

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

**ELEKTRO-PIZZAOFEN
TRAYS**



CE

DEUTSCH



WARNING!
BEFORE SWITCHING ON THE OVEN: REMOVE THE POLYSTYRENE.

ATTENZIONE!
TOGLIERE IL POLISTIROLO PRIMA DI ACCENDERE.

ВНИМАНИЕ!
ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ПЕЧИ: ИЗВЛЕЧЬ ПОЛИСТИРОЛ.

ATTENTION!
AVANT D'ALLUMER LE FOUR ENLEVER LE POLYSTYRENE.

ATENCION !
ANTES DE ENCENDER EL HORNO RETIRAR EL POLIESTIRENO.

ACHTUNG!
BITTE DAS POLYSTYROL VOR DEM EINSCHALTEN DES OFENS ENTFERNEN.

ATENDIMENTO!
ANTES DE ACENDER O FORNO TIRAR O POLIESTERENO.

UWAGA!
PRZED URUCHOMIENIEM PIECA NALEŻY W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI WYJAĆ Z PIECA PŁYTY SZAMOTOWE, USUNĄĆ ZABEZPIECZENIE STYROPIANOWE, A NASTĘPNIE PONOWNIE UMIEŚCIĆ PŁYTY SZAMOTOWE W PIECU.

تنبيه: يُرجى إزالة البوليستيرين قبل الإشعال

INHALT

	1- KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UND CE-KENNZEICHNUNG	
	1.1- CE-Kennzeichnung	S. 5
	2- ALLGEMEINE INFORMATIONEN	
	2.1- Ziel dieser Anleitung	S. 5
	2.2- Der Status "Ofen aus"	S. 5
	2.3- Garantie	S. 5
	3- TECHNISCHE DATEN	
	3.1- Technisches Datenblatt Modell TRAYS	S. 6-7
	3.2- Bestimmungszweck	S. 8
	3.3- Nutzungsbeschränkungen	S. 8
	4- INSTALLATION	
	4.1- Pflichten des Nutzers	S. 8
	4.2- Elektrischer Anschluss	S. 9
	4.3- Klemmenbrett	S. 10
	4.4- Potentialausgleich	S. 10
	5- GEBRAUCH UND BETRIEB	
	5.1- Bedienfeld	S. 11
	5.2- Erstinbetriebnahme.....	S. 12
	5.3- Einschalten des Ofens	S. 12
	5.4- Ausschalten des Ofens.....	S. 13
	6- INSTANDHALTUNG	
	6.1- Reinigung.....	S. 13
	7- VERSCHROTTUNG	
	7.1- Allgemeine Hinweise	S. 13
	8- ERSATZTEILE	
	8.1- Ersatzteile Modell TRAYS	S. 14-17
	8.2- Explosionszeichnung TRAYS.....	S. 18
	9- ELEKTRIK	
	9.1- Aufstellung der elektrischen Komponenten	S. 19
	9.2- Schaltpläne	S. 20

1—KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UND CE-KENNZEICHNUNG

1.1- CE-KENNZEICHNUNG

Die CE-Kennzeichnung finden Sie in Form eines grauen, im Siebdruckverfahren gefertigten Aufklebers auf der Rückseite des Backofens.

Auf dem Etikett sind die folgenden Daten in lesbarer und unveränderlicher Form angegeben:

- Herstellername;
- CE-Kennzeichnung;
- Modell
- Elektrische Leistung (kW/A);
- Schriftzug "Made in Italy"
- Seriennummer ;
- Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz);
- Baujahr ;
- Gewicht des Backofens ;



2—ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1- BEDEUTUNG DER ANLEITUNG

Vor Nutzung des Backofens ist das Lesen und Verstehen der vorliegenden Anleitung in all ihren Teilen Pflicht.

Die vorliegende Anleitung muss dem "autorisierten Bedienungspersonal" stets zur Verfügung stehen und sorgfältig in der Nähe des Backofens verwahrt werden.

Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung für eventuelle Schäden an Personen, Tieren und Sachen von sich, die durch die Nichtbeachtung der in der vorliegenden Anleitung beschriebenen Vorschriften verursacht werden.

Die vorliegende Anleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Backofens dar und muss bis zu dessen endgültiger Entsorgung aufbewahrt werden.

Das "autorisierte Bedienungspersonal" darf am Backofen ausschließlich die Arbeiten durchführen, die eindeutig in seinen jeweiligen Kompetenzbereich fallen.

2.2- DER STATUS "OFEN AUS"

Vor Durchführung jeglicher Wartungs- und/oder Einstellarbeiten am Backofen muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen werden; ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Netzsteckdose und gehen Sie anschließend immer sicher, dass der Backofen tatsächlich aus und kalt ist.

2.3- GARANTIE

Die Herstellerfirma garantiert, dass die Backöfen, auf die sich diese Anleitung bezieht, an ihrem Fir-



AM GERÄT VORGENOMMENE ÄNDERUNGEN/BESCHÄDIGUNGEN UND/ODER DER ERSATZ MIT NICHT ORIGINALEN ERSATZTEILEN FÜHREN ZU EINEM SOFORTIGEN VERFALL DER GARANTIE UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG.



3- TECHNISCHE DATEN

3.1 TECHNISCHES DATENBLATT MODELL TRAYS

	TRAYS 4 NEW GLASS	TRAYS 44 NEW GLASS	TRAYS 6 GLASS	TRAYS 66 GLASS
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Temperature de travail Temperatura de ejercicio Temperatura de funcionamento Рабочая температура	50 500	50 500	50 500	50 500
Alimentazione Power supply Spannun Alimentación Alimentação Питание Camere Chamber Kammer Chambre Cámaras Cámaras Рабочая камера	230 400	230 400	230 400	230 400
Potenza Power Heizleistung Puissance Potencia Potência Мощность	1	2	1	2
Potenza resistenza cielo Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance heating elements plafond Potencia resistencia techo Potência da resistência superior Мощность верхних ТЭНов	6,9	13,8	10,2	20,4
Potenza resistenza platea Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance heating elements sol Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior Мощность нижних ТЭНов	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6
Dimensioni esterne External dim. Außenabmessungen Dim. extérieures Medidas externas Dimensões externas Внешние габ. Размеры	L 110,0 P 107,4 H 41,3	L 110,0 P 107,4 H 74,5	L 110,0 P 131,4 H 41,3	L 110,0 P 131,4 H 74,5
Dimensioni interne Inside dim. Innenabmessungen Dim. intérieures Medidas internas Dimensões internas Внутренние размеры	L 82,0 P 84,0 H 17,5	L 82,0 P 84,0 H 17,5	L 82,0 P 108,0 H 17,5	L 82,0 P 108,0 H 17,5
Dimensioni imballo Packing dimentions Verpackung abmessungen Dim emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки	L 118,0 P 118,0 H 54,5	L 118,0 P 118,0 H 87,5	L 142,0 P 118,0 H 54,3	L 142,0 P 118,0 H 87,5
Volume Volume Volumen Volume Volumen Volume Объем	0,76	1,22	0,91	1,47
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	103,5	164,0	135,0	220,0
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	116,0	177,0	149,5	235,5



