

**GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG**

**ELEKTRO-PIZZAOFEN  
PROFI**



**CE**

**DEUTSCH**

# INHALT



## 1- KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UND CE-KENNZEICHNUNG

1.1- CE-Kennzeichnung .....	S. 3-4
-----------------------------	--------



## 2- ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1- Ziel dieser Anleitung .....	S. 4
2.2- Der Status "Ofen aus" .....	S. 4
2.3- Garantie .....	S. 4



## 3- TECHNISCHE DATEN

3.1- Technisches Datenblatt Modell PROFI .....	S. 5
3.2- Bestimmungszweck .....	S. 6
3.3- Nutzungsbeschränkungen .....	S. 6



## 4- INSTALLATION

4.1- Pflichten des Nutzers .....	S. 6
4.2- Elektrischer Anschluss .....	S. 7
4.3- Klemmenbrett .....	S. 8
4.4- Potentialausgleich .....	S. 8



## 5- GEBRAUCH UND BETRIEB

5.1- Bedienfeld .....	S. 9
5.2- Erstinbetriebnahme.....	S. 10
5.3- Einschalten des Ofens .....	S. 10
5.4- Ausschalten des Ofens.....	S. 11



## 6- INSTANDHALTUNG

6.1- Reinigung.....	S. 11
---------------------	-------



## 7- VERSCHROTTUNG

7.1- Allgemeine Hinweise .....	S. 11
--------------------------------	-------



## 8- ERSATZTEILE

8.1- Ersatzteile Modell PROFI .....	S. 12
8.2- Explosionszeichnung PROFI 4-6 .....	S. 13
8.3- Explosionszeichnung Modelle PROFI44-66 .....	S. 14



## 9- ELEKTRIK

9.1- Aufstellung der elektrischen Komponenten .....	S. 15
9.2- Schaltpläne .....	S. 16

# CE 1—KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UND CE-KENNZEICHNUNG

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	CE	KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
<p>In accordo con la Direttiva Bassa Tensione <b>2006/95/CEE</b>, con la Direttiva <b>2004/108/CEE</b> (Compatibilità Elettro-magnetica), con la direttiva <b>2006/42/CEE</b> (macchine), con la Direttiva <b>2002/95/CEE</b> (Rohs), <b>Reg. 1935/2004</b> (con materiale a contatto con alimenti).</p>		
<p><i>In Übereinstimmung mit der Niederspannungsrichtlinie <b>2006/95/EWG</b>, der Richtlinie <b>2004/108/EWG</b> (Elektromagnetische Verträglichkeit), der Richtlinie <b>2006/42/EWG</b> (Maschinenrichtlinie), der Richtlinie <b>2002/95/EWG</b> (Rohs) und der <b>Verordnung 1935/2004</b> (Materialien mit Lebensmittelkontakt).</i></p>		
<p>Tipo d'apparecchio - <i>Typ des Apparats</i></p>	<p>:</p>	<p>FORNO MECCANICO—MECHANISCHER BACKOFEN</p>
<p>Modello - <i>Modell</i></p>	<p>:</p>	<p>PROFI 4-44 - PROFI 6 -66</p>
<p>Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole di sicurezza in vigore nella CEE sono:</p>		
<p><i>Die harmonisierten Normen oder technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die gemäß der in der EWG geltenden Sicherheitsvorschriften angewandt wurden:</i></p>		
<p>Norme o altri documenti normativi: <i>Normen oder andere maßgebende Dokumente:</i></p>		
<p>EN 60335-1 EN 60335-2-36</p>		
<p>EN 61000-2-3</p>		
<p>EN 61000-5-3</p>		
<p>EN 55014.1</p>		
<p>Altre informazioni - <i>Weitere Informationen</i></p>		
<p>In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.</p>		
<p><i>Als Hersteller und/oder bevollmächtigter Vertreter der Gesellschaft innerhalb der EWG erklären wir auf eigene Verantwortung, dass die Apparate mit den grundlegenden Anforderungen der oben genannten Richtlinien konform sind.</i></p>		
<p> </p>		

# 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 Firmensitz geprüft und abgenommen wurden. Die Garantiedauer des Backofens beträgt zwölf Monate.



