Giotto

El ovne
Pre-installation og installation

GT110
GT140

Introduktion

Denne ovn er designet med den største omhu og gennemgået strenge tests i vores laboratorier og af denne grund garanterer vi dens absolutte sikkerhed og funktionalitet.
Installationen skal udføres af fagmand kvalificeret personale, der kan tage ansvar for installationen og garanterer de bedste sikre driftsforhold. Inden installationen skal du læse indholdet af denne manual omhyggeligt: den indeholder vigtige oplysninger om produktet monterings- og sikkerhedsforskrifter.

Teknisk service
Forhandleren kan løse ethvert teknisk problem vedr installation. Tøv ikke med at kontakte ham i tvivlstilfælde.

Authorized Dealer and Service team
Administration: Tel.: +45 4369 1669 • info@cupponepizza.com
www.cupponepizza.com
Address: Langes Gaard 7 • DK - 4200 Slagelse

Virksomheden kan ikke holdes ansvarlig for nogen form for print eller transskription fejl, der forbeholdes ret til at foretage ændringer, hvor det skønnes egnet uden forudgående varsel.
Delvis gengivelse forbudt uden samtykke fra Fabrikant. De angivne mål er vejledende og ikke bindende.

Det originale sprog, der bruges til at udarbejde denne vejledning, er italiensk: Producenten er ikke ansvarlig for nogen oversættelse/fortolknings- eller trykfejl.

Afsnit

1 KONTROL FØR KØB.....3

2 OVN TEKNISKE DATA..... 6

Giotto GT 110 ovn tekniske data | med hætte.....7
Giotto GT 110 ovn tekniske data | uden hætte.....8
Giotto GT 110 ovn tekniske data - transportmåde.....9
Giotto GT 110 ovn tekniske data - kapacitet og produktivitet.....10
Giotto GT 140 ovn tekniske data | med hætte.....11
Giotto GT 140 ovn tekniske data | uden hætte.....12
Giotto GT 140 ovn tekniske data - transportmåde.....13
Giotto GT 140 ovn tekniske data - kapacitet og produktivitet.....14

3 INSTALLATION.....15

Indledende operationer.....16
Bortskaffelse af emballage 16
Ovntransport og positionering..... 17
Aflæsning af serienummerplade 27
Røgudsugning 27
Elektrisk tilslutning 28
Forafprøvning og slutinspektion..... 32
Kontrol af drift og første opstart.....32

4 PROCEDURER 34

1 Tjek liste

Før køb af ovnen og før installationen skal du kontrollere og aftale med ejeren, at alle følgende betingelser er opfyldt ved installationen; de er uundværlige for den korrekte og sikre installation, drift og vedligeholdelse af ovnen.

A	**Spørg ejeren, om der på installationsstedet er adgangsforhold til at håndtere ovnen nemt Fig. 1**
√	**For at håndtere ovnen korrekt er det nødvendigt at:**
	• have personligt beskyttelsesudstyr til rådighed (f.eks. sikkerhedssko, handsker osv.)
	• Kontroller, at gulvet, hvor hjulene på støtten glider, er helt glat og fri for ruhed, og at ovnen let passerer gennem lågerne

B	**Tjek dimensionerne på den valgte ovn og tilbehør**
√	
	• kontroller, at dimensionerne på den valgte ovn passer til den tilgængelige plads i installationsrum.
	• Kontroller, at ovnrummets kapacitet er tilstrækkelig til ejerens behov. ⚠ **Afsnittet "Tekniske data" fra side 6 indeholder vægt og mål for kogekammeret.**

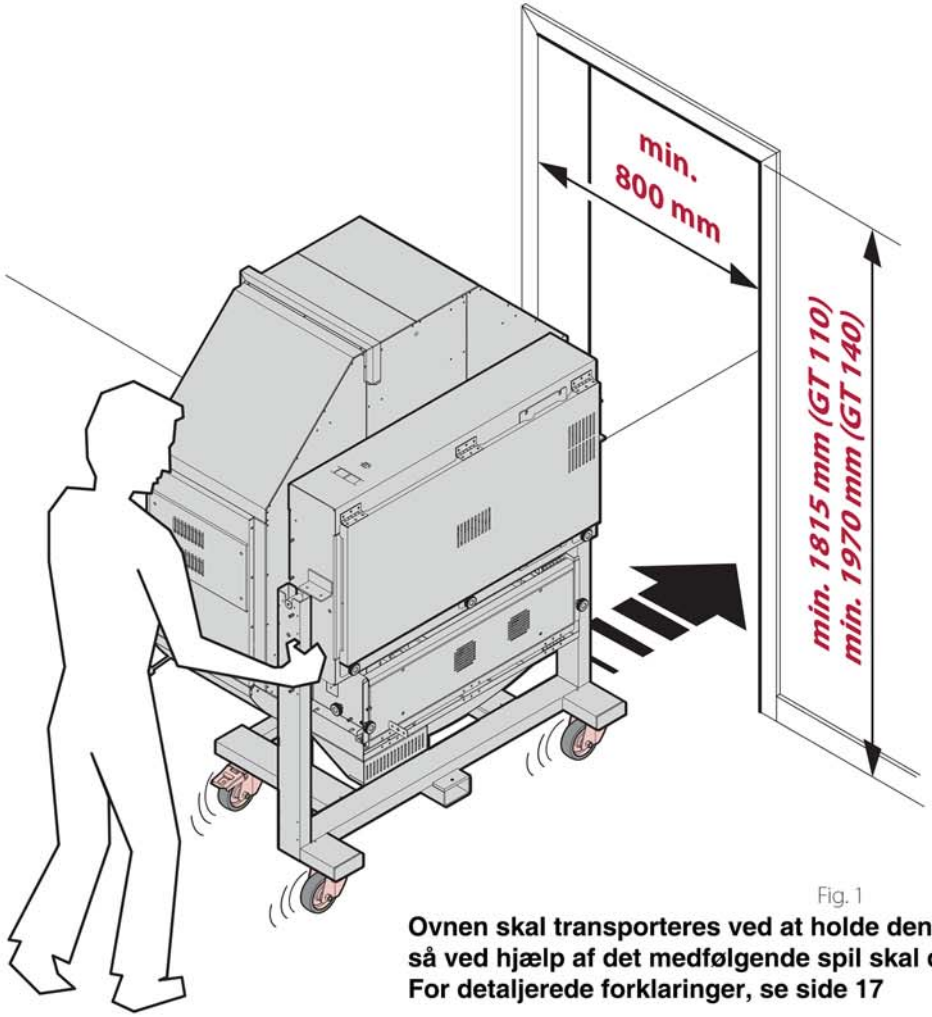


Fig. 1

Ovnen skal transporteres ved at holde den lodret position,
så ved hjælp af det medfølgende spil skal det bringes i vandret position.
For detaljerede forklaringer, se side 17

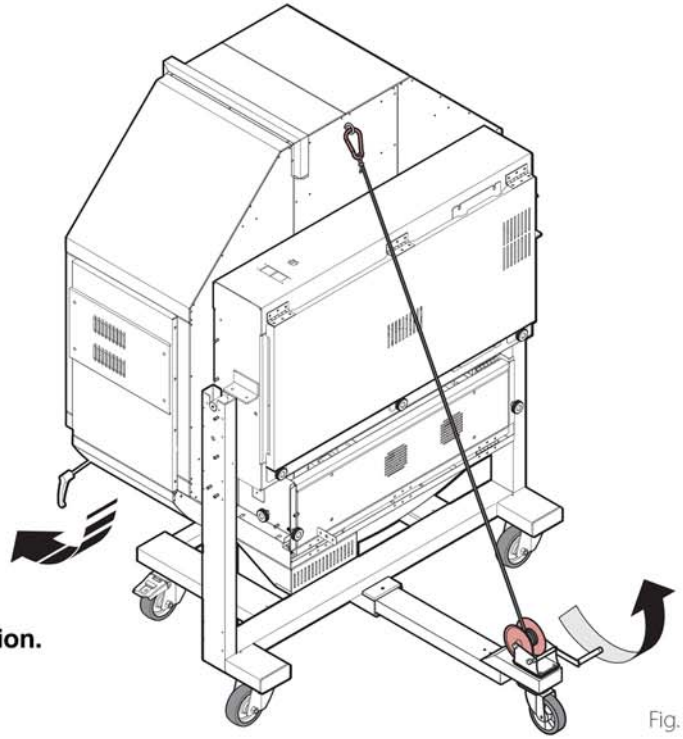


Fig. 2

Tjek

C	Undersøg installationsrummet for at sikre, at det er det tilstrækkelig.
√	Sørg for, at Fig. 3

• gulvet i installationsrummet er brandsikkert, perfekt niveau og i stand til at modstå vægten af apparatet;

Model	
GT110	517 kg
GT140	636 kg
KGT	50 kg

• installationsrummet:
• er dedikeret og velegnet til madlavning;
• har tilstrækkelig luftventilation;
• indeholder ingen brændbare eller eksplosive elementer;
• overholder gældende regler om sundhed og sikkerhed og systemer på arbejdspladsen;
• er beskyttet mod vejret;
• har en maksimal temperatur på mellem +5° (41°F) og +35°C (104°F);
• har en maksimal luftfugtighed på 70 %.

• apparatet passerer let gennem døråbningerne.
Når du vælger positioneringsrummet, skal du tage hensyn til at tage højde for, at apparatet skal være nemt at flytte for enhver ekstraordinær vedligeholdelse: være forsigtig, da ethvert murværk efter montering (f.eks.: væg konstruktion, udskiftning af døre med smallere, renoveringer osv.) hæmmer ikke bevægelser.

• der er INGEN andre varmekilder (f.eks. grill, friture, osv.), meget brandfarlige stoffer eller brændstoffer (dvs. benzin, flasker med alkohol osv...) i nærheden af apparatet.

• der er tilstrækkelig ventilation i henhold til forskrifterne gældende i installationslandet. I dets fravær, et ø140 mm luftindtag kommunikerer med udendørs eller med et ventileret rum (f.eks. lager, loft, garage, kælder) er obligatorisk;

• det er muligt at opretholde følgende minimum ovnens afstande fra vægge, andre apparater, genstande og brændbare materialer Fig. 4:
• venstre/højre side: 50 mm (i tilfælde af nærhed til varmt eller koldt udstyr, hold en afstand på 500 mm);
• bagside: 50 mm
• top: 1000 mm
Det er vigtigt at overholde minimumssikkerheden afstande, der skal øges i nærvær af genstande i materialer, der er følsomme over for varme;

• der er en evakueringskanal til eksklusiv brug af udstyret, som overholder gældende regler og som har en diameter, der tillader passagen af et evakueringsrør på 150 mm.
Ovnen er udstyret med en justerbar røg udtag placeret øverst til evakuering af dampene fra kogekammeret (du kan find dens nøjagtige position i afsnittet "Tekniske data". starter på side 6).

Denne damp, sammen med den fra døren under arbejdsfaserne, skal formidles udenfor i en af følgende måder:

A gennem en hætte leveret af producenten hvilket sikrer perfekt kompatibilitet med ovnen.
For korrekt montering og fastgørelse til ovnen, se arket knyttet til det; evakuering saftrækket skal være udelukkende til brug for apparatet, overhold med gældende regler og har en diameter, der tillader passage af et 150 mm evakueringsrør som svarer til diameteren af røret til monteres på emhætten (medfølger ikke).

B gennem en emhætte tilhørende brugeren, af passende kapacitet, placeret ved ca. 300 mm fra ovnen;

C gennem et passende udsugningssystem leveret af brugeren tilsluttet ovnrøgen evakuering: i dette tilfælde skal en trækaf bryder monteres mellem emhætten og ovnen skorsten (udtræk og afbryder med følger ikke fra producenten). I denne type installation dampene fra åbningen af døren ikke trækkes ud.

D	Informer ejeren om det nødvendige elektriske udstyr og arrangementer (aktiviteter, der skal udføres af en kvalificeret elektriker)
√	For en korrekt tilslutning Fig. 3:

• sørge for stikkontakter, der forbinder til det elektriske netværk nær ovnen.
Afsnittet "Tekniske data" fra side 6 indeholder alle de elektriske data samt forsyningskablets positioner og potentialudligning

• få et tilslutningskabel A og et stik B da apparatet leveres uden strømkabel og stik, begge skal monteres af kvalificeret personale. Kablet skal udelukkende være af den angivne type og et stik med tilstrækkelig kapacitet til absorption af ovnen for at tilslutte den til lysnettet skal monteres.
• Der medfølger et stik til ovnen C og skal være sat i en stikkontakt D bag selve ovnen.

• kontroller at systemerne i rummet overholder de gældende lovbestemmelser i landet og bruger og opfylder specifikationerne på serienummer pladen. Husk, at for en korrekt forbindelse skal apparatet:
• indgå i et ækvipotentialsystem i overholdelse af gældende lovgivning. Det her der skal laves sammenhæng mellem forskellige apparater med terminalen mærket med ækvipotentiale symbol.

Konduktøren skal have et minimumstværsnit på 10 mm2 (in overensstemmelse med IEC EN 60335-2-42:2003-09 standard) og være grøn/gul;
• skal være jordet til lysnettet (grøn-gul tråd);
• skal tilsluttes en termisk differentiale skifte i overensstemmelse med de gældende regler (0,03A A type);
• skal tilsluttes et omnipolært kredsløbs afbryder, der tillader fuldstændig frakobling ved overspænding III, kategori forhold.

