



MOD: TIBERIO-6E

Production code : AVM0E06B + FIAN1062




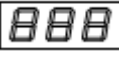



04/2026

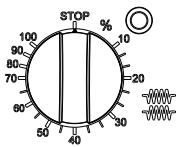




AVGVSTO E 6 - 9/MC

INSTALLATIONS-, BETRIEBUNGS- UND INSTANDHALTUNGS-HANDBUCH

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINFÜHRUNG.....	5
2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG	6
3. SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN	8
3.1. Identifizierung des Produktes	8
3.2. Übereinstimmung mit den Richtlinien	8
3.3. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
3.4. Technische Eigenschaften	8
4. INSTALLATION	9
4.1. Prüfung bei Lieferung	9
4.2. Wahl des Aufstellungsorts	10
4.3. Handling des Modules	11
4.3.1. Für die Handhabung abnehmbare Teile	12
4.4. Montage der optionalen Komponenten	16
4.5. Elektrischer Anschluss.....	19
4.6. Abgasung	21
4.7. Positionierung der feuerfesten platten	22
4.8. Kontrolle vor der Inbetriebnahme	27
5. BETRIEB	28
5.1. Schalttafel.....	28
5.1.1. Steuerung der Temperatur.....	28
5.1.2. Allgemeine Steuerungen.....	28
5.1.3. Leistungseinstellung	28
5.2. Beschreibung des Steuerungen	29
5.2.1.  <i>Hauptleuchtschalter ON/OFF</i>	29
5.2.2.  <i>Schalter der Backkammerbeleuchtung</i>	29
5.2.3.  <i>Schalter "Air Trap System"</i>	29
5.2.4. <i>Temperaturüberwachung</i>  <i>Anzeige der Backkammertemperatur</i>	30
5.2.5.  <i>SET Taste</i>	30
5.2.6. <i>Tasten</i>  <i>und</i> 	30
5.2.7. <i>Grüne Kontroll-Leuchte "out1"</i>	31
5.2.8. <i>Sperren/Entsperren der Tastatur</i>	31

		
5.2.9. Leistungsregler		31
5.2.10. Kontroll-Leuchten der Backofendecke		
und des		
Backofenbodens		32
5.3. Fehlermeldungen		32
5.3.1. Getrenntes Thermopaar		32
6. GEBRAUCH		33
6.1. Vorbereitung vor dem Gebrauch		33
6.2. Einschalten der Schalttafel		33
6.3. Einstellungen		33
6.4. Backstart		33
6.5. Einschieben		34
6.6. Allgemeine Hinweise für ein optimales Backen		34
6.7. Ausschalten		35
7. REINIGUNG		36
7.1. Reinigung der eventuellen sichtbaren Teile		36
7.2. Reinigung der eventuellen Teile aus feuerfestem Material		36
7.3. Reinigung der Ofenbackkammer		37
7.4. Reinigung der Außenflächen		37
8. WARTUNG		38
8.1. Ordinäre Wartungsarbeiten		38
8.1.1. Auswechslung der Lampe		38
8.1.2. Überprüfung der elektrischen Leistungsanschlüsse		39
8.1.3. Reinigung des Bedienfeldbereichs und der elektrischen Komponenten		39
8.2. Sicherheitsthermostat		40
8.3. Fehlermeldungen		40
8.4. Schaltplan		41
8.5. Anpassung den verschiedenen Versorgungsspannungen		41
9. AUßERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG		42
TECHNISCHE ANHÄNGE		
A. Technische Spezifikationen		C. Schaltpläne
B. Anschlüsse		D. Explosionszeichnungen

1. EINFÜHRUNG

Die elektrisch gespeist "KUPPELOFEN" wurden hauptsächlich geplant und gebaut für das traditionelle Backen von Pizzen und ähnlichen Produkte.


Mit einer sehr hohen mechanischen und elektrischen Qualität gebaut, sind die "KUPPELOFEN" mit einer einzelnen mit Backboden für 6 oder 9 Pizzen mit Durchmesser Ø30 cm durchgeführt.


Insbesondere, die in dieser Anleitung geschriebene ELEKTROMECHANISCHE Ausführung wurde konzipiert, um unseren Kunden einen einfachen, zuverlässigen, mit Grundfunktionen versehenen Ofen, der in den Pizzerien gebraucht werden kann, anzubieten.


Wir bedanken uns, daß Sie diesem Produkt den Vorzug geschenkt haben. Wir können Ihnen versichern, daß Sie eine gute Wahl getroffen haben: unsere Firma beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit der Herstellung von hochwertigen Produkten, ohne unnötige und gegenwirkende Einschränkungen bei der Wahl der besten Materialien.


Um Ihnen zu erlauben, Ihren neuen Ofen am besten verwenden zu können, bitten wir Sie die Anweisungen dieses Handbuches sorgsam zu befolgen.

2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG


 Bewahren Sie diese Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig in der Nähe des Backofens auf, damit es einfach und schnell eingesehen werden kann. Dieses Handbuch muß das Gerät bei jeder Übereignung begleiten: ohne Handbuch ist das Gerät nicht vollständig und sicher. Schreiben Sie die hinter dem Handbuchdeckel angegebene Code- und Revisionsnummer auf. Falls diese Kopie verloren oder zerstört wird, können Sie eine neue durch die Mitteilung der oben genannten Daten bestellen.

 Die durch dieses Symbol kennezeichneten Abschnitte enthalten wesentliche Informationen über die zu treffenden Vorsichtsmaßnahmen, um das Gerät nicht zu beschädigen. Auch diese Abschnitte müssen daher im Interesse des Benutzers durchgelesen werden.

 Dieses an verschiedenen Punkten des Ofens angebrachte Symbol warnt den Benutzer vor elektrischer Spannung, nicht in der Produkthülle isoliert, die ein Brandgefahr verursachen oder Personen durch Stromschlag töten kann.

 Dieses Handbuch besteht aus mehreren Abschnitten, die sowie von den Monteuren und den Wartungstechnikern als auch vom Endbenutzer für einen **sicheren Gebrauch** und zur Erzielung der bestmöglichen Resultate mit diesem Produkt durchgelesen werden müssen.

Jedenfalls möchten wir Ihnen im nachfolgenden einige nützliche Hinweise für ein schnelles Nachschlagen der verschiedenen Kapitel geben.

 Die durch dieses Symbol kennezeichneten Abschnitte enthalten wesentliche Informationen für die Sicherheit. Sie müssen von den Monteuren, vom Endbenutzer und von seinen eventuellen Angestellten, die das Gerät verwenden werden, durchgelesen werden. Die Baufirma nimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden, die wegen der Nichtbeachtung der in diesen Abschnitten angegebenen Normen verursacht wurden.

Der **Abschnitt 3** bestimmt das Anwendungsbereich des Geräts und erteilt Auskünfte über seine Eigenschaften und technische Daten, die für den Wahl, die Installation und den Gebrauch des Geräts notwendig sein können. Dieser Abschnitt dient als Bezugspunkt wenn man nachprüfen muß, ob den Gebrauch des Geräts unter den vorgesehenen

Verwendungsmöglichkeiten fällt und jedes Mal, wenn man den richtigen Wert einer Größe wissen möchte.

Der **Abschnitt 4** erteilt alle notwendige Auskünfte über die Installation des Geräts. Sie sind hauptsächlich ans Fachpersonal gewandt, sollten aber vorher vom Endbenutzer durchgelesen werden, um die für den Betrieb des Geräts notwendigen Aufstellungsräume und Anlagen vorbereiten zu können.

Der **Abschnitt 5** dient als Bezugspunkt, jedes Mal, wenn der Benutzer Erklärungen über spezifische Aspekte des Gerätebetriebs braucht. **Die Verwendung dieser Abschnitte zum Lernen des Backofengebrauchs ist ausgedet.**


Der **Abschnitt 6** ist für den Benutzer geeignet, der mit dem Lernen des Backofengebrauchs von Null anfangen muss.

Er führt den Benutzer durch die unentbehrlichen Vorgänge für das Einschalten, den Gebrauch und das Ausschalten des Geräts unter Sicherheitsbedingungen. Um alle Möglichkeiten des Geräts auszunutzen, kann sich der Benutzer auf den Abschnitt 5 beziehen.

Der **Abschnitt 7** erteilt alle notwendige Auskünfte über die Reinigungsarbeiten des Geräts, die vom Benutzer durchgeführt werden müssen, um den Betrieb unter Sicherheitsbedingungen (vor allem vom hygienischen Gesichtspunkt) zu garantieren und immer bessere Resultate mit dem Gerät erzielen zu können.

Der **Abschnitt 8** erteilt alle notwendige Auskünfte über die periodischen oder außerordentlichen Wartungsarbeiten, wie z.B. Reparaturen oder Auswechslungen von Geräteteilen.

Dieser Abschnitt enthält auch eine auseinander gezogene Darstellung des Geräts und eine Ersatzteilliste zur einfachen Bestellung und Auswechslung der eventuell beschädigten Teile.

 Diese Wartungsarbeiten müssen vom Fachpersonal durchgeführt werden.

Der **Abschnitt 9** erteilt notwendige Auskünfte über die Außerbetriebsetzung und die Verschrottung des Backofens.

3. SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN

3.1. Identifizierung des Produktes

Dieses Handbuch bezieht sich auf die "KUPPELOFEN" 6 - 9 in der Ausführung mit elektromechanischen Steuerungen.

3.2. Übereinstimmung mit den Richtlinien

Die oben genannten Backmodule tragen die folgende vorgeschriebene Markierung:

CE die Übereinstimmung mit den folgenden europäischen Normen garantiert:

2014/35/CE Niederspannungsrichtlinie

2014/30/CE Elektromagnetische Verträglichkeit

2011/65/CE Richtlinie Rohs 2

1935/2004/CE Gesetzliche Regelung der Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

3.3. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die "KUPPELOFEN" wurden geplant für das Backen von Pizzen und ähnliche Produkte und Gebäck in Backblechen oder direkt auf den Boden aus hitzebeständigem Material.

Diese Module sind für den professionellen Gebrauch ausschließlich von Fachpersonal in der Gastronomie (Restaurants, Pizzerien, Konditoreien, usw.)

Die vom normalen Gebrauch vorgesehenen Operationen sind das Be- und Entladen der Backkammerboden, die Einschaltung, die Einstellung, die Ausschaltung und die Reinigung des Geräts.

3.4. Technische Eigenschaften

Für die technischen Spezifikationen wird auf die folgenden Anhänge am Ende dieser Anleitung verwiesen:

A. Technische Merkmale

B. Anschlüsse

C. Schaltpläne

D. Explosionszeichnungen

4. INSTALLATION

⚠ ACHTUNG! Diese Hinweise sind ausschließlich zum Einsatz des für Installation und Wartung von elektrischen und/oder gasbetriebenen Geräte zuständigen Fachpersonals bestimmt.

Die Installation durch unqualifiziertes Personal kann Schäden am Gerät, an Personen, Tieren bzw. Gegenständen verursachen.

⚠ ACHTUNG! Die Montage laut den im Installationsland gültigen Normen vornehmen.

Außerdem, falls es notwendig ist, Änderungen oder Vervollständigungen der Elektro- und/oder Gasanlage des Gebäudes vorzunehmen, wo das Gerät montiert wird, muß sich der Techniker, der diese Arbeit durchführt, für die Zertifizierung sorgen, daß die Arbeiten nach aller Regeln der Kunst ausgeführt worden sind.

4.1. Prüfung bei Lieferung

Sofern nichts anderes vereinbart wurde, werden die Produkte sorgfältig mit einer soliden Holzstruktur und einer Blasenfolie aus Nylon verpackt, damit sie gegen Stöße und Feuchte während der Beförderung geschützt werden. Die Produkte werden dem Transporteur im besten Zustand geliefert.

Jedenfalls wird es empfohlen, die Verpackung bei Lieferung zur Feststellung eventueller Schadenzeichen zu kontrollieren. Falls Schadenzeichen gemerkt werden, diese auf der Quittung eintragen und die Quittung vom Fahrer unterschreiben lassen.

Nach Auspacken kontrollieren, ob das Gerät Schäden erlitten hat. Sich vergewissern, daß alle von uns gelieferten, eventuell abmontierten Teile vorhanden sind.

Wir möchten Ihnen darauf aufmerksam machen, daß die Transportfirma die Beschwerde für eventuelle Schäden des Geräts und/oder fehlende Teile innerhalb von 15 Tagen ab Lieferdatum annimmt und daß die die Baufirma keine Verantwortung für die von ihren Produkten während des Transportes erlittenen Schäden nimmt.

Jedenfalls stehen wir zur Verfügung, falls Sie unsere Hilfe bei der Einreichung der Beschwerde brauchen.

⚠ Bei Schäden, das Gerät nicht verwenden und sich an qualifiziertes Personal wenden.

4.2. Wahl des Aufstellungsorts

Der gute, sichere und dauerhafte Betrieb des Geräts hängt auch vom Montageort ab. Daher soll der Aufstellungsort vor der Geräteelieferung sorgfältig gewählt werden.

Das Gerät in einem trockenen, für den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung leicht zugänglichen Raum installieren. Der Raum rings um das Gerät muß frei sein.

⚠ Es ist notwendig, das Gerät zu einem Abstand von mindestens 20 cm von den Raumwänden oder von anderen Geräten zu montieren.

Während des Ofenbetriebs erzeugen die Backgüter Dampf und Gerüche, die die Gesundheit herum gefährden kann.

Bei elektrischen Öfen empfehlen wir die Installation unter einer Abzugshaube, um die Lebensqualität des Arbeitsraums und Schäden an der Zimmerdecke wegen Fette und Hitze zu vermeiden.