**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 PROFI

	PROFI 4	PROFI 44	PROFI 44 M	PROFI 6	PROFI 66
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	50   500
Alimentazione   Power supply   Sprápln Alimentation   Alimentación   Alimentação   Питание	230   400	230   400	230   400	230   400	230   400
Camera   Chamber   Kammer   Chambre Cámara   Câmara   Рабочая камера	1	2	2	1	2
Potenza   Power   Heizleistung   Puissance Potência   Potência   Мощность	4,7	9,4	9,4	7,2	14,4
Potenza resistenza cielo   Power of top heating element Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistance plafond   Potencia resistencia techo Potência da resistência superior   Мощность верхних ТЭНов	2350x1	2350x2	2350x2	1200x3	1200x6
Potenza resistenza platera   Power of bottom heating element Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistance sol   Potencia resistencia solera Potência da resistência inferior   Мощность нижних ТЭНов	2350x1	2350x2	2350x2	1200x3	1200x6
Dimensioni esterne   External dim.   Außenabmessungen Dim. extérieures   Medidas externas Dimensões externas   Внешние габ. размеры	L 97,5 P 92,0 H 41,5	L 90,0 P 76,0 H 74,5	L 90,0 P 76,0 H 74,5	L 97,5 P 122,0 H 41,5	L 97,5 P 122,0 H 74,5
Dimensioni interne   Inside dim.   Innenabmessungen Dim. intérieures   Medidas internas Dimensões internas   Внутренние размеры	L 66,0 P 66,0 H 14,0	L 66,0 P 66,0 H 14,0	L 66,0 P 66,0 H 14,0	L 66,0 P 99,0 H 14,0	L 66,0 P 99,0 H 14,0
Dimensioni imballo   Packing dimentions Verpackung abmessungen   Dim emballage Medidas del embalaje   Dimensões da embalagem Размеры упаковки	L 101,0 P 101,0 H 55,0	L 101,0 P 101,0 H 91,0	L 97,5 P 92,0 H 74,5	L 126,5 P 103,0 H 55,0	L 126,5 P 103,0 H 91,0
Volume   Volume   Volumen   Volume Volumen   Volume   Объем	0,56	0,93	0,93	0,72	1,19
Peso netto   Net weight   Nettogewicht   Poids net Peso neto   Peso líquido   Вес-нетто	82,6	120,6	125,6	103,6	178,3
Peso lordo   Gross weight   Bruttogewicht   Poids brut Peso bruto   Peso bruto   Вес-брутто	92,0	130,0	135	115,0	190,0



## 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 Sicherheitsbestimmungen der geltenden Vorschriften erfüllen.



**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 ÜBERENISTIMMUNG 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 —  $\perp$  eines abisolierten Versorgungskabels vom Typ H07RNF 3G X "x" mm<sup>2</sup> 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
$\perp$	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.

