSE	SCHMELZSICHERUNG			
KM	CONTATTORE	CONTACTOR	SCHÜTZ			
TC	TERMOCOPIA	THERMOCOUPLE	THERMOELEMENT			
TC1	TRASFORMATORE 50VA, 230/12V ac	TRANSFORMER 50VA, 230/12V ac	TRANSFORMATOR 50VA, 230/12V ac			
ID	INGRESSO DIGITALE PER ACCENSIONE REMOTA	DIGITAL INPUT FOR REMOTE START-UP	DIGITALEINGANG FÜR FERNEINSCHALTUNG			

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung			
1	91410050	Argano completo	Full winch	Hebewinde komplett			
2	91410212	Ruota girevole Ø80 UL	Rotating wheel Ø80 UL	Lenkrolle Ø80 UL			
3	91410232	Ruota girevole Ø125 UL	Rotating wheel Ø125 UL	Lenkrolle Ø125 UL			
4	91410236	Ruota girevole Ø125 UL con freno	Rotating wheel Ø125 UL with brake	Lenkrolle Ø125 UL mit Bremse			
5	92610312	Porta completa GT 110 - 140	Door GT 110 - 140	Tür GT 110 - 140			
6	91510040	Manopola IO/30 - M8	Knob IO/30 - M8	Drehknopf IO/30 - M8			
7	92620532	Struttura porta GT 110 - 140	Door structure GT 110 - 140	Türrahmen GT 110 - 140			
8	92630210	Maniglia porta	Door handle	Türgriff			
9	91610001	Vetro ceramico 626x93x4	Ceramic glass 626x93x4	Keramikscheibe 626x93x4			
10	92610700	Guarnizione cornice porta	Door frame gasket	Dichtung Türrahmen			
11	92610320-1	Cornice fibraceramica	Ceramic-fiber frame	Rahmen Faserkeramik			
12	92610280-3	Facciata centrale completa GT140	Entire central face GT140	Mittlere Vorderseite komplett GT140			
12	92610285-1	Facciata centrale completa GT110	Entire central face GT110	Mittlere Vorderseite komplett GT110			
12	92610281	Facciata centrale completa GT140 (U.S.A.-CA)	Entire central face GT140 (U.S.A.-CA)	Mittlere Vorderseite komplett GT140 (U.S.A.-CA)			
12	92610286	Facciata centrale completa GT110 (U.S.A.-CA)	Entire central face GT110 (U.S.A.-CA)	Mittlere Vorderseite komplett GT110 (U.S.A.-CA)			
14	92610290-1	Facciata laterale destra GT140	Right side face GT140	Seitliche Vorderseite rechts GT140			
14	92610291	Facciata laterale destra GT110	Right side face GT110	Seitliche Vorderseite rechts GT110			
15	92610295-1	Facciata laterale sinistra GT140	Left side face GT140	Seitliche Vorderseite links GT140			
15	92610296	Facciata laterale sinistra GT110	Left side face GT110	Seitliche Vorderseite links GT110			
NOTE: Components in Yellow: Spare parts for the American (U.S.A.) and Canadian (CA) markets;							

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung			
16	92610711	Fibraceramica x facciata	Ceramic-fiber x face	Faserkeramik für Vorderseite			
17	92610550-1	Fondo copertura supporto GT140	Cover support base GT140	Bodenabdeckung Halterung GT140			
17	92610555	Fondo copertura supporto GT110	Cover support base GT110	Bodenabdeckung Halterung GT110			
18	92610560-1	Pannello posteriore GT140	Rear panel GT140	Hinteres Paneel GT140			
18	92610565	Pannello posteriore GT110	Rear panel GT110	Hinteres Paneel GT110			
19	92610570-1	Pannello esterno sinistro GT140	Left external panel GT140	Äußeres Paneel links GT140			
19	92610571	Pannello esterno sinistro GT110	Left external panel GT110	Äußeres Paneel links GT110			
20	92610575-1	Pannello esterno destro GT140	Right external panel GT140	Äußeres Paneel rechts GT140			
20	92610576	Pannello esterno destro GT110	Right external panel GT110	Äußeres Paneel rechts GT110			
21	92610580-1	Pannello laterale interno	Left internal panel	Inneres seitliches Paneel			
22	92610600-1	Pannello front. inf. destro GT140	Bottom front right panel GT140	Vord. unt. Paneel rechts GT140			
22	92610601	Pannello front. inf. destro GT110	Bottom front right panel GT110	Vord. unt. Paneel rechts GT110			
23	92610605-1	Pannello front. inf. sinistro GT140	Bottom front left panel GT140	Vord. unt. Paneel links GT140			
23	92610606	Pannello front. inf. sinistro GT110	Bottom front left panel GT110	Vord. unt. Paneel links GT110			
24	92610610-1	Pannello front. sup. destro GT140	Top front right panel GT140	Vord. ob. Paneel rechts GT140			
24	92610611	Pannello front. sup. destro GT110	Top front right panel GT110	Vord. ob. Paneel rechts GT110			
25	92610615-1	Pannello front. sup. sinistro GT140	Top front left panel GT140	Vord. ob. Paneel links GT140			
25	92610616	Pannello front. sup. sinistro GT110	Top front left panel GT110	Vord. ob. Paneel links GT110			