Tjek

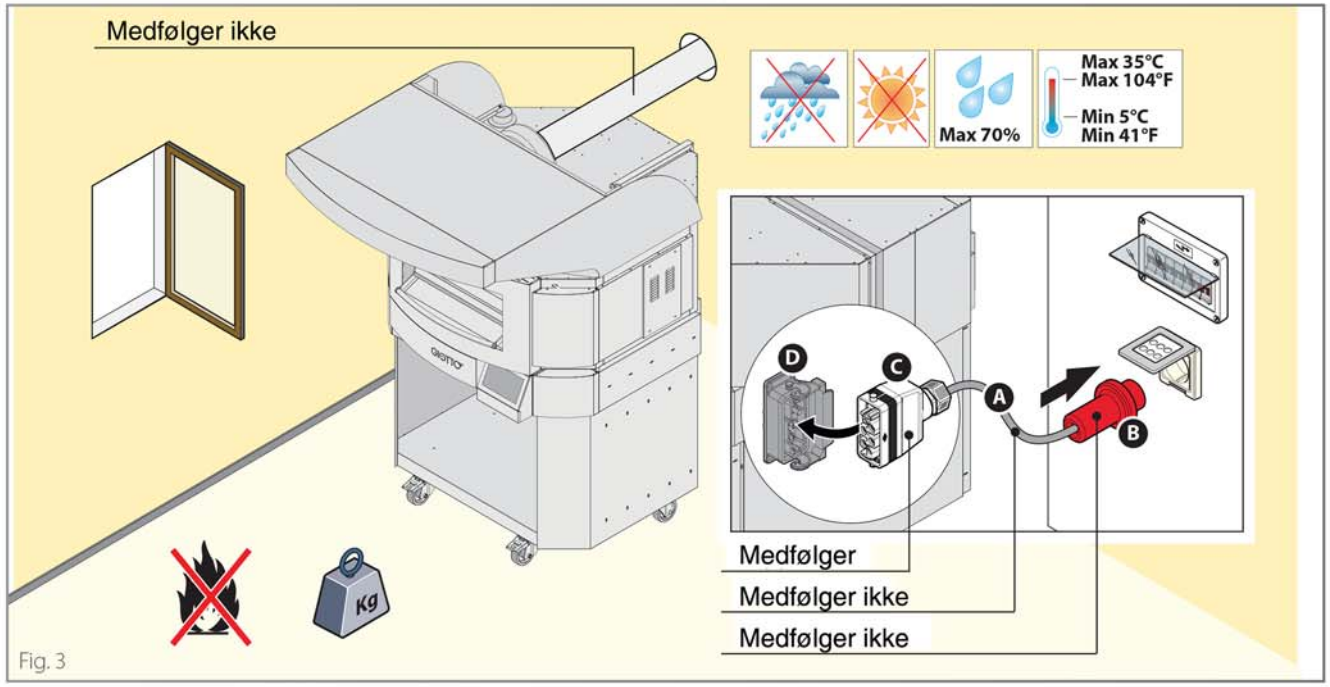


Fig. 3

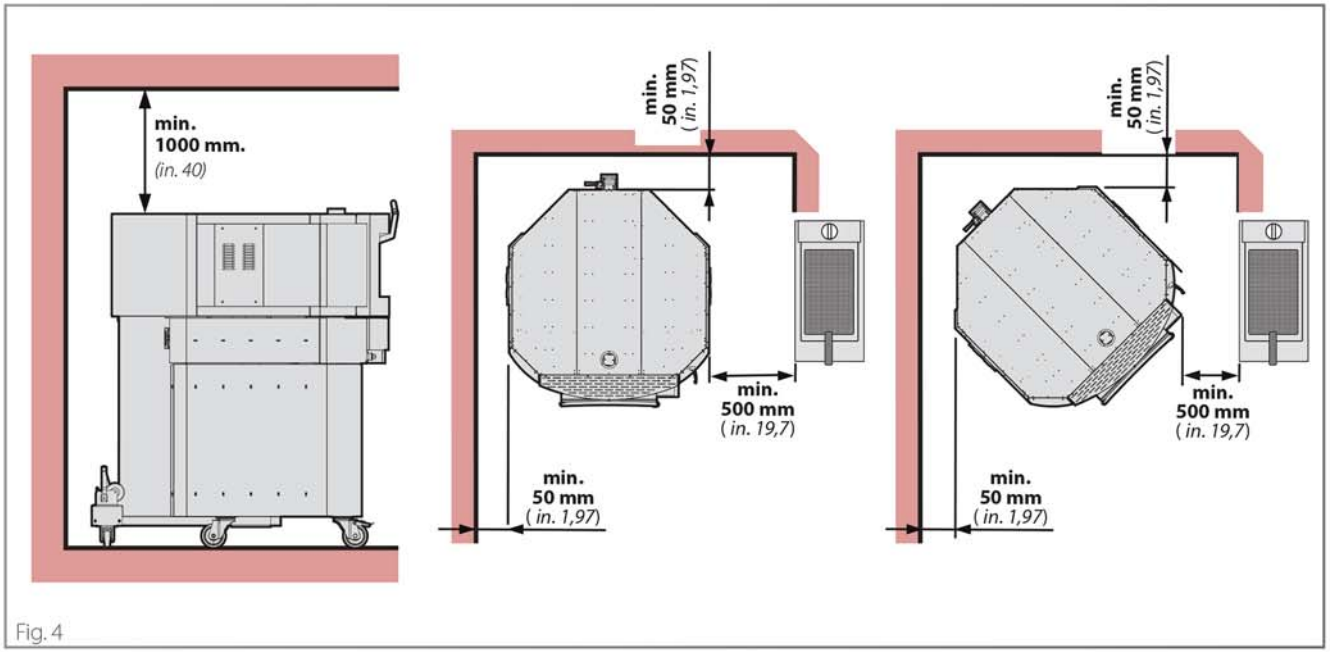


Fig. 4

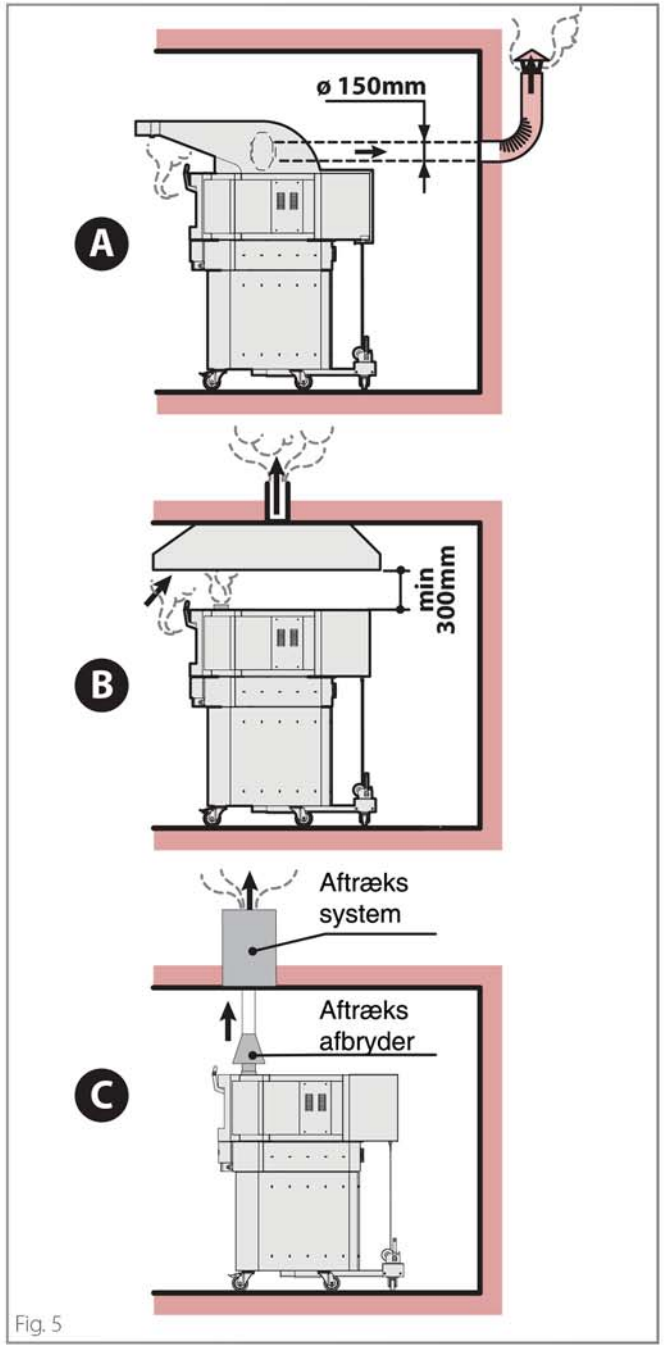


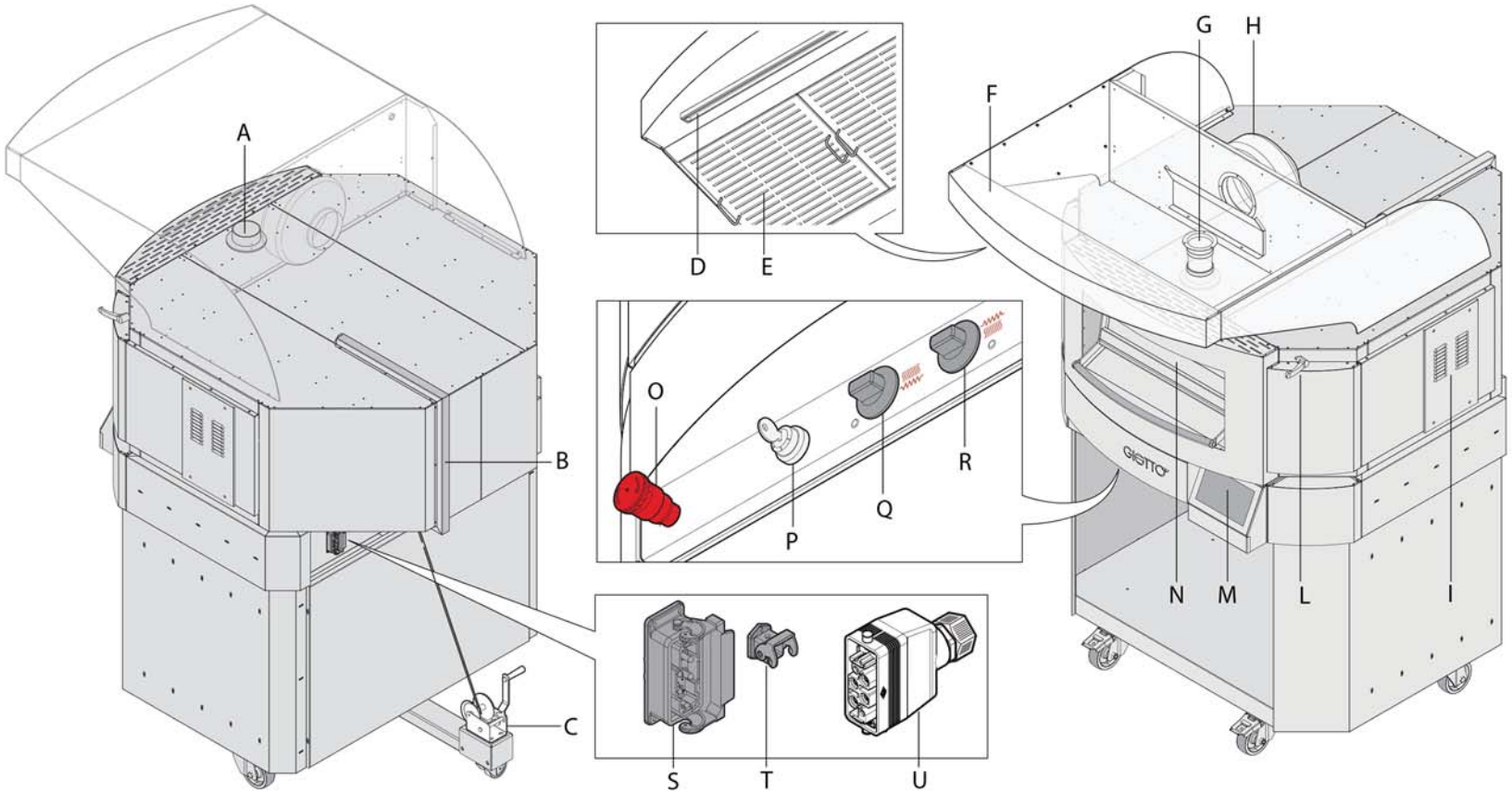
Fig. 5

2 Tekniske data

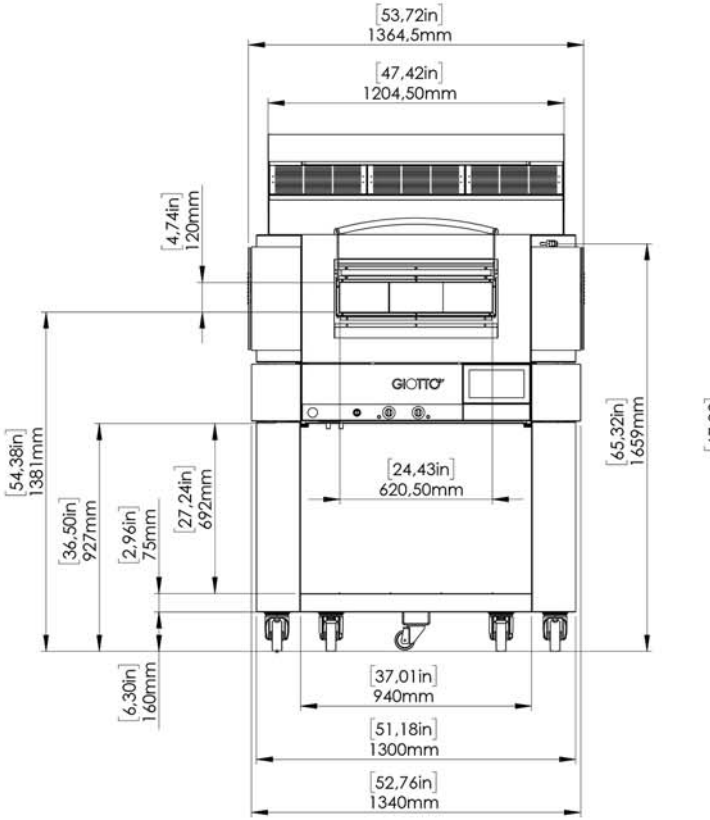
Elektriske data

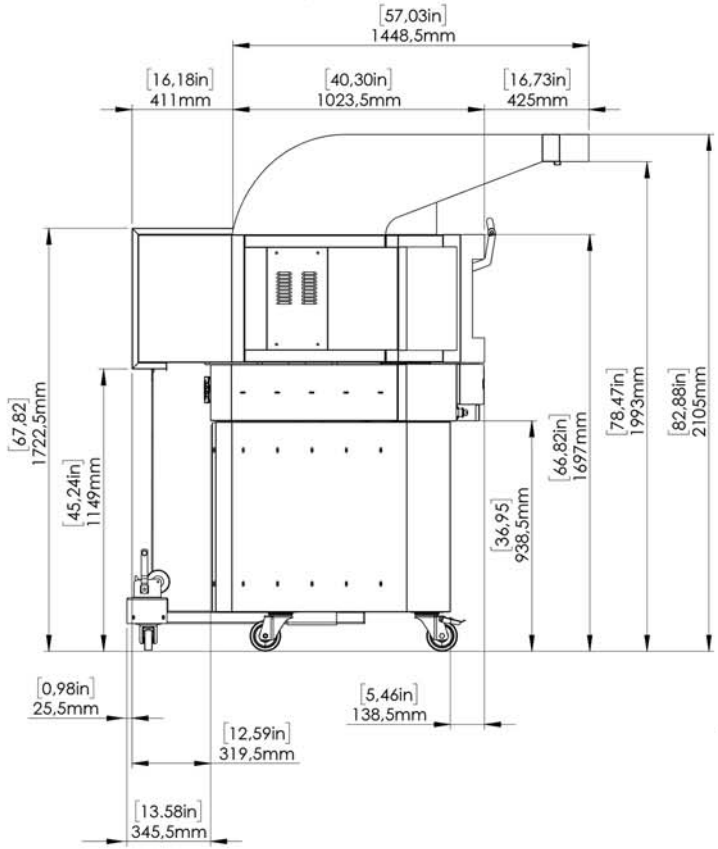
Model		Power supply (V)	Power (kW)	Average consumption (kWh)	Absorption (A)	Connection cable (Nxmm²)	Customer panel protection (nxA)
GT 110	GT110/1TS-C5-CP	3Nx400V	16,210	9,7	23,4	5x4	4x25
	GT110/1TS-B5-CP	3x230V			40,7	4x10	3x50
	GT110/1TS-B6-US	3x208V			41,7	4xAWG7	3x50
GT 140	GT140/1TS-C5-CP	3Nx400V	19,910	11,9	28,7	5x4	4x32
	GT140/1TS-B5-CP	3x230V			50,0	4x10	3x50
	GT140/1TS-B6-US	3x208V			50,3	4xAWG7	3x63

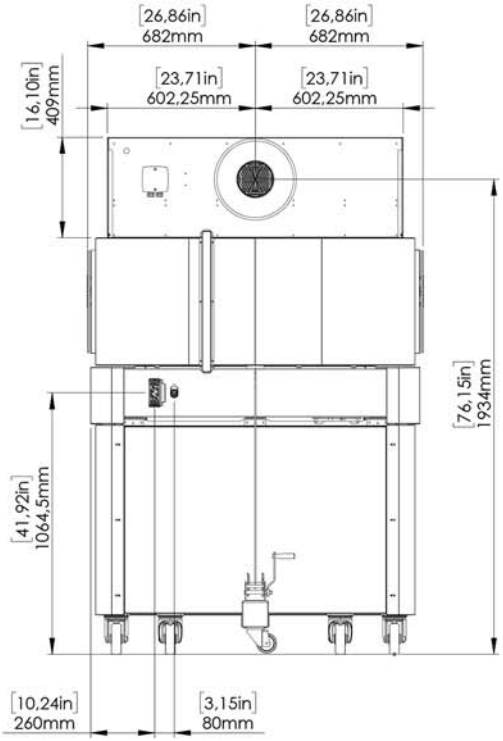
- (A) Ovn røg udstødning
- (B) Emhætte kabel beskyttelse
- (C) Ovn løftespil
- (D) Emhætte LED
- (E) Emhætte filtre
- (F) Sugehætte
- (G) Emhætte røgindtagsrør
- (H) Emhætte aftrækker
- (I) Let luge
- (M) Berøringsskærm kontrolpanel
- (N) Ovndør
- (O) Nødstop
- (P) Brug tilstandsvælgeren
- (Q) Bund temp. styre termostat
- (R) Kammertemp. styre termostat
- (S) Ovnforsyningsstik
- (T) Emhætte forsyningsstik
- (U) Ovnforsyningsstik

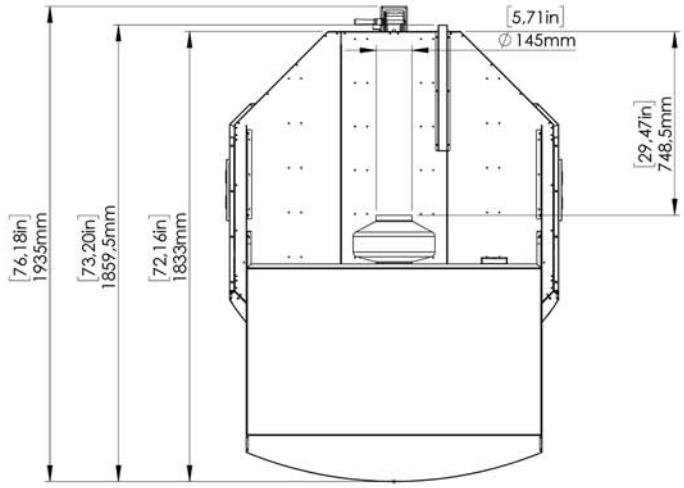


Giotto GT 110 Ovn tekniske specifikationer med aftræk



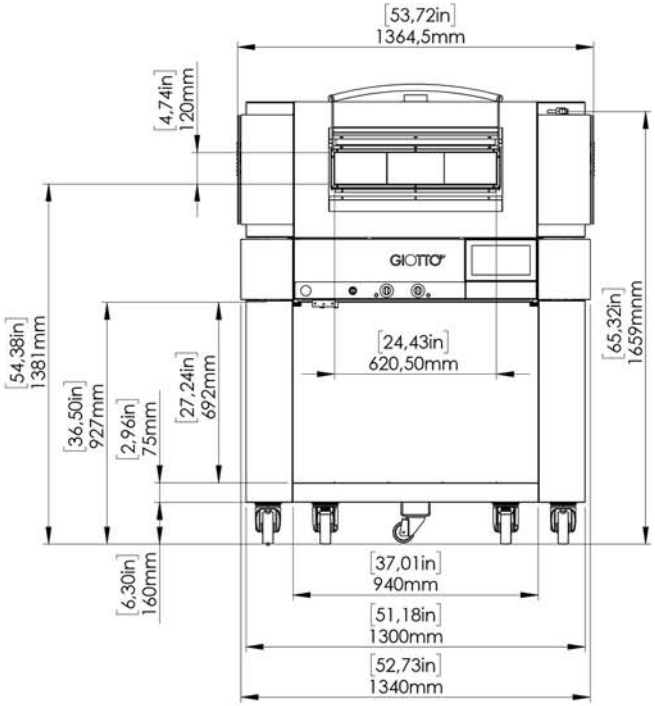


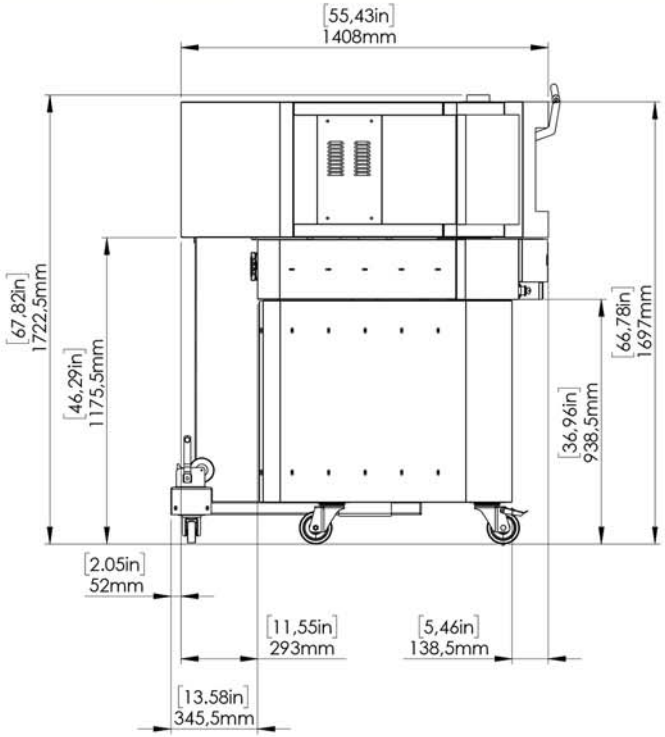


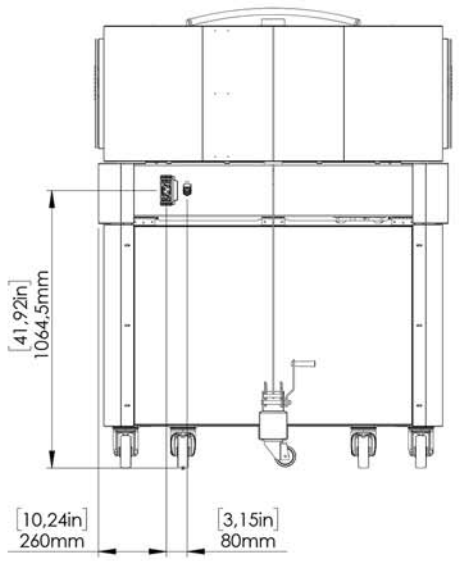


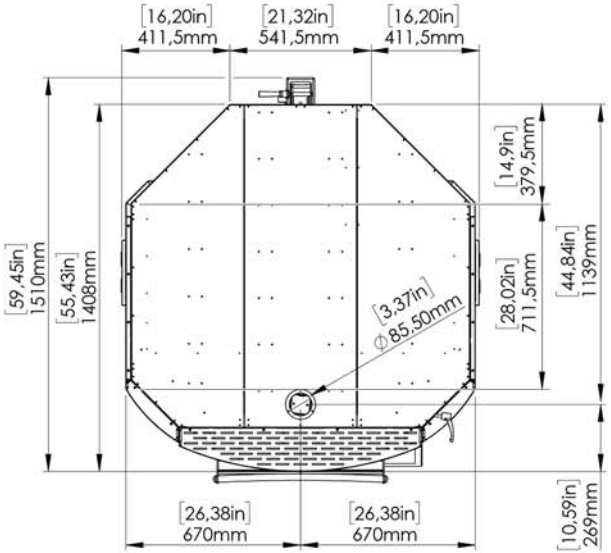
	GT110 *oven weight* *517 kg*
	GT *hood weight* *50 kg*