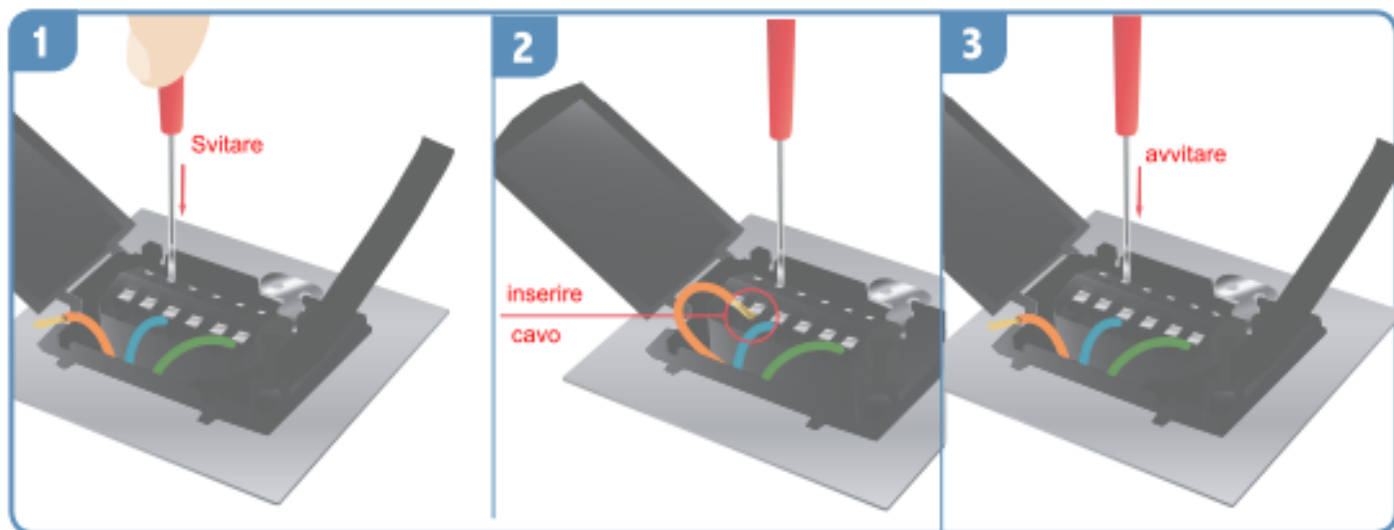


FIG.A

Modell	Anz. an Kabeln	Querschnitt (mm <sup>2</sup> )
PROFI 4-44 PROFI6-66	5	4

### 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 mm<sup>2</sup> aufweisen.





# 5- GEBRAUCH UND BETRIEB

## 5.1- BEDIENFELD

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

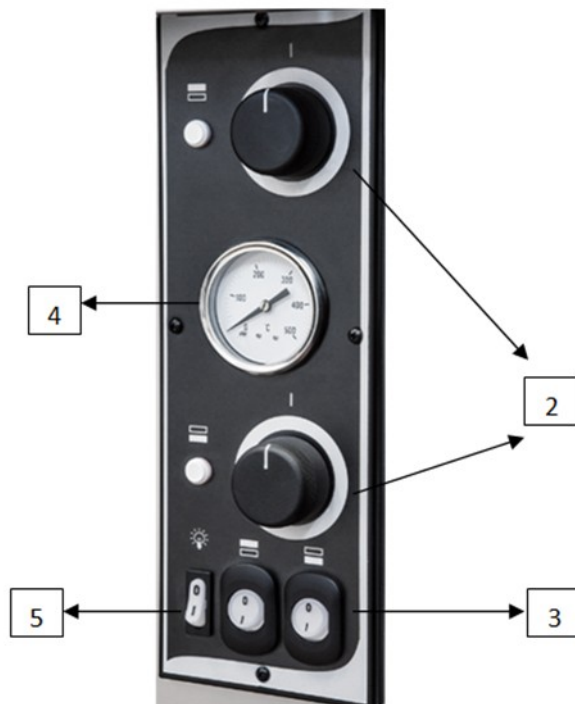


ABB.1 Bedienfeld Modell PROF1

LEGENDE ABB.1		
REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Kontrollleuchte	An: zeigt an, dass der Widerstand in Betrieb ist.
1/a	Kontrollleuchte	An: zeigt an, dass der Timer in Betrieb ist.
2	Temperaturregler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos. 0:</b> Deaktiviert den Betrieb des Widerstandes;</li> <li>• <b>Pos. 50 - 500°C (50 - 350°C für den Backofen 2/40):</b> Aktiviert den Betrieb des Widerstandes und stellt die gewünschte Temperatur ein</li> </ul>
3	Schalter Widerstand	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos. I:</b> Aktiviert den Betrieb des Widerstandes;</li> <li>• <b>Pos. 0:</b> Deaktiviert den Betrieb des Widerstandes</li> </ul>
4	Thermometer	Zeigt die Temperatur im Backofen-Innenraum an.
5	Schalter Innenraumbeleuchtung (I-0)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos. I:</b> Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum ein;</li> <li>• <b>Pos. 0:</b> Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum aus;</li> </ul>
6	Timer	Reguliert die Garzeit.
7	Hauptschalter	Aktiviert und deaktiviert den Betrieb aller Widerstände.



## 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.3**) 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.3**) 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.4**) 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** ;
- 9) Am Ende des Garvorgangs die Tür öffnen, die Pizza/Pizzen herausnehmen und die Tür wieder schließen.



## 5- GEBRAUCH UND BETRIEB

### 5.4- AUSSCHALTEN DES OFENS

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

- 1) Den Ofen ausschalten, dazu die Schalter, die die Widerstände (**ABB.1;- Ref.3**) aktivieren, sowie die Temperaturregler (**ABB.1;- Ref.3**) 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