⚠ Sich vergewissern, daß die Temperatur und die relative Feuchte des Raums, in welchem das Gerät installiert werden soll, die in der Eigenschaftentabelle angegebenen Maximal-und Minimalwerte nie überschreiten (nicht einmal während des Betriebs des Geräts selbst oder anderer im selben Raum installierte Apparate).(siehe Anhang A).

Im Einzelnen kann das Überschreiten der Höchsttemperatur oder der maximalen relativen Feuchte kann zu unvermuteten Beschädigungen der elektrischen Anlagen und zu Gefahrensituationen führen.

⚠ Die Baufirma nimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden, die wegen der Nichtbeachtung der oben genannten Normen verursacht werden können.

4.3. Handling des Modules

Das Entladen und das Handling des verpackten Modules muß durch einen Gabelstapler oder eine Transpalette erfolgen, deren Tragfähigkeit mindestens gleich als das Modulgewicht sein soll. Die Gabel des Hubmittels in den dazu geeigneten Raum des Verpackungsunterteils stecken.

Um die Backkammer ohne Verpackung zu transportieren, verwenden Sie Seile oder Gurte (zum Heben von Lasten geeignet), führen Sie diese durch die Augenschrauben oben am Ofen und heben Sie sie mit einem Gabelstapler an (Abb.4.1).

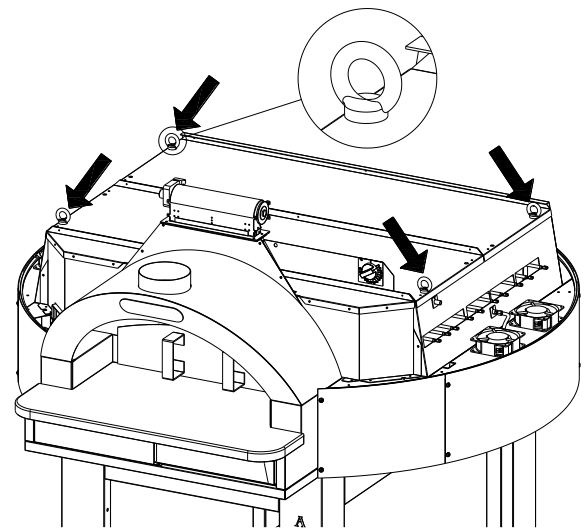


Fig.4.1

WICHTIG!

Die Handhabung der Backkammer muss immer ohne die Steingutplatten im Inneren des Ofens durchgeführt werden.

⊘ Um das Modul nicht zu beschädigen, ein **mal** Schutzmaterial zwischen den Gabeln und dem Modul stecken.

⚠ Um unvorgesehene Bewegungen des Geräts zu vermeiden, auf die Stellung des Schwerpunkts aufpassen (Abb.4.2 und Tab.4.1).

⚠ Die Kinder müssen auf keinen Fall mit den Verpackungsteilen spielen (z.B. Filme und Polystyrol). **Erstickungsgefahr!**

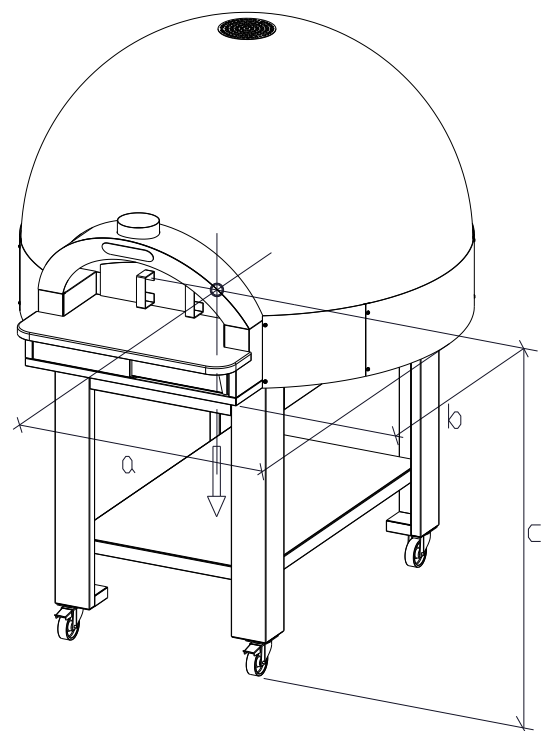


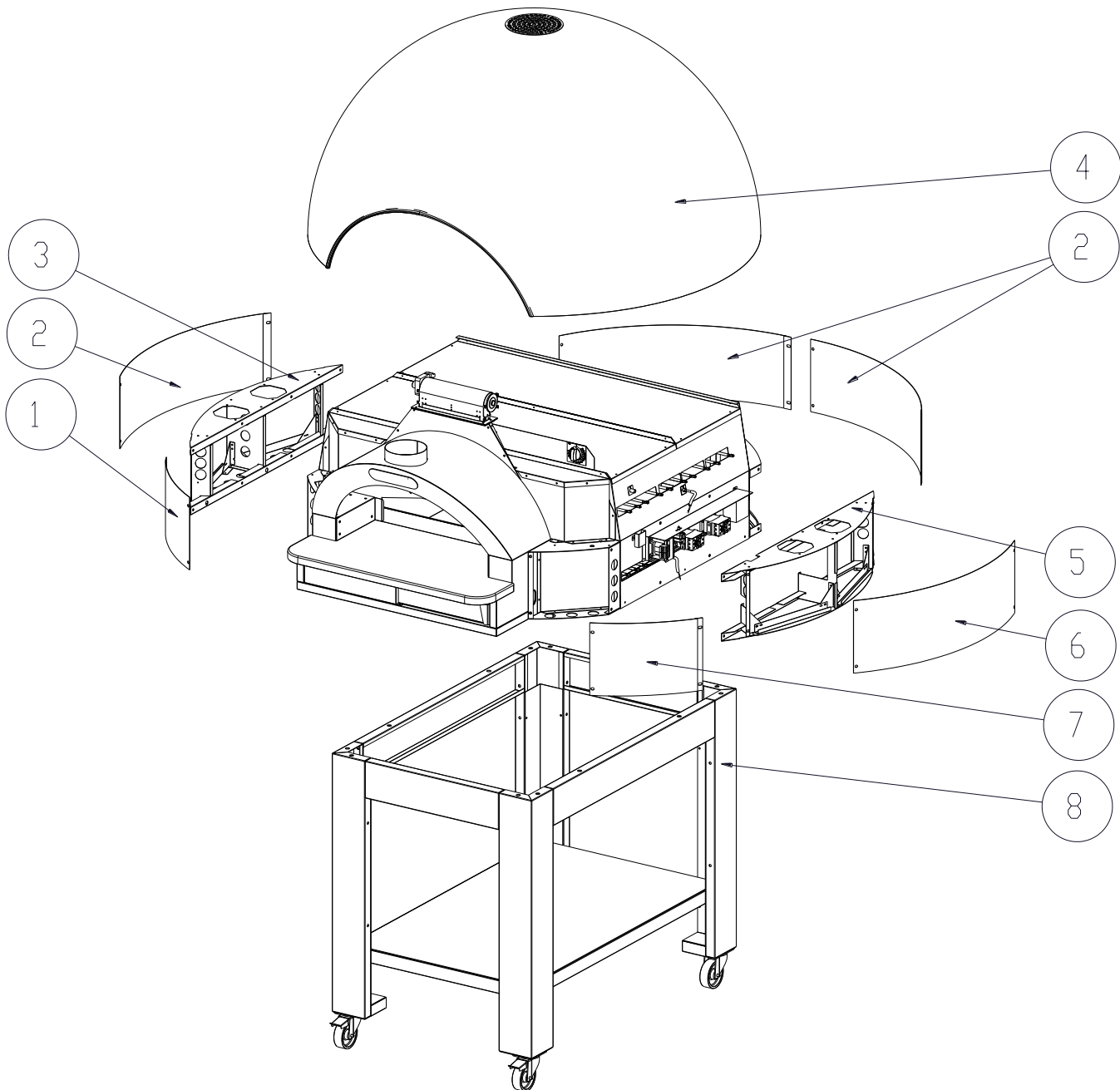
Abb.4.2 Schwerpunktstellung

	a [mm]	b [mm]	c [mm]
6 E	810	790	1200
9 E	955	960	1100

Tab.4.1.Schwerpunktstellung

4.3.1. Für die Handhabung abnehmbare Teile

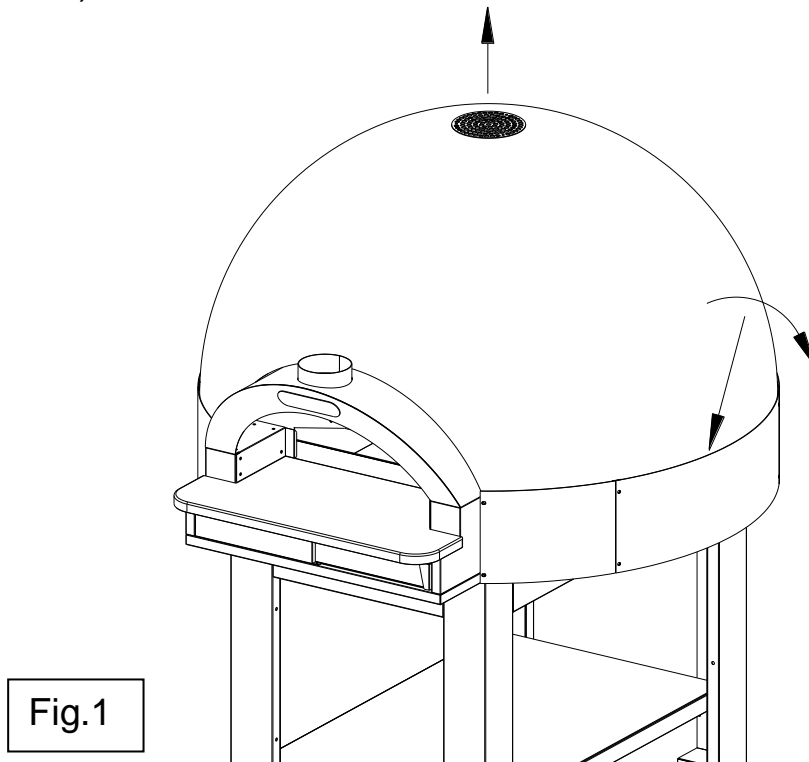
Für die Handhabung des unverpackten Moduls finden Sie nachfolgend eine Liste mit Anweisungen zum Entfernen der abnehmbaren Teile:



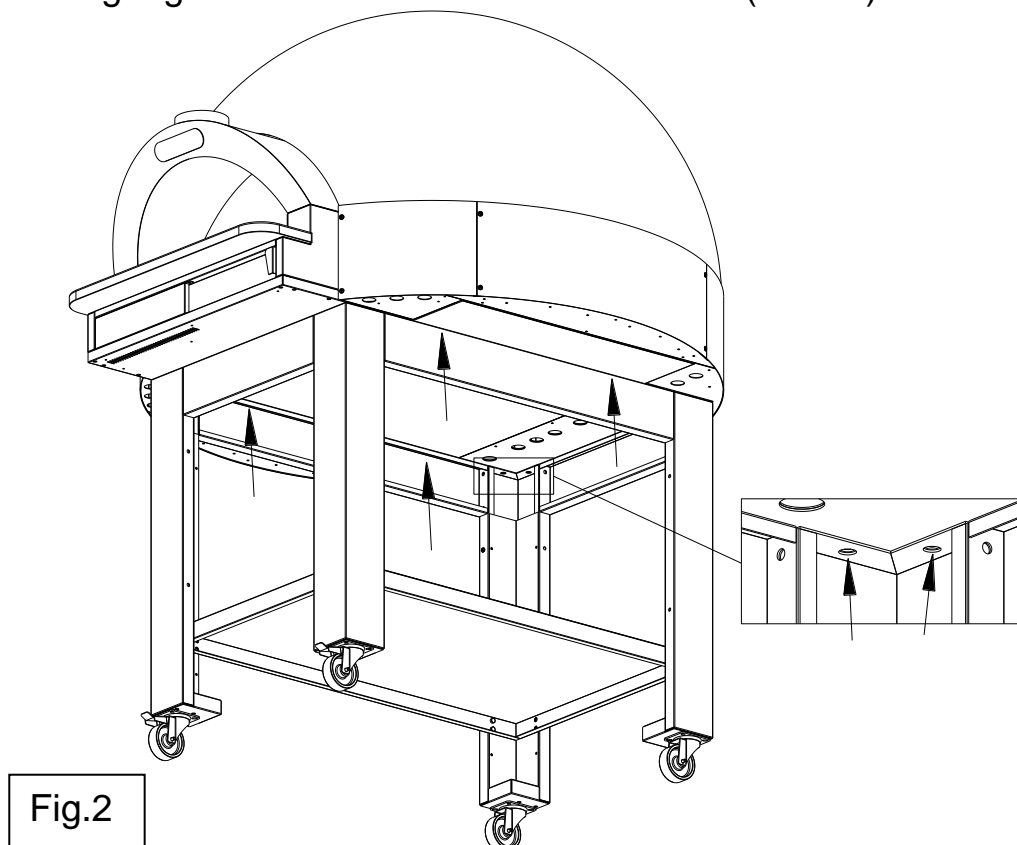
- 1- Vorderes linkes Schließband halbmondförmig
- 2- Linkes / hinteres seitliches Schließband halbmondförmig
- 3- Mittleres linkes Schließband halbmondförmig
- 4- Kalotte
- 5- Mittleres rechtes Schließband halbmondförmig
- 6- Rechtes seitliches Schließband halbmondförmig
- 7- Rechtes vorderes Schließband halbmondförmig
- 8- Unterbau

Entfernen der abnehmbaren Teile:

- 1- Heben Sie die Kalotte vorsichtig mit einem Schraubendreher an der Seitenkante an und entfernen Sie sie mit einer Aufwärtsbewegung (Abb. 1).