3- TECHNISCHE DATEN

3.1 TECHNISCHES DATENBLATT MODELL TRAYS

	TRAYS 6L NEW GLASS	TRAYS 66L NEW GLASS	TRAYS 9 GLASS	TRAYS 99 GLASS
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Temperature de travail Temperatura de ejercicio Temperatura de funcionamento Рабочая температура	50 500	50 500	50 500	50 500
Alimentazione Power supply Spannun Alimentation Alimentação Питание	230 400	230 400	230 400	230 400
Camere Chamber Kammer Chambre Cámaras Câmaras Рабочая камера	1	2	1	2
Potenza Power Heizleistung Puissance Potencia Potência Мощность	10,2	20,4	15,9	30,6
Potenza resistenza cielo Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
Puissance heating elements plafond Potencia resistencia techo Potência da resistência superior Мощность верхних ТЭНов	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
Potenza resistenza platea Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze				
Puissance heating elements sol Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior Мощность нижних ТЭНов				
Dimensioni esterne External dim. Außenabmessungen Dim. extérieures Medidas externas Dimensões externas Внешние габ. Размеры	L 150,0 P 107,4 H 41,3	L 150,0 P 107,4 H 74,5	L 150,0 P 131,4 H 41,3	L 150,0 P 131,4 H 74,5
Dimensioni interne Inside dim. Innenabmessungen Dim. intérieures Medidas internas Dimensões internas Внутренние размеры	L 123,0 P 84,0 H 17,5	L 123,0 P 84,0 H 17,5	L 123,0 P 108,0 H 17,5	L 123,0 P 108,0 H 17,5
Dimensioni imballo Packing dimentions Verpackung abmessungen Dim emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки	L 158,0 P 118,0 H 54,3	L 158,0 P 118,0 H 87,5	L 158,0 P 142,0 H 54,3	L 158,0 P 142,0 H 87,5
Volume Volume Volumen Volume Volumen Volume Объем	1,01	1,63	1,22	1,96
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	127,0	225,0	174,0	323,5
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	144,3	243,5	197,0	348,0



3—TECHNISCHE DATEN

3.2- BESTIMMUNGSZWECK

Die bestimmungsgemäße Verwendung, für die der Backofen geplant und gebaut wurde, ist die folgende:



BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG: BACKEN VON PIZZA, ÜBERBACKEN GASTRONOMISCHER PRODUKTE UND AUFWÄRMEN VON SPEISEN IN EINER OFENFESTEN FORM BZW. AUF EINEM BACKBLECH.



DER BACKOFEN DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH DAS ZUSTÄNDIGE BEDIENUNGSPERSONAL (NUTZER) GENUTZT WERDEN.



DIESER APPARAT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (KINDER EINGESCHLOSSEN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER ABER MANGELNDER ERFAHRUNG BZW. WISSEN BESTIMMT, ES SEI DENN, SIE WERDEN ENTSPRECHEND DURCH EINE PERSON, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH IST, BEI DER BEDIENUNG DES APPARATS BETREUT ODER DAFÜR GESCHULT.



KINDER MÜSSEN STETS BEAUF SICHTIGT WERDEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE MIT DEM APPARAT SPIELEN.

3.3- NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN

Der Backofen, der Gegenstand der vorliegenden Anleitung ist, wurde ausschließlich für den im **Abschn.3.3** beschriebenen Bestimmungszweck geplant und konstruiert und jede andere Nutzung ist daher absolut verboten, um die Sicherheit des autorisierten Bedienungspersonals und die Funktionstüchtigkeit des Ofens zu jedem Zeitpunkt gewährleisten zu können.



4—INSTALLATION

4.1– PFLICHTEN DES NUTZERS

Der Ort, an dem der Backofen aufgestellt wird, muss folgende Bedingungen erfüllen:

- er muss trocken sein;
- Wasserquellen müssen ausreichend entfernt sein;
- er muss angemessen belüftet und beleuchtet sein und die Hygiene- und Sicherheitsbestim-



DER BACKOFEN DARF NICHT IN DER NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN INSTALLIERT WERDEN (HOLZ, KUNSTSTOFF, BRENNSTOFFE, GAS, ETC.). DIE DIREKTE BERÜHRUNG DER HEIßEN OBERFLÄCHEN DES BACKOFENS MIT ENTZÜNDLICHEN GEGENSTÄNDEN MUSS UNBEDINGT VERMIEDEN WERDEN. GEWÄHRLEISTEN SIE ZUDEM STETS DIE EINHALTUNG DER BRANDSCHUTZBEDINGUNGEN. UM DEN BACKOFEN HERUM MINDESTENS 30 CM PLATZ LASSEN.

Überprüfen, dass die Versorgungsspannung, die Frequenz und die Leistung der Anlage mit den Werten kompatibel sind, die Sie sowohl in den technischen Eigenschaften (3.1) als auch auf dem entsprechenden Etikett an der Rückseite des Backofens finden. Die Charakteristika der Versorgungssteckdose müssen mit denen des am Kabel angebrachten Steckers kompatibel sein.