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung			
31	91310057	Termostato sicurezza monofase 500°C	Single-phase safety thermostat 500°C	Einphasiger Sicherheitsthermostat 500°C			
31	91310050	Termostato sicurezza monofase	Single-phase safety thermostat	Einphasiger Sicherheitsthermostat			
33	91610030	Vetro 220x93 GT 140	glass 220x93 GT 140	Scheibe 220x93 GT 140			
33	91610031	Vetro 192x93 GT 110	GT 110 glass 192x93	Scheibe 192x93 GT 110			
34	91310182	Portalampada G4 12V	Lamp holder G4 12V	Lampenhalterung G4 12V			
35	91310196	Lampada alogena G4, 20W, 12V	Halogen lamp G4, 20W, 12V	Halogenlampe G4, 20W, 12V			
36	92610710	Fibraceramica per botola luce	Ceramic-fiber for light trap door	Faserkeramik für Lichtluke			
37	91310211	Sonda TCJ per forni L.=1500mm	TCJ probe for ovens L.=1,500 mm	Sonde TCJ für Öfen L.=1500mm			
38	91310231	Morsettiera G10/5 Trifase	Three-phase G10/5 terminal board	Klemmenbrett G10/5 dreiphasig			
38	91310232	Morsettiera G10/5 Trifase	Three-phase G10/5 terminal board	Klemmenbrett G10/5 dreiphasig			
39	91310235	Morsettiera G5/12	G5/12 terminal board	Klemmenbrett G5/12			
40	91310257	Scheda di controllo 2T	2T control board	Kontrollkarte 2T			
41	91310270	Scheda di controllo cappa	Hood control board	Kontrollkarte Abzugshaube			
42	91310305	Scheda di potenza 23A	Power board 23 A	Leiterplatte 23A			
42	91310306	Scheda di potenza (U.S.A.-CA)	Power board (U.S.A.-CA)	Leiterplatte 23A (U.S.A.-CA)			
43	91310310	Scheda inverter motore	Motor inverter board	Leiterplatte Motorwechselrichter			
44	91611155	Frontale comandi CP 2012	CP 2012 control panel front	Frontblende CP 2012			
45	91310387	Pulsante D.22 Fungo rosso	D.22 red mushroom button	Pilz-Taster D.22 rot			
46	91310391	Base fissaggio	Fastening base	Befestigungsbasis			
47	91310403	Contatto NC rosso	NC red contact	Öffnerkontakt rot			
48	91310404	Contatto NO verde	NO green contact	Schließerkontakt grün			