- 2- Trennen Sie das Modul vom Unterbau, indem Sie die Befestigungsschrauben im unteren Teil lösen (Abb. 2).



- 3- Entfernen Sie die seitlichen und hinteren halbmondförmigen Schließbänder in der Reihenfolge 1-2-3-4-5-6 (Abb. 3).
- 4- Entfernen Sie die linken und rechten seitlichen halbmondförmigen Schließbänder in der Reihenfolge 7-8 (Abb. 3).

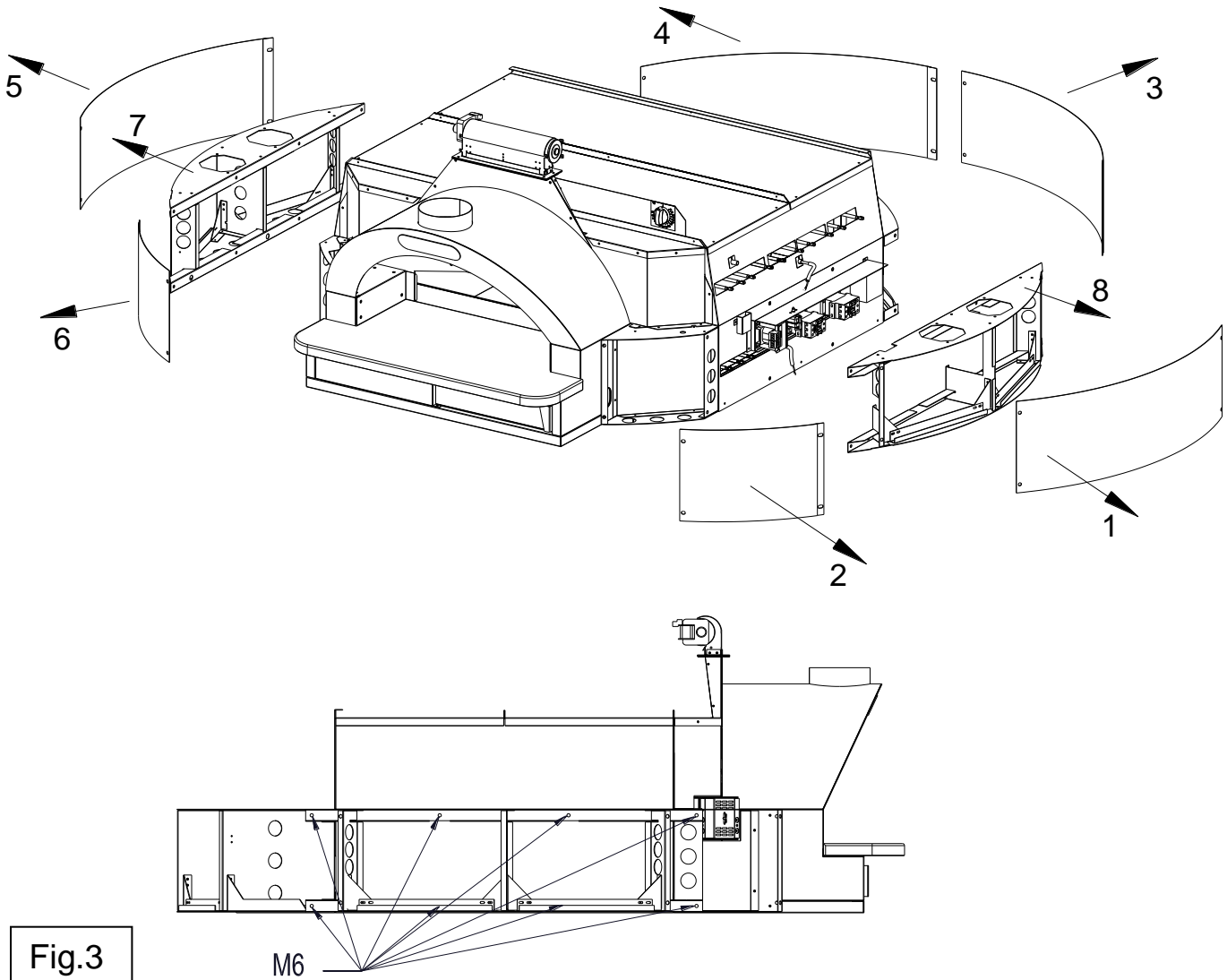


Fig.3

M6

5- Drehen Sie den Ofen um 90° gegen den Uhrzeigersinn und positionieren Sie ihn auf der linken Seite. Auf diese Weise kann das Modul eine Tür mit einem minimalen Durchlassmaß von 800x2100 mm passieren (Abb. 4).

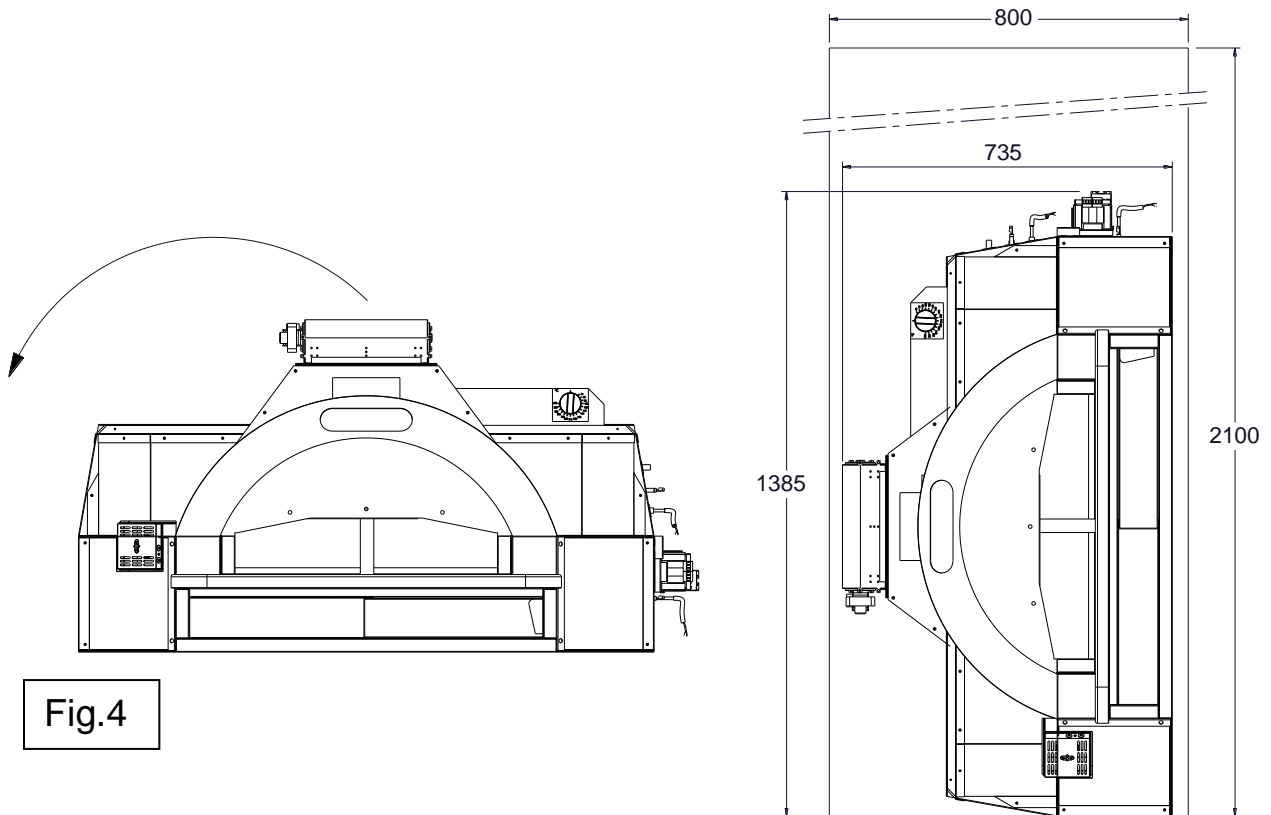
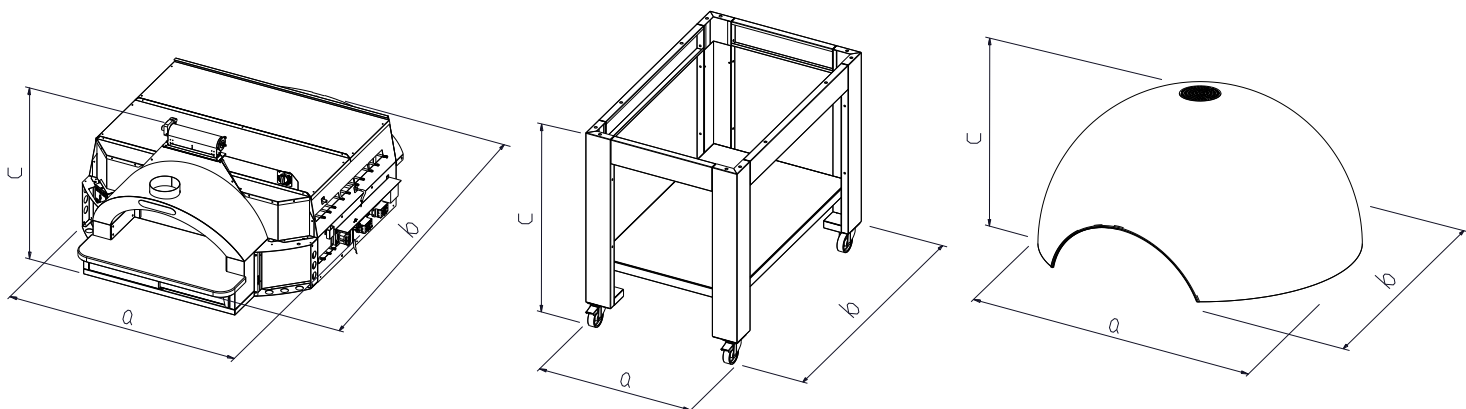


Fig.4

ANMERKUNG Gehen Sie für die Montage der abnehmbaren Teile in umgekehrter Reihenfolge vor.

Maximale Gesamtabmessungen der demontierten Einzelteile: Modul, Unterbau und Kalotte.



	a [mm]	b [mm]	c [mm]
MODELL 6 E	1283	1796	735
MODELL 9 E	1283	2116	735
UNTERBAU 6 E	850	1323	1108.5
UNTERBAU 9 E	1130	1500	1028.5
KALOTTE 6 E	1610	1544	794
KALOTTE 9 E	1900	1828	895

4.4. Montage der optionalen Komponenten

Nachfolgend finden Sie die Montageanweisungen für die optionalen Komponenten, die nach dem Kauf des Ofens hinzugefügt werden können:

- Set Schaufelhalter

- 1- Setzen Sie die obere und untere Halterung (A) in den Rahmen (B) ein.
- 2- Befestigen Sie die Halterungen (A) mit den bereits vorhandenen Schrauben am Standbein des Unterbaus (Abb.1).

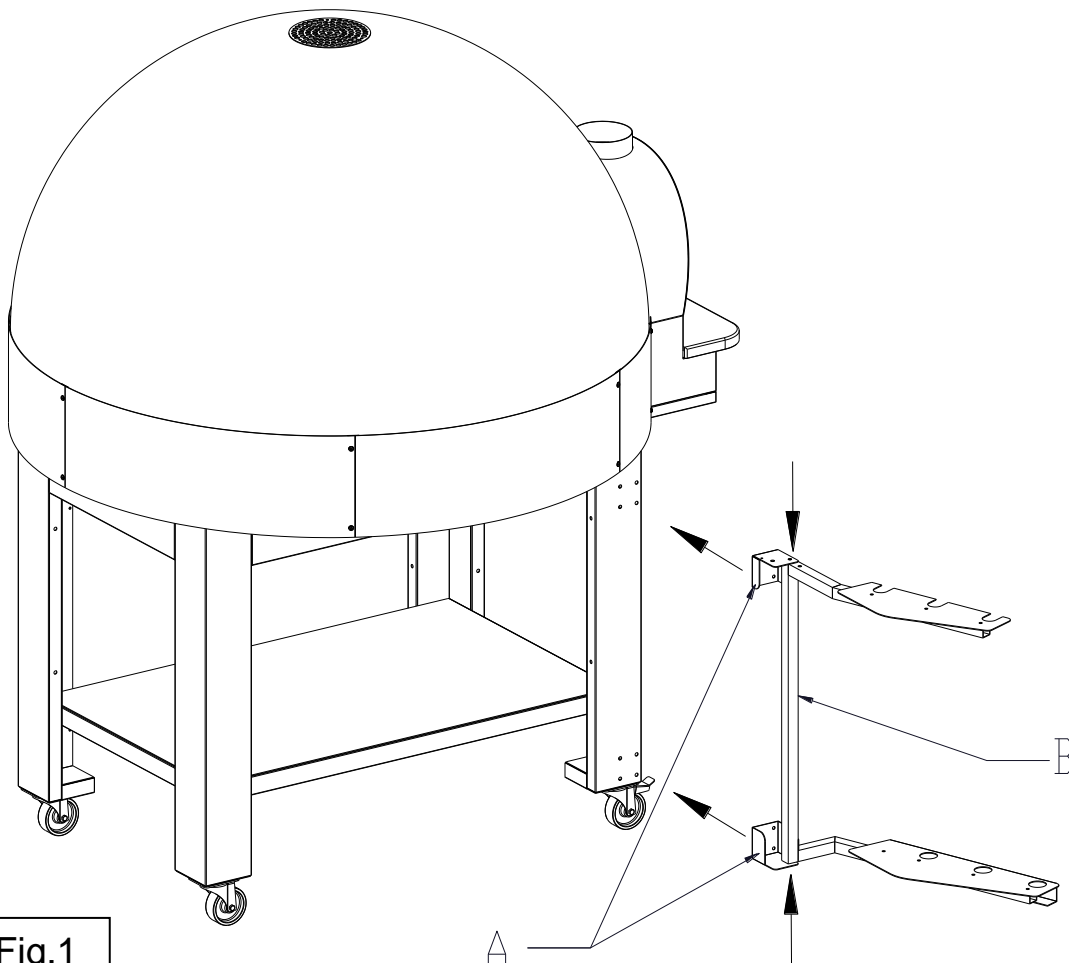


Fig.1

- Türensset für Unterbau

- 1- Lösen Sie die Schrauben an den Standbeinen.
- 2- Positionieren Sie die linke Seitenwand und befestigen Sie sie mit Hilfe der geformten Sitze und den Schrauben (Abb. 2) an den Beinen; ziehen Sie die Schrauben an. Führen Sie die gleichen Vorgänge für die rechte Seitenwand und die Rückwand aus.