Giotto GT 110 Ovn tekniske specifikationer uden aftræk



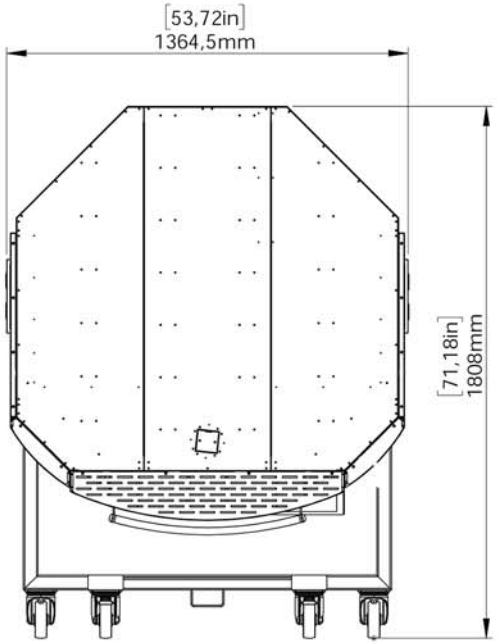


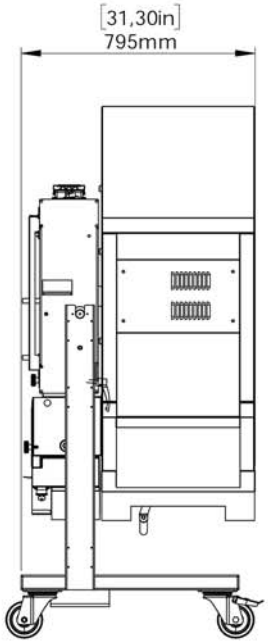


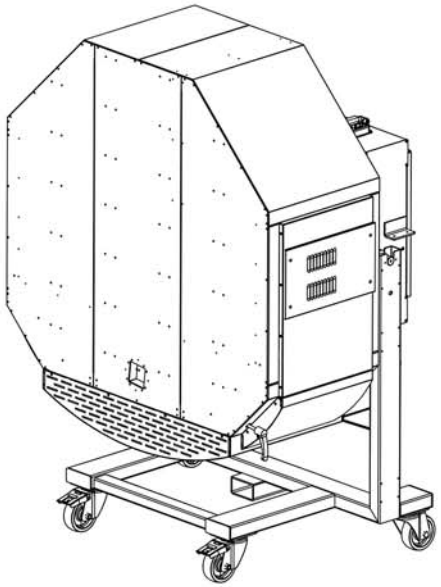


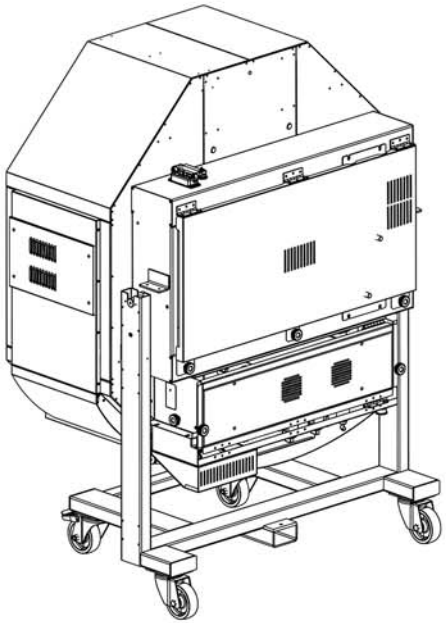
GT110 *oven weight*
517 kg

Giotto GT 110 Ovn tekniske data - transport tilstand





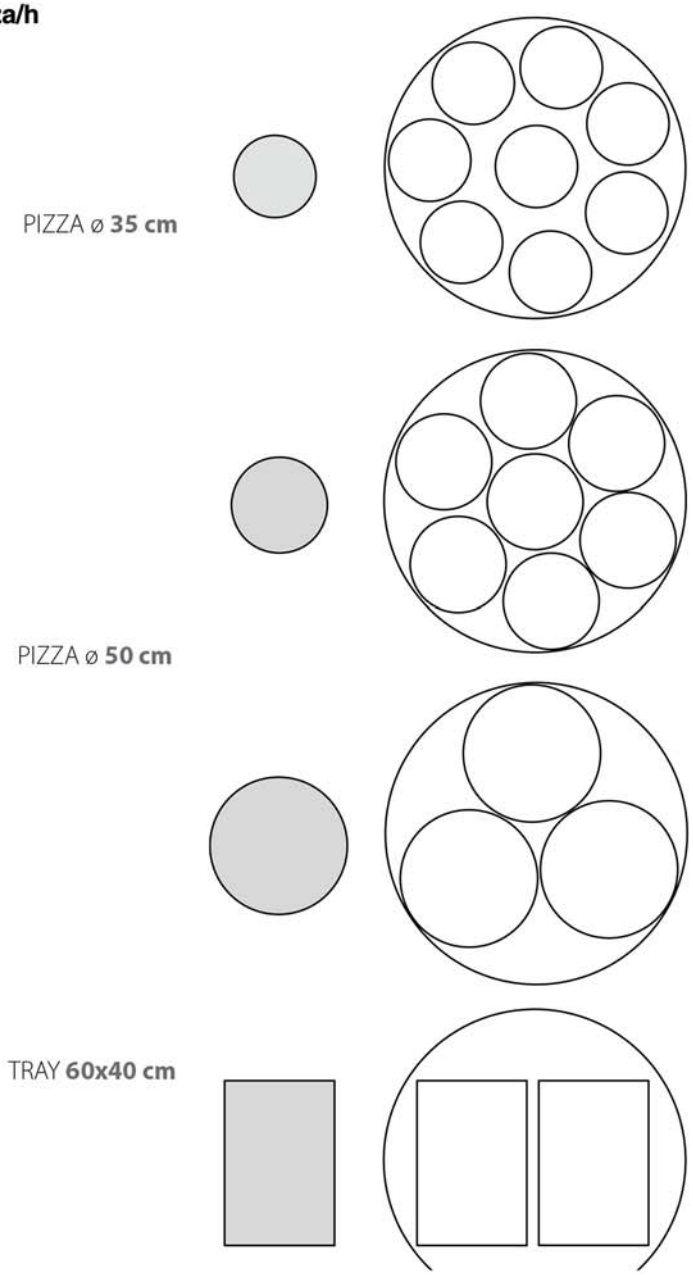


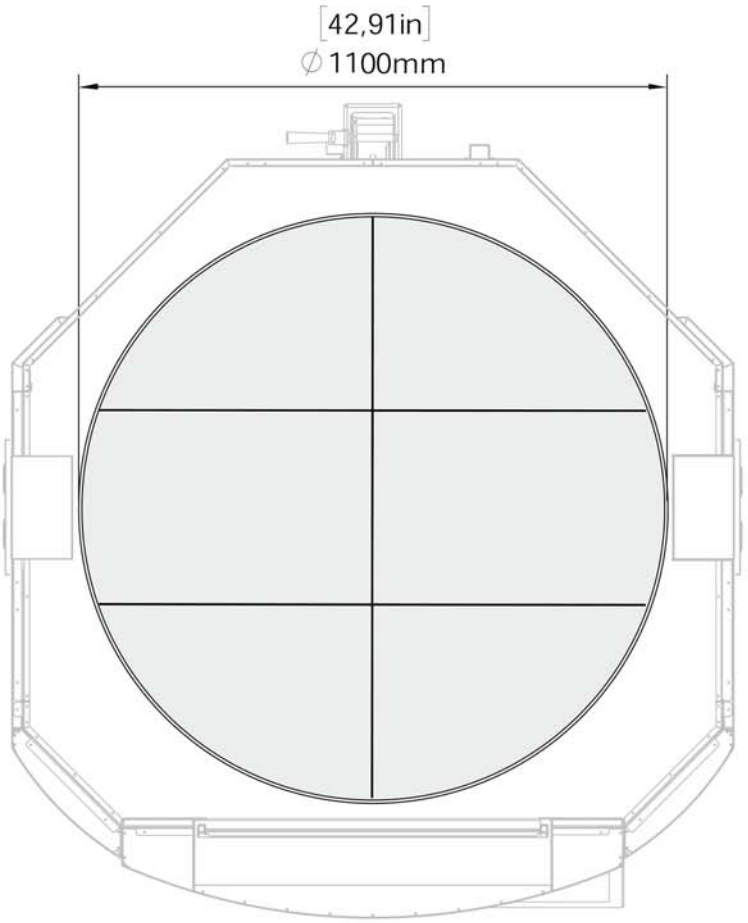


	weight of packaging + **GT110** *complete oven* *588 kg*	**GT110** *oven packaging measurements* *1430x1200x2060*
	*(***GT** *hood + packaging) weight* *76 kg*	**GT** *hood packaging weight* *1540x490x1386*

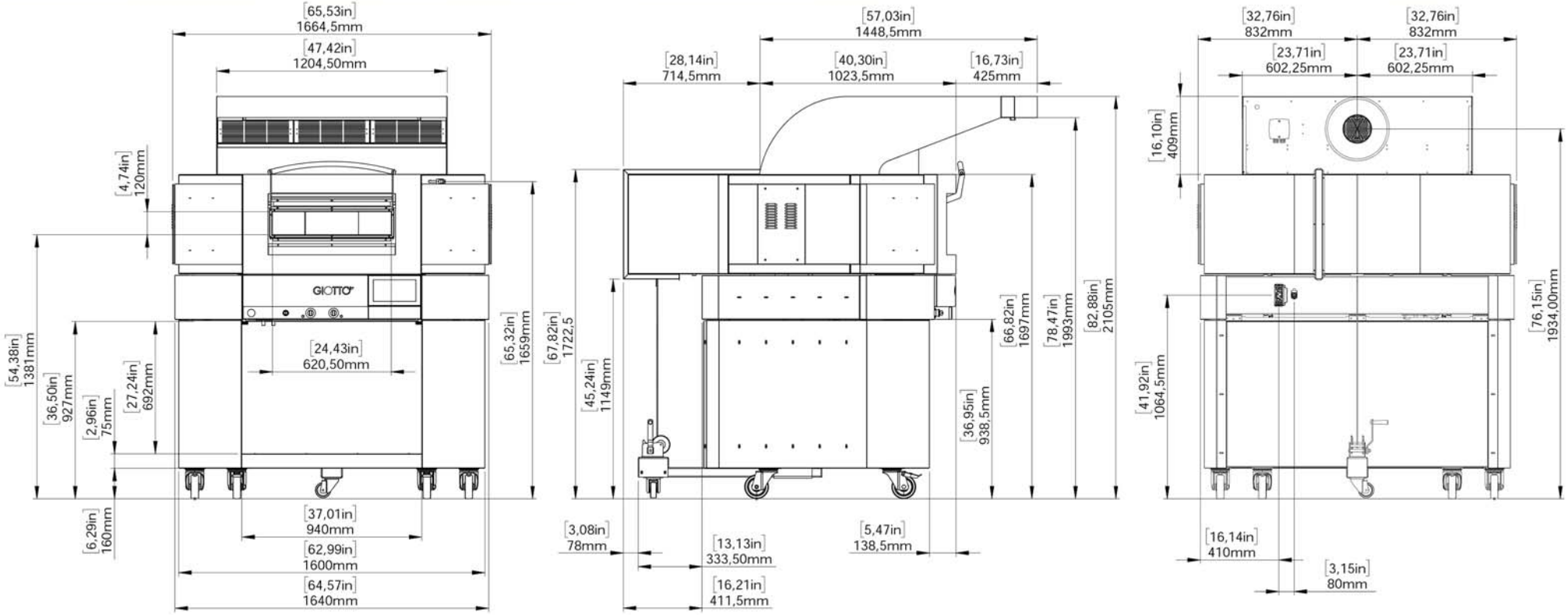
Ovn tekniske data - kapacitet og produktivitet

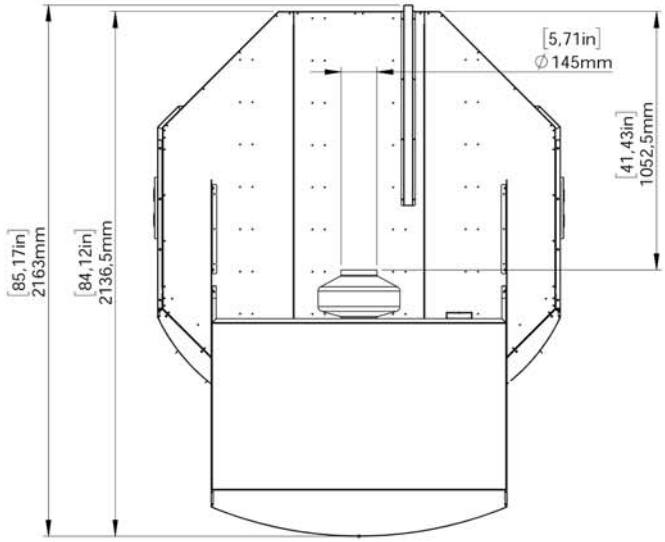
Produktivitet 60 pizza/h





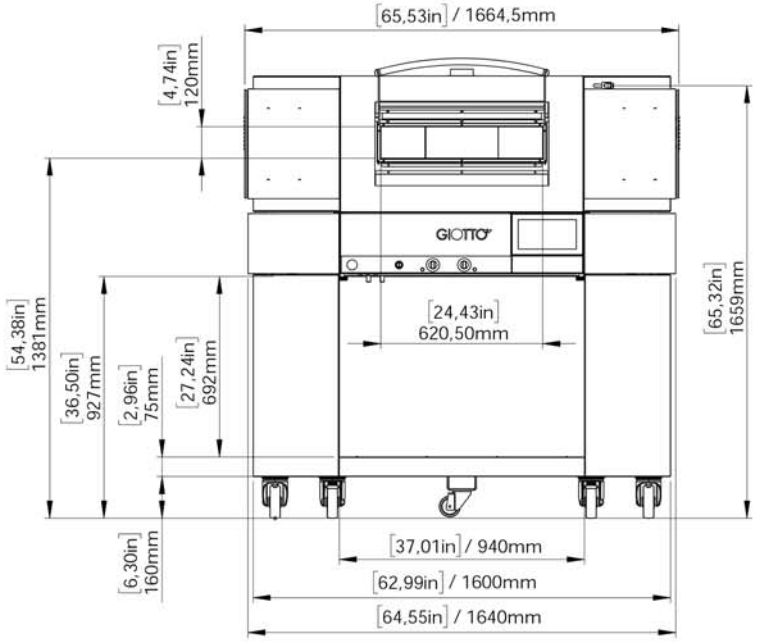
Giotto GT 140 Ovn tekniske data med aftræk

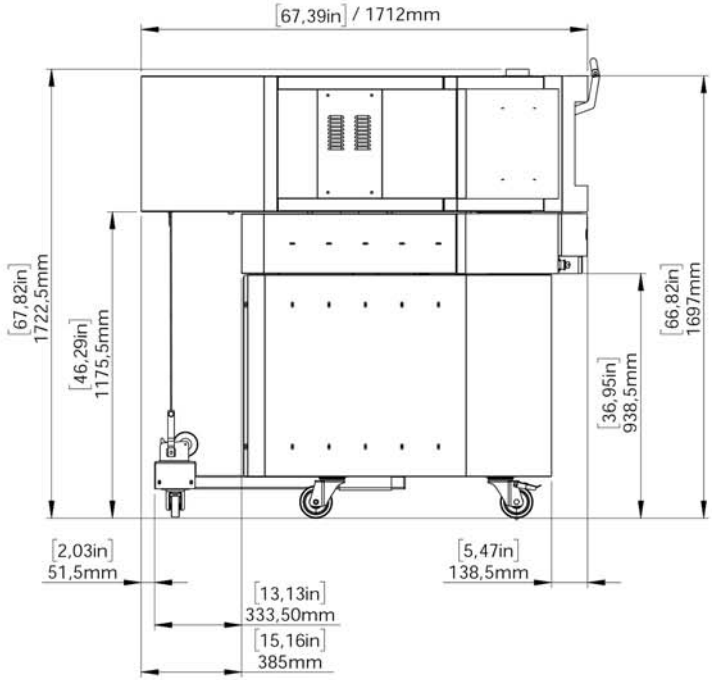


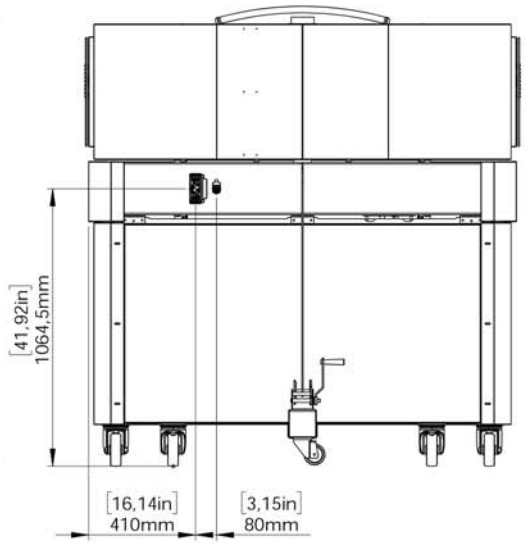


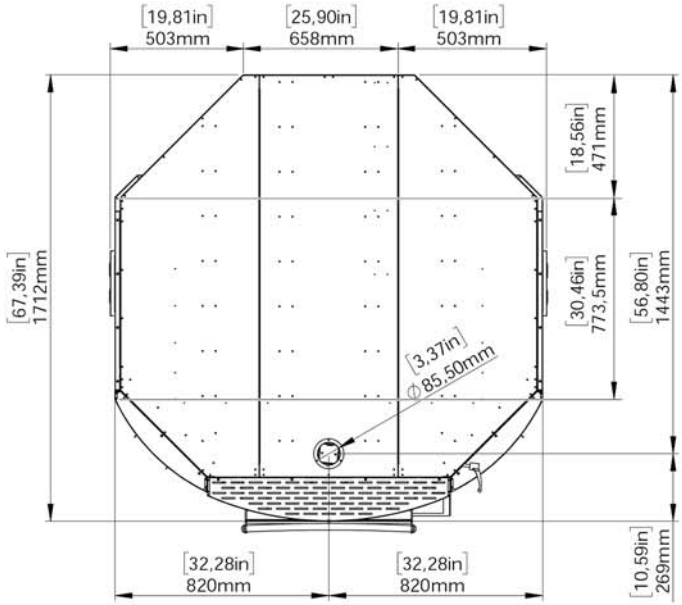
	GT140 *oven weight* *636 kg*
	GT *hood weight* *50 kg*

Giotto GT 140 Ovn tekniske data uden aftræk



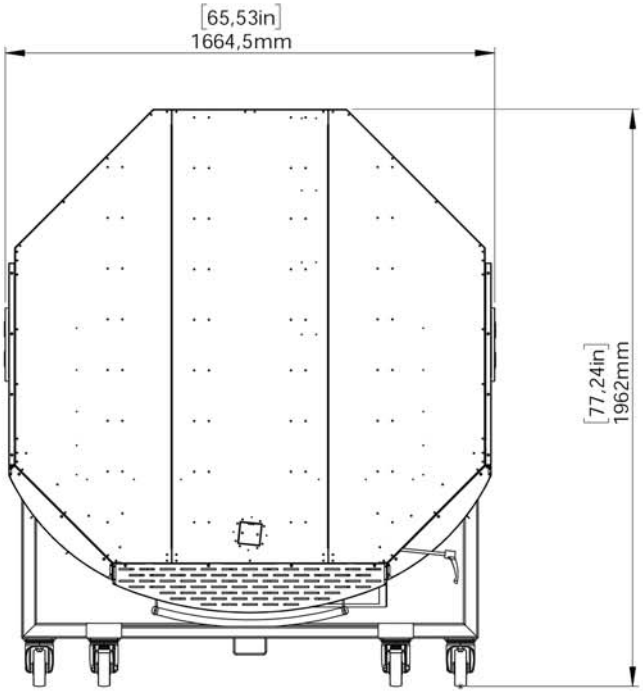


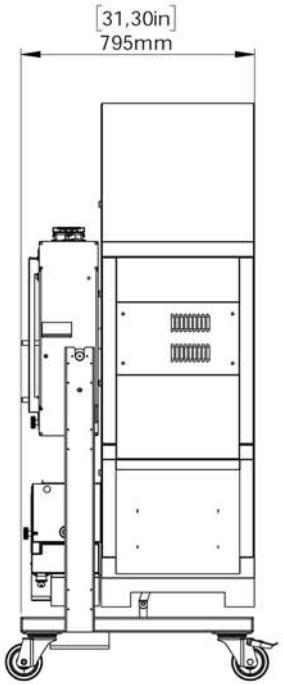


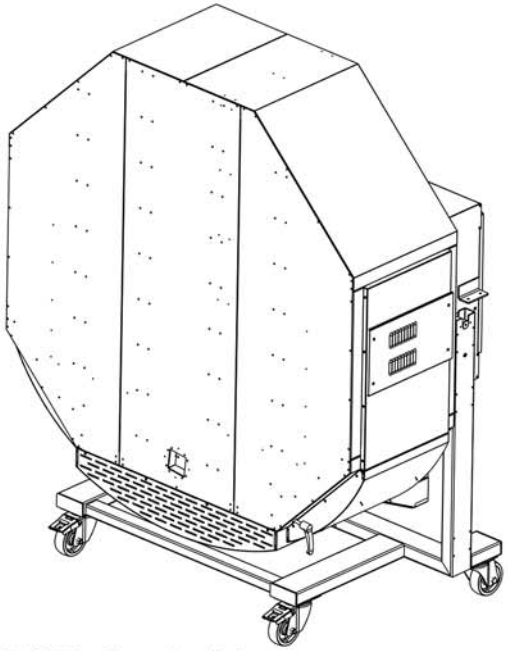


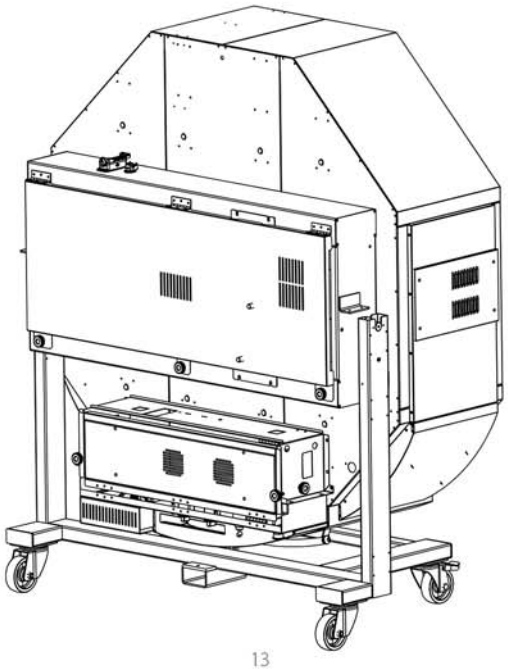
GT140 *oven weight*
636 kg

Ovn tekniske data - transport tilstand







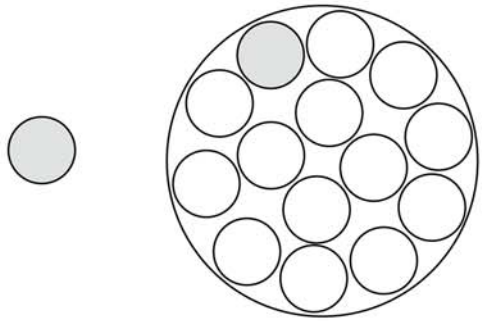


	weight of packaging + **GT140** *complete oven* *722 kg*	**GT140** *oven packaging measurements* *1730x1320x2210*
	GT *hood + packaging weight* *76 kg*	**GT** *hood packaging weight* *1540x490x1386*

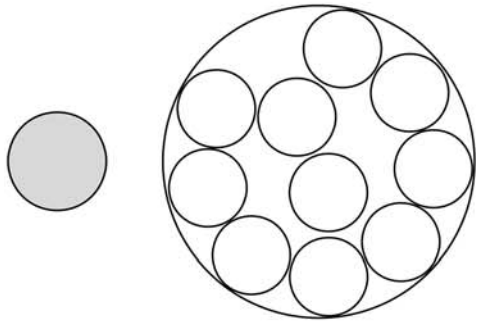
Giotto GT 140 Ovn tekniske data - kapacitet og produktivitet

Productivity 110 pizzas/hour

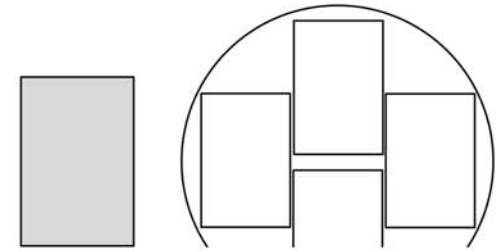
PIZZA ø **35 cm**

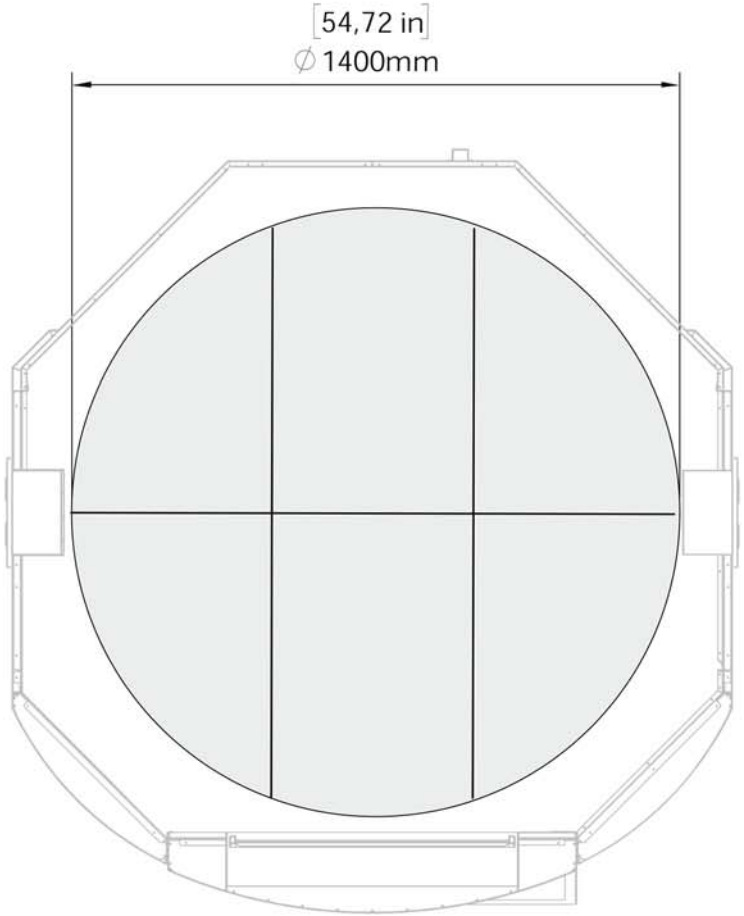


PIZZA ø **50 cm**



TRAY **60x40 cm**





3 Installation

Sikkerhedsinstruktioner

• Læs denne vejledning omhyggeligt, før du installerer apparatet, og opbevar det omhyggeligt på et tilgængeligt sted plads til enhver fremtidig høring af de forskellige operatører.