4—INSTALLATION

4.2- ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS DES BACKOFENS AN DAS STROMNETZ DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH EINEN AUTORISIERTEN TECHNIKER (ELEKTRIKER) DURCHGEFÜHRT WERDEN, DER ÜBER DIE TECHNISCHEN UND BERUFLICHEN VORAUSSETZUNGEN VERFÜGT, DIE VON DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES GEFORDERT WERDEN, IN DEM DER OFEN GENUTZT WIRD. DARÜBER HINAUS MUSS EINE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR DEN DURCHGEFÜHRTEN EINGRIFF VERLANGT WERDEN.



FÜR DEN DIREKTEN ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ IST ES ERFORDERLICH, EINE VORRICHTUNG MIT EINER ÖFFNUNG ZWISCHEN DEN KONTAKTEN VORZUSEHEN, DAMIT BEI AUFTRETEN DER BEDINGUNGEN DER ÜBERSPANNUNGSKATEGORIE III DIE KOMPLETTE UNTERBRECHUNG GARANTIERT WERDEN KANN, IN ÜBERENSTIMMUNG MIT DEN REGELN DER INSTALLATION.

Für den Anschluss der Maschine an das Stromnetz ist die folgende Vorgehensweise unbedingt einzuhalten:

- 1) An das Klemmenbrett (**ABB. A**) die Leiter L1—L2—L3—N — eines abisolierten Versorgungskabels vom Typ H07RNF 3G X "x" mm² mit Aderendhülse anschließen.
- 2) Am anderen Ende des Kabels einen genormten und polarisierten Stecker anbringen (die Unterscheidung zwischen Phasen- und Nullleiter muss eindeutig sein).
- 3) Um den Backofen an 230V EINPHASIG anzuschließen, reicht es aus, zwischen L1-L2-L3 mit den entsprechenden Plättchen im Gehäuse des Klemmenbretts eine Überbrückung herzustellen

L1	Klemme Nr.1
L2	Klemme Nr.2
L3	Klemme Nr. 3
N.	Klemme Nr. 4 oder Nr. 5
	Klemme Nr. 6



NACH ABSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN ANSCHLUSSES MUSS DER AUTORISIERTE TECHNIKER (ELEKTRIKER) EINE ERKLÄRUNG AUSSTELLEN, DIE DIE DURCHGANGSPRÜFUNG DES POTENTIALAUSGLEICHS BESCHEINIGT.



DER APPARAT MUSS MITTELS EINES FEHLERSTROMSCHUTZSCHALTERS (RCD) MIT EINEM MINIMALEN AUSLÖSENENNSTROM VON HÖCHSTENS 30 MA ANGESCHLOSSEN SEIN.

4—INSTALLATION

4.3– KLEMMENBRETT

Das Klemmenbrett befindet sich außen an der Rückseite des Backofens.