### 8.1—ERSATZTEILE MODELLE BASIC

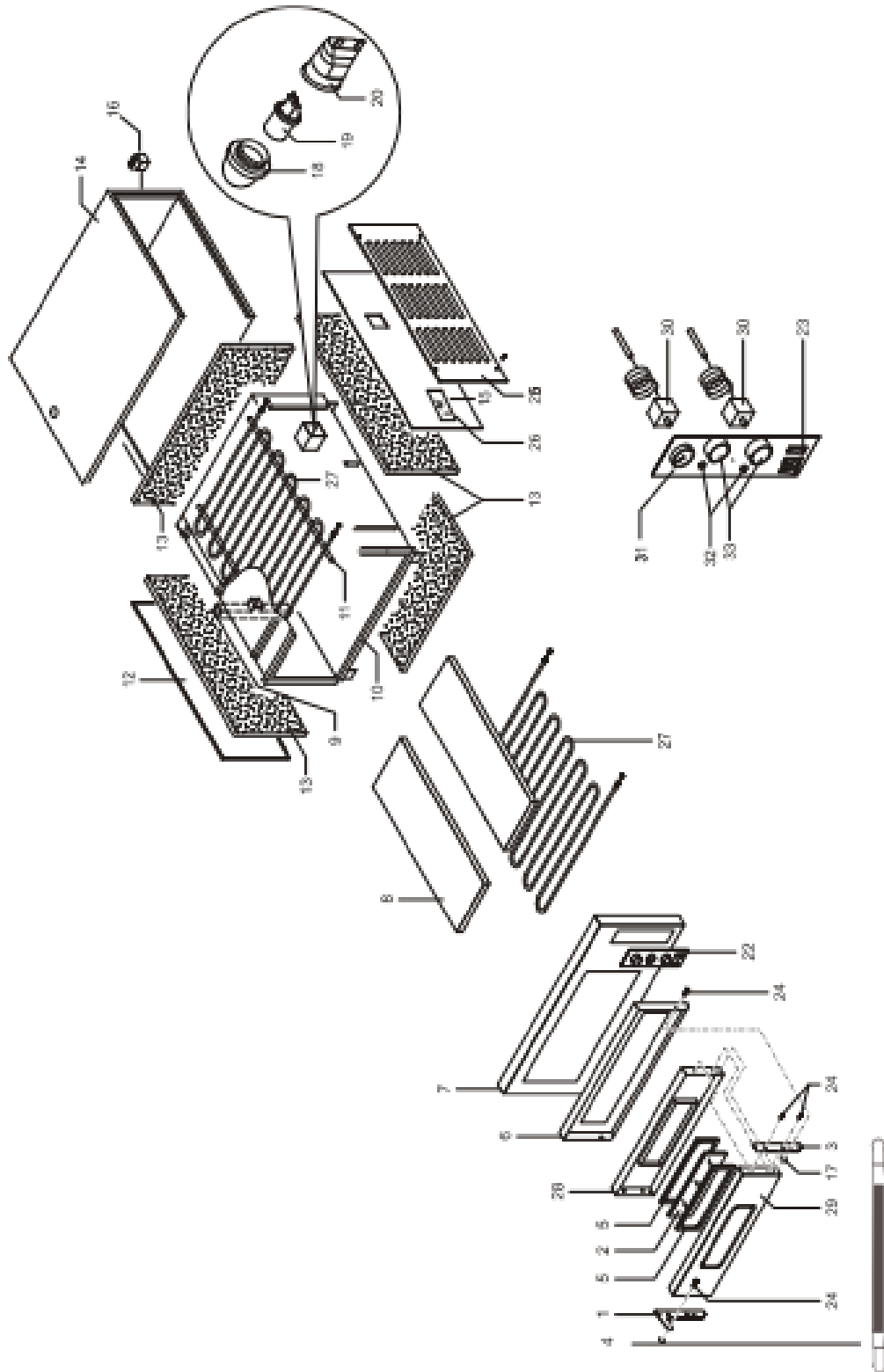
RIF. N.°	DENOMINAZIONE	4	44	6	66
1	Piastrina maniglione destra	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
2	Vetro porta	5V010015	5V010015	5V010015	5V010015
3	Piastrina maniglione sinistra	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
4	Maniglione	7M010000	7M010000	7M010000	7M010000
5	Guarnizione per vetro porta	5G100001	5G100001	5G100001	5G100001
6	Telajo porta	4T020025	4T020025	4T020025	4T020025
7	Facciata	4F020020	4F020025	4F020020	4F020025
8	Pietra refrattaria	5P050010	5P050010	5P050020	5P050020
9	Camino vapore	-----	-----	4C030001	4C030005
10	Camera cottura	7C010101	7C010101	7C010105	7C010105
11	Tondino porta resistenza	4T060000	4T060000	4T060010	4T060010
12	Pannello sinistro	4P040005	4P040015	4P040025	4P040035
13	Materiale termoisolante	5L010001	5L010001	5L010001	5L010001
14	Carcassa esterna	4S030001	4S030005	4S030010	4S030015
15	Scheda teleruttore	-----	-----	-----	-----
16	Morsettiera	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001
17	Rondella	3R030000	3R030000	3R030000	3R030000
18	Vetro lampada	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
19	Lampada alogena	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
20	Porta lampada	5P110003	5P110003	5P110003	5P110003
21	Timer	-----	-----	-----	-----
22	Pannello comandi	4M010050	4M010050	4M010050	4M010050
23	Interruttore	5I100005	5I100005	5I100005	5I100005
24	Viti fissaggio piastrine	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019
25	Pannello destro con feritoie	4P040001	4P040010	4P040020	4P040030
26	Intercapedine	4I020001	4I020010	4I020005	4I020015
27	Resistenze	5R050220	5R050220	5R050200	5R050200
28	Controporta	4C020015	4C020015	4C020015	4C020015
28	Controporta senza vetro	-----	-----	-----	-----
29	Porta	4P050015	4P050015	4P050015	4P050015
29	Porta senza vetro	-----	-----	-----	-----
30	Termostato	5T010001	5T010001	5T010010	5T010010
31	Termometro	5T010200	5T010200	5T010200	5T010200
32	Spia segnalazione resistenze	5L020015	5L020015	5L020015	5L020015
33	Manopola termostato	5M200001	5M200001	5M200001	5M200001
34	Manopola timer	-----	-----	-----	-----
35	Interruttore generale	-----	-----	-----	-----