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

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung			
49	91310502	Fusibile 5x20F 1A	5x20F 1A Fuse	Sicherung 5x20F 1A			
49	91310505	Fusibile 5x20F 10A	5x20F 10A Fuse	Sicherung 5x20F 10A			
49	91310507	Fusibile 10x38 250V 1A UL (U.S.A.-CA)	10x38 250V 1A UL Fuse (U.S.A.- CA)	Sicherung 10x38 250V 1A UL (U.S.A.-CA)			
49	91310508	Fusibile 10x38 250V 10A UL (U.S.A.-CA)	10x38 250V 10A UL Fuse (U.S.A.- CA)	Sicherung 10x38 250V 10A UL (U.S.A.-CA)			
50	91310512	Portafusibile 5x20	5x20 fuse box	Sicherungshalterung 5x20			
51	91310515	Portafusibile 10x38 UL (U.S.A.- CA)	10x38 UL Fuse box (U.S.A.-CA)	Sicherungshalterung 10x38 UL (U.S.A.-CA)			
52	91310681	Joystick D.22	D.22 Joystick	Joystick D.22			
53	91310691	Selettore a 2 posizioni	2-position selector	Wahlschalter mit 2 Positionen			
54	91310750	Interruttore salvamotore	Overload cutout switch	Motorschutzschalter			
55	91310241	Morsettiera bam/6	Bam/6 terminal board	Klemmenbrett bam/6			
56	91711155	Resistenza inferiore centrale 2700W GT140	Central lower heating element 2700W GT140	Unterer mittlerer Heizwiderstand 2700W GT140			
56	91711195	Resistenza inferiore centrale 2500W GT110	Central lower heating element 2100W GT110	Unterer mittlerer Heizwiderstand 2100W GT110			
56	91711170	Resist. inf. centrale 2950W UL GT140 (U.S.A.)	Central lower heating element 2950W UL GT140 (U.S.A.)	Unterer mittl. Heizwiderst. 2950W UL GT140 (U.S.A.)			
56	91711175	Resist. inf. centrale 2300W UL GT110 (U.S.A.)	Central lower heating element 2300W UL GT110 (U.S.A.)	Unterer mittl. Heizwiderst. 2300W UL GT110 (U.S.A.)			
57	91711156	Resistenza inferiore laterale 1350W GT140	Side lower heating element 1350W GT140	Unterer seitlicher Heizwiderstand 1350W GT140			
NOTE: Components in Yellow: Spare parts for the American (U.S.A.) and Canadian (CA) markets;							

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung			
57	91711186	Resistenza inferiore laterale 1150W GT110	Side lower heating element 1150W GT110	Unterer seitlicher Heizwiderstand 1150W GT110			
57	91711171	Resist. inf. laterale 1475W UL GT140 (U.S.A.)	Side lower heating element 1475W UL GT140 (U.S.A.)	Unterer seitl. Heizwiderst. 1475W UL GT140 (U.S.A.)			
57	91711186	Resist. inf. laterale 1150W UL GT110 (U.S.A.)	Side lower heating element 1150W UL GT110 (U.S.A.)	Unterer seitl. Heizwiderst. 1150W UL GT110 (U.S.A.)			
58	91711165	Resistenza superiore centrale 3200W GT140	Central upper heating element 3200W GT140	Oberer mittlerer Heizwiderstand 3200W GT140			
58	91711195	Resistenza superiore centrale 2500W GT110	Central upper heating element 2500W GT110	Oberer mittlerer Heizwiderstand 2500W GT110			
58	91711180	Resist. sup. centrale 3500W UL GT140 (U.S.A.)	Central upper heating element 3500W UL GT140 (U.S.A.)	Oberer mittl. Heizwiderst. 3500W UL GT140 (U.S.A.)			
58	91711185	Resist. sup. centrale 2700W UL GT110 (U.S.A.)	Central upper heating element 2700W UL GT110 (U.S.A.)	Oberer mittl. Heizwiderst. 2700W UL GT110 (U.S.A.)			
59	91711166	Resist. sup. laterale 1600W GT140	Side upper heating element 1600W GT140	Oberer seitl. Heizwiderst. 1600W GT140			
59	91711186	Resist. sup. laterale 1150W GT110	Side upper heating element 1150W GT110	Oberer seitl. Heizwiderst. 1150W GT110			
59	91711181	Resist. sup. laterale 1750W UL GT140 (U.S.A.)	Side upper heating element 1750W UL GT140 (U.S.A.)	Oberer seitl. Heizwiderst. 1750W UL GT140 (U.S.A.)			
59	91711186	Resist. sup. laterale 1150W UL GT110 (U.S.A.)	Side upper heating element 1150W UL GT110 (U.S.A.)	Oberer seitl. Heizwiderst. 1150W UL GT110 (U.S.A.)			
60	91310356	Trasform. 230Vac/12Vac, 50VA, CE	Transformer 230Vac/12Vac, 50VA, CE	Transform. 230Vac/12Vac, 50VA, CE			
60	91310357	Trasform. 230Vac/12Vac, 50VA, UL (U.S.A.-CA)	Transformer 230Vac/12Vac, 50VA, UL (U.S.A.-CA)	Transform. 230Vac/12Vac, 50VA, UL (U.S.A.-CA)			
61	92610370	Plafoniera Giotto sinistra	Giotto left ceiling light	Links Deckenleuchte Giotto			
61	92610375	Plafoniera Giotto destra	Giotto right ceiling light	Rechts Deckenleuchte Giotto			
NOTE: Components in Yellow: Spare parts for the American (U.S.A.) and Canadian (CA) markets;							