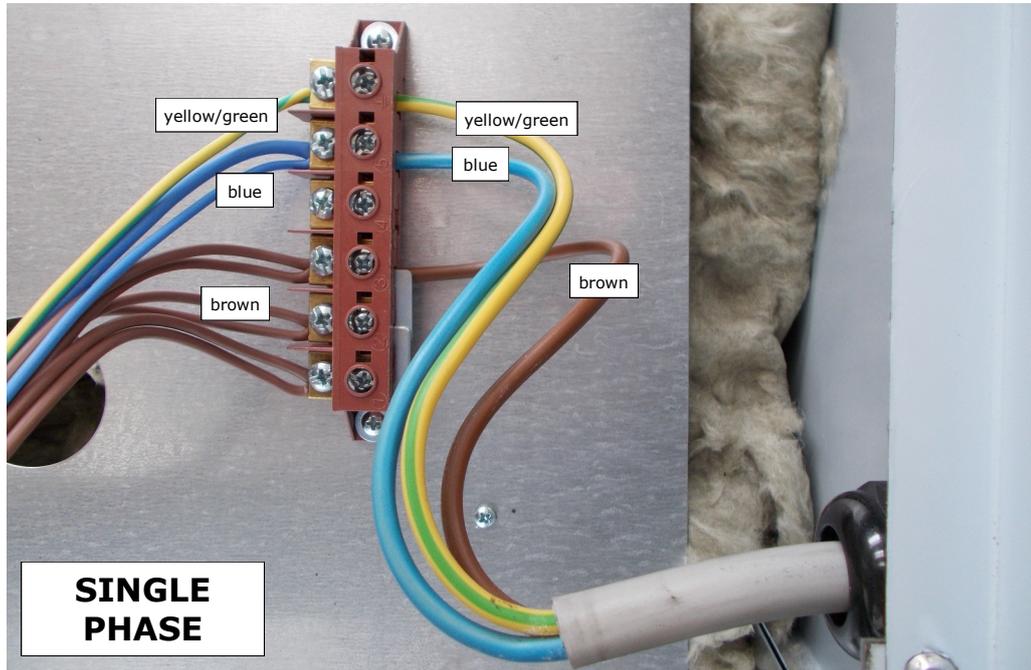


FIG. A

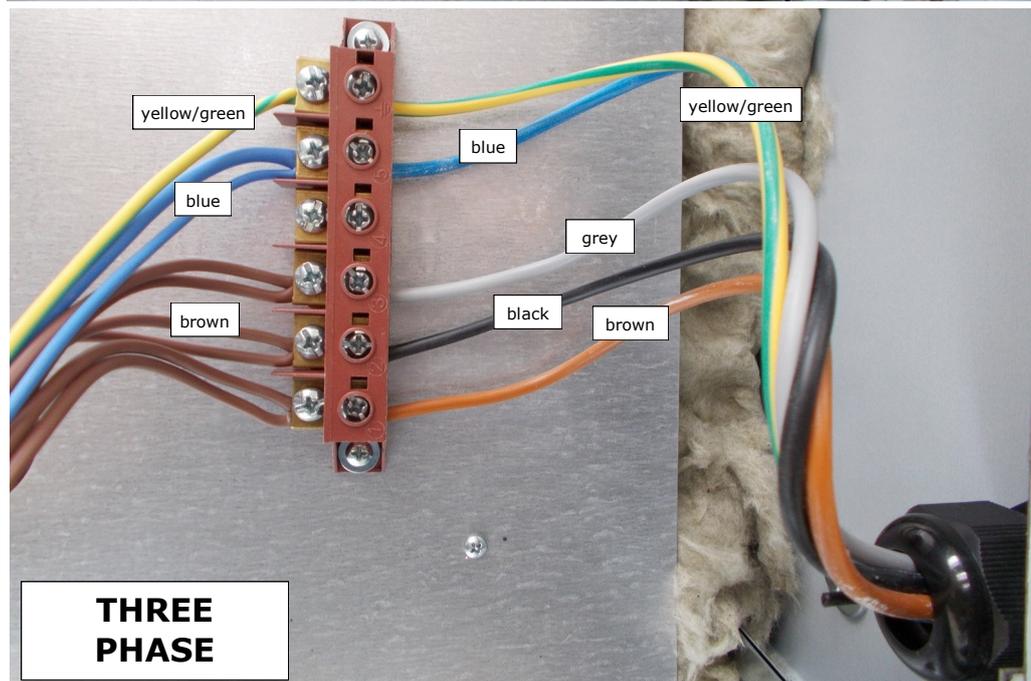


FIG. B

Oven type	N. of cables	Section (mm ²)
Single phase, one chamber	3	4
Single phase, two chambers and versions 9 single phase	3	6
Three phase one chamber and two chambers	5	4
Three phase from versions 9 and up	5	6

4.4– POTENTIALAUSGLEICH

Der Apparat muss in ein Potentialausgleichssystem integriert werden. Die Anschlussklemme befindet sich in der Nähe des Versorgungsklemmenbretts des Backofens. Das Potentialausgleichskabel muss einen Querschnitt von mindestens 10 mm² aufweisen.



5- GEBRAUCH UND BETRIEB

5.1- BEDIENFELD

Das Bedienfeld befindet sich an der Vorderseite des Backofens, wie in den folgenden Abbildungen gezeigt:

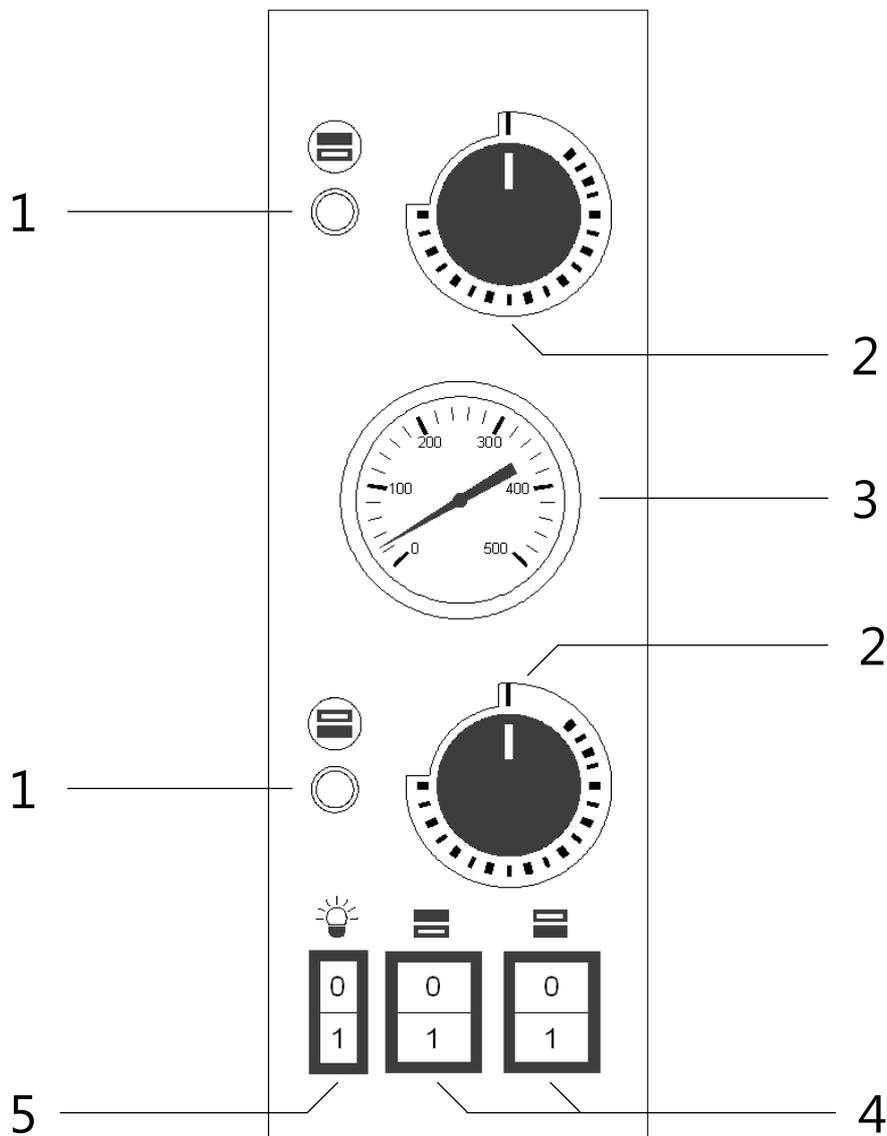


ABB.1 Bedienfeld Modell PLUS XL

LEGENDE ABB.1		
REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Kontrollleuchte	An: zeigt an, dass der Widerstand in Betrieb ist.
2	Temperaturregler	<ul style="list-style-type: none"> • Pos. 0: Deaktiviert den Betrieb des Widerstandes; • Pos. 50 - 500°C: Aktiviert den Betrieb des Widerstandes und stellt die gewünschte Temperatur ein
3	Thermometer	Zeigt die Temperatur im Backofen-Innenraum an.
4	Schalter Widerstand	<ul style="list-style-type: none"> • Pos. I: Aktiviert den Betrieb des Widerstandes; • Pos. 0: Deaktiviert den Betrieb des Widerstandes
5	Schalter Innenraumbeleuchtung (I-0)	<ul style="list-style-type: none"> • Pos. I: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum ein; • Pos. 0: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum aus;



5- GEBRAUCH UND BETRIEB

5.2- ERSTINBETRIEBNAHME

Vor Einschalten des Backofens die Schutzfolie entfernen; dabei möglichst keine spitzen Gegenstände benutzen, die die Oberflächen beschädigen können.



UNGEACHTET DER THERMISCHEN LEISTUNGEN, DIE DER BACKOFEN BIETET, SOLLTE DIE ZULÄSSIGE, MIT DEM TEMPERATURREGLER WÄHLBARE HÖCHSTTEMPERATUR AUS SICHERHEITSGRÜNDEN 500°C BETRAGEN.