# 8—ERSATZTEILE

## 8.2—EXPLOSIONSZEICHNUNG MODELLE :

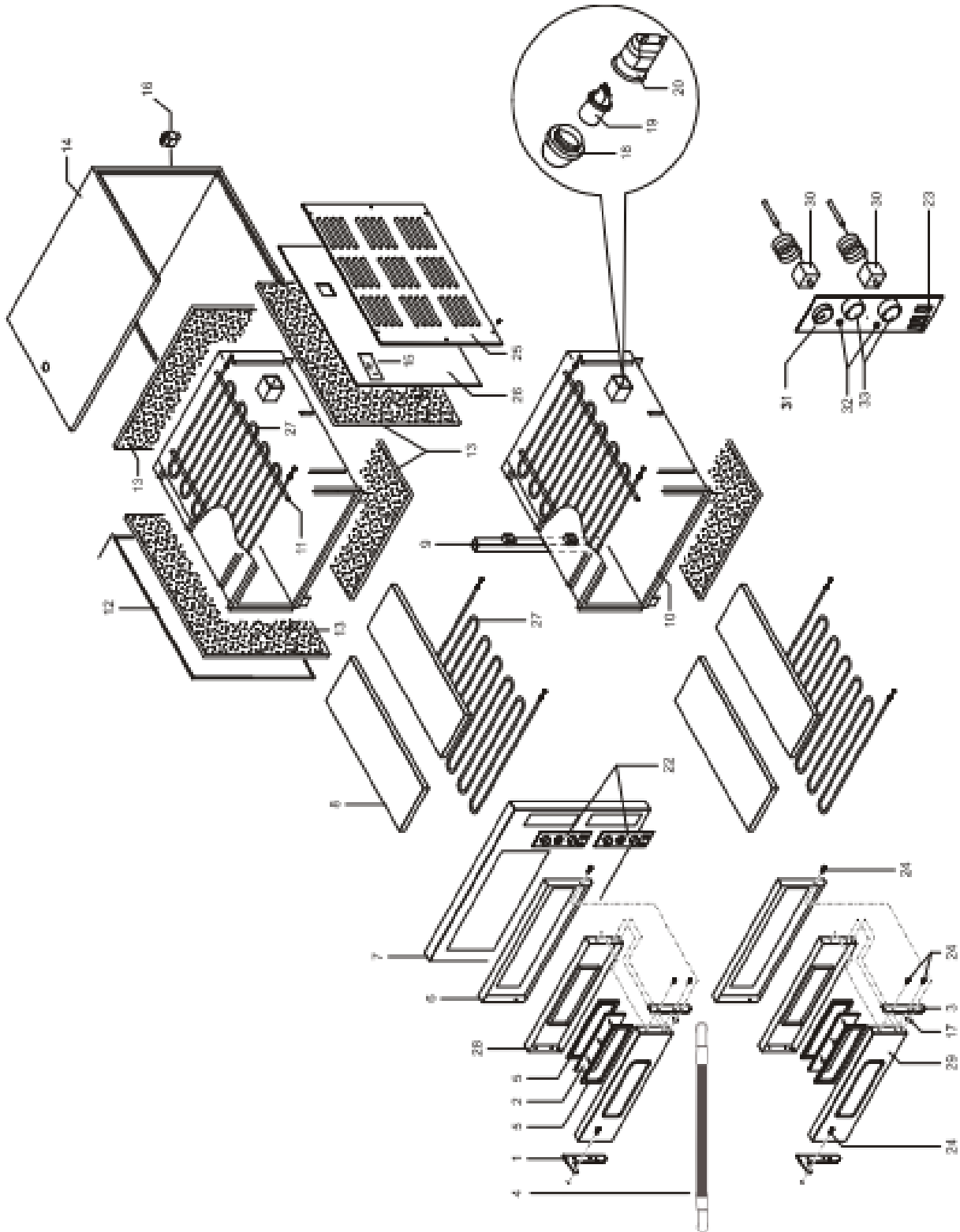
### MOD. PROFI 4-6





# 8—ERSATZTEILE

## 8.3— EXPLOSIONSZEICHNUNG MODELLE : MOD. PROFI 44-66





## 9-ELEKTRIK

### 9.1 AUFSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN

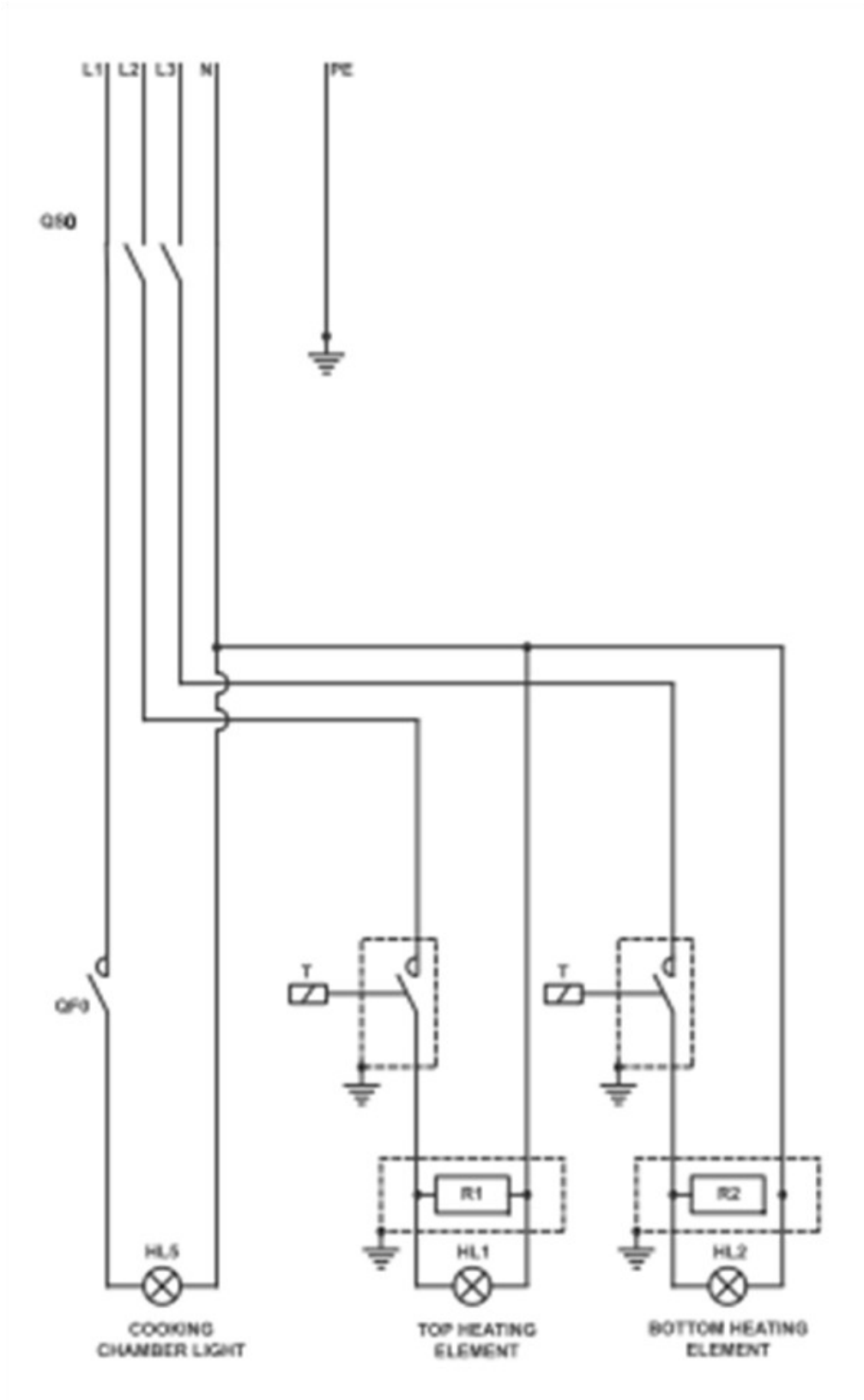
<b>ABKÜRZUNG</b>	<b>BESCHREIBUNG</b>
T	Temperaturregler einpolig
TT	Temperaturregler dreipolig
QS0	Schalter für die Versorgung der Widerstände
HL	Kontrollleuchte
QF0/1	Lichtschalter
K	Zähler
TI	Timer