• Desuden skal manualen altid medfølge produktet gennem dets levetid, selv i tilfælde af overførsel.

• Kontroller før enhver bevægelse eller installation at rummet er egnet og systemerne overholder med installationens landestandarder og specifikationer angivet på apparatets klassificering plade.

• Al installation, montage og ikke-rutinemæssigt vedligeholdelsesoperationer skal udføres udelukkende af kvalificerede teknikere autoriseret af producenten i overensstemmelse hermed med de gældende regler i brugerlandet, og med reglerne om systemer og arbejde sikkerhed.

• Disse apparater er beregnet til brug i kommercielle anvendelser, for eksempel i køkkener, restauranter, kantiner, hospitaler og erhvervs virksomheder som bagerier, slagterbutikker mv. men ikke til kontinuerlig eller masseproduktion af mad. Enhver anden brug end den angivne er betragtes som upassende, potentielt farlig for mennesker og dyr og måske uopretteligt beskadige udstyret. Ukorrekt brug af udstyr bortfalder garantien.

• Før der udføres nogen form for vedligeholdelse, udskiftning af komponenter eller udfører enhver rutine/ ekstraordinær rengøring, afbryd strøm forsyningen.

• Uautoriserede handlinger, manipulation el ændringer, der ikke følger oplysningerne angivet i denne vejledning kan forårsage skader, kvæstelser eller dødsulykker og ugyldig garanti.

• Det er forbudt at installere ovnen i miljøer i fare for eksplosion.

• Installation eller vedligeholdelse, der ikke overholder kravene med instruktionerne i denne manual kan forårsage skader, kvæstelser eller dødsulykker.

• Personer, der ikke er involveret i apparatet installationen må ikke gå igennem eller stå i arbejdsområde under apparatets samling.

• Typeskiltet giver vigtige tekniske oplysninger oplysninger, der er afgørende i tilfælde af en anmodning om vedligeholdelse eller reparation af apparatet: venligst den må ikke fjernes, beskadiges eller ændres.

• Manglende overholdelse af disse regler kan forårsage skade eller endda dødelig kvæstelse, efterfølgende ugyldiggør garantien og fritager producenten fra ethvert ansvar.

Symboler brugt i manualen og videre etiketterne på maskinen Indikerer;

at der skal udvises forsigtighed ved udførelse en operation beskrevet af et afsnit, der indeholder dette symbol. Symbolet angiver også det maksimal operatørbevidsthed er påkrævet for at undgå uønskede eller farlige konsekvenser.

Henvisning til et andet kapitel, hvor emnet er behandles nærmere.

Producentens tip.

Angiver, at overfladerne markeret med dette symbol kan være varme og skal derfor røres forsigtigt.

Farlig spænding.

Symbolet identificerer de terminaler, der er tilsluttet til hinanden, bære de forskellige dele af en enhed eller system til det samme potentiale (ikke nødvendigvis jordpotentiale).

Angiver, at det er nødvendigt at læse omhyggeligt afsnit markeret med dette symbol før installation, brug og vedligeholdelse af udstyret.

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for nogen form for print eller transskription fejl, der forbeholdes ret til at foretage ændringer, hvor det skønnes egnet uden forudgående varsel. Delvis gengivelse forbudt uden producentens samtykke. Målene forudsat er vejledende og ikke bindende.
Det originale sprog, der bruges til at udarbejde denne vejledning, er engelsk: Producenten er ikke ansvarlig for nogen oversættelse / fortolknings- eller trykfejl.

Indledninge operationer

Fig. 6
Fjern forsigtigt beskyttelsesfilmen.
Hvis der er limrester tilbage på overfladerne, fjernes det med sæbe vand, men uden ætsende eller slibende produkter eller skarpe eller spidse instrumenter.

⚠ Tjek, at alle dele, der udgør ovnen, er i orden stand og uden fejl eller brud, hvis det er ikke tilfældet, kontakt forhandleren for at få proceduerne til følge med.

Fig. 7
Monter krave "A" på ovnens gasaftræk ved hjælp af de tre skruer stillet til rådighed.

Bortskaffelse af emballage

før du begynder at installere ovnen, skal du bortskaffe emballagen i overensstemmelse med de gældende regler i landet for installation.

⚠ Forsigtig, kvælningsfare! Hvis efterladt uden opsyn, emballage kan være potentielt farligt for både børn og dyr.

⚠ Forsigtig, fare for at komme i vejen! Hvis det efterlades uden opsyn, emballage kan hindre køretøjer og installatører under monterings-operationer.

Fig. 6

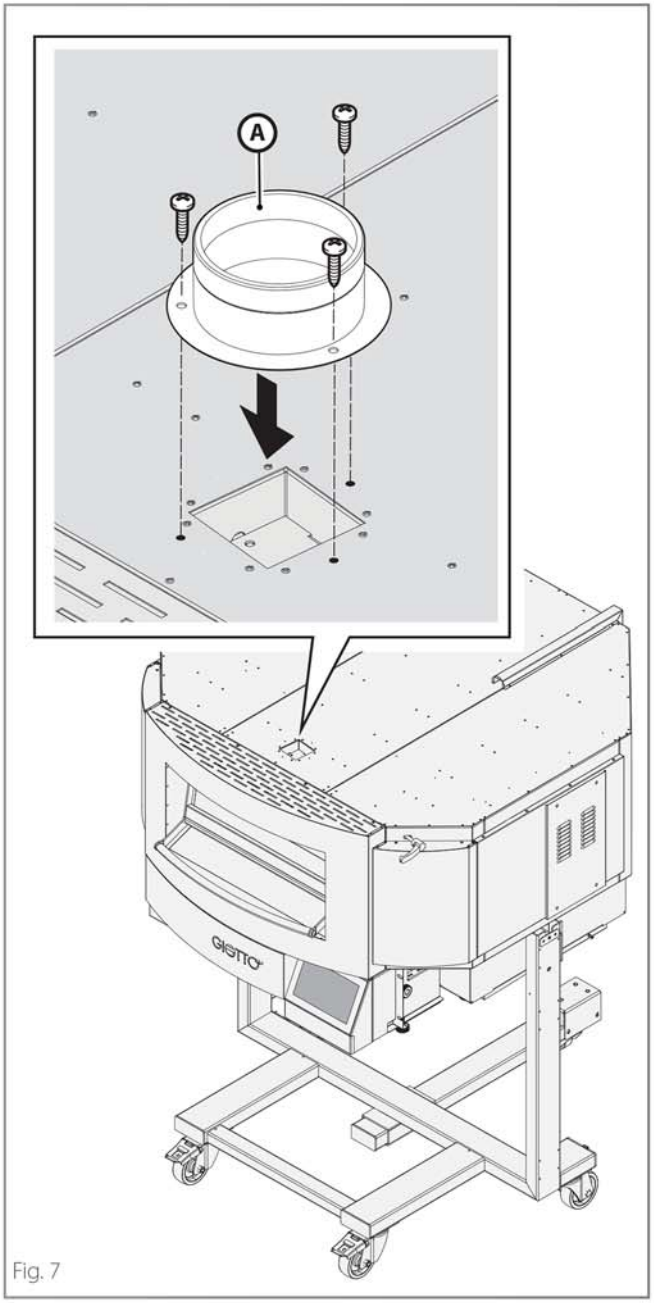


Fig. 7

Ovntransport og positionering

Fig. 8
Positioneringsrummet skal overholde indikationerne givet på side 4 og 5.
Overhold omhyggeligt minimumsafstandene fra ovnen til vægge, andet udstyr, genstande og brændbare materialer angivet i Fig. 9