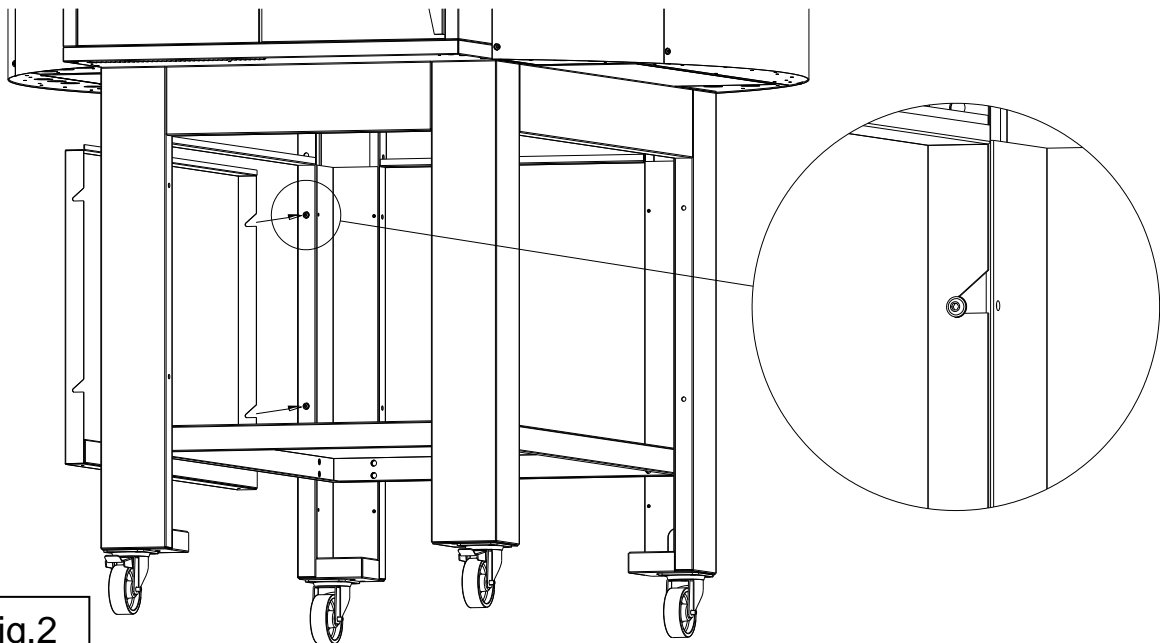
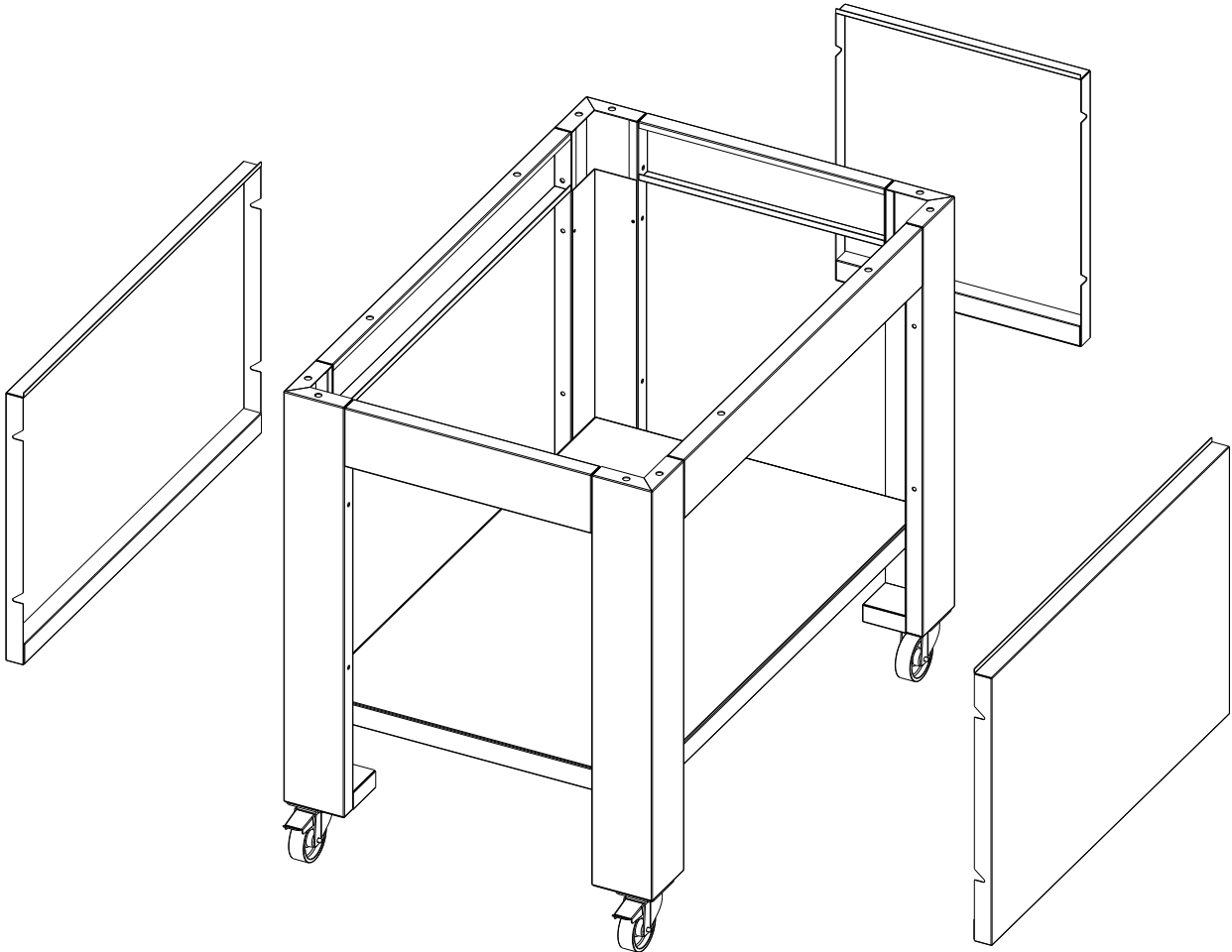


Fig.2

- 3- Befestigen Sie die Querträger der Türen mit den an den Standbeinen befindlichen Schrauben an den Standbeinen, am Regalboden und am vorderen Querbalken des Unterbaus (Abb.3).
- 4- Befestigen Sie die oberen Scharniere mit den mitgelieferten Schrauben am Querträger (Abb.4).
- 5- Montieren Sie die unteren Scharniere mit den Buchsen an den Türen; setzen Sie diese dann auf die Querträger und befestigen Sie sie mit den mitgelieferten Schrauben (Abb.4).

Fig.3

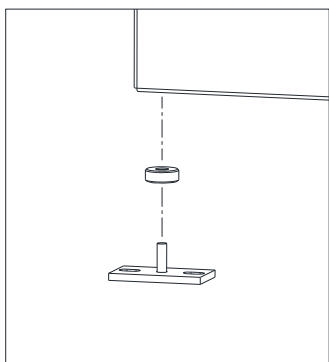
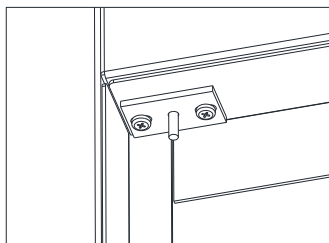
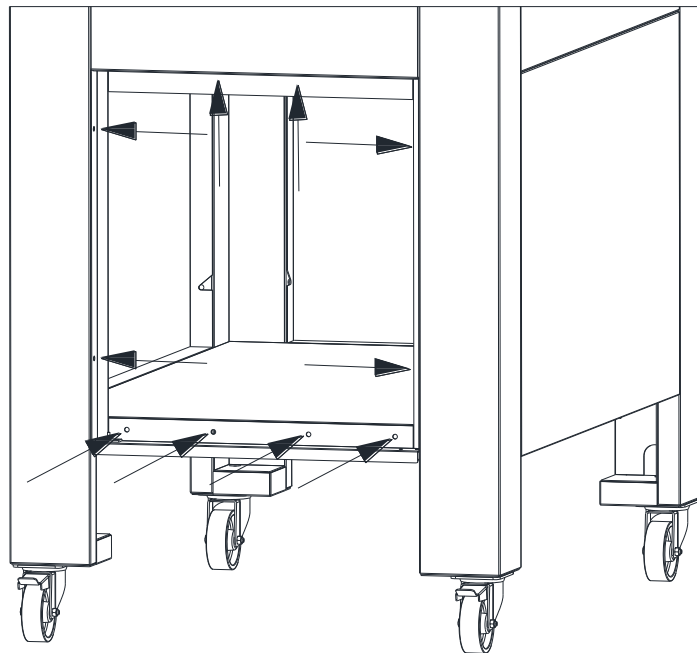
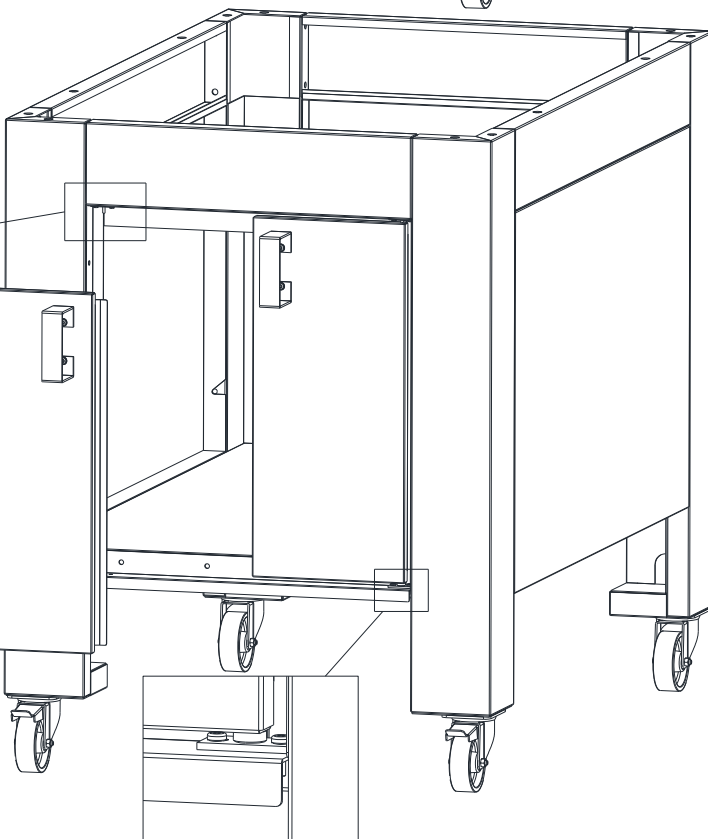




Fig.4



4.5. Elektrischer Anschluss

 Vor Durchführung jedes Anschlusses muss man sich vergewissern, dass die Eigenschaften des Stromnetzes, an das Gerät anzuschließen ist, mit den vom Gerät vorgeschriebenen Versorgungsdaten übereinstimmen (siehe Anhang A).

 Die Geräte sind einem Anschluss-Stromkabel mit Erdleiter ausgestattet, um den Anschluss des Geräts am Stromversorgungsnetz laut den gefragten Versorgungsdaten zu erlauben (siehe Anhang A).

Den gültigen Sicherheitsnormen gemäß muß man den Erdleiter (gelb-grün) an ein Äquipotentialsystem anschließen, zu verbinden, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß überprüft werden muß.

Das Speisekabel muß in einen Stecker auslaufen, der an das mit einer passenden Dose und einem magnetothermischen Differenzialschalter ausgestattete, elektrische Einspeisungsfeld angeschlossen werden soll.

 **Das Gerät wird ohne Stecker geliefert.**

Das Steckdosen- Stecker- Paar muss so gestaltet sein, dass der Erdleiter als erster angeschlossen und als letzter herausgezogen wird und muss für den Nennstrom dimensioniert sein.

Für diesen Zweck sind die Industriesteckdosen und -stecker Typ CEE17 bzw. solche, welche die europäische Norm EN 60309 erfüllen, geeignet.

Die Wärmeschutzvorrichtung muss auf den Nennstrom und die Magnetschutzvorrichtung auf den maximalen Augenblicksstrom eingestellt sein (dieser ist bei Öfen etwas höher als der Nennstrom), (siehe Anhang A), die Differentialvorrichtung hingegen muss auf einen Strom von 30 mA eingestellt sein.