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung			
71	92615000	Catena forno GT140	Oven chain GT140	Kette Ofen GT140			
71	92615001	Catena forno GT110	Oven chain GT110	Kette Ofen GT110			
72	91410104	Cuscinetto 6207 - 2RS	Bearing 6207 - 2RS	Lager 6207 - 2RS			
73	91410110	Cuscinetto reggispinta 32207A	Thrust bearing 32207A	Drucklager 32207A			
74	91410410	Corona Z95 - 3/8 ghisa	Crown wheel Z95 - 3/8 cast iron	Kranz Z95 - 3/8 Gusseisen			
75	91410450	Pignone Z15 - 3/8 con cuscinetto	Pinion Z15 - 3/8 with bearing	Ritzel Z15 - 3/8 mit Lager			
76	91411520	Riduttore SF 50/F 20	Transformer SF 50/F 20	Untersetzungsgtriebe SF 50/F 20			
77	91510121	Paraolio 35627	Oil seal 35627	Öldichtung 35627			
78	91510195	Gommino antivibrante	Anti-vibration rubber washer	Vibrationsdämpfer			
79	91510047	Manopola ERF 95	Knob ERF 95	Drehknopf ERF 95			
80	92410560	Molla a trazione FØ1,5 øest.15	Tension spring FØ1.5 øest.15	Zugfeder FØ1,5 ø auß.15			
81	91610080	Mattone cordierite ottagonale	Octagonal cordierite brick	Cordierit-Stein 410x623 achteckig			
82	91610081	Mattone cordierite raggiato GT140	Radial cordierite brick GT140	Cordierit-Stein radial GT140			
82	91610082	Mattone cordierite raggiato GT110	Radial cordierite brick GT110	Cordierit-Stein radial GT110			
83	92611030	Distanziale Teflon	Teflon spacer	Distanzstück Teflon			
84	91410090	Calettatore RCK40 Ø35-60	Locking assembly RCK40 Ø35-60	Schrumpscheibe RCK40 Ø35-60			
85	91411100	Motore 71 4P B14 kW 0.37 400 T inverter	Motor 71 4P B14 kW 0.37 400 T inverter	Motor 71 4P B14 kW 0,37 400 T Wechselrichter			
85	91411105	Motore 71 4P B14 kW 0.37 220/380 UL (U.S.A.-CA)	Motor 71 4P B14 kW 0.37 220/380 UL (U.S.A.-CA)	Motor 71 4P B14 kW 0,37 220/380 UL (U.S.A.-CA)			
86	91310231	Morsettiera G10/5 trifase	Three-phase G10/5 terminal board	Klemmenbrett G10/5 dreiphasig			
87	91310786	Interruttore sez. 80A 3P 90G (U.S.A.-CA)	Switch sec. 80A 3P 90G (U.S.A.-CA)	Trennschalter 80A 3P 90G (U.S.A.-CA)			
88	91310796	Morsetto terra PE 80A 3P 90G	Earth terminal PE 80A 3P 90G	Erdklemme PE 80A 3P 90G			
89	91310363	Filtro antidiisturbo FCP524000S	Filter FCP524000S	Filter FCP524000S			
90	91310097	interruttore termico nc 50°	thermal switch nc 50°	temperaturschalter nc 50°			
91	91310320	ventola di raffreddamento	cooling fan	kühlgebläse			
NOTE: Components in Yellow: Spare parts for the American (U.S.A.) and Canadian (CA) markets;							

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung			
1	91310184	Portalampada G9 25W	Lamp holder G9 25W	Glühbirnenfassung G9 25W			
2	91310207	Lampada alogena 25W - G9 Baionetta	Halogen lamp 25W - G9 Bayonet lamp	Halogenlampe 25W - G9 Bajonett			
3	91310330	Aspiratore centrifugo VT150	Centrifugal extraction fan VT150	Zentrifugalgebläse VT150			
4	92314501	Filtro interno cappa Giotto 140-110	Giotto 140-110 hood internal filter	Interner Filter Dunstabzugshaube Giotto 140-110			
5	92314506	Filtro esterno cappa Giotto 140-110	Giotto 140-110 hood external filter	Äußerer Filter Dunstabzugshaube Giotto 140-110			
6	91410371	Maniglietta inox per filtri	Stainless steel filter handle	Edelstahlgriff für Filter			