DIE INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS DARF ERST NACH ABGESCHLOSSENER INSTALLATION UND AUSSTELLUNG DER KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS DURCH DEN AUTORISIERTEN TECHNIKER VORGENOMMEN WERDEN.

Bei der Erstinbetriebnahme wie folgt vorgehen:

- 1) Reinigen Sie die Backofenfront mit einem weichen, trockenen Tuch, um eventuelle Rückstände zu entfernen;
- 2) Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
- 3) Den Schalter der Widerstände (**ABB.1- Ref.4**) auf die **Pos."I"** stellen;
- 4) Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler(**ABB.1; - Ref.2**) auf eine Temperatur von **150°C** einstellen, die auf dem Drehknopf angegeben ist; die entsprechenden Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen den Betrieb der aktiven Widerstände an;
- 5) Den Backofen für etwa **1 h** laufen lassen;
- 6) Den Betrieb der Widerstände deaktivieren, dazu die Temperaturregler(**ABB.1;- Ref.2**) auf die **Pos."0"** stellen; die zugehörigen Kontrollleuchten gehen aus;
- 7) Die Backofentür für etwa **15 Min.** öffnen, um eventuelle Dämpfe und Gerüche austreten zu lassen;
- 8) Die Tür wieder schließen und den unter Punkt **4)** beschriebenen Vorgang wiederholen; diesmal die Temperaturregler (**ABB.1,- Ref.2**) entsprechend der Angaben auf dem Drehknopf auf eine Temperatur von **400°C** stellen.
- 9) Den Backofen für etwa **1 h** laufen lassen;
- 10) Den Betrieb der Widerstände deaktivieren, dazu die Temperaturregler (**ABB.1;- Ref.2**) auf die Pos. **"0"** stellen; die zugehörigen Kontrollleuchten gehen aus;
- 11) Den Ofen wie in **Abschn.6.4.** beschrieben ausschalten;

5.3- EINSCHALTEN DES OFENS

- 1) Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
- 2) Den Schalter der Widerstände (**ABB.1;- Ref.4**) auf die **Pos."I"** stellen;
- 3) Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler(**ABB.1;- Ref.2**) auf die gewünschte Temperatur stellen, es schalten sich die Kontrollleuchten ein und zeigen den Betrieb der aktiven Widerstände an;
- 4) Wenn der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat (siehe Punkt **9)** dieses Abschnitts), welche auf dem Thermometer (**FIG.1 Rif.3**) ablesbar ist, können die zu backenden Pizzen in den Backofen gegeben werden;
- 5) Die Ofentür manuell mit den dafür vorgesehenen Griffen öffnen;
- 6) Um den Innenraum des Backofens zu beleuchten den Schalter der Backofenlampe drücken (**ABB.1-Ref.5**);
- 7) Die zu backende(n) Pizza/Pizzen mithilfe geeigneter Utensilien in den Backofen geben. Es ist wichtig, die Tür dabei nicht zu lange geöffnet zu lassen, da die austretende Hitze die Backofentemperatur absenkt;
- 8) Die Tür wieder schließen und den Garvorgang über das Sichtfenster kontrollieren;
- 9) Die Gartemperatur der Pizza variiert je nachdem, ob sie direkt auf die Steinbackfläche oder auf ein Backblech gegeben wird. Im ersten Fall empfehlen wir, die Unterhitze auf **280 °C** und die Oberhitze auf **320 °C** einzustellen; im zweiten Fall hingegen die Unterhitze auf **320 °C** und die Oberhitze auf **280 °C**;
- 10) Am Ende des Garvorgangs die Tür öffnen, die Pizza/Pizzen herausnehmen und die Tür wieder



5- GEBRAUCH UND BETRIEB

schließen.

5.4- AUSSCHALTEN DES OFENS

Nachdem die Nutzung des Backofens abgeschlossen ist, wie folgt vorgehen:

Den Ofen ausschalten, dazu die Schalter, die die Widerstände (**ABB.1-Ref.4**) aktivieren, sowie die Temperaturregler (**ABB.1-Ref.2**) auf die **Pos. "0"** stellen.



6- INSTANDHALTUNG



VOR DER DURCHFÜHRUNG JEDLICHER INSTANDHALTUNGSARBEITEN MUSS DER STECKER DES BACKOFENS AUS DER NETZSTECKDOSE GEZOGEN WERDEN.

6.1- REINIGUNG

Die Reinigung muss am Ende eines jeden Gebrauchs unter Beachtung der Hygienevorschriften und des Schutzes der Funktionstüchtigkeit des Backofens durchgeführt werden.

Reinigung der Steinbackfläche: diese Arbeit muss bei heißem Ofen erledigt werden.

Wenn der Ofen **eine Temperatur von etwa 350°C erreicht hat**, schalten Sie ihn aus, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie die Fläche mithilfe **einer Bürste mit Borsten aus Pflanzenfasern oder weichem Metall und einem langen Stiel, um die Berührung der heißen Teile zu vermeiden.**

Äußere Reinigung des Backofens: (Edelstahloberfläche, Sichtfenster und Bedienfelder): diese Arbeit muss bei kaltem Ofen erledigt werden.



WIR EMPFEHLEN DEM BEDIENUNGSPERSONAL, ENTSPRECHENDE SCHUTZHANDSCHUHE UND -KLEIDUNG ZU TRAGEN, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.



FÜR DIE REINIGUNG DÜRFEN NICHT BENUTZT WERDEN: STRAHLWASSER, SCHLEIFMITTEL, ÄTZENDE SUBSTANZEN UND ALLES ANDERE, DAS DIE KOMPONENTEN BESCHÄDIGEN BZW. DIE SICHERHEIT IM ALLGEMEINEN UND VOR ALLEM DIE HYGIENISCHEN BEDINGUNGEN BEEINTRÄCHTIGEN KANN.