Die Steckdose muß einfach zugänglich sein und keine Verschiebung des Geräts nach seiner Installation erfordern. Die Entfernung zwischen Steckdose und Maschine darf auf keinen Fall das Versorgungskabel spannen.

 **Das Kabel soll auf keinen Fall unter den Maschinenfüßen liegen.**




Bei beschädigtem Versorgungskabel, muß dieses vom Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um jede mögliche Gefahr zu verhindern.

Die Baufirma haftet nicht für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der o.g. Normen zurückzuführen sind.

Zur Positionierung der Anschlüsse am Stromnetz und des Datenschilds, siehe Anhang B.

4.6. Abgasung

 **ACHTUNG!** Die Montage des Ofens laut den von den gültigen Normen des Aufstellungslands festgesetzten Richtlinien durchführen, um die beste Lebensqualität des Arbeitsraums zu garantieren. Für weitere Informationen in den spezifischen Richtlinien nachschlagen.

 Für einen einwandfreien Betrieb des Ofens ist es notwendig, den korrekten Zug der Schwaden- und Kochgerüche-Abzugsanlage zu überprüfen.

Der Ofen ist mit einem natürlichen Abzug ohne Absaugung (mit einem Durchmesser von 150 mm) ausgestattet.

 Der Abzug muss an ein zentrales Absaugsystem angeschlossen werden.

Die Baufirma haftet nicht für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der o.g. Normen und des Inhalts dieses Handbuchs zurückzuführen sind.

Für die Position der Anschlüsse am Schwadenabzug, siehe Anhang B.

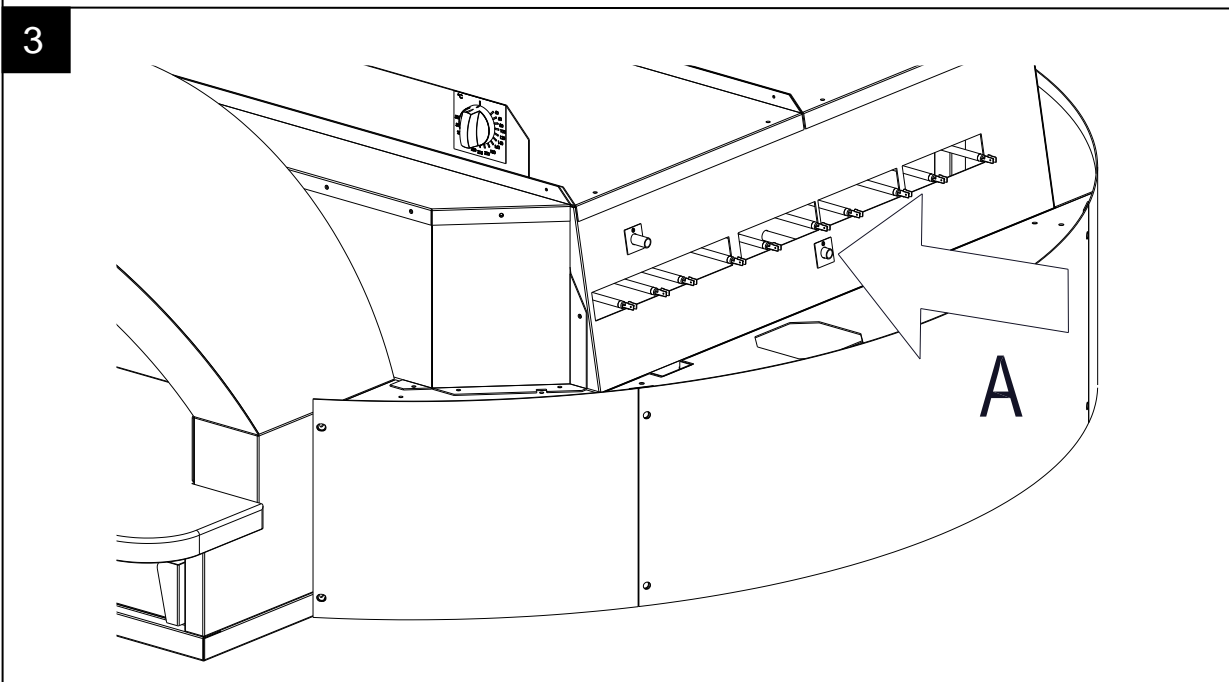
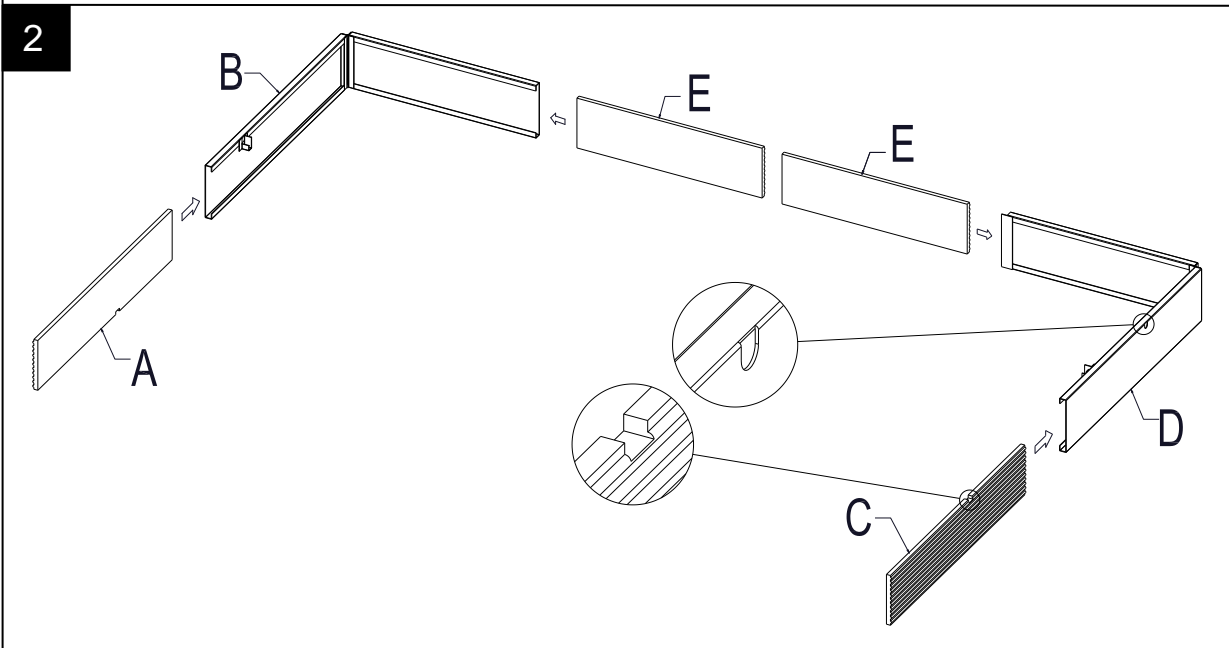
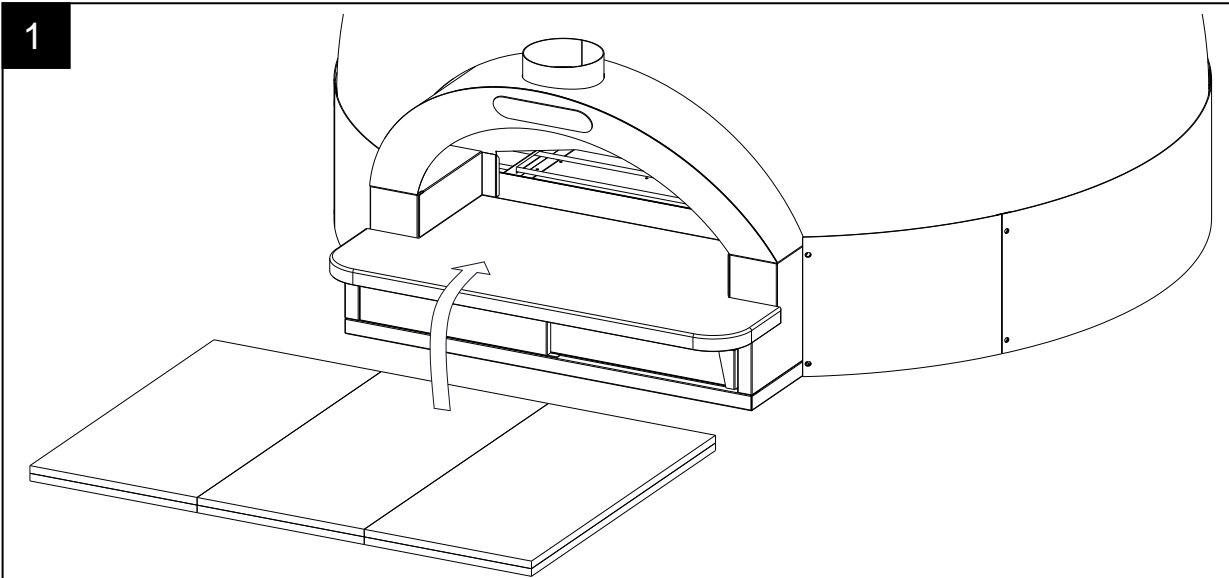
4.7. Positionierung der feuerfesten platten

⚠ Mit Vorsicht handhaben, da das feuerfeste Material zerbrechlich ist und kann einfach splintern und sogar brechen.

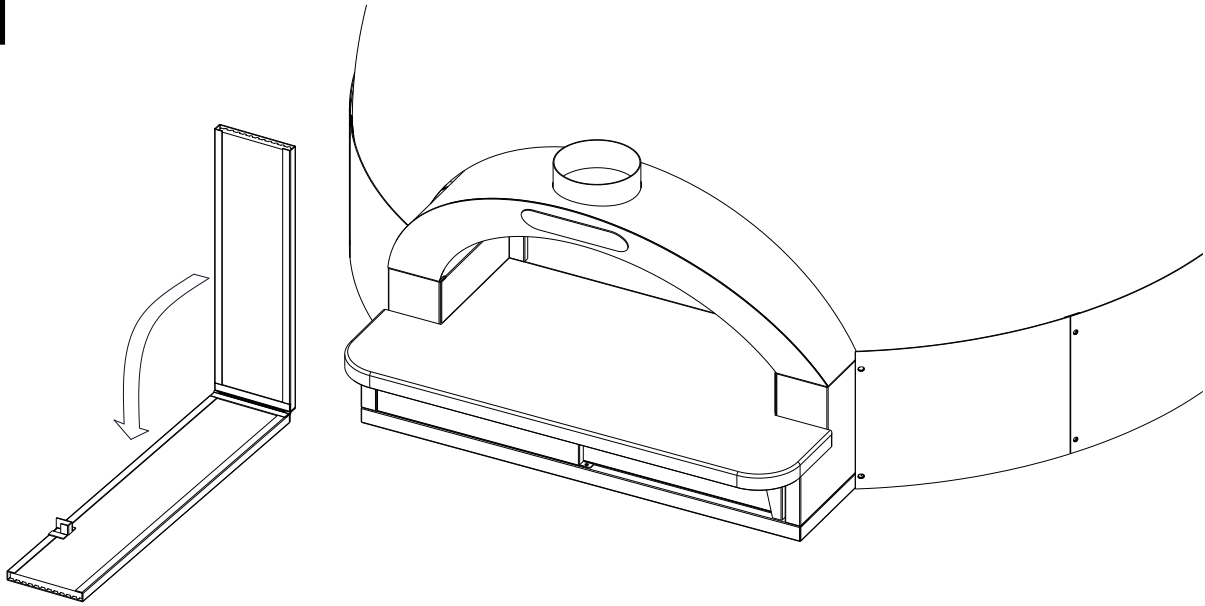
Zur Positionierung der feuerfesten Platten im Backofen wie folgt mit Bezug auf die unten stehenden Abbildungen vorgehen:

Feuerfeste Platten Standard

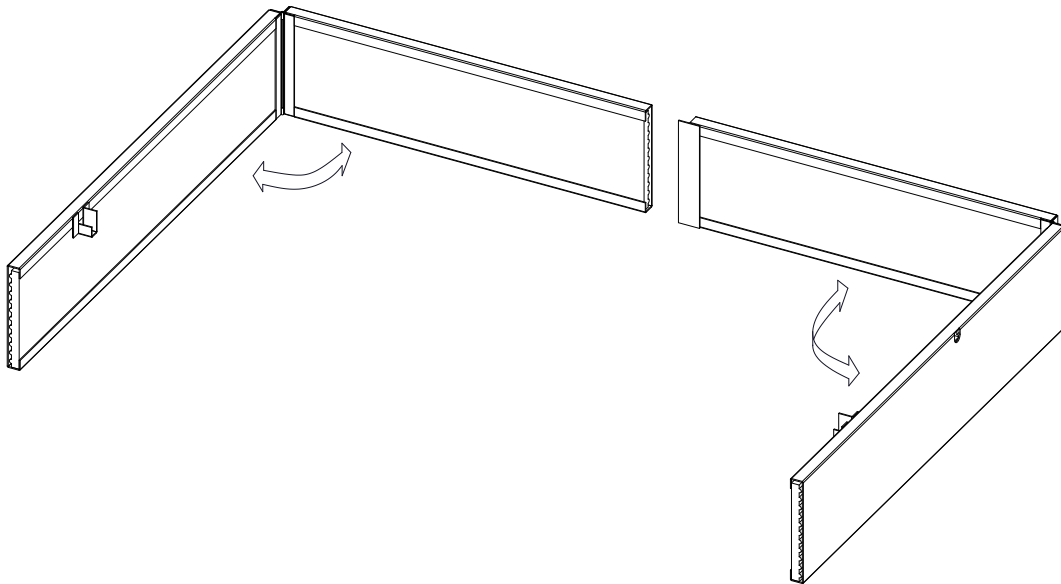
- Setzen Sie die Schamottplatten des Backofenbodens in den Ofen ein (Abb.1).
- Setzen Sie die linke seitliche Schamottplatte A in den Rahmen B ein, wobei die glatte Fläche Richtung Kammerinnenseite zeigen muss (Abb. 2).
- Setzen Sie die rechte seitliche Schamottplatte C in den Rahmen D ein, wobei die glatte Fläche Richtung Kammerinnenseite und die Nische nach oben in Übereinstimmung mit dem Loch im Rahmen zeigen muss, um den Durchtritt der Sonde zu ermöglichen (Abb. 2).
- Setzen Sie die hinteren Schamottplatten E so in den Rahmen ein, dass die glatte Fläche zur Kammerinnenseite weist (Abb. 2).
- **Achtung! Entfernen Sie den Temperaturfühler** (Abb. 3).
- Klappen und schließen Sie die beiden zuvor mit den Schamottplatten zusammengebauten Rahmenteile, richten Sie sie horizontal aus und setzen Sie sie in die Kammer ein (Abb. 4).
- Öffnen Sie innerhalb der Kammer die Rahmen (Abb. 5) und positionieren Sie sie an den Seiten und am Boden der Kammer, wie in (Abb. 6) gezeigt.
- Setzen Sie die erste Schamottplatte der Backofendecke in die Kammer ein, wobei die glatte Fläche zur Innenseite der Kammer gerichtet sein und auf der vorübergehenden "C"-Stütze aufliegen soll, die 200 mm vom Kammeranfang entfernt ist (Abb. 7). Wiederholen Sie diesen Vorgang für die beiden anderen Schamottplatten.
- Positionieren Sie den Querträger der Schamottplatten, indem Sie ihn in die beiden seitlichen Halterungen einführen (Abb.8).
- Entfernen Sie die provisorischen "C"-Stützen mit sanften Bewegungen, indem Sie die Schamottplatten auf den Querträger absenken (Abb. 9).
- Positionieren Sie den Temperaturfühler wieder in Position A in Abb.3.