Condizioni di garanzia	Warranty conditions	Garantiebedingungen	Garanti betingelser
<p>La ditta "Cuppone F.Ili s.r.l." garantisce que-sto prodotto per 1 anno dalla data di acquisto per i difetti di fabbricazione e dei mate-ri-ali. "Cuppone F.Ili s.r.l." assicura che tutti i suoi prodotti sono fabbricati con materiali della mi-gliore qualità e con tecniche di lavorazione che ne garantiscono la totale efficienza. Se durante il normale utilizzo degli stessi si do-vessero riscontrare particolari difettosi o mal funzionanti si effettuerà la sostituzione gratuita di tali particolari. Per i prodotti venduti all'estero le stesse sosti-tuzioni saranno sempre in conto gratuito fran-co ns. stabilimento ad eccezione di particolari condizioni concordate in sede di contrattazio-ne con il distributore estero. La responsabilità di "Cuppone F.Ili s.r.l." è li-mitata alla fornitura dell'apparecchio, il quale deve essere installato a regola d'arte da per-sonale con qualifica seguendo le indicazioni contenute negli opuscoli in dotazione al pro-dotto acquistato e conformemente alle leggi in vigore. Non vi sarà responsabilità da parte di "Cuppone F.Ili s.r.l." in caso di mancato rispetto delle indicazioni per l'installazione, uso e manuten-zione dell'omonimo manuale allegato ad ogni prodotto. Gli impianti nei luoghi pubblici sono sottoposti ad una regolamentazione particolare.</p>	<p>"Cuppone F.Ili s.r.l." guarantees this product for 1 year from its date of purchase for man-ufacturing and material defects. "Cuppone F.Ili s.r.l." ensures that all of its products were constructed using the best quality materials and with work techniques that guarantee its complete efficiency. If defective or malfunctioning parts are discov-ered during normal use, these parts will be re-placed free of charge. For products sold abroad, the replacements will be provided free of charge ex our works, with the exception of particular conditions agreed upon during the contract phase with the for-eign distributor. The liability of "Cuppone F.Ili s.r.l." is limited to the supply of the device, which must be installed in a workmanlike manner by qualified personnel following the instructions con-tained in the booklet provided with the pur-chased product and in compliance with current laws. "Cuppone F.Ili s.r.l." shall not be liable in the case of failure to observe the installation, use and maintenance instructions in the same manual provided with each product. Systems that are installed in public areas are subjected to particular regulations.</p>	<p>Die Firma "Cuppone F.Ili s.r.l." übernimmt die Garantie für dieses Produkt für 1 Jahr ab Kaufdatum für Herstellungs- und Material-fehler. "Cuppone F.Ili s.r.l." versichert, dass alle seine Produkte mit Materialien von höchster Qualität hergestellt werden, sowie mit Bearbeitungsme-thoden, deren vollkommene Leistungsfähigkeit garantiert ist. Wenn sich während des norma-len Gebrauchs an den Produkten defekte oder nicht korrekt funktionierende Einzelteile zeigen, werden diese Teile kostenlos ausgetauscht. Für Produkte, die ins Ausland verkauft werden, gilt immer eine kostenlose Ersetzung Ab Werk, mit Ausnahme von besonderen Bedingungen, die im Vertrag mit dem ausländischen Händler vereinbart wurden. Die Haftung von "Cuppone F.Ili s.r.l." ist be-schränkt auf die Lieferung des Geräts, das von qualifiziertem Personal fachgerecht instal-liert werden muss, nach den Anweisungen der dem gekauften Produkt beiliegenden Bro-schüren und unter Einhaltung der geltenden Gesetze. "Cuppone F.Ili s.r.l." übernimmt keine Haftung, wenn die Hinweise zu Installation, Gebrauch und Wartung des gleichnamigen Handbuchs, das jedem Produkt beiliegt, nicht beachtet werden. Anlagen in öffentlichen Räumen unterliegen besonderen Bestimmungen.</p>	<p>Virksomheden "Cuppone F.Ili s.r.l." garanterer dette produkt i 1 år fra købsdatoen for fremstilling og materialefel. "Cuppone F.Ili s.r.l." sikrer, at alle sine produkter er fremstillet med de bedste kvalitet materialer og med behandlingsteknikker, der garanterer total effektivitet. Hvis det under normal brug af det samme er nødvendigt at finde defekte eller funktionsdygtige detaljer, vil den gratis udskiftning af sådanne dele blive udført. For produkter, der sælges i udlandet, vil de samme udskiftninger altid være i gratis konto fra os. virksomhed med undtagelse af særlige betingelser, der er aftalt i kontrakten med udenlandsk distributør. Ansvaret for "Cuppone F.Ili s.r.l" er begrænset til forsyningen af apparatet, som skal installeres på en arbejdsmæssig måde af en kvalificeret person, efter instruktionerne i brochurerne, der leveres med det købte produkt. i overensstemmelse med gældende lovgivning. Der er intet ansvar for "Cuppone F.Ili s.r.l." i tilfælde af manglende overholdelse af instruktionerne om installation, brug og ved-ligeholdelse af manualen med samme navn, der er knyttet til hvert produkt. Planter på offentlige steder er underlagt særlige bestemmelser.</p>