Wenden

Sie sich für jeden außerordentlichen Wartungseingriff, jede Reparatur und/oder den Ersatz von Komponenten ausschließlich an den autorisierten Händler, bei dem Sie den Backofen gekauft haben, bzw. an einen autorisierten Techniker, der die technischen und beruflichen Anforderungen erfüllt, die



7- VERSCHROTTUNG

7.1- ALLGEMEINE HINWEISE

Halten Sie sich bei der Verschrottung des Backofens unbedingt an die Vorschriften der geltenden Richtlinien. Zerlegen Sie den Backofen und sortieren Sie die einzelnen Teile nach Materialart (Kunststoff, Kupfer, Eisen, etc.) .



8—ERSATZTEILE

	DESCRIPTION	TRAYS 4 GLASS NEW	TRAYS 44 GLASS NEW	TRAYS 6 GLASS	TRAYS 66 GLASS
1	Door Handle	5M200030	5M200030	5M200030	5M200030
2	Door supporting plate	4P100007	4P100007	4P100007	4P100007
3	Washer	3R030001	3R030001	3R030001	3R030001
4/A	Door - upper part	4P050071	4P050071	4P050071	4P050071
4/B	Door - lower part	4P050072	4P050072	4P050072	4P050072
4/C	Door - right part	4P050078	4P050078	4P050078	4P050078
4/D	Door - left part	4P050079	4P050079	4P050079	4P050079
5	Door Glass	5V010019	5V010019	5V010019	5V010019
6	Door glass gasket	5G100009	5G100009	5G100009	5G100009
7	Counterdoor	4C020071	4C020071	4C020071	4C020071
8	Door Frame	4T020060	4T020060	4T020060	4T020060
9	Plate fixing screws	5V500029	5V500029	5V500029	5V500029
10	Frontage	4F020060	4F020065	4F020060	4F020065
11/A	Control panel frame	4M020001	4M020001	4M020001	4M020001
11/B	Control panel label	5E200400	5E200400	5E200400	5E200400
12	Insulating material	5L010001	5L010001	5L010001	5L010001
13	Left covering panel	4P040008	4P040018	4P040027	4P040037
14	Top covering panel	4C030021	4C030021	4C030030	4C030035
15	Back covering panel	4S030255	4S030257		
16	Right covering panel	4P040045	4P040046	4P040022	4P040032
17	Bottom covering pannel	4B020061	4B020061	4B020065	4B020065
18	Jacket	4I020009	4I020009	4I020007	4I020017
19	Cooking chamber	7C010161	7C010161	7C010165	7C010165
20	Chimney	4C030001	4C030005	4C030001	4C030005
24	Heating elements supporting frame	4T060066	4T060066	4T060070	4T060070
25	Lamp holder	5P110003	5P110003	5P110003	5P110003
26	Lamp glass	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
27	Lamp	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
28	Fan	8K010080	8K010080	8K010080	8K010080
29	Circuit brakers board	-	-	5S010050	5S010050
30	Thermostat	5T010010	5T010010	5T010001	5T010001
31	Thermostat knob	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003
32	Timer	-	-	-	-
33	Timer knob	-	-	-	-
34	Thermometer	5T010200	5T010200	5T010200	5T010200
35	Heating element's warning light	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017
36	Heating element's switch	5I100011	5I100011	5I100011	5I100011
37	Chamber light switch	5I100003	5I100003	5I100003	5I100003
38	Heating element	5R050460	5R050460	5R050450	5R050450
39	Refractory stone	5P050131	5P050131	5P050135	5P050135
41	Terminal box	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001
42	Electrical main switch	-	-	-	-