# 9-ELEKTRIK

MOD. PROFI 4-44

400V



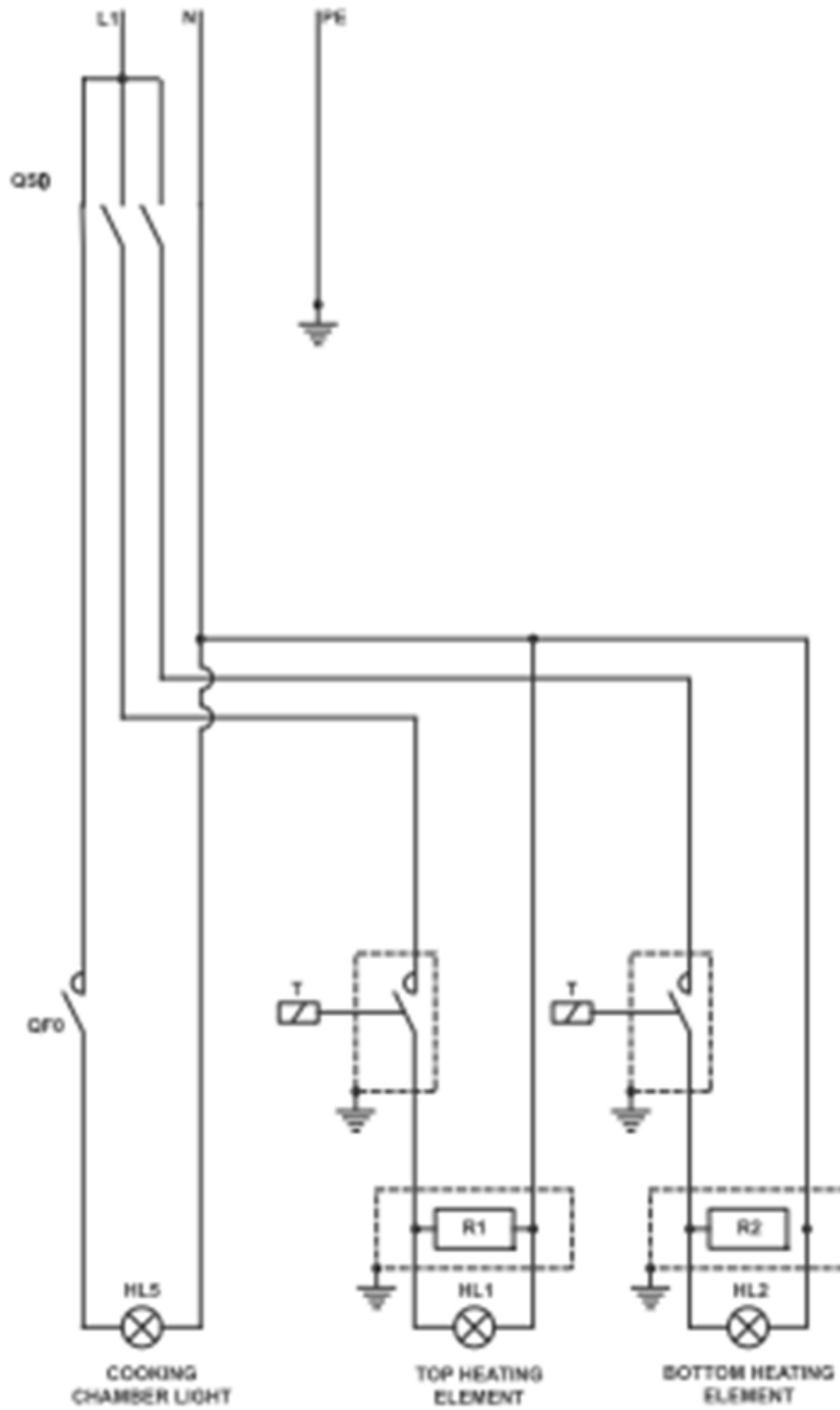




# 9-ELEKTRIK

MOD. PROFI 4-44

230V