Limiti ed esclusioni	Limits and exclusions	Grenzen und Ausschlüsse	Grænser og udelukkelser
<p>La garanzia viene riconosciuta a condizione che:</p> <ol style="list-style-type: none"> l'apparecchio venga installato da un tecnico qualificato o da persona capace che valuti idonee tutte le caratteristiche tecniche dell'impianto dove sarà collegato l'appa-reccchio, che comunque devono necessariamente essere conformi a quanto richiesto nell'opuscolo in dotazione su tutti i prodotti; l'installatore confermi di aver effettuato con successo il collaudo del prodotto dopo l'installazione dello stesso. l'apparecchio sia utilizzato come prescritto dal manuale di istruzioni in dotazione su tutti i prodotti. La garanzia non si applica per danni causati da: <ol style="list-style-type: none"> agenti atmosferici, chimici, incendi, difetti dell'impianto elettrico del locale, uso improprio del prodotto, mancanza di manutenzione, modifiche o manomissioni del prodotto, inefficacia e/o inadeguatezza della canna fumaria e/o altre cause non dipendenti dal prodotto. tutti i danni causati dal trasporto (per i quali risponde il vettore) pertanto si raccomanda di controllare accuratamente la merce al momento del ricevimento, avvisando immediatamente il rivenditore di ogni eventuale danno, riportando l'annotazione sul documento di trasporto e sulla copia che resta al trasportatore. 	<p>The warranty shall be acknowledged under the following conditions:</p> <ol style="list-style-type: none"> the device is installed by a qualified technician or capable person who assesses as suitable all of the technical specifications of the system where the equipment will be connected, which in any case must be compliant with what is required in the booklet provided with all products; the installer confirms to have successfully tested the product after installing it; the equipment is used as described in the instruction manual provided with all products. The warranty shall not apply for damage caused by: <ol style="list-style-type: none"> atmospheric agents, chemicals, fires, electrical system defects, improper product use, lack of maintenance, changes to or tampering with the product, an ineffective and/or unsuitable flue and/or other causes independent of the product. all damage caused by transport (for which the carrier is responsible) therefore it is recommended to carefully check the goods upon receipt, immediately informing the retailer of any damage, reporting the information on the transport document and on the copy that the transporter keeps. 	<p>Die Garantie wird unter folgenden Bedingungen anerkannt:</p> <ol style="list-style-type: none"> Das Gerät wird von einem qualifizierten Techniker oder einer dazu fähigen Person installiert, die alle technischen Eigenschaften der Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, für ausreichend hält, wobei jedoch in jedem Fall die Angaben in der Broschüre, die jedem unserer Produkte beiliegt, eingehalten werden müssen. Der Installateur bestätigt, dass er nach der Installation des Geräts eine erfolgreiche Abnahme des Geräts durchgeführt hat. Das Gerät so verwendet wird, wie in der Betriebsanleitung angegeben, die jedem Produkt beiliegt. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch: <ol style="list-style-type: none"> Wettereinflüsse, Chemikalien, Brände, Defekte an der Elektroanlage, unsachgemäßer Gebrauch des Produkts, fehlende Wartung, Änderungen am Produkt oder Öffnen des Produkts, unwirsamer und/oder nicht angemessener Rauchfang und/oder weitere Gründe, die nicht in Abhängigkeit zum Produkt stehen. Alle Transportschäden (für die der Frachtführer haftbar ist), daher wird geraten, die Ware bei der Annahme sorgfältig zu prüfen und den Verkäufer unverzüglich über jeden etwaigen Schaden zu unterrichten, sowie einen Hinweis auf dem Transportdokument und der 	<p>Garantien indregnes under forudsætning af at:</p> <ol style="list-style-type: none"> Apparatet installeres af en kvalificeret tekniker eller af en kvalificeret person, som kan passe alle de tekniske egenskaber ved det system, hvor apparatet skal tilsluttet, hvilket dog nødvendigvis skal opfylde kravene i brochuren leveret på alle produkter; Installatøren bekræfter, at han har testet produktet efter installationen. Apparatet anvendes som foreskrevet i brugsanvisningen med alle produkterne. <p>Garantien gælder ikke for skader forårsaget af:</p> <ol style="list-style-type: none"> Atmosfærisk, kemisk, brand, defekter i rummets elektriske system, ukorrekt anvendelse af produktet, manglende vedligeholdelse, ændring eller manipulation af produktet, ineffektivitet og / eller utilstrækkelighed af røggassen og / eller andre årsager, der ikke er afhængige af produktet. alle skader forårsaget af transport (som opfylder transportøren), så sørge for at omhyggeligt kontrollere varen ved moment for modtagelsen straks give forhandleren af eventuelle skader, hvilket gør en note på transportdokumentet og på kopi, der er tilbage til transportøren.