Fig. 8

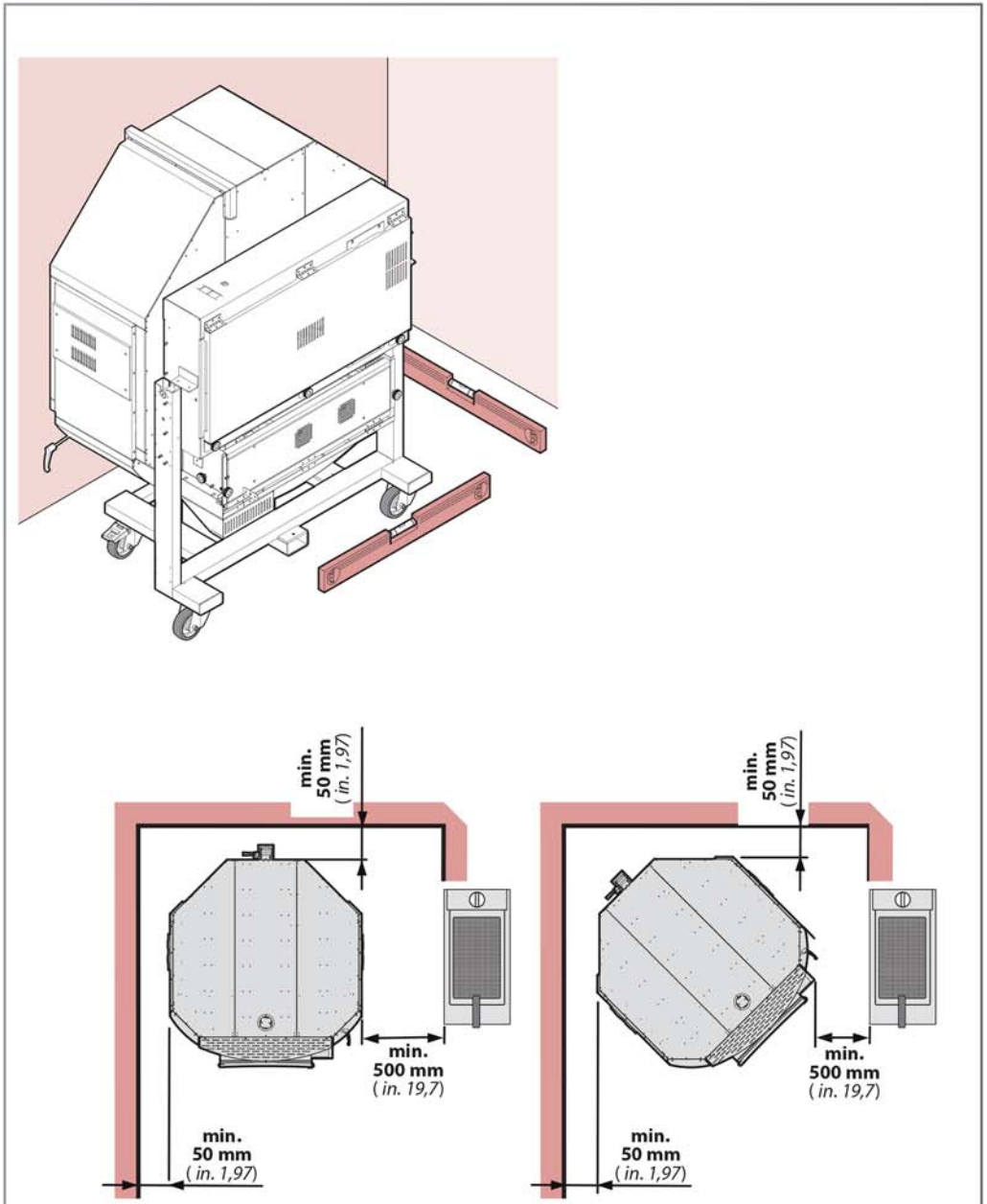


Fig. 9

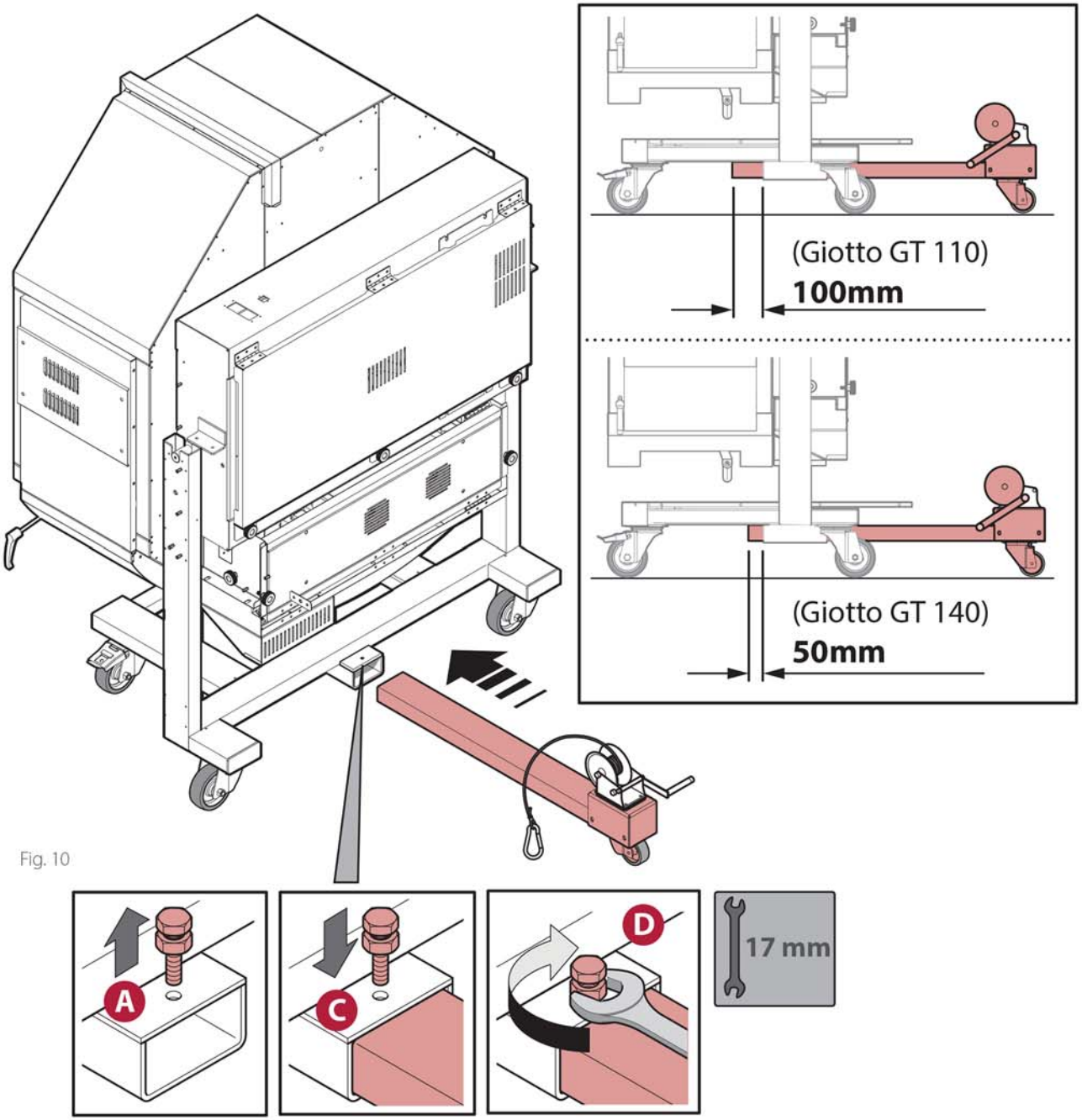


Fig. 10

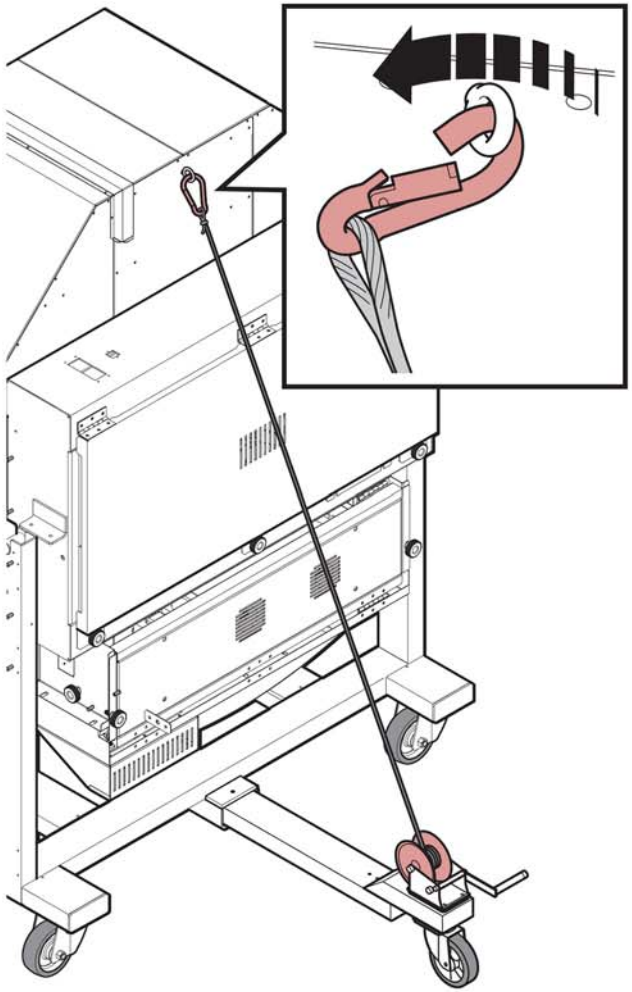


Fig. 11

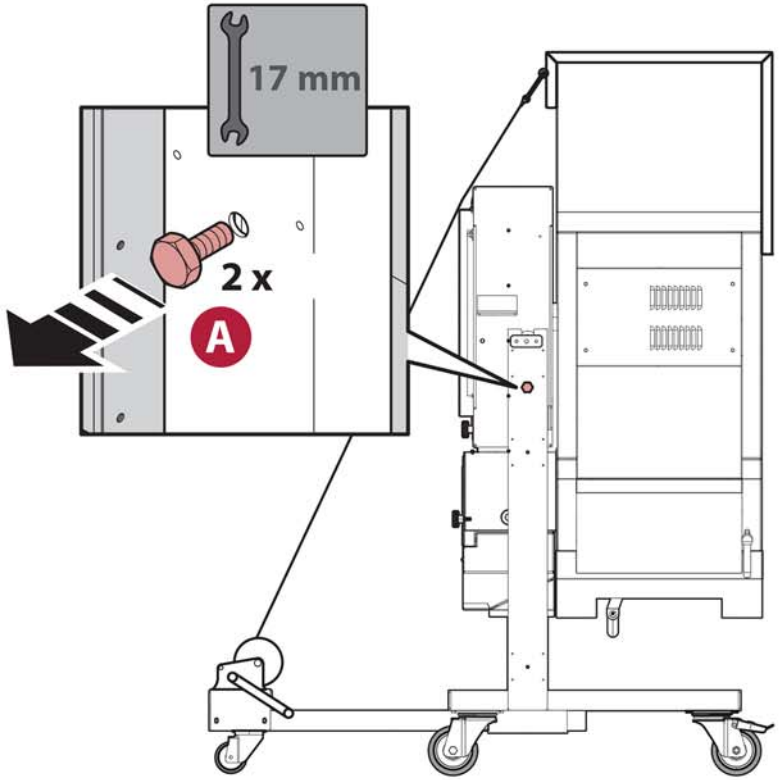
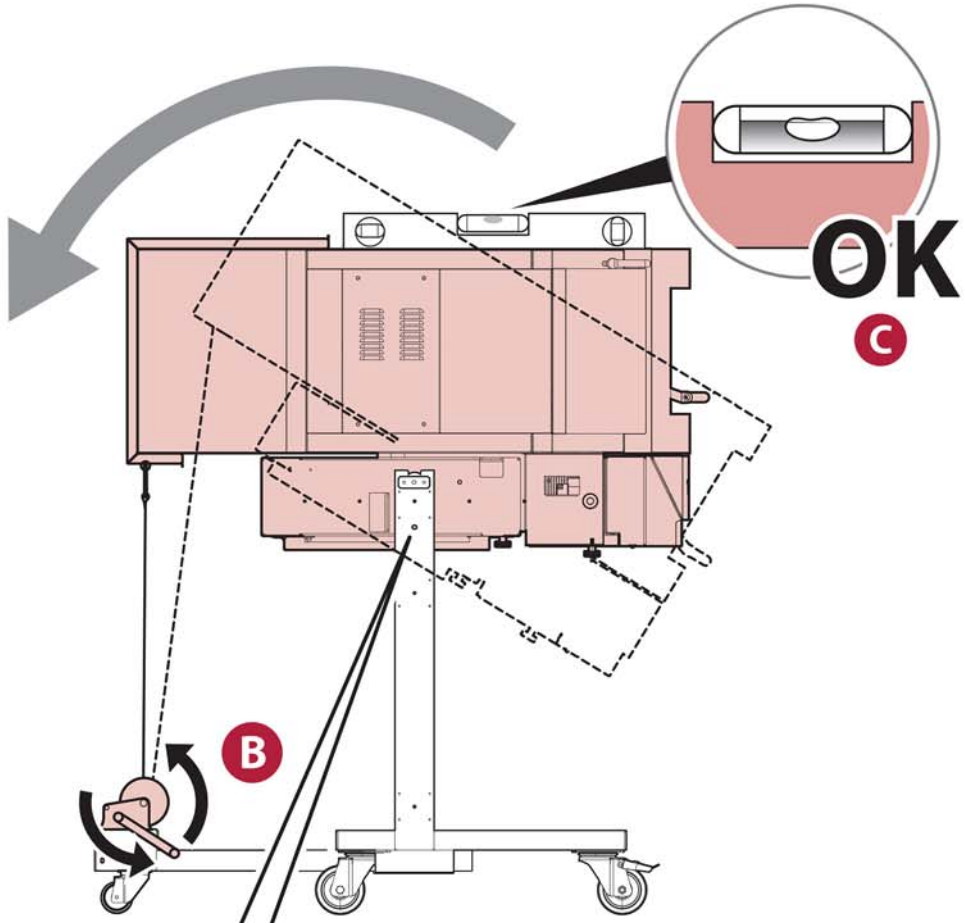
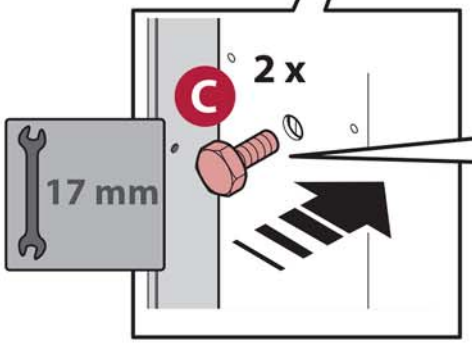


Fig. 12





Do not tighten the screw completely: this operation will be carried out later on during the assembly of the stand metal sheets.

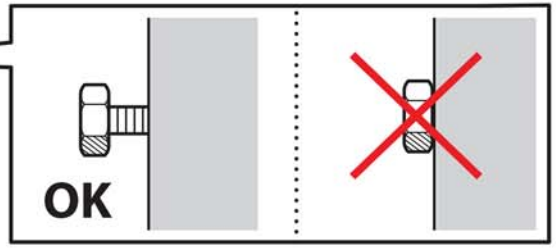
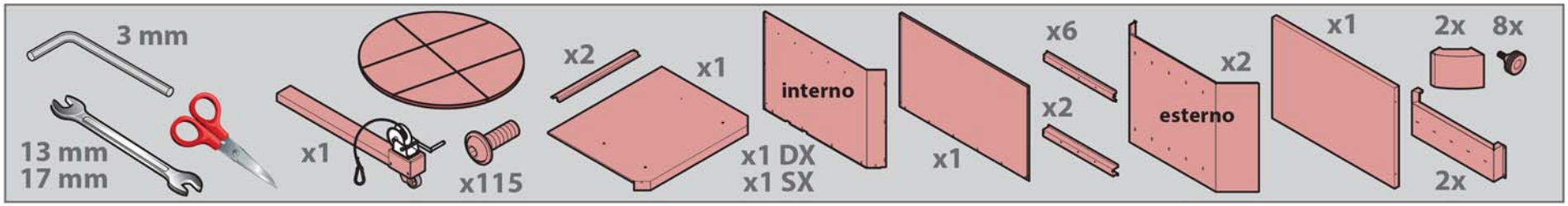


Fig. 13

Installation



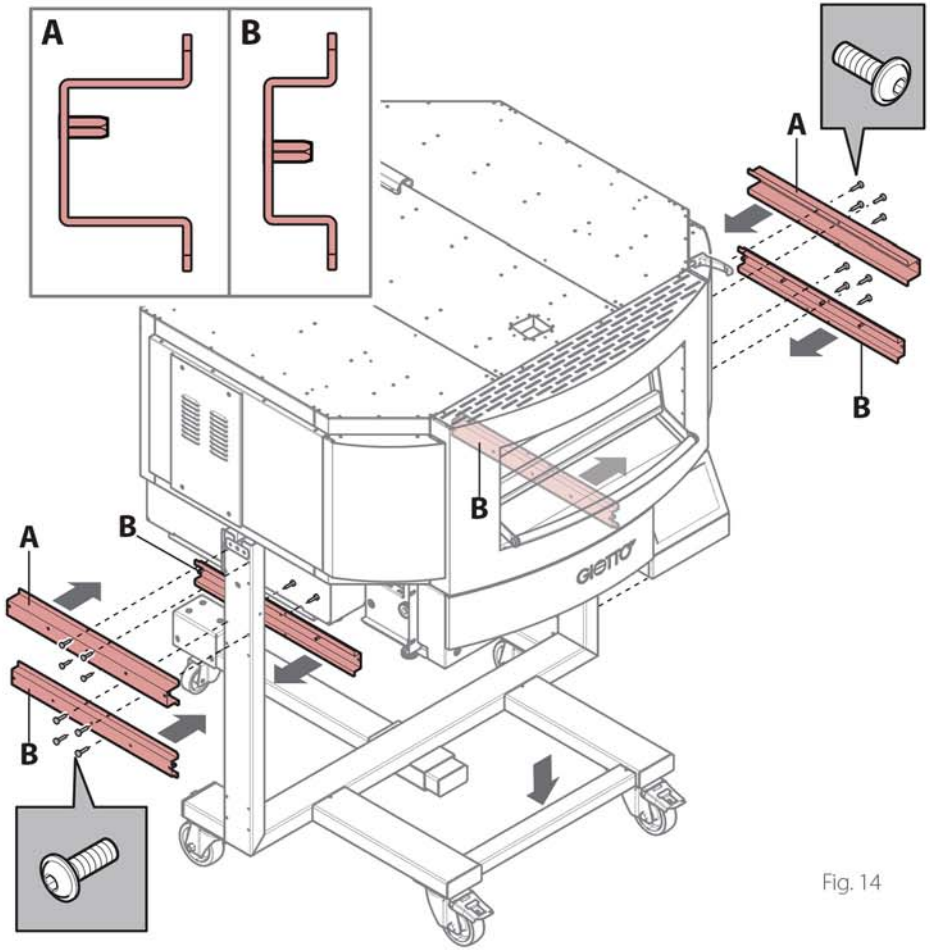


Fig. 14

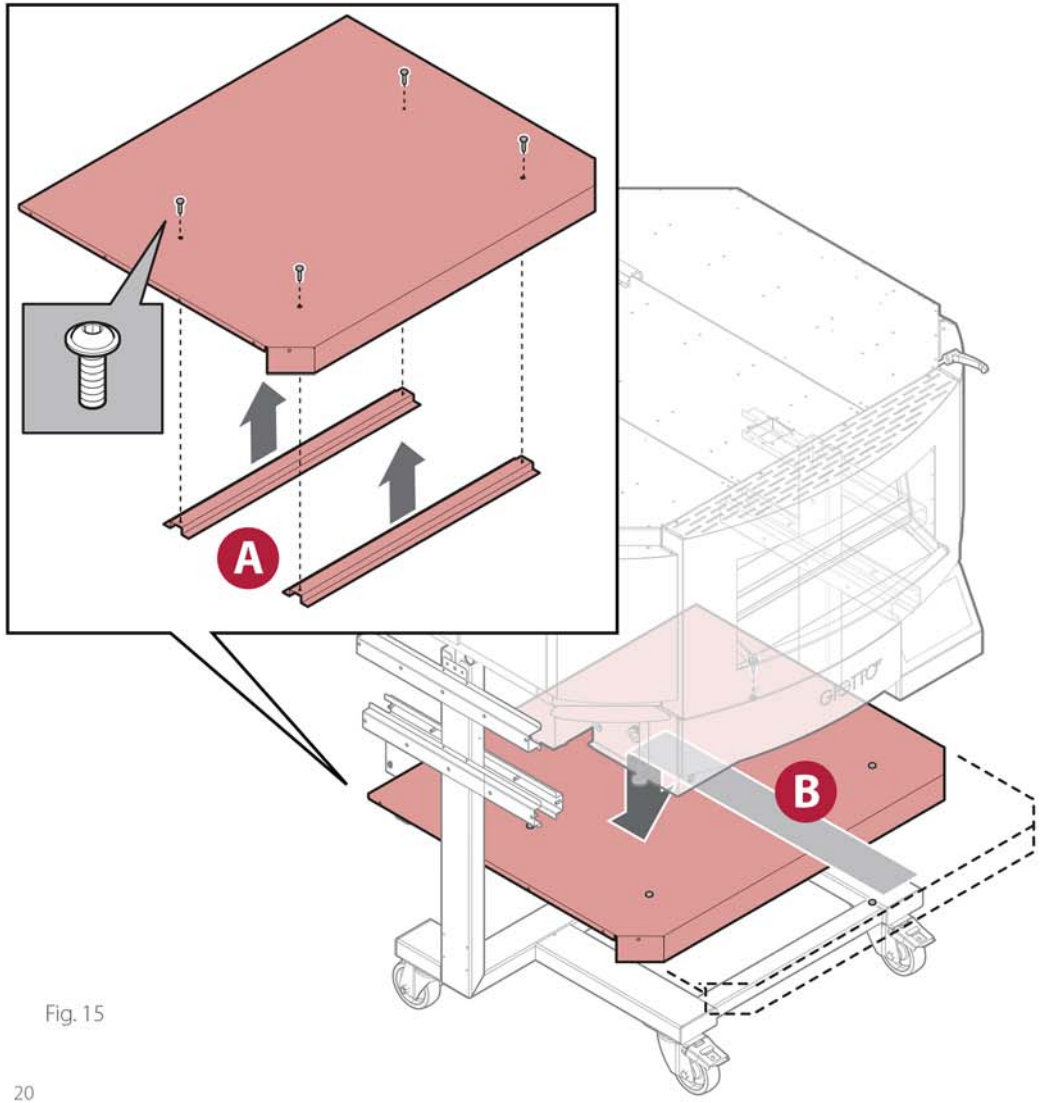


Fig. 15

Mål afstand A og B.
Hvis A=B, fortsæt med installationen på følgende side

Hvis A≠B, før du fortsætter, skal du justere på spillet indtil de to mål er lige store.