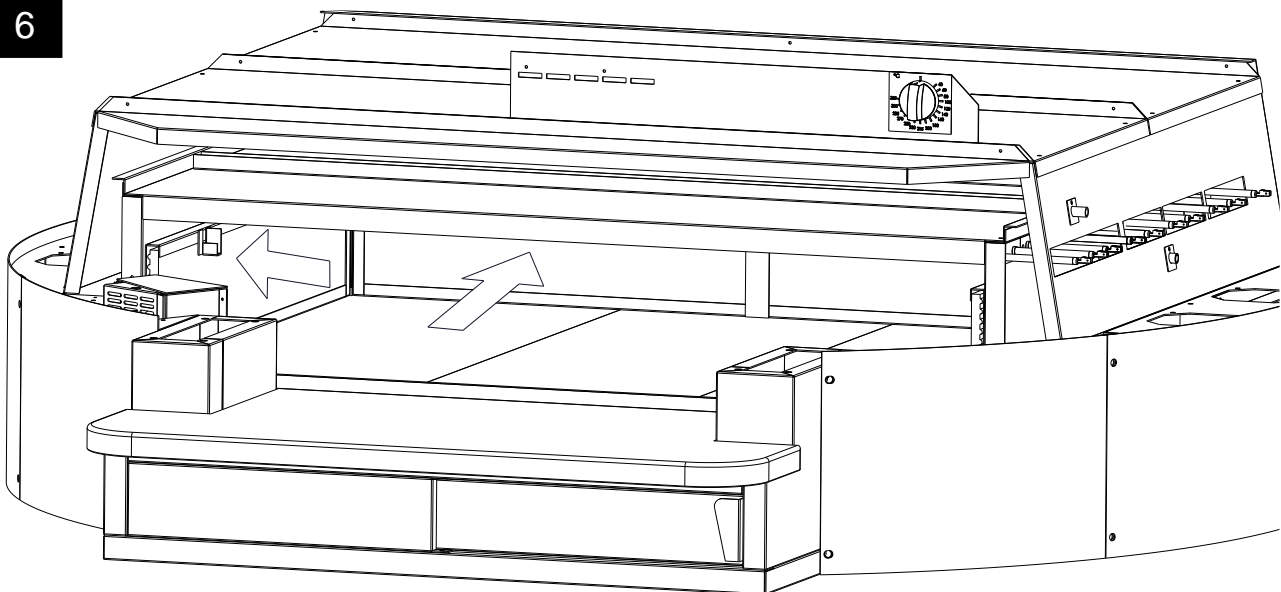
4



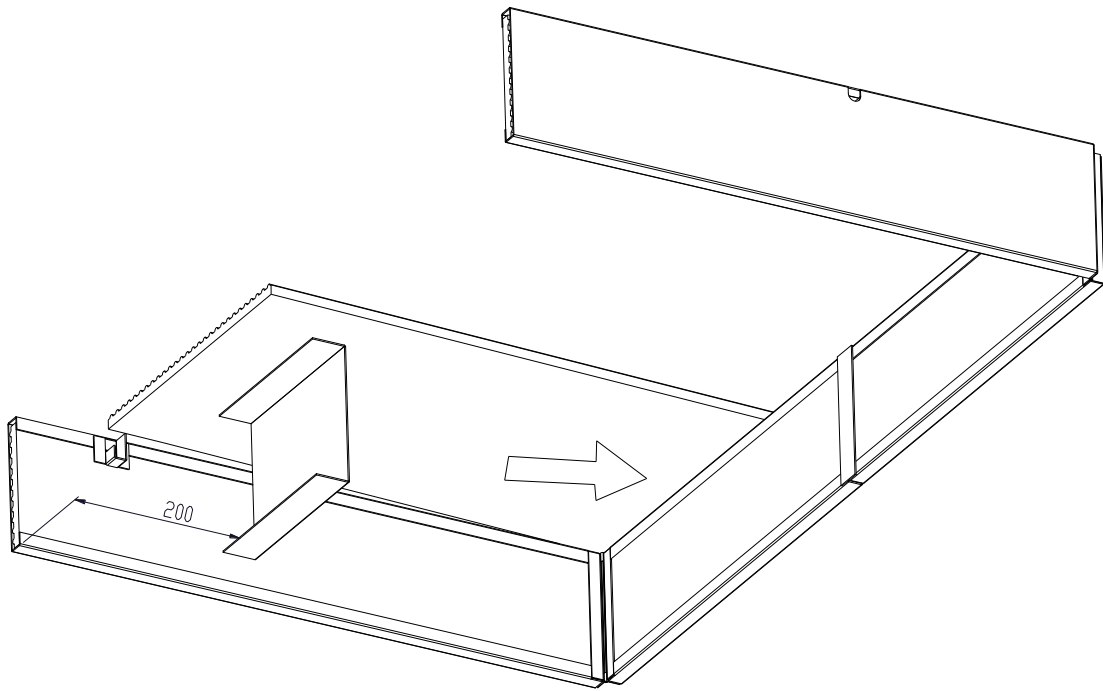
5



6

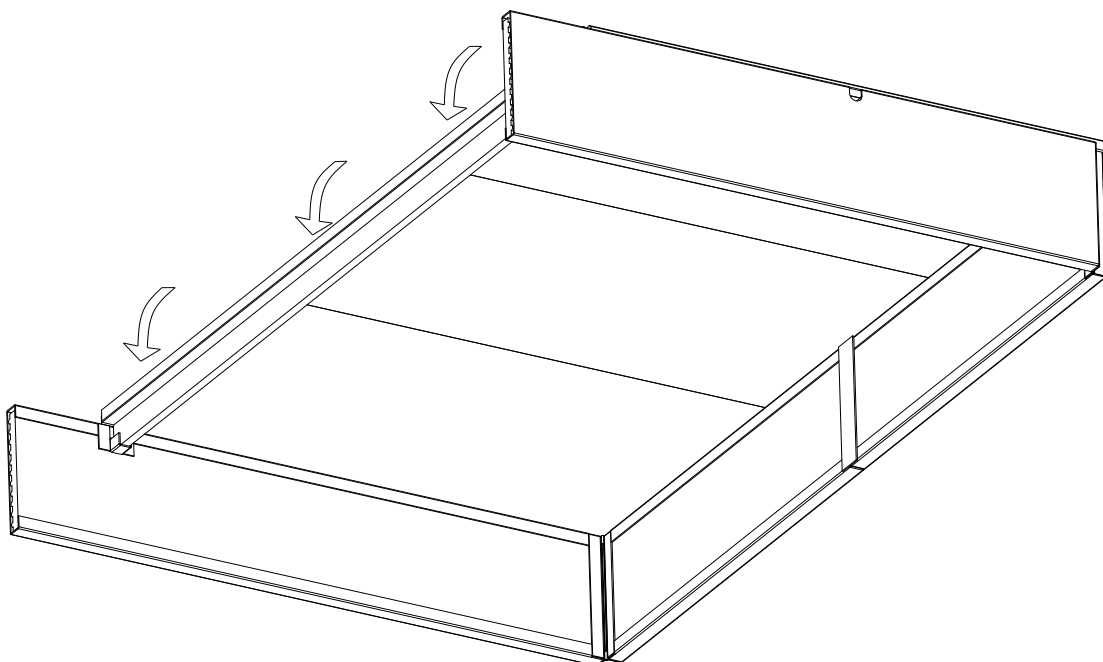


7



8

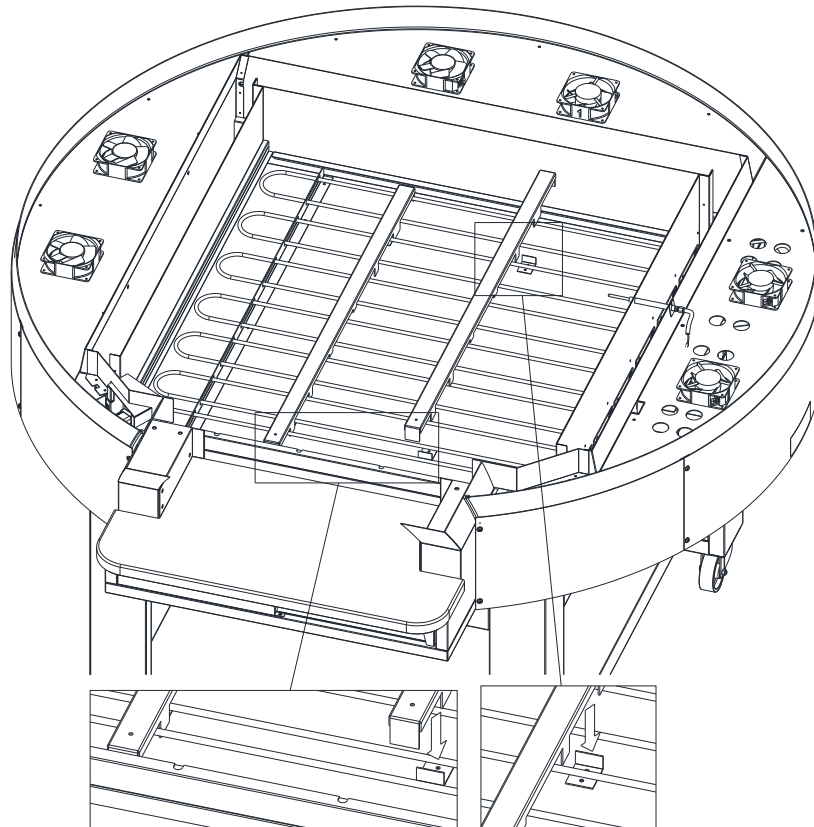
9



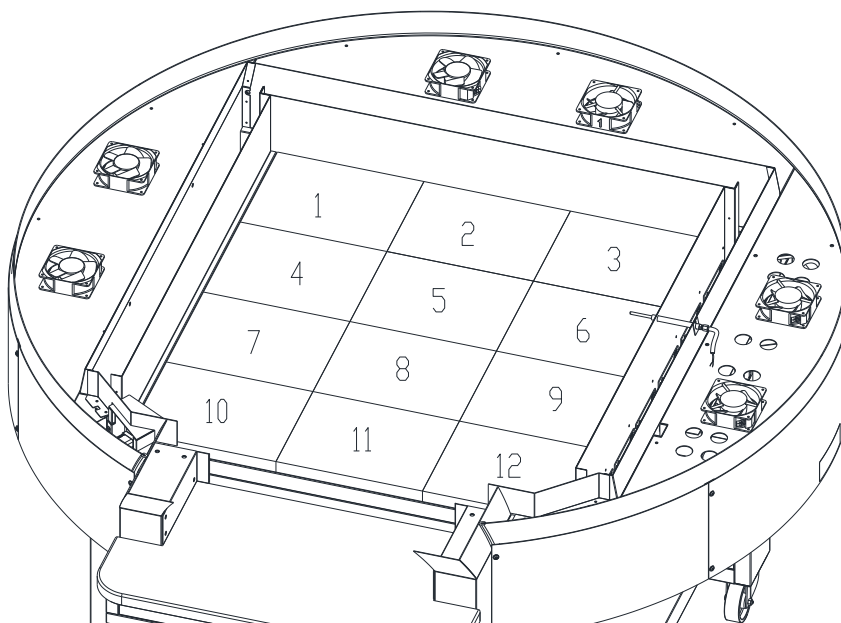
Feuerfeste Bodenplatten aus "Biscotto di Sorrento"

- Führen Sie die Stützauflagen der feuerfesten Bodenplatten in den Ofen ein; positionieren Sie sie so, dass sie in die Halterungen im unteren Bereich der Brennkammer einrasten und die Löcher nach vorne zeigen (Abb.10).
- Schieben Sie die feuerfesten Platten in der Reihenfolge 1-2-3-4-5-6-7-8-9 für die Version "6 Pizzen" und in der Reihenfolge 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 für die Version "9 Pizzen" in den Ofen (Abb.11).
- Positionieren Sie dann die feuerfesten Seiten- und Deckenplatten, wie oben beschrieben und bildlich dargestellt.