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

INTERVENTI IN GARANZIA

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

FORO

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

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

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

FORUM

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

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

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

GERICHTSSTAND

Jede Streitigkeit fällt unter die Zuständigkeit des Gerichts von Treviso.

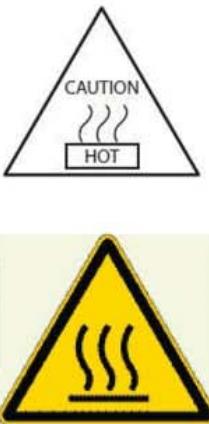
Garantien dækker ikke alle dele, der er underlagt normalt slid, herunder: pakninger, alt keramikglas, lamper og elkabler. Enhver kalibrering eller justering af produktet ifølge typen af installation er udelukket fra garantien. Denne garanti gælder kun for køberen og kan ikke overføres. Ved udskiftning af reservedele er garantien ikke forlænget. Der anerkendes ingen kompensation for produktets ineffektivitet. Dette er den eneste gyldige garanti, og ingen er autoriseret til at levere andre i navnet eller på vegne af "Cuppone F.II s.r.l."

GARANTIINTERVENTIONER

Hvis der i garantiperioden opstår fejl eller brud, skal brugeren kontakte skatteformularen og den vedhæftede kupon, der er behørigt udfyldt, direkte til sin forhandler inden for 2 måneder fra den dato, hvor han fandt defekten. I tilfælde af en begrundet klage giver garantiservice reparation af apparatet uden omkostninger i henhold til gældende lovgivning.

JURISDIKTION

En af kontroversen vælges som Trevisos kompetente ret.

**ATTENZIONE:**

Rischio di superficie ustionante

WARNING:

Risk of blistering surface

WARNUNG:

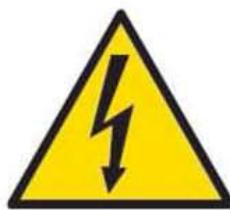
Gefahr von Blasenbildung

Oberfläche

ADVARSEL:

Risiko for brændende

overflade

**ATTENZIONE:**

Rischio di fulminazione

WARNING:

Risk of Electric Shock

WARNUNG:

Stromschlaggefahr

ADVARSEL:

Fare for elektrisk stød



Equipotenziale

Equipotential

Equipotentialline

Potentialudligning

ATTENZIONE

Prima di utilizzare l'apparecchiatura leggere attentamente il manuale

ATTENTION

Before using the appliance, carefully read the enclosed booklet.

ACHTUNG

Vor inbetriebnahme des Gerätes, die beiliegende Betriebsanleitung aufmerksam lesen.

FORSIGTIG

Læs brugsanvisningen omhyggeligt inden brug af udstyret