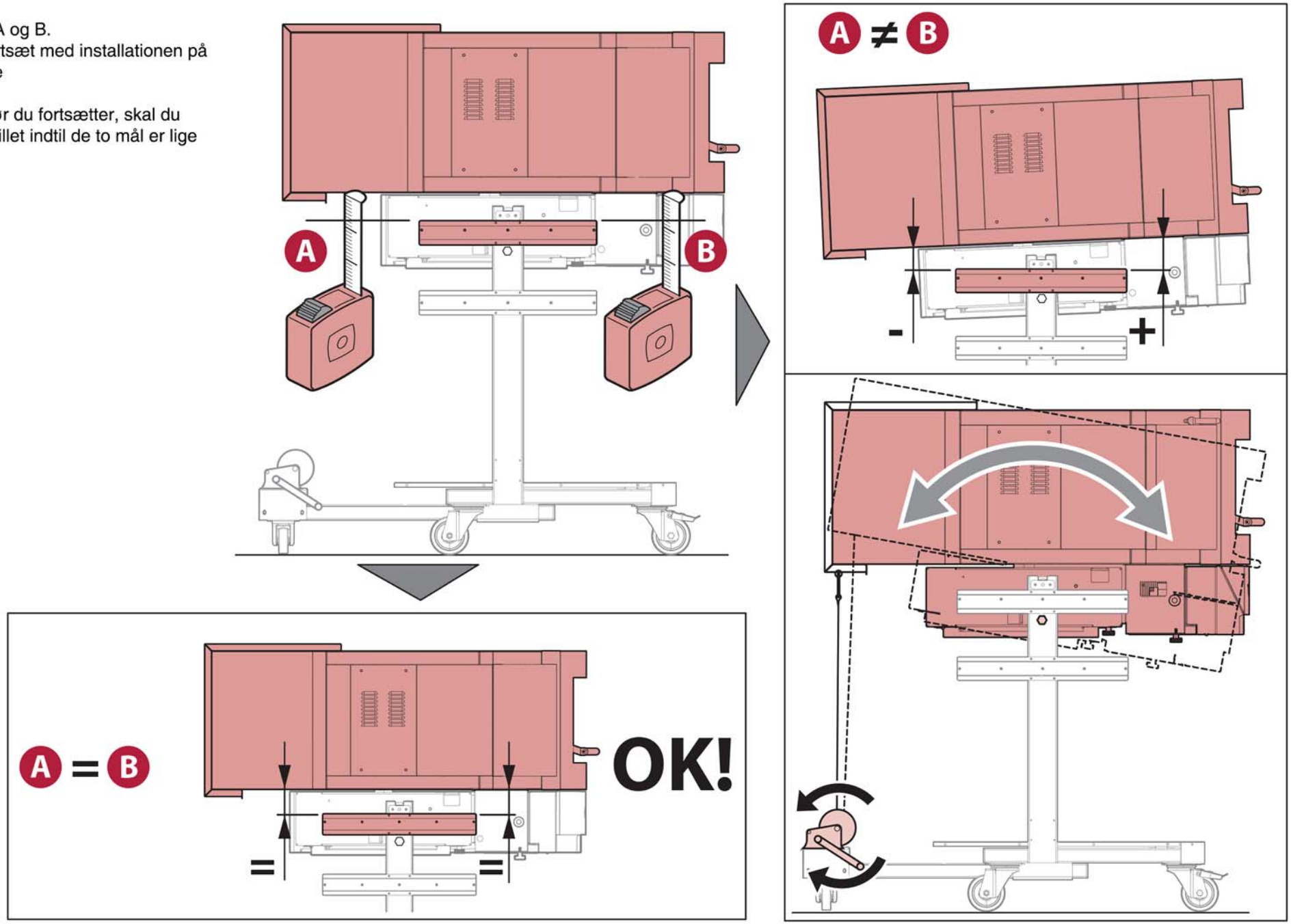


Fig. 16

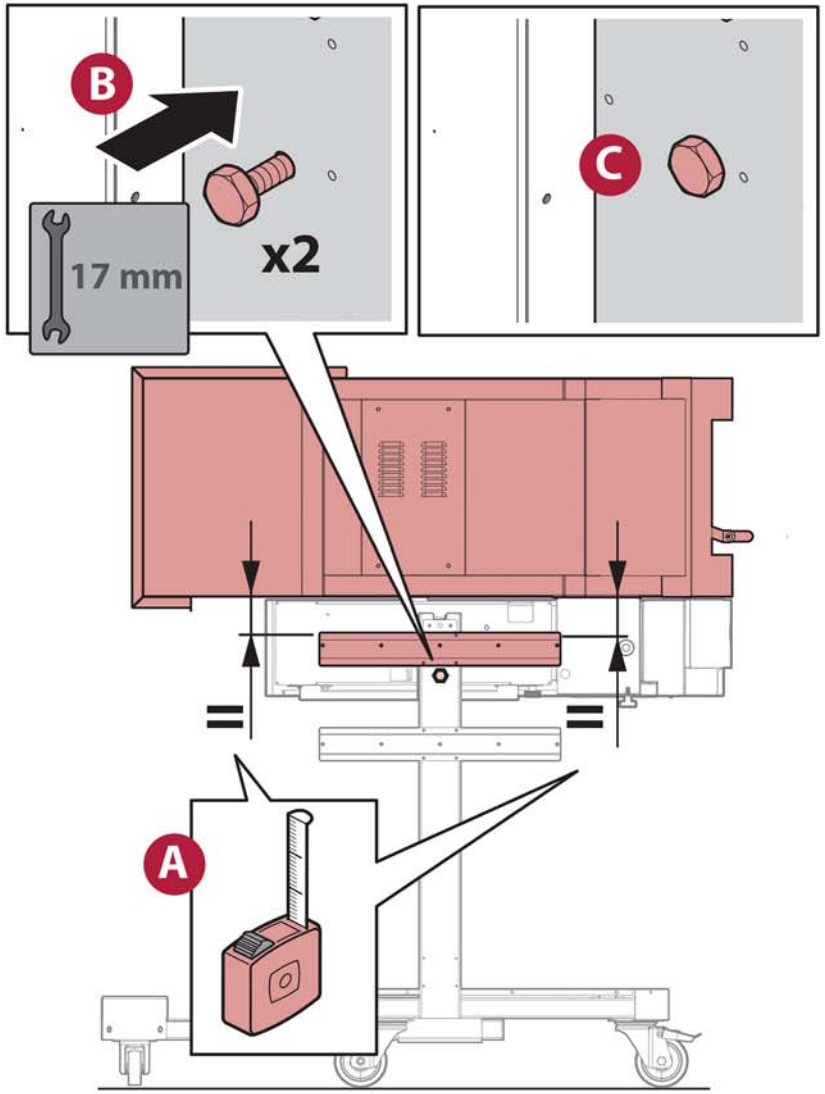


Fig. 17

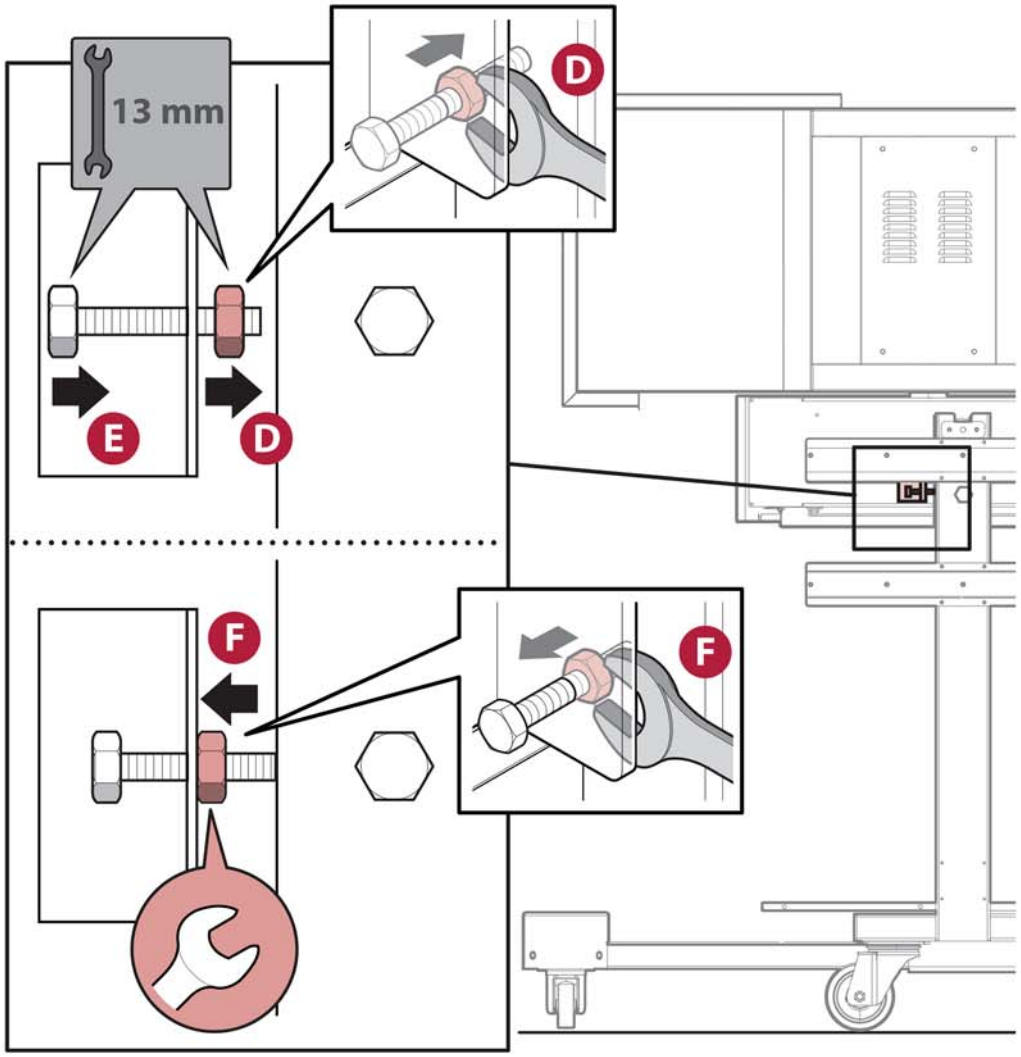


Fig. 18

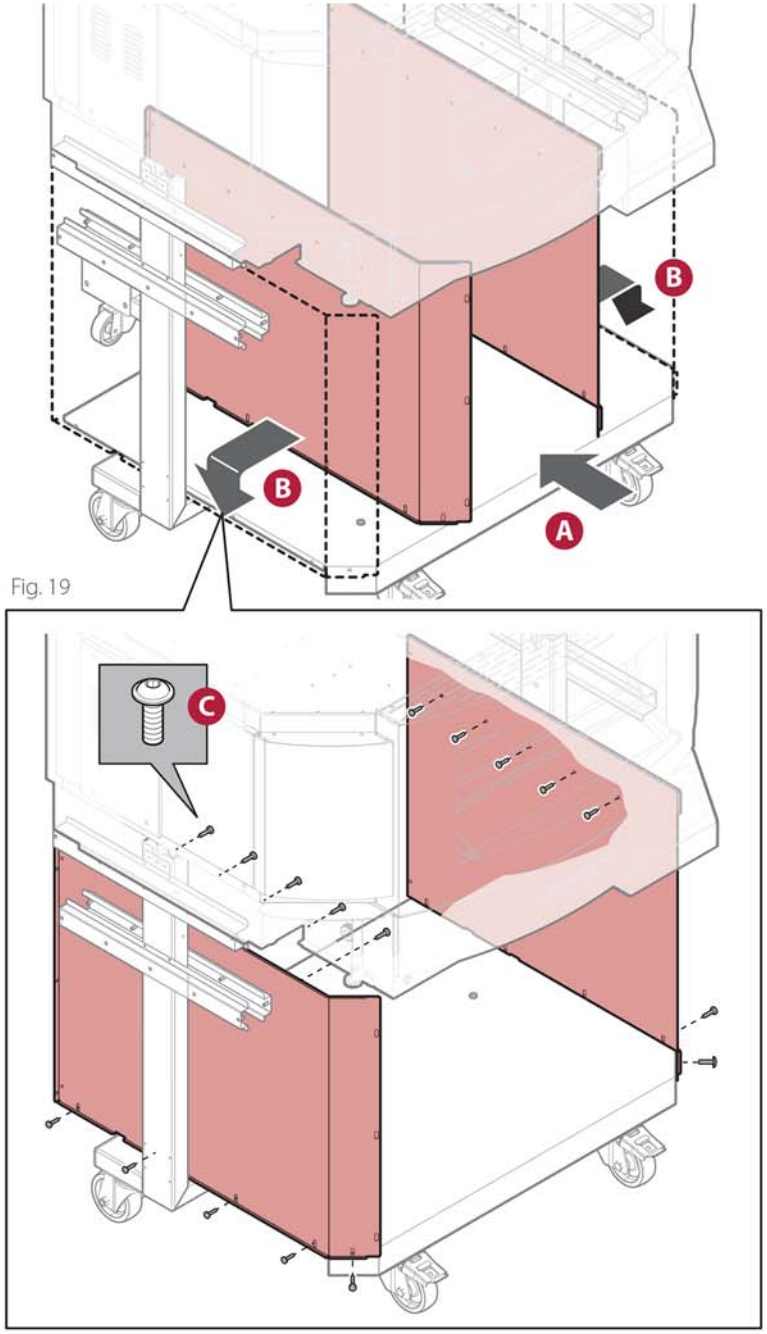
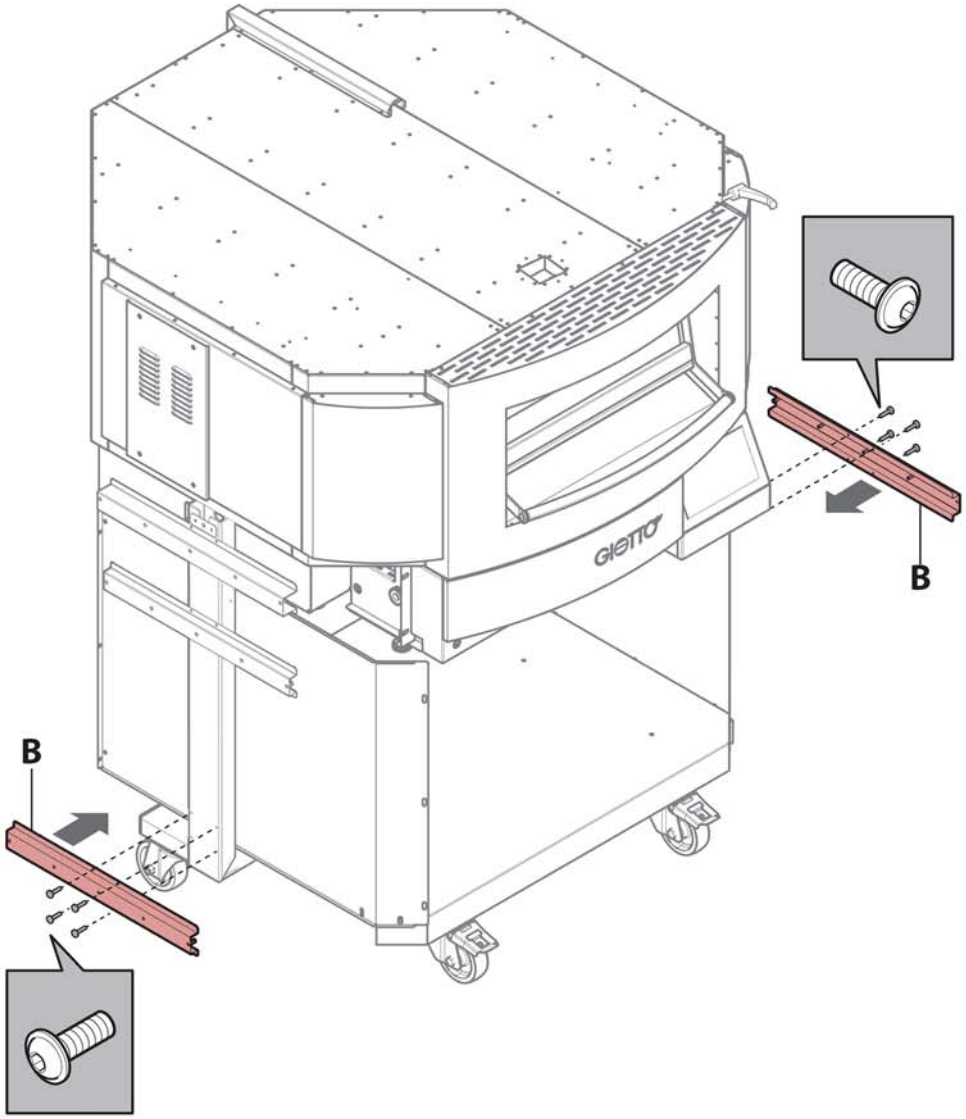


Fig. 19



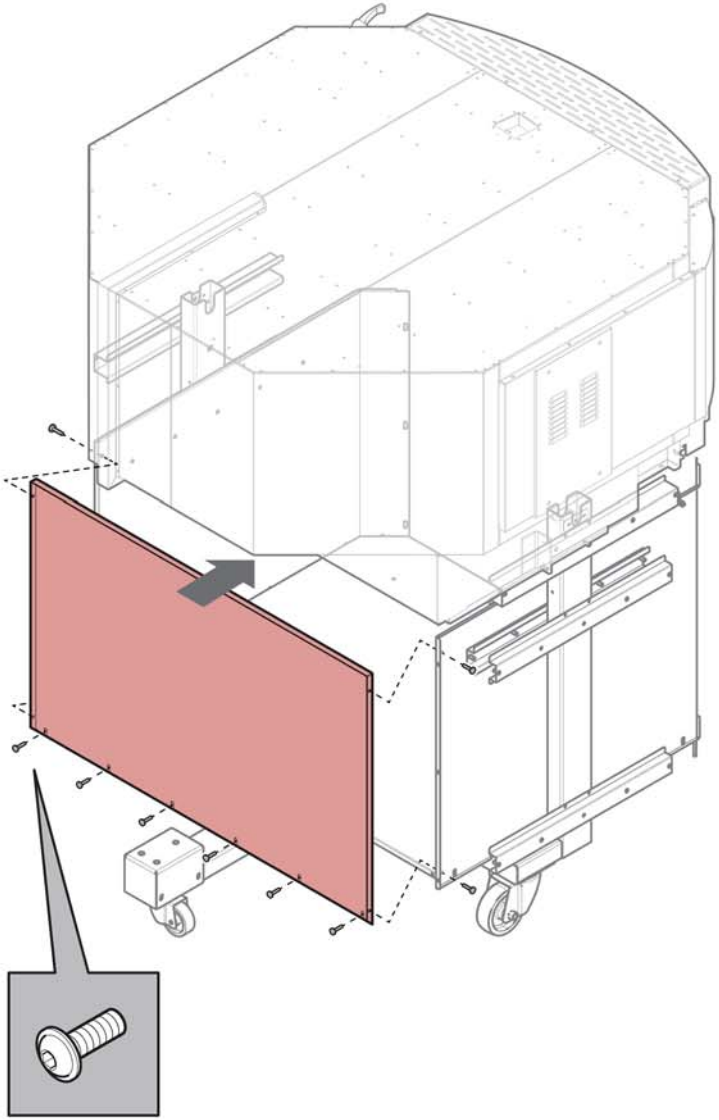


Fig. 20

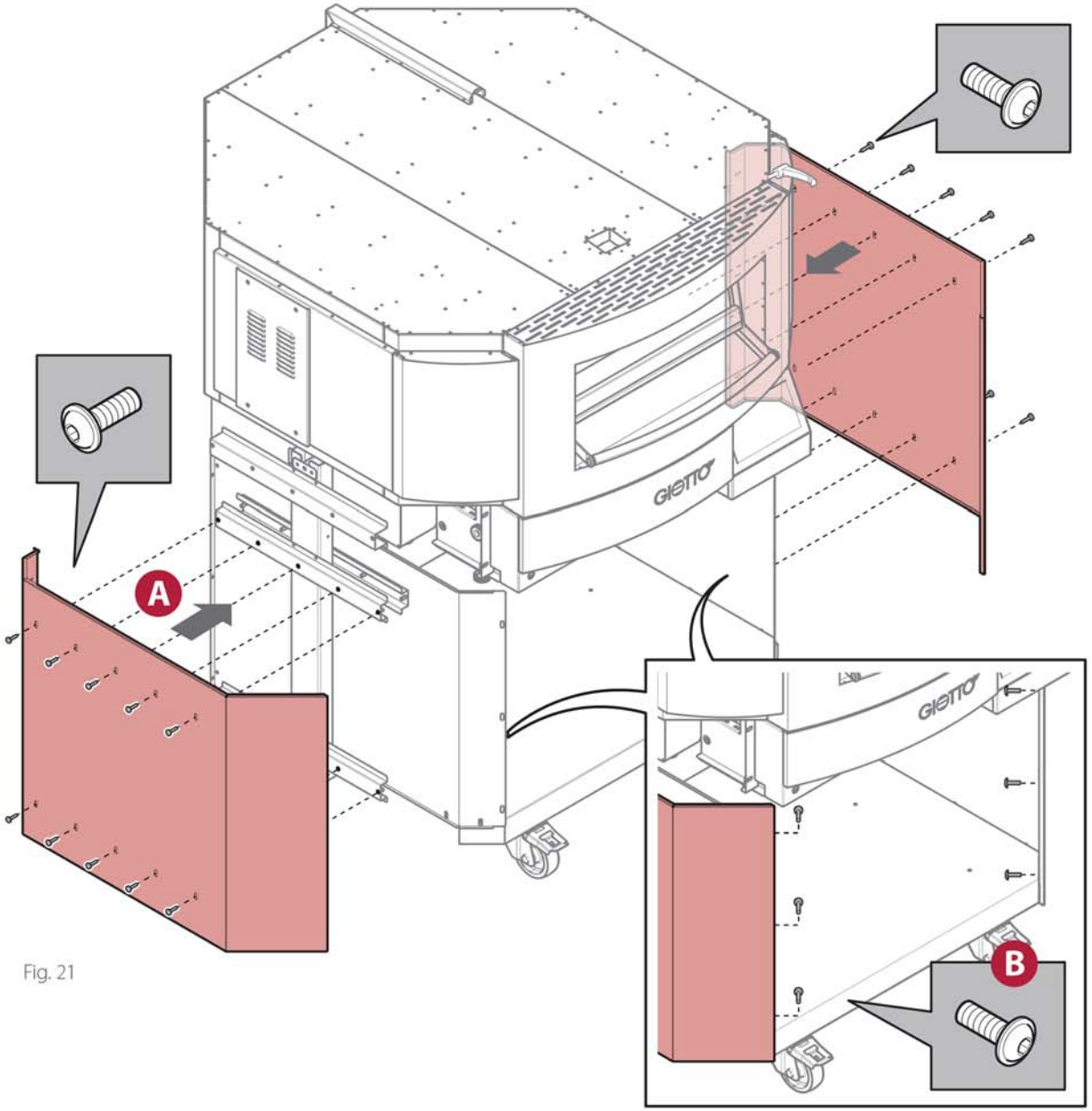
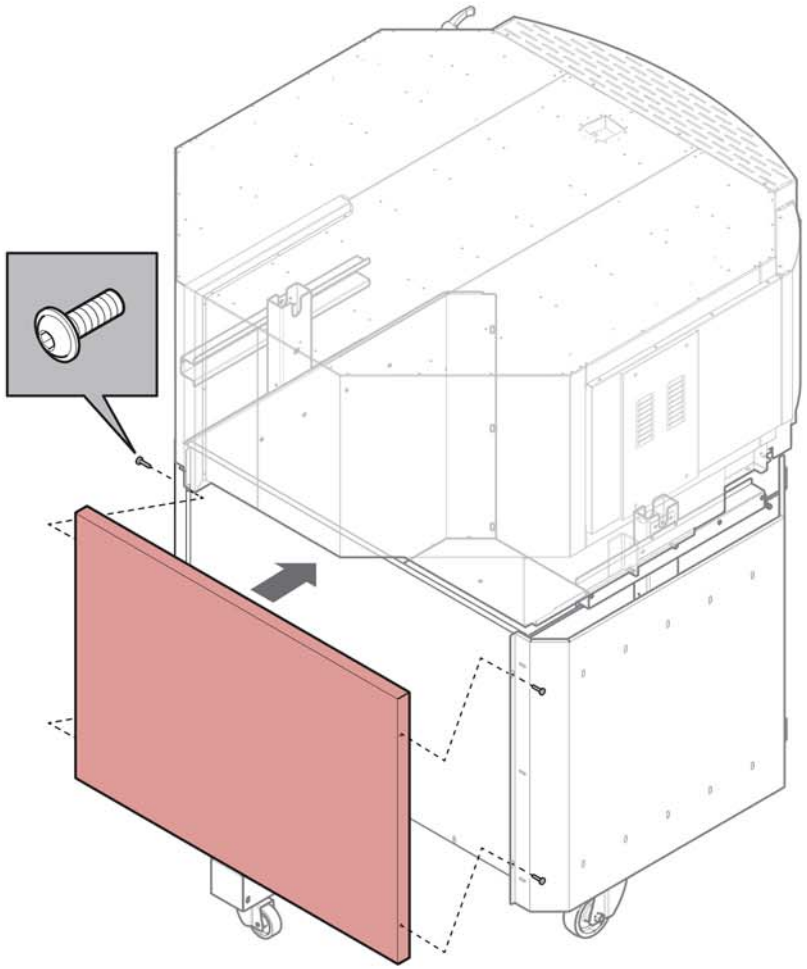
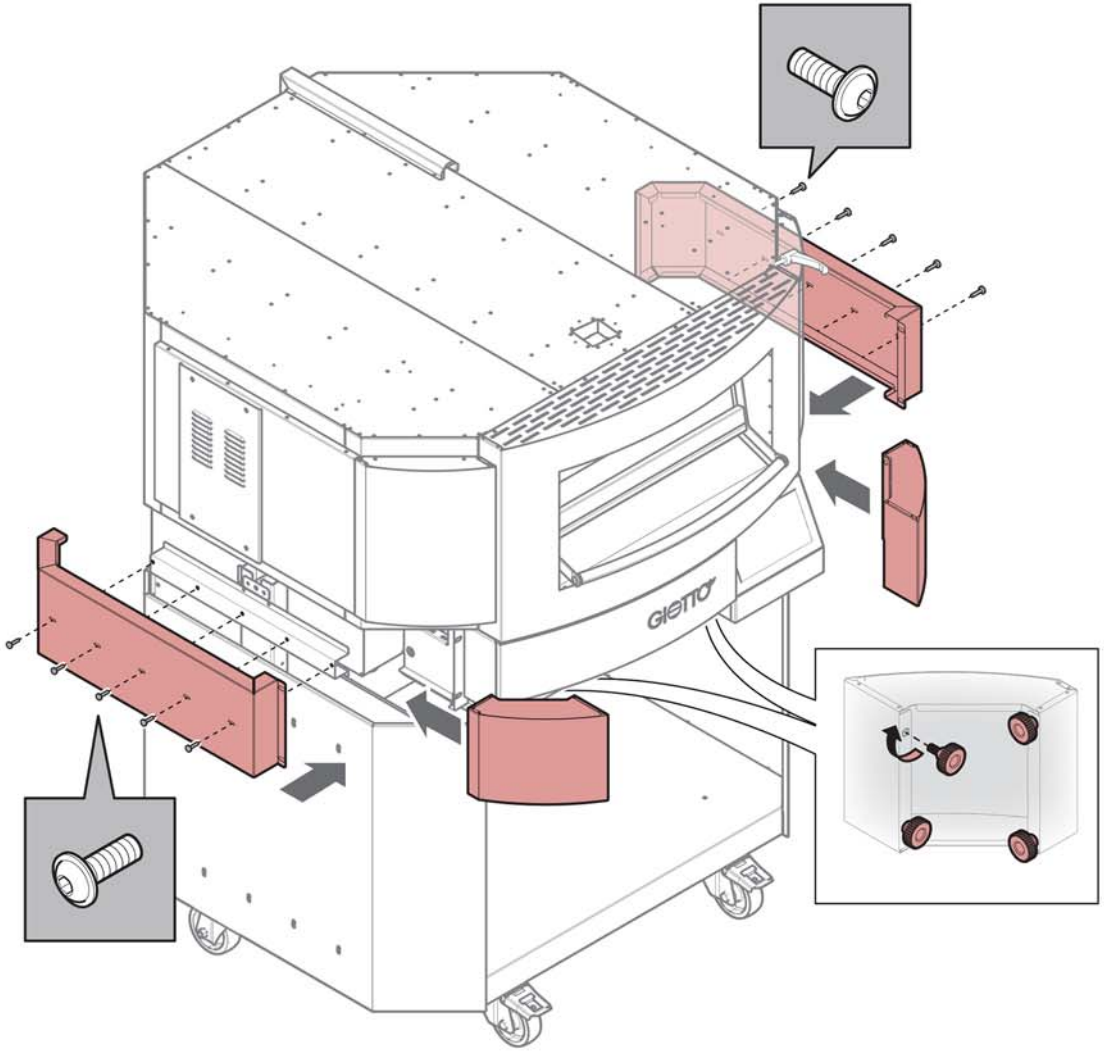