10



11



4.8. Kontrolle vor der Inbetriebnahme

Nach der Installation des Backmodules, die folgenden Endkontrolle ausführen:

- Montage der eventuell disassemblierten Teile;
- Prüfung der elektrischen Verkabelung;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Schalttafel;

WICHTIG - ERSTEINSCHALTUNG

Die Bauteile der kaum gekauften Backöfen, wie z.B. Backfläche aus hitzebeständigem Material und Blech brauchen eine Vorheizungsphase. Anlässlich der Ersteinschaltung ist daher **UNERLÄSSLICH DER OFEN STUFENWEISE AUF EINE TEMPERATUR IN 5-6 STUNDEN ZU BRINGEN (1. Stunde=100°C - 2.-3. Stunde=150°C - 4. Stunde=200°C - 5. Stunde=250°C - 6. Stunde=300°C)**, um die eventuelle Beschädigung dieser Teile zu vermeiden.

5. BETRIEB

5.1. Schalttafel

Die Abbildung 5.1 zeigt die Schalttafel mit allen Steuerungen.

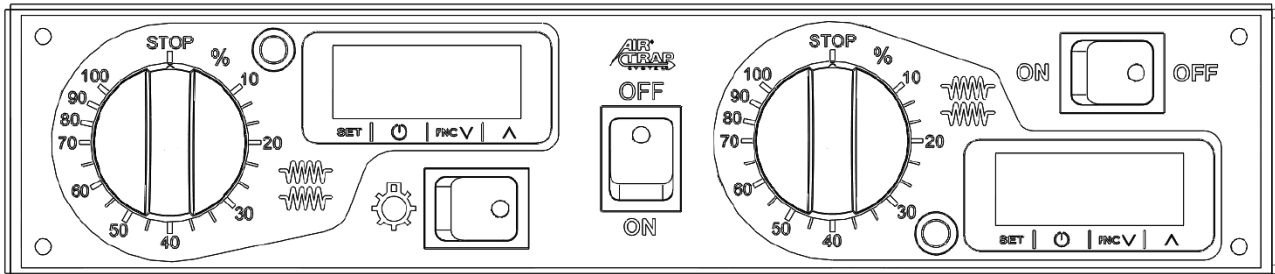


Abb.5.1 Schalttafel

5.1.1. Steuerung der Temperatur

Display Temperatur der Backkammer

SET-und ESC-Taste

Deaktiviert-Taste

DOWN-Taste

UP-Taste

"out1" Grüne Kontroll-Leuchte

5.1.2. Allgemeine Steuerungen

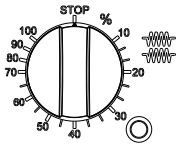
Leuchtschalter Backkammerbeleuchtung;

ON OFF Leuchtschalter Backkammer "on/off";

Schalter "Air Trap System"

5.1.3. Leistungseinstellung

Kontroll-Lampe und Regler der Ofendeckenleistung




Kontroll-Lampe und Regler der Ofenbodenleistung

5.2. Beschreibung des Steuerungen

5.2.1. ON OFF *Hauptleuchtschalter ON/OFF*

Wenn dieser Schalter auf OFF gestellt ist, sind alle Anzeiger der Schalttafel und der Backofen ausgeschaltet. Wenn der Schalter auf ON gestellt ist, schalten sich der Schalter und der Temperaturregler ein und die Temperatur kann programmiert werden. Die Heizelemente der

Backkammer bleiben aus, bis der Schalter  aus ist. Bei seinem Einschalten werden die Heizelemente der Backkammer der eingestellten Temperatur und Leistung gemäß angezündet.

5.2.2. *Schalter der Backkammerbeleuchtung*

Durch das Stellen dieses Schalters auf „on“, werden der Schalter und die Backkammerbeleuchtung eingeschaltet.

5.2.3. *Schalter "Air Trap System"*

Wenn Sie diesen Schalter in die Position "ON" bringen, schalten sich der Schalter selbst und das "Air Trap System" ein.

AIR TRAP SYSTEM – TASTE ON

- 1). optimiert die Aufrechterhaltung der Ofentemperatur;
- 2). optimiert das Backen des Ofens auch ohne Tür;
- 3). ermöglicht eine Energieeinsparung und erhöht die Effizienz des Ofens.

AIR TRAP SYSTEM – TASTE OFF

- 1). ermöglicht bei Bedarf einen schnelleren Temperaturabfall;
- 2). ermöglicht die Verwendung der Eingang der Backkammer für Produkte, die niedrigere Temperaturen als die innersten benötigen;
- 3). empfohlen für das Backen der neapolitanischen Pizza; oft während des Kochens der neapolitanischen Pizza wird die Pizza von der Vorderseite der Kochkammer zur Rückseite bewegt, indem man den Temperaturunterschied ausnutzt.


5.2.4. Temperaturüberwachung Anzeige der Backkammertemperatur




Bei normalem Betriebsmodus wird diese Anzeige die Temperatur der Backkammer in °C visualisieren.

Beim Temperaturprogrammiermodus wird diese Anzeige die programmierte Temperatur visualisieren.


Diese Anzeige wird auch für einige Fehlermeldungen verwendet (5.3.).


5.2.5. SET Taste

Tippen Sie sofort einmal auf die Taste , um in den Temperaturprogrammiermodus zu gelangen und den Sollwert "SP" einzustellen.

Der Bildschirm  zeigt den Wortlaut „SP“ und dann die programmierte Temperatur an, die mit den Tasten  und  verändert werden kann.

Wenn die Taste länger als 15 Sekunden nicht gedrückt gehalten wird, kehrt der Temperaturregler automatisch zum normalen Betriebsmodus zurück.

Sobald die gewünschte Temperatur eingestellt ist, drücken Sie , um die eingestellte Temperatur zu bestätigen und den Temperaturprogrammiermodus zu verlassen.

⊘ WARNUNG! Halten Sie die Taste  nicht länger als 5 Sekunden gedrückt, da sich so die internen Parameter des Temperaturreglers verändern und somit unvorhersehbare Fehlfunktionen auftreten können.

Für den einstellbaren Temperaturbereich siehe Anhang A.

5.2.6. Tasten und

Durch das einmalige Drücken und Loslassen dieser Tasten, wird die eingestellte Temperatur von einer Einheit erhöht oder vermindert.

Wenn die Tasten gedrückt gehalten werden, wird die eingestellte Temperatur fortlaufend (zuerst langsam, dann immer schneller) erhöht oder vermindert.

5.2.7.Grüne Kontroll-Leuchte "out1"


Die grüne Kontroll-Leuchte "out1" schaltet ein, jedes Mal, wenn die Temperatur der Backkammer unter der eingestellten Temperatur sinkt. Sie schaltet aus, wenn die Backkammertemperatur die eingestellte Temperatur erreicht und schaltet wieder ein, wenn die Backkammertemperatur 1°C unter der eingestellten Temperatur sinkt. Die Kontroll-Leuchte "out1" blinkt, wenn man in die Programmierungsphase eintritt.

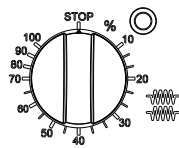
5.2.8.Sperren/Entsperren der Tastatur

Wenn die Tasten des Temperaturreglers für mehr als 30 Sekunden nicht verwendet werden, wird die Tastatur automatisch gesperrt. Den Betriebssollwert mit dem unter Punkt 5.2.5 beschriebenen Verfahren zu ändern.

Bei dem Versuch, dies Operation bei gesperrter Tastatur auszuführen, wird auf dem Display für 1 Sekunde "Loc" angezeigt.

Entsperren der Tastatur:

- Die Tasten  für 1 Sekunden drücken: Auf dem Display wird für 1 Sekunde "UnL" angezeigt.



5.2.9.Leistungsregler

Jede Backkammer verfügt über zwei Leistungsregler. Einer ist an den Heizelementen der Backofendecke angeschlossen, der andere an denen des Backofenbodens.

Diese Regler erlauben die gleichförmige Wärmeverteilung im Inneren der Backkammer für ein gleichmäßiges Backen.

Jeder Leistungsregler steuert die Leistung des entsprechenden Heizelements durch die Einstellung der Zündzeit des Heizelements in einem Zyklus von 30 Sekunden.

Wenn der Leistungsregler auf 10 gestellt wird, bleibt das Heizelement für 3 Sekunden angezündet und für 27 Sekunden abgeschaltet (unter der Bedingung, daß der Anzeiger "out1" an ist). Falls der Leistungsregler auf 50 gestellt ist, bleibt das entsprechende Heizelement für 15 Sekunden angezündet und für 15 Sekunden abgeschaltet. Wenn der Leistungsregler auf 100 gestellt ist, bleibt das entsprechende Heizelement immer angezündet (unter der Bedingung, daß der Anzeiger "out1" an ist).

5.2.10. *Kontroll-Leuchten der Backofendecke und des Backofenbodens*


Die Kontroll-Leuchten der Backofendecke und des Backofenbodens zünden sich an, wenn der Anzeiger "out1" angezündet ist und der entsprechende Leistungsregler sich in der Zündphase im Inneren des Einstellungszyklus befindet. Die Leuchten signalisieren, dass das entsprechende Heizelement tatsächlich angezündet ist.

Position	Leistungseinstellung	
	Zündzeit – Sekunden	Abschaltzeit – Sekunden
10	3	27
20	6	24
30	9	21
40	12	18
50	15	15
60	18	12
70	21	9
80	24	6
90	27	3
100	30	0

5.3. Fehlermeldungen

5.3.1. *Getrenntes Thermopaar*

Wenn das Thermopaar getrennt oder unterbrochen ist, zeigt das Display

 "PR1".

Der gleiche Fehlercode erscheint wenn die Kammertemperatur höher als die einstellbare Höchsttemperatur ist.

6. GEBRAUCH

6.1. Vorbereitung vor dem Gebrauch

⚠ Wenn das Gerät eben installiert oder für einige Tage nicht verwendet worden ist, soll es vor seinem Gebrauch für die Bearbeitung von Lebensmitteln laut den im Abschnitt 7 angegebenen Hinweisen ganz gereinigt werden, um Produktreste, Anhäufungen von Staub und anderen Substanzen zu entfernen, die die Lebensmittel verunreinigen könnten.

6.2. Einschalten der Schalttafel

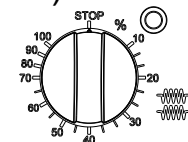
Den Leuchtschalter einschalten **ON OFF**: die Schalttafel wird eingeschaltet und die Einstellungen können durchgeführt werden, auch wenn die Backkammer noch aus ist.

6.3. Einstellungen

Die gefragte Temperatur durch die Tasten **SET**,

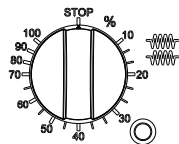
FNC und **^** einstellen (siehe 5.2.5. und 5.2.6.).

Die Leistung der Heizelemente der Backofendecke



und des

Backofenbodens




einstellen (siehe 5.2.9).

6.4. Backstart

Zu diesem Zeitpunkt den Leuchtschalter einschalten **ON OFF**. Kurz danach werden Sie merken, daß die Temperatur der Backkammer starten wird, zu steigern. Wenn Sie die Höchsttemperatur und die maximale Leistung der Ofendecke und des Ofenbodens eingestellt haben, wird der Ofen die Betriebstemperatur in 40-45 Minuten erreichen.

6.5. Einschieben

 Achtung: Wenn die Kammer temperiert ist, erreichen die Metallteile der Ofenöffnung und einige der umgebenden Teile gefährliche Temperaturen für den menschlichen Körper.

6.6. Allgemeine Hinweise für ein optimales Backen

Für die Lebensmittel im allgemeinen können keine genaue Temperatur und Backzeit angegeben werden, weil diese von der großen Veränderlichkeit der Produkteigenschaften abhängen.

Was Pizza und ähnliche Produkte im einzelnen betrifft, hängen die Backzeit und die Temperatur von der Teigform- und Dicke und von der Menge der Zutaten ab, die auf seine Oberfläche abgelegt werden. Jedenfalls empfehlen wir Ihnen, einige Prüfungen ab einer Temperatur von 250-300°C zu machen (besonders wenn Sie dieses Backofenmodell nie verwendet haben) und die folgenden Punkte in Betracht zu ziehen:

1) Stellen Sie die empfohlenen Startparameter für den Backvorgang ein: 70% Backofendecke, 40% Backofenboden mit einer Temperatur von 320° C. Diese Parameter können je nach Arbeitsfortschritt, zuzubereitendem Produkt und Anforderungen allgemein verändert werden.

2) Auf niedrigeren Temperaturen hat man normalerweise ein besseres, mehr verdauliches Produkt, der Backofen interzieht sich keinem Streß und dauert länger, die Backzeit muß aber verlängert werden.

3) Auf höheren Temperaturen ist es schwierig, ein gleichmäßiges Backen zu haben, die notwendige Backzeit wird aber vermindert.

4) Nach dem Einschieben des Produktes ist ein Temperaturrückgang auch von 20-30°C ganz normal. Dies soll nicht als eine Beschränkung der Backofenleistungsfähigkeit betrachtet werden, sondern als ein nützlicher Hinweis, daß am Backstart die Verdampfung des vom rohen Produkt enthaltenen Wassers eine große Wärmemenge abführt.

Es ist jedenfalls möglich, eine höhere Temperatur einzustellen, die den gewünschten Wert beim Einschieben erreichen wird.