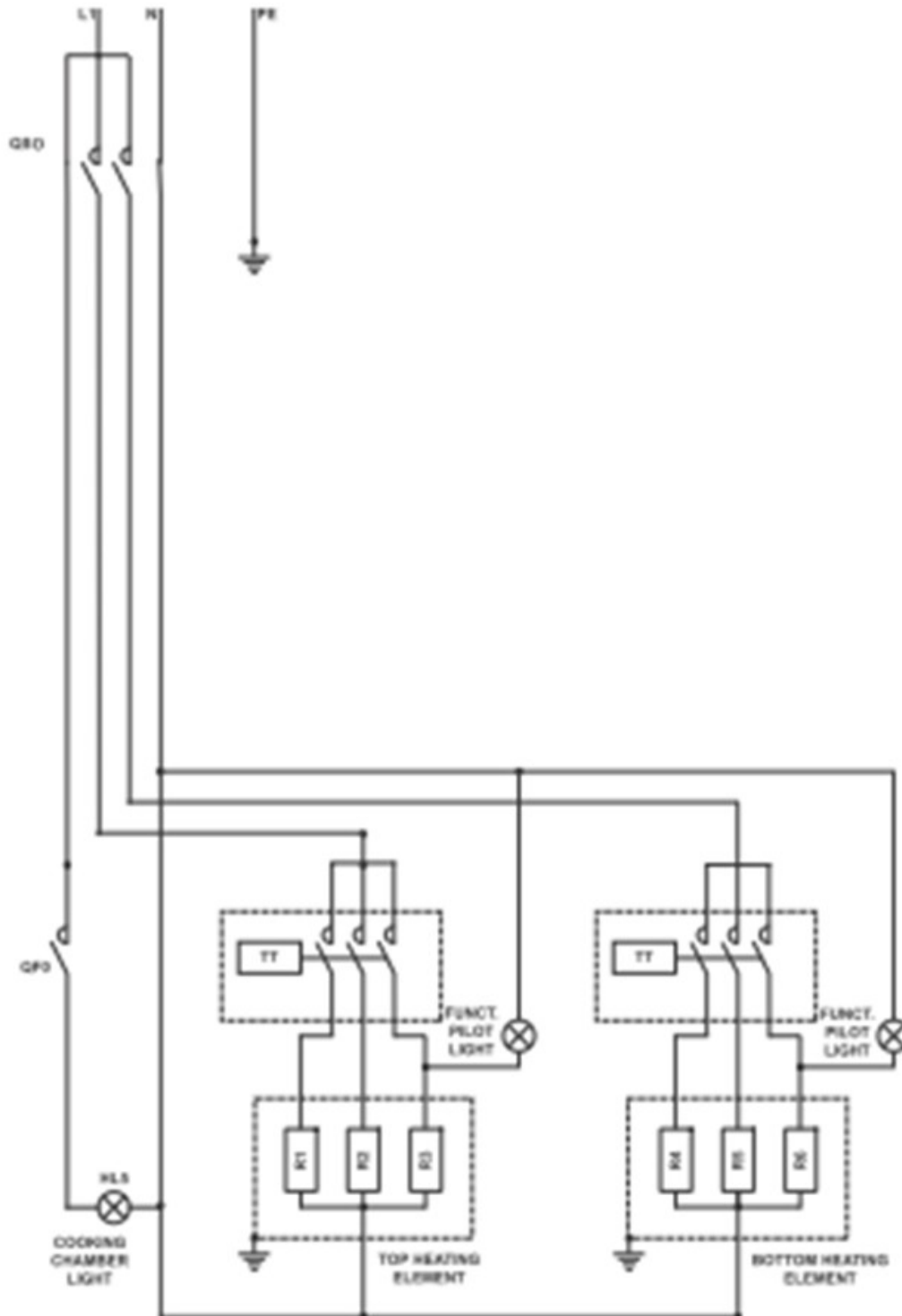




# 9-ELEKTRIK

MOD. PROFI 6-66

230V





# 9-ELEKTRIK

MOD. PROFI 6-66

400V