Fig. 21




GIOTTO

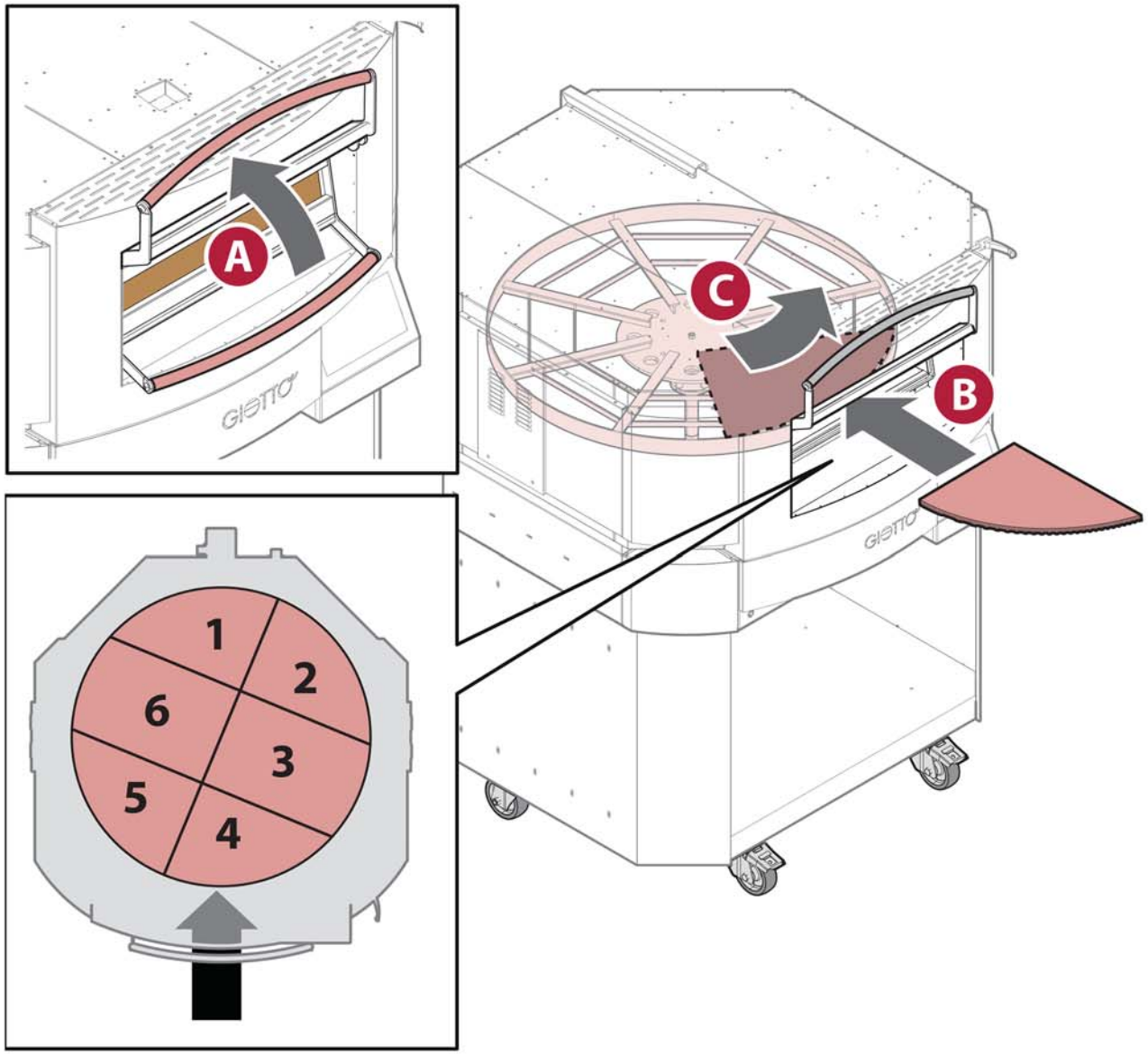


Fig. 22

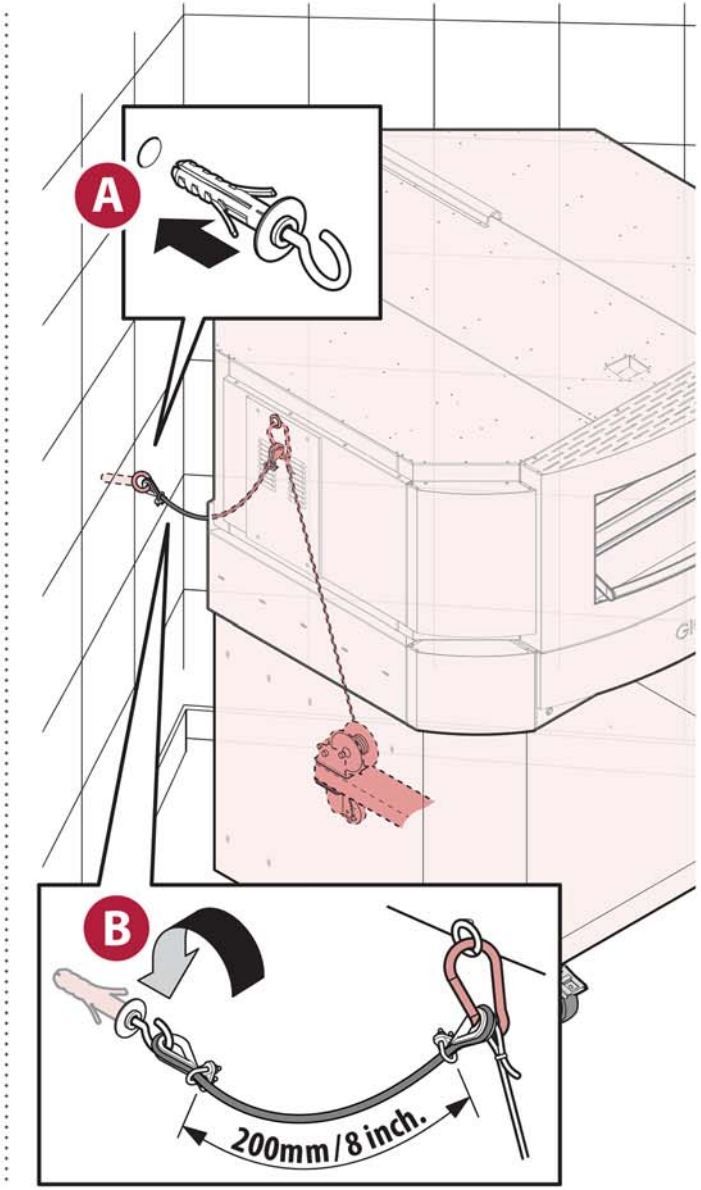


Fig. 23

Aflæsning af serienummer plade

Serienummeret er på højre side af apparatet.
Det giver vigtige tekniske oplysninger, der er afgørende i tilfælde af en anmodning om vedligeholdelse eller reparation af apparatet: den må ikke fjernes, beskadiges eller ændres.

Røgudsugning

Fig. 25
Ovnen er monteret med justerbar udsugning i toppen for at slippe af med dampen fra kogekammeret.
Denne damp, sammen med den fra døren under arbejdsfaser, skal formidles udenfor på en af de følgende måder:

- **A**

• gennem en emhætte leveret af producenten der sikrer perfekt kompatibilitet med ovnen. For korrekt montering og fastgørelse til ovnen, se det vedlagte ark til det; evakueringskanalen må kun bruges af apparatet, har en minimumsdiameter på 150 mm og overholde de gældende regler;

- **B**

• gennem en emhætte tilhørende brugeren, af passende kapacitet, placeret ved ca. 300 mm fra ovnen;

- **C**

• gennem et passende udsugningssystem leveret af brugeren: i dette tilfælde skal der være en trækafbryder monteret mellem emhætten og ovnskorstenen (udsugningen og kontakten er ikke forsynet af Fabrikant). I denne type installation vil dampene som følge af åbningen af døren ikke være udvundet.

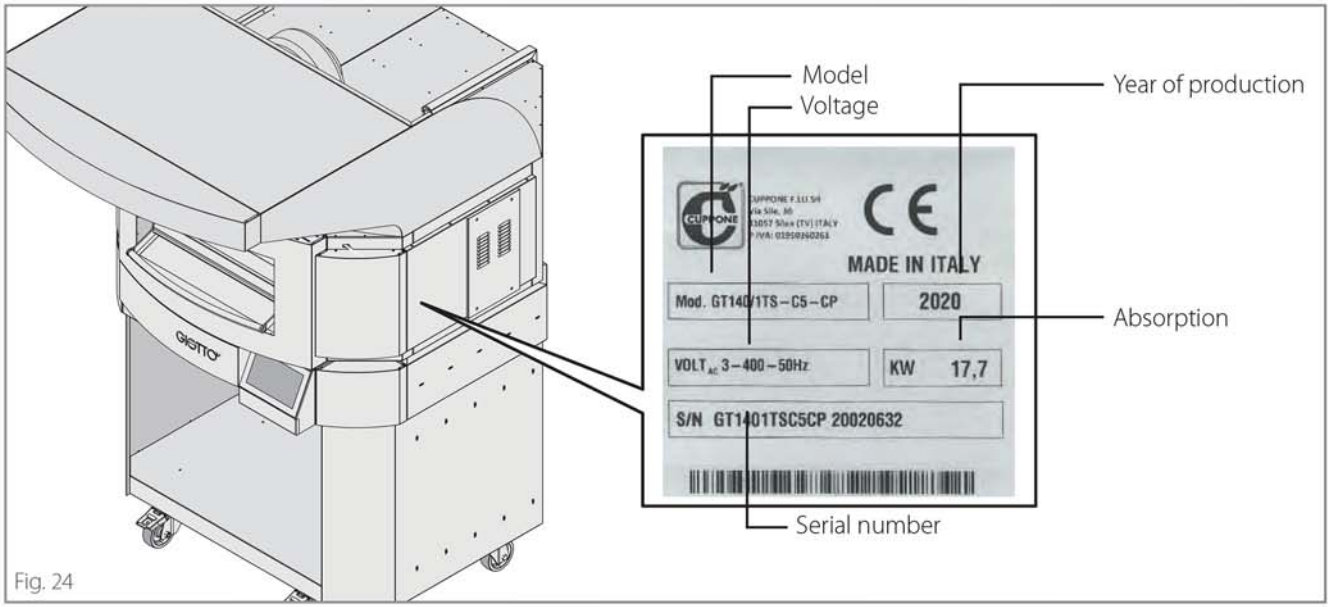


Fig. 24

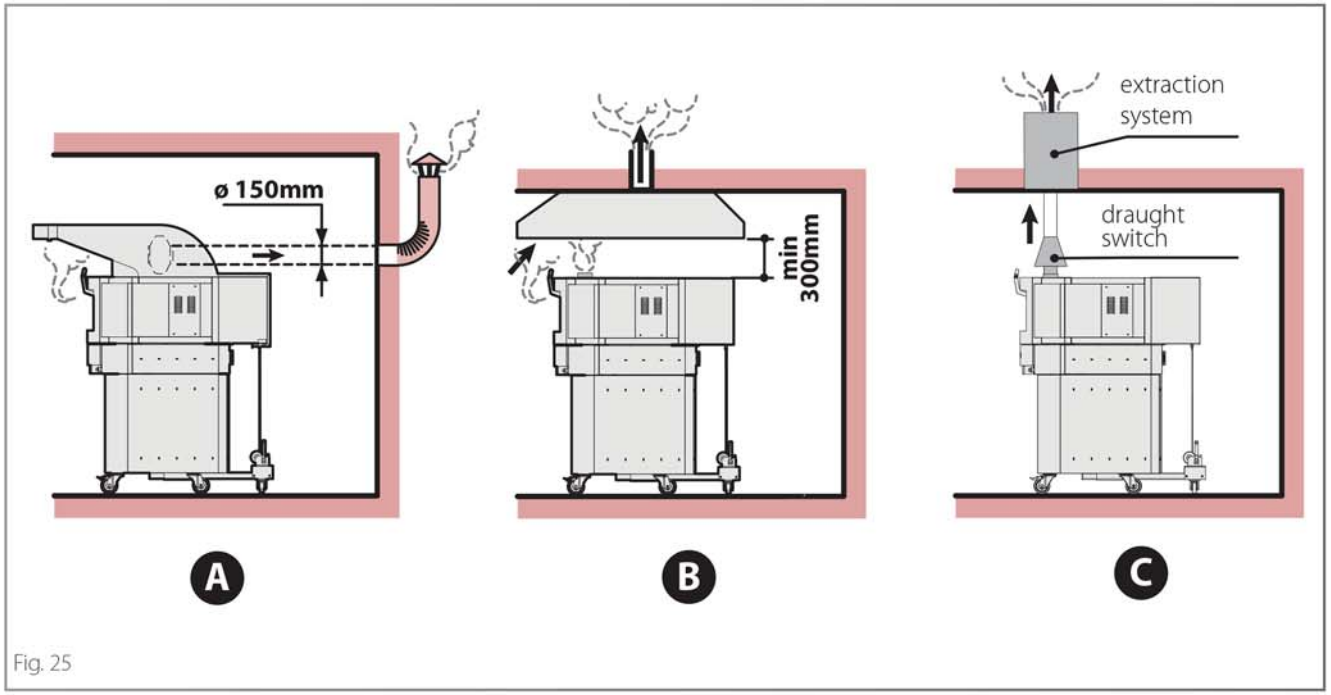


Fig. 25

Installation

Den elektriske tilslutning må udelukkende udføres af kvalificeret personale efter at have læst sikkerhedsadvarslerne i begyndelsen af manualen.

Før du installerer apparatet, skal du kontrollere, at systemerne over holder de gældende regler i det land, hvor det skal bruges, og med specifikationerne angivet på apparatets typeskilt på den højre side af ovnen.

Fig. 26
Hvidevarerne har en "D"-stikdåse på bagsiden, hvor den medfølgende "C"-stikdåse skal tilsluttes.

Fig. 27
På sidstnævnte skal der af en kvalificeret elektriker monteres et stik "B" og et strømkabel "A" med tilstrækkelig kapacitet og sektion (se tabel på næste side) (begge medfølger ikke).

De følgende sider viser de elektriske diagrammer: se venligst den af de specifikke modeller, der skal tilsluttes.

Fig. 26

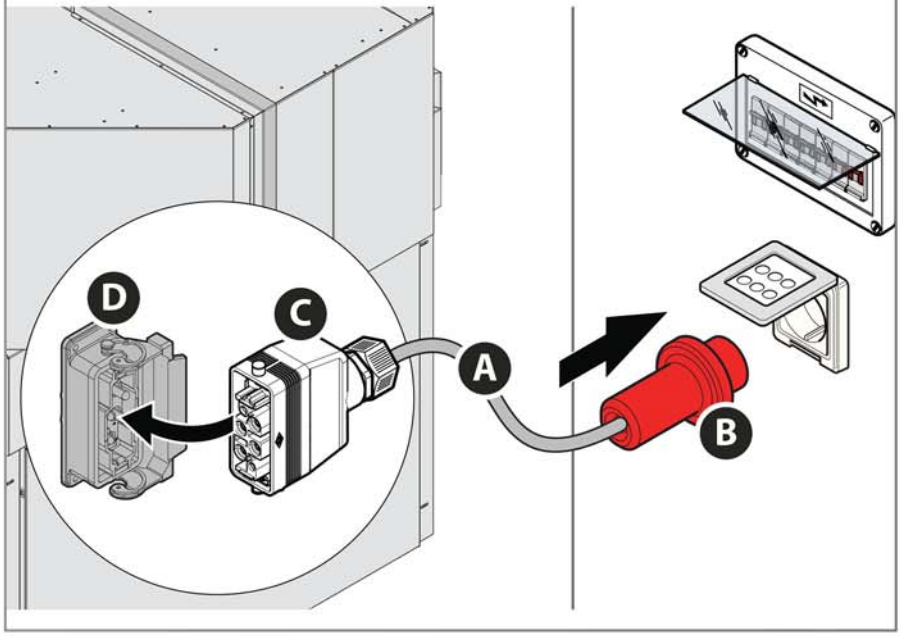
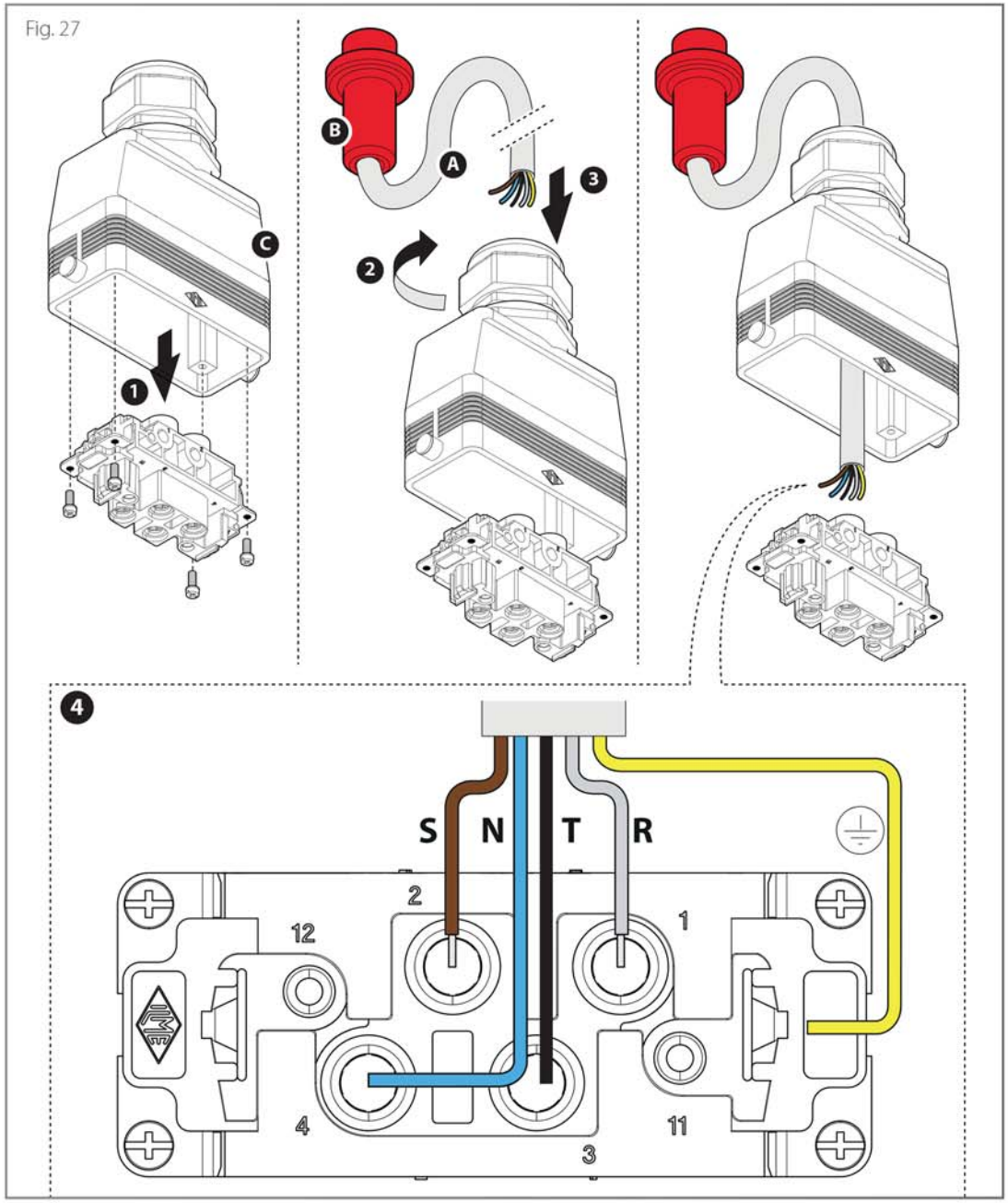


Fig. 27



For en korrekt elektrisk tilslutning skal apparatet:
• være inkluderet i et ækvipotentialsystem i overensstemmelse med den nuværende lovgivning. Denne forbindelse skal foretages mellem forskellige apparater med terminalen mærket med ækvipotentialsymbolet.

.

Konduktøren skal have en mindste tværsnit på 10 mm2 (i overensstemmelse med IEC EN 60335-2-42:2003-09 standard) og være grøn/gul;

• skal jordes til lysnettet (grøn-gul ledning);
• skal tilsluttes en termisk differensafbryder ind overholdelse af de gældende regler (0,03A A type);
• skal tilsluttes en flerpolet afbryder tillader fuldstændig afbrydelse i overspændingskategori III betingelser.
Producenten påtager sig intet ansvar for manglende overholdelse ovenstående.

Om nødvendigt kan kablet udskiftes af forhandleren eller den tekniske service eller af en person med lignende kvalifikationer for at forhindre enhver risiko.