Bei Verwendung des Backofens bis auf seine maximale Leistungsfähigkeit, fängt die Temperatur an, zu steigern.


5) Der Richtwert der maximalen Produktionskapazität des Backofens wird in Kilos pro Stunde ausgedrückt. Bei der Überschreitung dieser maximalen Kapazität kann die Backkammertemperatur auch von mehr als 20-30°C sinken. In diesem Fall ist es notwendig, die übermäßige

Produktmenge aus dem Backofen zu ziehen und auf das nächste Einschieben warten, bis die Temperatur wiederhergestellt worden ist.

6.7. Ausschalten

Am Ende jedes Arbeitstages den Leuchtschalter ausschalten **ON OFF**, die Kühlgebläse im Innenbereich der Kalotte können automatisch aktiviert und deaktiviert werden.

ANMERKUNG Um die Hitze in der Backkammer zu halten, verwenden Sie die mit dem Ofen gelieferte Verschlussklappe.

 Für längere Stillstandzeiten (z.B. wegen Ferien) wird es empfohlen, den Hauptschalter an der elektrischen Tafel auszuschalten.

7. REINIGUNG

⚠ Am Ende des Arbeitstages (oder öfter, sofern notwendig) die mit den bearbeiteten Produkten in Berührung gekommene Backfläche und alle Backofenteile sorgfältig reinigen, um zu vermeiden, daß sich die Nahrungsmittel zersetzen und den Arbeitsraum und die neuen, zu backenden Produkte verunreinigt werden.

⚠ Die Reinigung soll mit ausgeschaltetem Gerät und bei Raumtemperatur erfolgen, nachdem die Stromversorgung mittels des an der Schalttafel angebrachten Schalters abgeschaltet worden ist.

7.1. Reinigung der eventuellen sichtbaren Teile

⚠ Die Gläser sind gegen plötzliche Temperaturänderungen besonders empfindlich. Durch diese Änderungen können die Gläser zerbrechen. **Die Gläser erst handhaben und mit Wasser reinigen, nachdem sie die Raumtemperatur erreicht haben.**

⊘ Die Verwendung von abrasiven Reinigungswerkzeuge (abrasiven Schwämmen und dergleichen) ist abgeraten, da diese den Glanz der Edelstahlteile und der Gläser auf die Dauer entfernen. Die verschiedenen, abnehmbaren Teile sollten immer gereinigt werden, bevor die Produktreste trocken werden.

7.2. Reinigung der eventuellen Teile aus feuerfestem Material

Eine kleine Bürste verwenden, um die Produktreste von den feuerfesten Oberflächen der Backöfen zu entfernen. Falls einige Reste an den Oberflächen geklebt sind, diese zart mit einem Spachtel entfernen.

⚠ Keine Flüssigkeit und vor allem kein Reinigungsmittel verwenden: das feuerfeste Material ist porös und kann nicht durchaus ausgespült werden. Infolgedessen können die mit diesen Oberflächen in Berührung kommenden Lebensmittel verunreinigt werden.

⊘ Keine zu abrasive Reinigungswerkzeuge verwenden, da das feuerfeste Material zerbrechlich ist und kann splintern oder sogar brechen.

7.3. Reinigung der Ofenbackkammer

Zur Reinigung der Backkammer aus Edelstahl oder aus aluminiumüberzogenem Blech einen weichen, befeuchteten Schwamm, eventuell mit einem leichten, nicht abrasiven Reinigungsmittel verwenden, darauf passend, das dieses auf den feuerfesten Oberflächen nicht fällt.

Im Falle von ansehnlicher Fettablagerung, diese zuerst mit einer Spachtel zart entfernen.

⊘ Keine abrasive oder korrosive Reinigungsmittel verwenden, die den Edelstahl mattieren und die Schutzschicht des aluminiumüberzogenen Blechs entfernen könnten, das Blech schnell rostig machend.

⚠ Keine Wasserstrahle verwenden: das Wasser kann in die Schalttafel eindringen und diese beschädigen mit konsequenter Stromschlaggefahr und/oder unzeitigem Start.

7.4. Reinigung der Außenflächen

Zur Reinigung der Außenflächen aus Edelstahl und/oder lackiertem Blech der Schalttafeln einen weichen, befeuchteten Schwamm, eventuell mit einem leichten, nicht abrasiven Reinigungsmittel, verwenden.

⊘ Keine abrasive oder korrosive Reinigungsmittel verwenden, die den Edelstahl und die Lackierung mattieren und später die Lackierung entfernen könnten, die Bleche schnell rostig machend.

⚠ Keine Wasserstrahle verwenden: das Wasser kann in die Schalttafel eindringen und diese beschädigen mit konsequenter Stromschlaggefahr und/oder unzeitigem Start.

8. WARTUNG

⚠ ACHTUNG: diese Wartungsanleitung ist für den ausschließlichen Einsatz vom Personal bestimmt, das für die Installation und Wartung von Elektro-und Gasanlagen qualifiziert ist. Die von unqualifiziertem Personal durchgeführten Wartungsarbeiten können Schäden am Gerät, an Personen, Tieren und Sachen verursachen.

⚠ Vor jeder Wartungsarbeit sich vergewissen, daß der Netzstecker des Geräts von der Stromleitung entfernt wurde.

8.1. Ordinäre Wartungsarbeiten

8.1.1. Auswechslung der Lampe

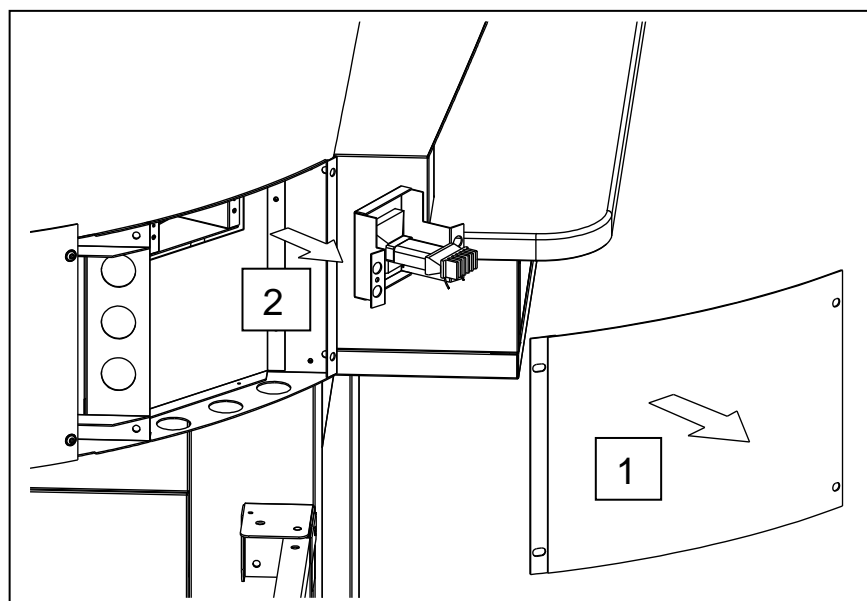
Den Netzstecker vom Strom entfernen.

⚠ Die Lampe liegt in einer Backofenzone wo es keine Isolierung gibt. Während des Backens erreicht diese Zone des Ofens hohe Temperaturen. **Die Ersetzung der Lampe muß daher nur beim kalten Backofen mit Hilfe von Schutzhandschuhen durchgeführt werden.**

Um die Lampe zur Beleuchtung der Backkammer auszuwechseln wie folgt vorgehen:

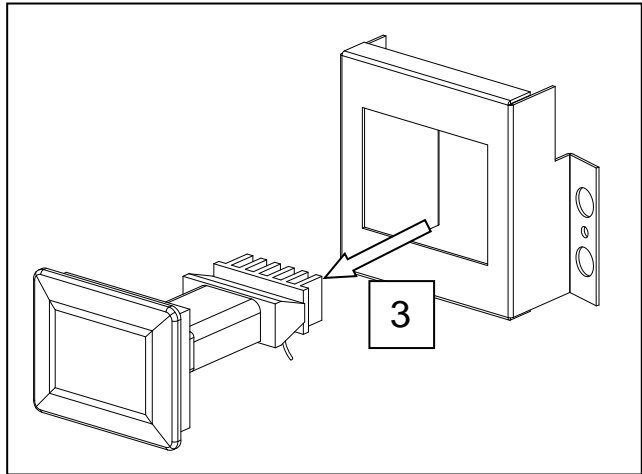
1. Entfernen Sie das vordere linke halbmondförmige Schließband.

2. Entfernen Sie die Lampenfassung, indem Sie die 2 selbstschneidenden Schrauben lösen.



3. Drücken Sie die Verriegelungslaschen und entfernen Sie die Lampe aus der Lampenfassung. Ersetzen Sie sie durch eine mit gleichen Eigenschaften.

Alle Komponente mit entgegengesetzter Reihenfolge wiederaufbauen.




8.1.2.Überprüfung der elektrischen Leistungsanschlüsse

Zur Gewährleistung des ordnungsgemäßen Ofenbetriebs und einer längeren Lebensdauer der elektrischen Komponenten sollte halbjährlich eine Kontrolle der elektrischen Leistungsanschlüsse laut den folgenden Anweisungen vorgenommen werden: Entfernen Sie das rechte, seitliche halbmondförmige Schließband (siehe Abschnitt 4.3.1), um Zugang zu den elektrischen Komponenten zu erhalten. Stellen Sie mit einem Schraubenzieher sicher, dass die Befestigungsschrauben der elektrischen Anschlüsse aller Schütze und Klemmen festgezogen sind. Falls dies nicht der Fall ist, ziehen Sie sie fest.

8.1.3.Reinigung des Bedienfeldbereichs und der elektrischen Komponenten

Im vorderen Bereich des Ofens und im rechten Bereich, wo sich das Bedienfeld und die elektrischen Komponenten befinden, können sich Staub, Mehl und Schmutz allgemein ansammeln. Durch einfache, aber regelmäßige Reinigung werden die ordnungsgemäße Funktionsfähigkeit des Ofens und eine längere Lebensdauer aller Komponenten gewährleistet. Aus diesem Grund ist es ratsam, alle sechs Monate die vordere Zugangsklappe zum Bedienfeld zu öffnen, sie zu entfernen (4 Schrauben) und den auf den elektrischen Komponenten abgelagerten Staub mit einem Staubsauger zu reinigen. Entfernen Sie das rechte, seitliche halbmondförmige Schließband und reinigen Sie den Staub auf den elektrischen Komponenten mit einem Staubsauger. An den schwer zugänglichen Stellen können Sie sich mit einer weichen Bürste behelfen.


 Tragen Sie bei der Wartung immer die persönliche Schutzausrüstung, und arbeiten Sie mit geeigneter Ausrüstung.

8.2. Sicherheitsthermostat

Der Sicherheitsthermostat löst aus, wenn die Temperatur 500°C überschritten hat, die Heizwiderstände deaktivierend. Der Sicherheitsthermostat verfügt über eine manuelle Rückstellung und befindet sich im rechten Bereich der Schalttafel der elektrischen Komponenten. Die genaue Position finden Sie in Anhang D.

Um den Fehler zu beseitigen, den Stecker von der Speisetafel ziehen und warten, bis die Backkammer abkühlt.

Entfernen Sie das rechte Seitenband und drücken Sie den roten Knopf am Sicherheitsthermostat. Das Zurücksetzen ist erst dann möglich, wenn die Backkammertemperatur unter 500°C gesunken ist.

 Da der Sicherheitsthermostat nur im Falle von schweren Störungen auslöst, seinen Betrieb vor dem Ofenstart durchaus checken und eventuelle Reparaturen durchführen.


8.3. Fehlermeldungen

Das Betriebssystem des Ofens ist in der Lage, einige Störungen zu erkennen (siehe 5.3).

8.4. Schaltplan

Siehe Anhang C.

8.5. Anpassung den verschiedenen Versorgungsspannungen

 **Achtung!** Um das Gerät an Versorgungsspannungen anzupassen, die anders sind als die im Geräteschild angegebene Spannung, müssen folgende drei Änderungen durchgeführt werden:

- 1) Verkabelung der Heizwiderstanddrähte
- 2) Verkabelung zur Stromversorgung der Schalttafel
- 3) Anbringung des neuen Schilds

 **Diese Änderungen aufmerksam durchführen, da sie äußerst wichtig sind, um das Gerät sicher zu halten.**

1) Verkabelung der Heizwiderstanddrähte

Den Stecker von der Stromversorgungstafel herausziehen. Entfernen Sie das rechte, seitliche halbmondförmige Schließband. Alle Drähte von den Schaltschützen trennen und sie laut dem Schaltplan der neuen Versorgung wieder einschalten, siehe schaltplan Anhang C.

2) Verkabelung zur Stromversorgung der Schalttafel

Den BLAUEN Draht vom unteren Schaltschütz abschalten und laut den schaltplan Anhang C.

3) Anbringung des neuen Schilds

Ein dauerhaftes Schild unter dem Motorschild mit den Daten der neuen Stromspannung anbringen.

9. AUßERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG

Vor der Außerbetriebsetzung, der Stromanschluss und eventuelle andere Anschlüsse des Geräts abtrennen und die Module später mit Hilfe von passenden Handlungsmitteln, wie Hubstaplern, Flaschenzügen, usw verschieben. Die Backöfen bestehen aus den folgenden Materialien: Edelstahl, lackiertem Blech, aluminiumüberzogenem Blech, Glas, feuerfestem Werkstoff, Gesteinswolle und elektrischen Teilen.



Getrennte Entsorgung. Dieses Produkt darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Die regionalen Bestimmungen schreiben unter Umständen die getrennte Entsorgung dieses Produktes an bestimmten Sammelstellen.