8—ERSATZTEILE

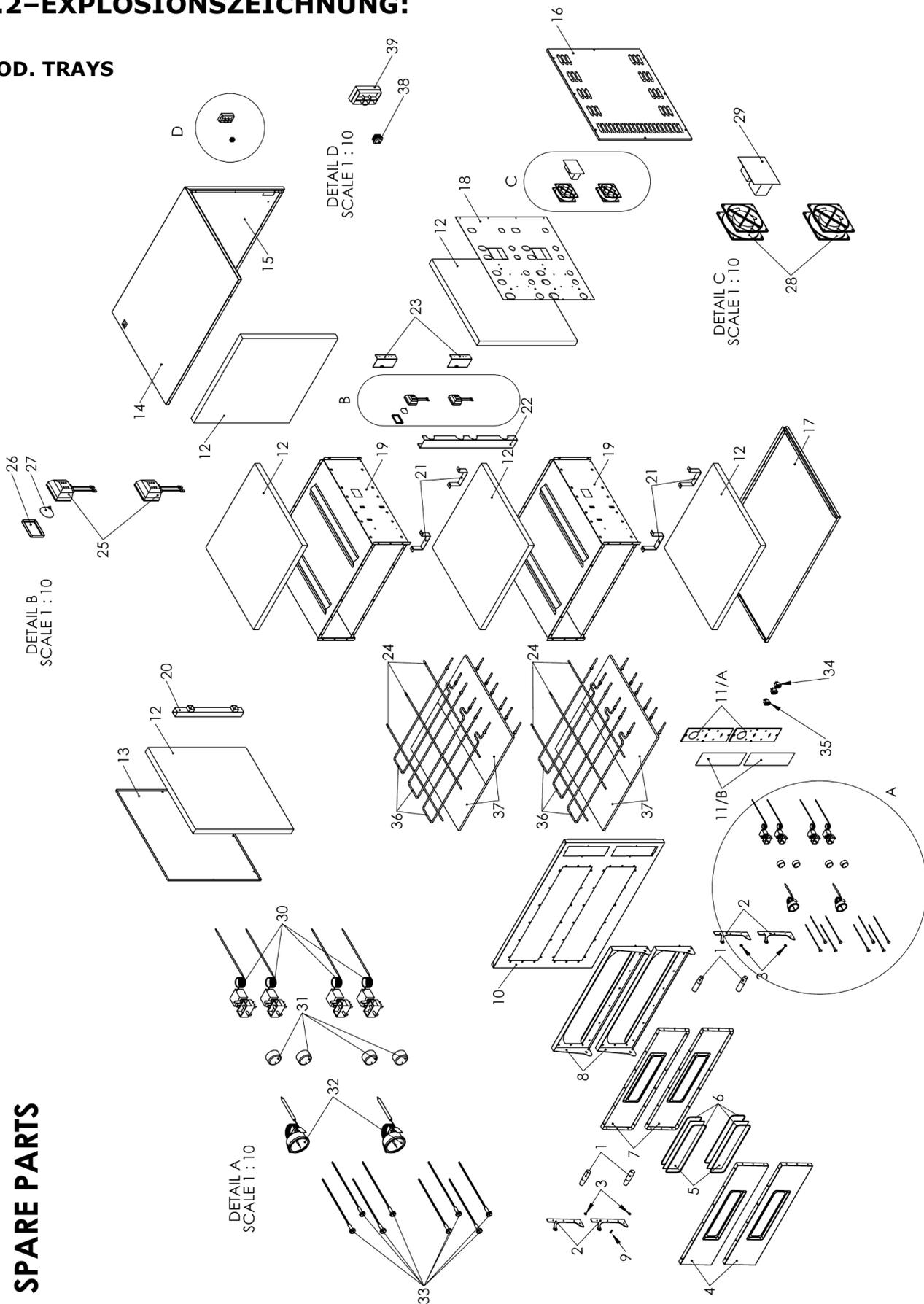
	DESCRIPTION	TRAYS 6L GLASS NEW	TRAYS 66L GLASS NEW	TRAYS 9 GLASS	TRAYS 99 GLASS
1	Door Handle	5M200030	5M200030	5M200030	5M200030
2	Door supporting plate	4P100007	4P100007	4P100007	4P100007
3	Washer	3R030001	3R030001	3R030001	3R030001
4/A	Door - upper part	4P050076	4P050076	4P050076	4P050076
4/B	Door - lower part	4P050077	4P050077	4P050077	4P050077
4/C	Door - right part	4P050078	4P050078	4P050078	4P050078
4/D	Door - left part	4P050079	4P050079	4P050079	4P050079
5	Door Glass	5V010020	5V010020	5V010020	5V010020
6	Door glass gasket	5G100009	5G100009	5G100009	5G100009
7	Counterdoor	4C020076	4C020076	4C020076	4C020076
8	Door Frame	4T020065	4T020065	4T020065	4T020065
9	Plate fixing screws	5V500029	5V500029	5V500029	5V500029
10	Frontage	4F020070	4F020075	4F020070	4F020075
11/A	Control panel frame	4M020001	4M020001	4M020001	4M020001
11/B	Control panel label	5E200400	5E200400	5E200400	5E200400
12	Insulating material	5L010001	5L010001	5L010001	5L010001
13	Left covering panel	4P040008	4P040018	4P040027	4P040037
14	Top covering panel	4C030041	4C030041	4C030048	4C030048
15	Back covering panel	4S030260	4S030262	4S030260	4S030262
16	Right covering panel	4P040045	4P040046	4P040022	4P040032
17	Bottom covering pannel	4B020071	4B020071	4B020075	4B020075
18	Jacket	4I020009	4I020009	4I020007	4I020017
19	Cooking chamber	7C010171	7C010171	7C010175	7C010175
20	Chimney	4C030001	4C030005	4C030001	4C030005
24	Heating elements supporting frame	4T060066	4T060066	4T060070	4T060070
25	Lamp holder	5P110003	5P110003	5P110003	5P110003
26	Lamp glass	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
27	Lamp	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
28	Fan	8K010080	8K010080	8K010080	8K010080
29	Circuit brakers board	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050
30	Thermostat	5T010001	5T010001	5T010001	5T010001
31	Thermostat knob	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003
32	Timer	-	-	-	-
33	Timer knob	-	-	-	-
34	Thermometer	5T010200	5T010200	5T010200	5T010200
35	Heating element's warning light	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017
36	Heating element's switch	5I100011	5I100011	5I100011	5I100011
37	Chamber light switch	5I100003	5I100003	5I100003	5I100003
38	Heating element	5R050465	5R050465	5R050455	5R050455
39	Refractory stone	5P050131	5P050131	5P050135	5P050135
41	Terminal box	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001
42	Electrical main switch	-	-	-	-



8—ERSATZTEILE

8.2—EXPLOSIONSZEICHNUNG:

MOD. TRAYS



SPARE PARTS



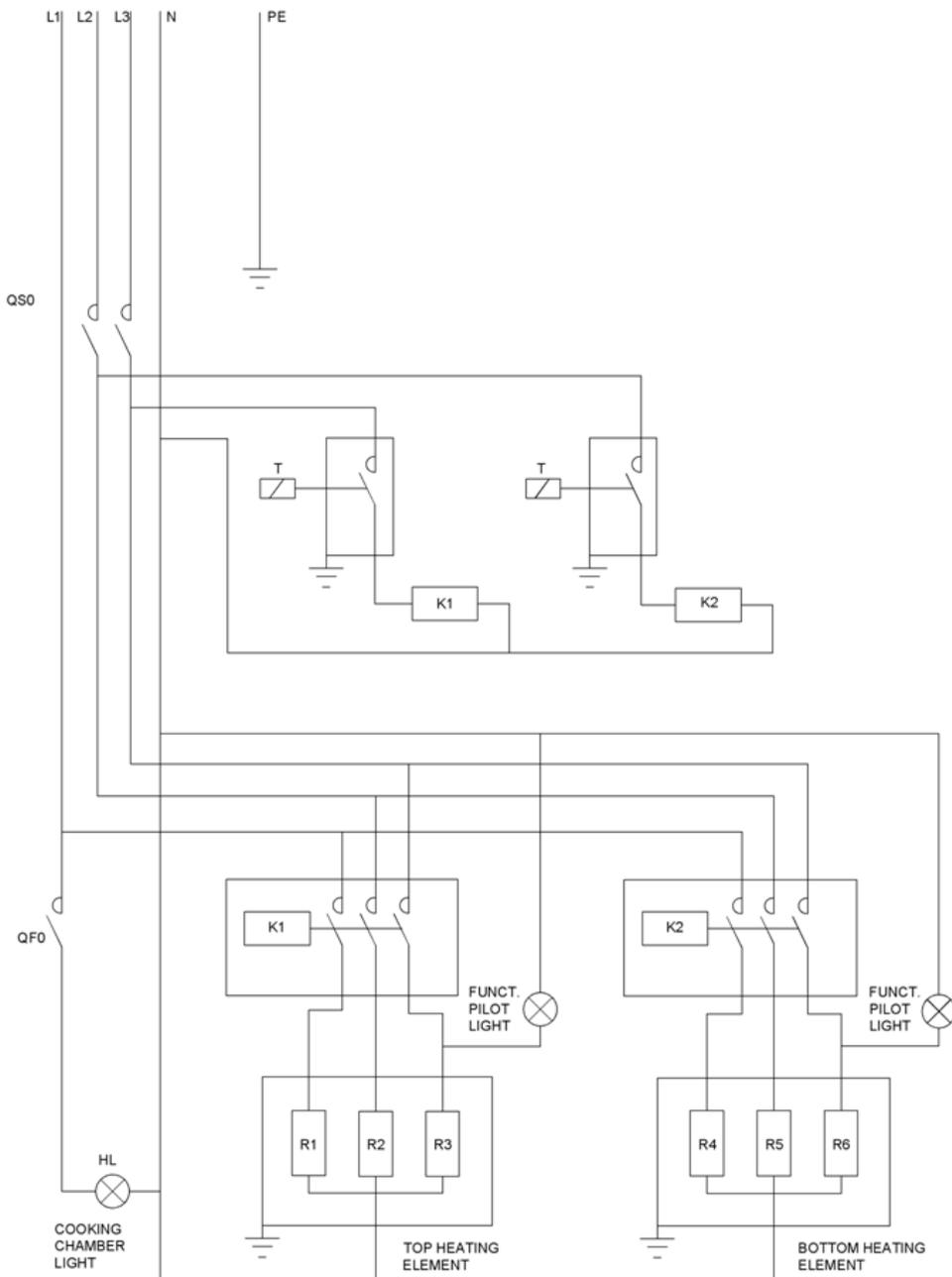
9-ELEKTRIK

9.1 AUFSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN

ABKÜRZUNG	BESCHREIBUNG
T	Temperaturregler einpolig
TT	Temperaturregler dreipolig
QS0	Schalter für die Versorgung der Widerstände
HL	Kontrollleuchte
QF0/1	Lichtschalter
K	Zähler
TI	Timer



TRAYS 230V

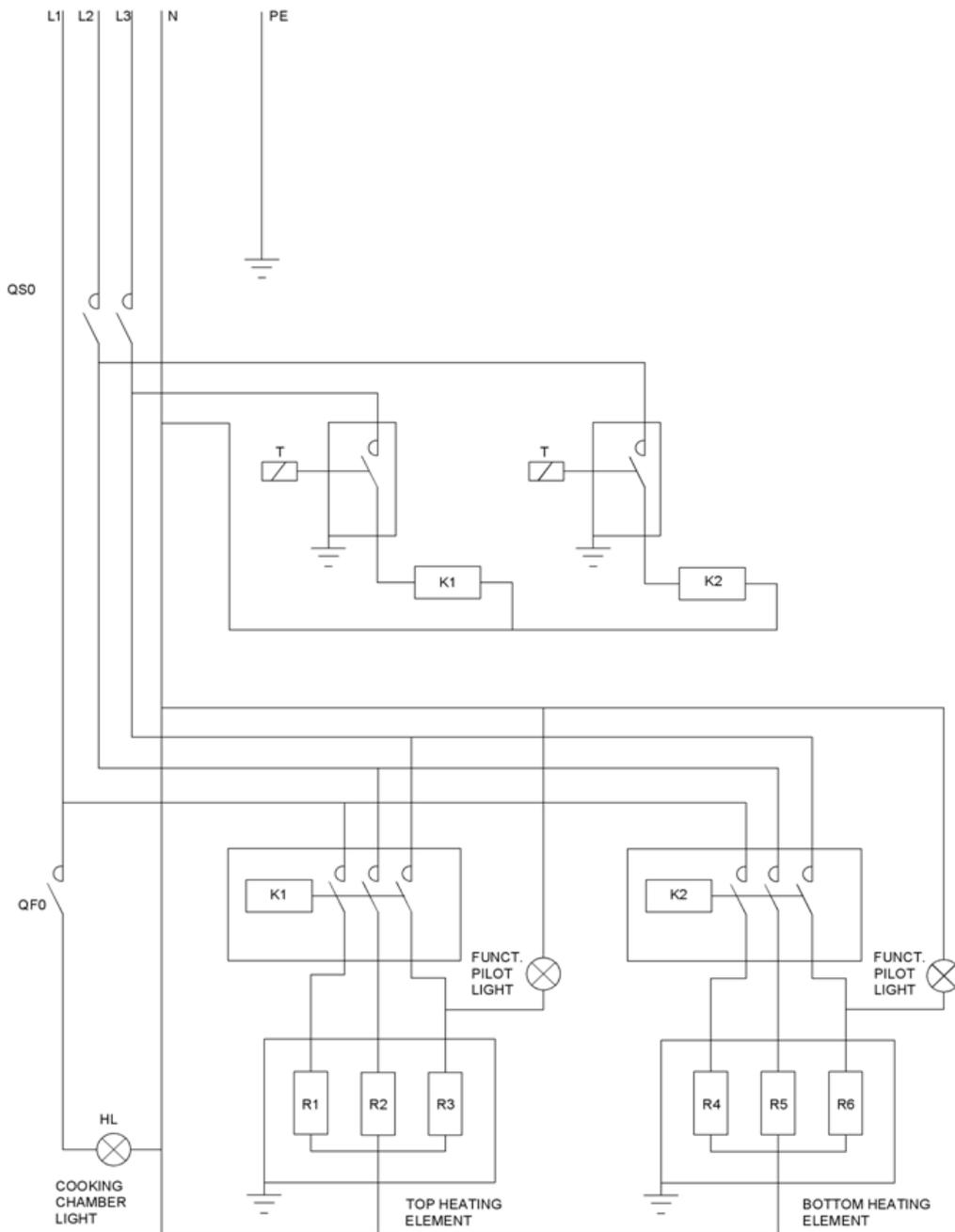


Legend of oven wiring diagrams

- T unipolar thermostat;
- K contactor;
- QS0 heating element power switch;
- HL inside lamp pilot light;
- QF0 switch for the inside lamp



TRAYS 400V



Legend of oven wiring diagrams

- T unipolar thermostat;
- K contactor;
- QS0 heating element power switch;
- HL inside lamp pilot light;
- QF0 switch for the inside lamp