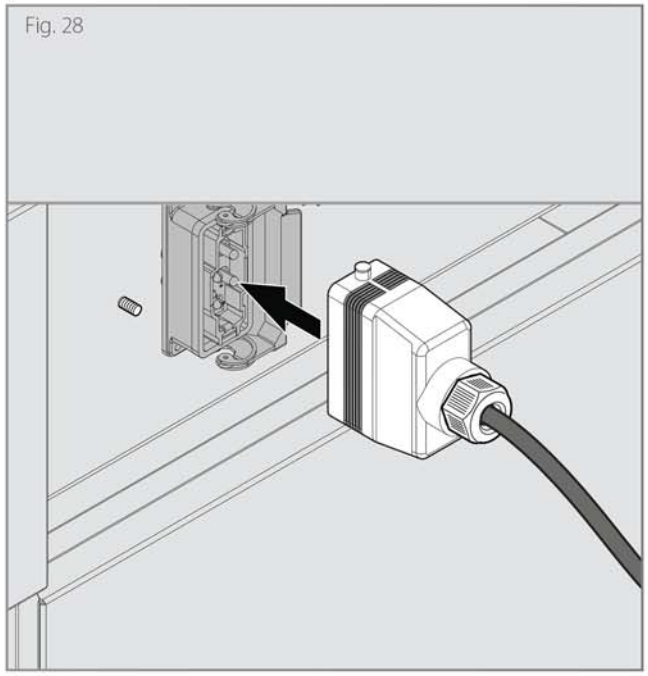


Fig. 28

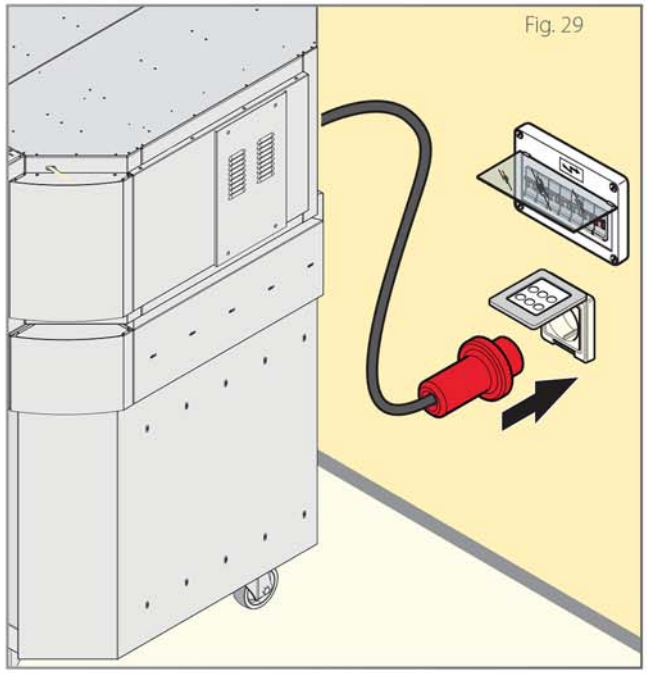


Fig. 29

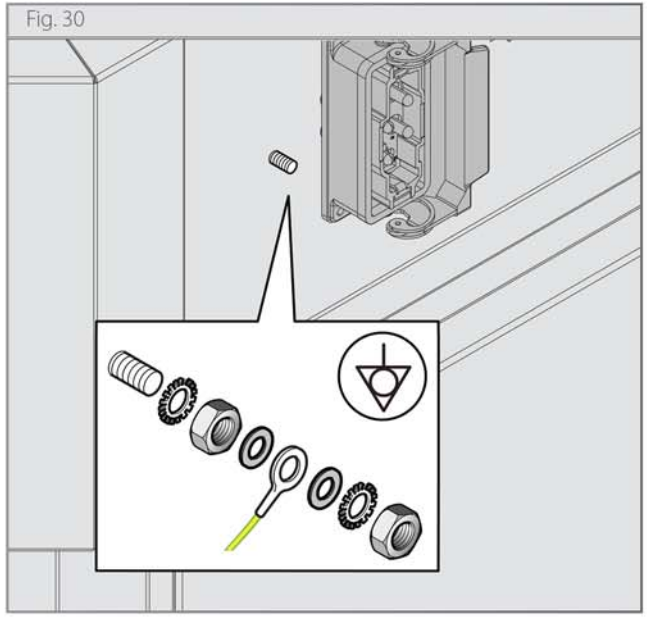
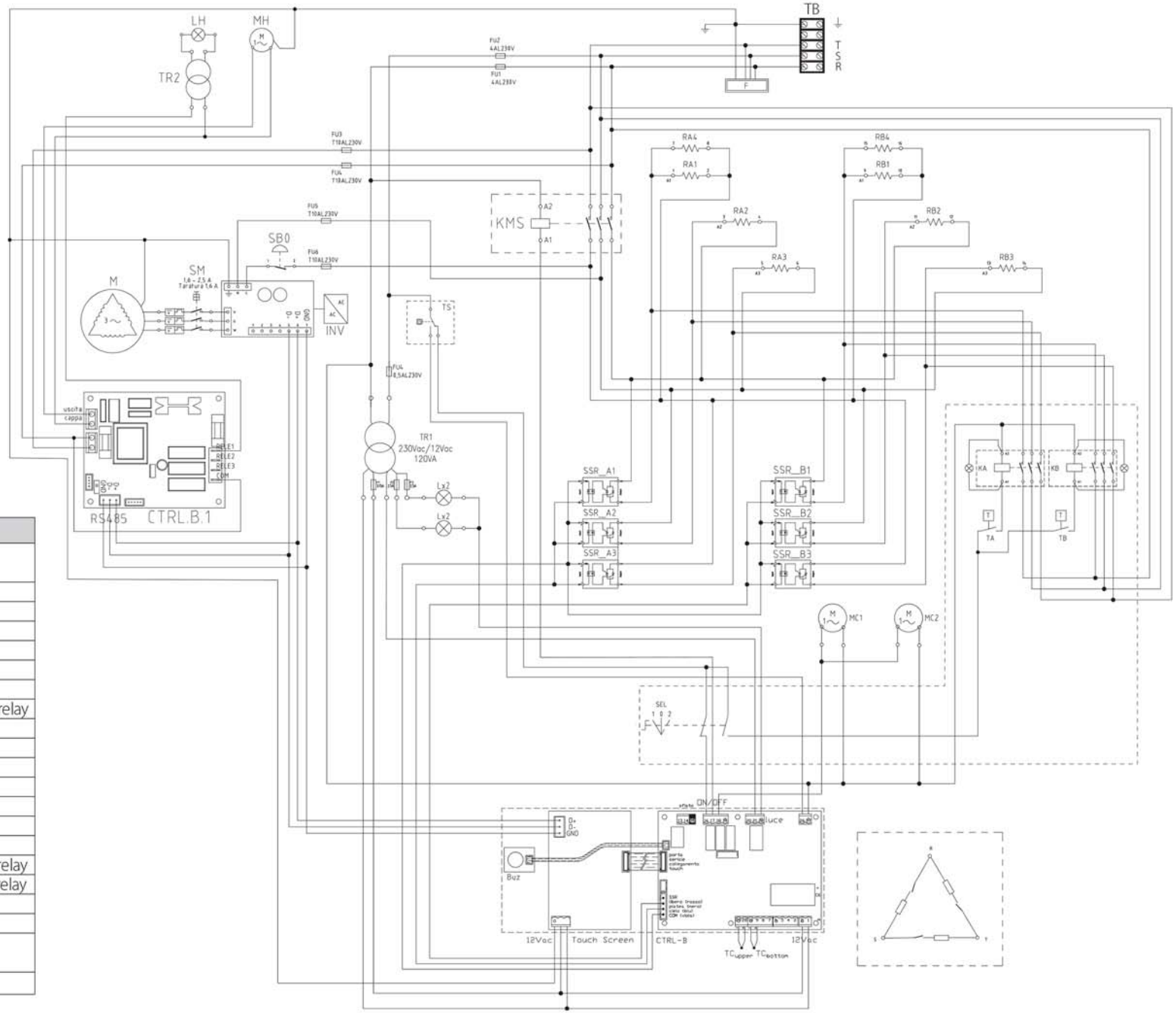


Fig. 30

Elektriske data

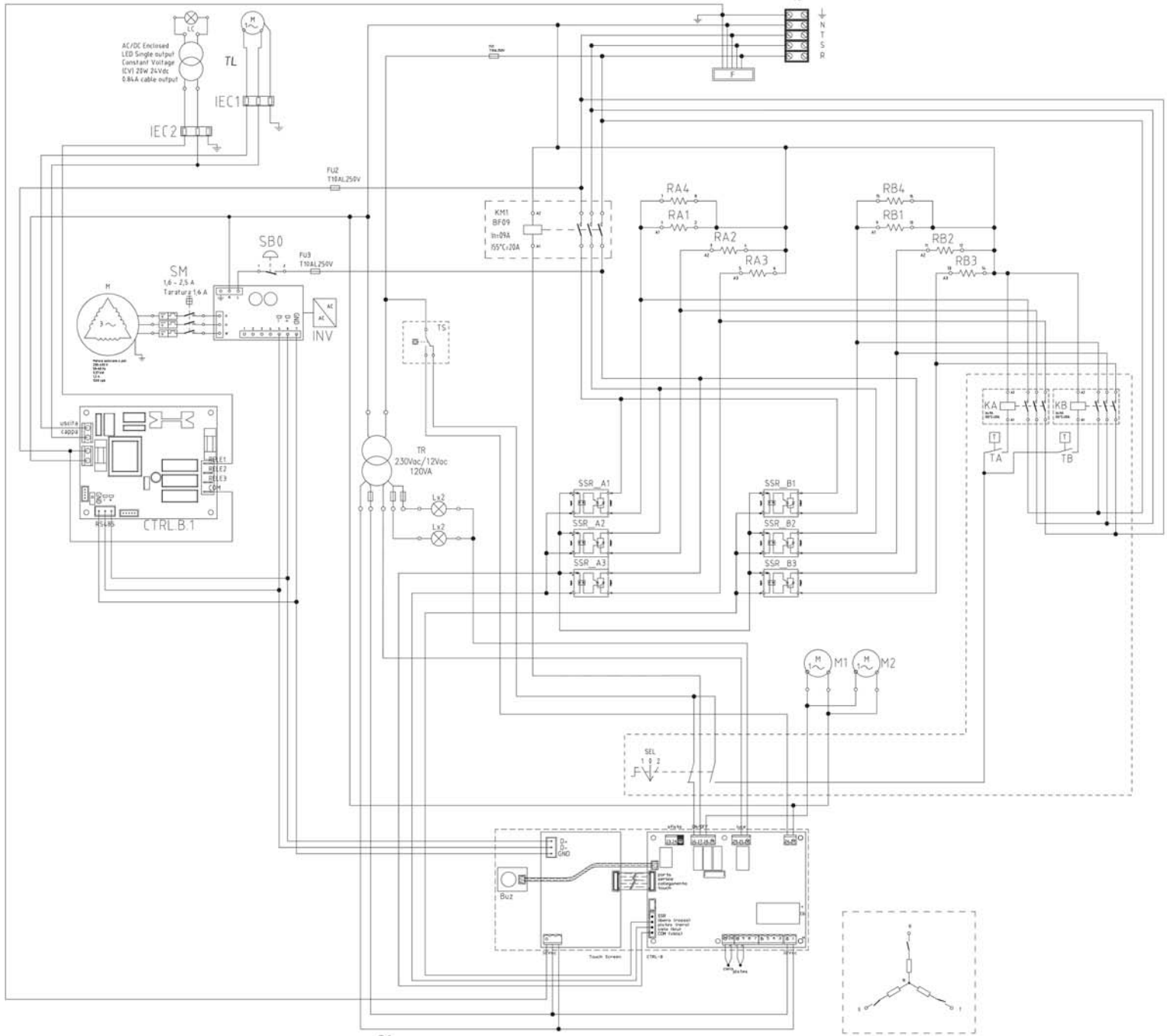
Model		Power supply (V)	Power (kW)	Average consumption (kWh)	Absorption (A)	Connection cable (Nxmm²)	Customer panel protection (nxA)
GT 110	GT110/1TS-C5-CP	3Nx400V	15.0	9.0	21.7	5x2,5	4x25
	GT110/1TS-B5-CP	3x230V			37.7	4x10	3x40
	GT110/1TS-B6-US	3x208V			41.7	4xAWG7	3x50
GT 140	GT140/1TS-C5-CP	3Nx400V	18.11	10.9	26.1	5x4	4x32
	GT140/1TS-B5-CP	3x230V			45.5	4x10	3x50
	GT140/1TS-B6-US	3x208V			50.3	4xAWG7	3x63

AC 3 x 230



Abbreviation	Description
AL	Control panel supply 25.2W, 230Vac/12Vcc
C	Motor start capacitor
CTRL.B	Oven control board
EV	Water inlet solenoid valve
F	Noise filter
FUx	Fuses
KM1	Main contactor
KR	Steam. heating element switching relay
L	Cooking chamber lights
M1	Board cooling fan motor
M	Chimney opening motor
RA1...6	Top heating elements
RB1...6	Bottom heating elements
Rt	Cutting heating element
ST	Safety thermostat
SSR_A1...6	Upper heating element solid state relay
SSR_B1...6	Lower heating element solid state relay
TB	Terminal board
TC	Thermocouple
TR	Light transformer 50VA, 230/12Vac double outlet
VAP	Steamer

AC 3 N 400



Abbreviation	Description
AL	Control panel supply 25.2W, 230Vac/12Vcc
C	Motor start capacitor
CTRL.B	Oven control board
EV	Water inlet solenoid valve
F	Noise filter
FUx	Fuses
KM1	Main contactor
KR	Steam. heating element switching relay
L	Cooking chamber lights
M1	Board cooling fan motor
M	Chimney opening motor
RA1...6	Top heating elements
RB1...6	Bottom heating elements
Rt	Cutting heating element
ST	Safety thermostat
SSR_A1...6	Upper heating element solid state relay
SSR_B1...6	Lower heating element solid state relay
TB	Terminal board
TC	Thermocouple
TR	Light transformer 50VA, 230/12Vac double outlet
VAP	Steamer

Forafprøvning og afsluttende afprøvning

Ovnen kontrolleres og testes i Producentens anlæg, inden den leveres til kunden.
"Produktionsprocessedlen", der er vedlagt, garanterer, at hvert trin i produktionsprocessen, fra montering til emballering, er omhyggeligt kontrolleret fra kl. både drifts- og sikkerhedssynspunktet.
Efter installation af apparatet, tjek og marker med "√" alle boksene i tabellen på siden: dette vil bekræfte, at installationen er komplet og korrekt. Afslut med at forklare brugeren, hvordan apparatet skal bruges på en optimal og sikker måde og hvordan man udfører almindelig vedligeholdelse og rengøring.

Kontrol af driften og første opstart

Start apparatet ved at følge instruktionerne i vejledningen "Brug og vedligeholdelse" vedlagt: overvåg det under hele testen og kontroller, at alle de elektriske komponenter fungerer korrekt.

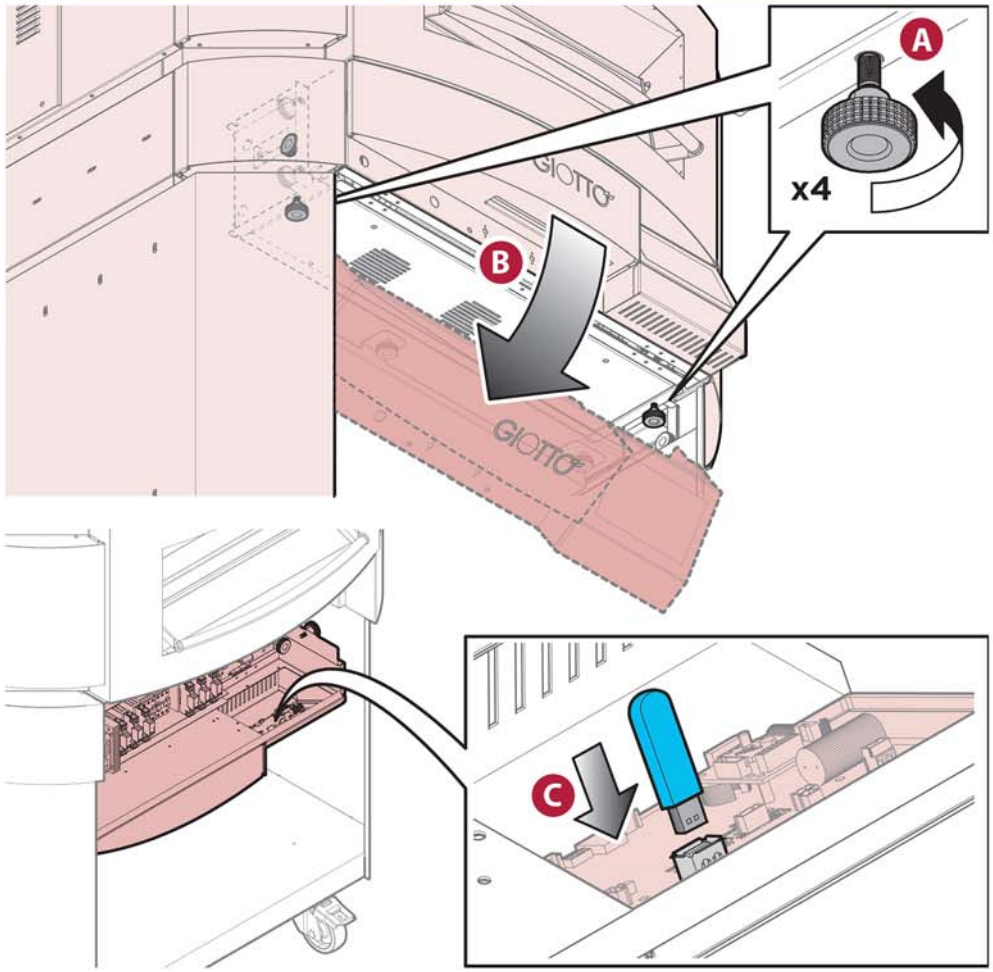
Når du opstarter ovnen, anbefaler vi, at du indstiller temperaturen til 150°C 80% i toppen, 20% i bunden i mindst 8 timer, uden at anbringe noget mad indeni.
I dette tidsrum skal skorstenen holdes åben og emhætten, hvis den er til stede, TÆNDT.

I denne første fase, på grund af fugten, der fordamper fra isoleringsmaterialerne, vil ovnen afgive ubehagelige lugte og dampe, som gradvist vil forsvinde under de følgende driftscyklusser.

√	Placerings tjek	Reference
	Er installationsrummet tilstrækkelig i overensstemmelse med reglerne? (korrekt luftskifte, minimum/maksimum temperatur osv...)	Transport og placering på side 17
	Er ovnen helt vandret?	
	Står apparatet på bunden nedenunder, og er det egnet til at bære vægten af ovnen?	
	er de angivne minimums afstande overholdt?	
	er den beskyttende film blevet fjernet fra overfladerne?	Indledende operationer på side 16
	Er ovnrummet fri for ikke-kompatible genstande (f.eks. installations-værktøj, emballage osv.)? Hvis det ikke er tilfældet, fjern dem!	
	Er den nuværende skorstensaftræk tilstrækkelig og overholder den gældende regler?	Røgudsugning på side 27
√	El tilslutninger	Reference
	Stemmer netspændingen overens med dataene på mærkepladen?	Elektrisk tilslutning på side 28
	Opfylder elektriske forbindelser de gældende regler i installationslandet og følger de medfølgende diagrammer?	
√	Aftræk	Reference
	Er apparatet placeret korrekt under en passende emhætte? Vi vil gerne minde dig om, at det er muligt at tilslutte røgudtaget til en emhætte (ventilator eller udsugningsrør på en motordrevet emhætte), idet der mellem sidstnævnte og ovnskorstenen sættes en kontakt.	Røgudsugning på side 27
√	Bruger know how	Reference
	Har brugeren al dokumentation vedrørende ovnen?	-
	- er brugeren blevet korrekt oplært i brug og vedligeholdelse af ovnen?	-

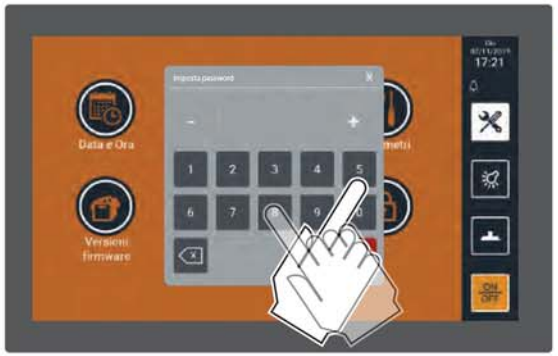
Firmware update

1 Få adgang til Touch-boardet (A A skru de 6 knapper af (B B drej kontrolpanelet nedad, ledsaget af en hånd (C indsæt USB-stikket i det passende stik.



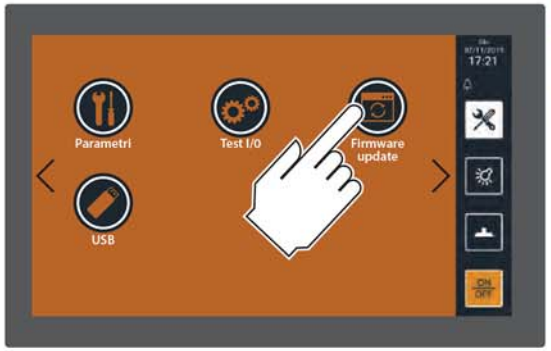
2 Med ovnen på STAND-BY tryk "SERVICE" ikonet

3 Tryk på "LÅSE" ikonet



4 Skriv PASSWORD ind på skærm:
58
for adgang til FORWARD menu

5 Rul de forskellige elementer ved at røre ved "pilen" til højre i displayet som på figuren.



6 Tryk på ikonet "Firmwareopdatering".

7 Tryk på "START"-ikonet: Firmwaren begynder at uploade.

8 Linjen bliver orange for at bekræfte uploaden.

9 Når upload er fuldført, "OK"-ikonet bliver rødt. Tryk på det for at fortsætte med opdateringen.

10 Vent til slutningen af proceduren, skærmen genstartes og viser "STAND-BY"-skærmen igen.

Vedligeholdelses-timetæller nulstilles

1 En pop-up vises med jævne mellemrum, der advarer om behovet for ovn vedligeholdelse.
Tryk på "ADVARSEL"-skærmen for at fortsætte med operationen.

2 Med ovnen i STAND-BY, berør Pizza klassisk eller "Service"-ikonet.

3 Tryk på ikonet "Hængelås".

4 Indtast adgangskoden i displayet 58 for at fortsætte.

5 Tryk på "OK" i displayet som på figur.

6 Tryk på ikonet "Arbejdstider".

7 Tryk på "Timer siden sidste vedligeholdelse: 02 (h)" i displayet.

8 Displayet viser "Nulstil tæller Tryk på "OK".

9 Tryk på "EXIT" for at forlade skærmen.

10 Tryk på "Service"-ikonet for at vende tilbage til "STAND-BY"-skærmen.

Authorized Dealer and Service team

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

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