

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

202.1233 (104_201_200)

202.1233L (104_201_250)

202.1833 (104_201_800)

202.433 (104_200_400)

202.633 (104_200_600)

202.633L (104_200_650)

202.833 (104_200_800)

202.933 (104_200_900)



INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE
DIE GEBRAUCHS-, UND INSTALLATIONSANWEISUNG
NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI



PIZZA OVENS

E - 4, 6, 6 L, 9, 8, 12, 12 L, 18

CONTENT



DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY	3
INSTRUCTION FOR USE	5
CLEANING AND MAINTENANCE	6



DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION	7
GEBRAUCHSANWEISUNG	9
DIE REINIGUNG UND INSTANDSHALTUNG	10



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	11
MODE D'EMPLOI	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14



DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY



The producer confirms that the devices agree with 2009/142/ES standards, rule nr. 22/1997 Sb, Nr. 258/2000 Sb and with relevant governments ordres. 38/2001 Sb.. Instalation must be done with respect to valid standards. Attention, the producer refuses any responsibility in case of direct or indirect damages which are caused due to wrong instalation, incorrect intervention or modification, insufficient maintenance, incorrect use and also possibly caused by other reasons presented by items in sale conditions. This appliance is set only for skilled use and must be operated by qualified persons only. Parts set and secured by the producer or accredited person must not be rebuilt by user.

TECHNICAL DATA

Label with technical data is placed on the back side of the device. Study the electrical diagram of connection and all following information before instalation.

PRODUCT TYPE	VOLTAGE (V/HZ)	NUMBER OF THERMOSTATS (ITEMS)	POWER INPUT MAX. (KW)	DIMENSIONS (CM)	CHAMBER DIMENSIONS (CM)	WEIGHT (KG)
E - 4	400 V, 3N, 50 Hz	2	4,8	98 x 92 x 42 v	70 x 70 x 15 v	80
E - 6	400 V, 3N, 50 Hz	2	7,2	98 x 121 x 42 v	72 x 107 x 15 v	110
E - 6 L	400 V, 3N, 50 Hz	2	8	131 x 92 x 42 v	107 x 72 x 15 v	122
E - 9	400 V, 3N, 50 HZ	2	12	131 x 121 x 42 v	107 x 107 x 15 v	150
E - 8	400 V, 3N, 50 HZ	4	9,6	98 x 92 x 76 v	2x 70 x 70 x 15 v	125
E - 12	400 V, 3N, 50 HZ	4	14,4	98 x 121 x 76 v	2x 72 x 107 x 15 v	180
E - 12 L	400 V, 3N, 50 HZ	4	16	131 x 92 x 76 v	2x 107 x 72 x 15 v	232
E - 18	400 V, 3N, 50 HZ	4	24	131 x 121 x 76 v	2x 107 x 107 x 15 v	245

PACKING AND DEVICE CHECK

The device leaves our stocks properly packed with appropriate symbols and labels. There are also appropriate instructions for use. In case the packing shows bad handling or damage, it must be reclaimed at transporter immediately by writing and signing of a damage protocol. Important notice

Important notice

- this instructing guide must be read properly and carefully because it contains important information about safety elements, instalation, use
- these recommendations refer to this product
- this product corresponds with valid standards
- this guide must be properly deposited for future use
- keep the children away from manipulation with the product
- when selling or moving the product to another place it is necessary
- to make yourself sure that the staff or the professional service has got acquainted with control and instalation instructions from enclosed guide
- only authorised person can operate the product
- the device can be used only for baking pizza,
- it cannot be switched on without supervision
- we recommend to have the product checked by proffesional service min. once a year
- only original spare parts can be used for repairs
- the product cannot be cleaned by the water jet or pressure shower
- by damage or break down disconnect all the feeders (water, gas, electricity) and call proffesional service
- producer refuses any responsibility in case of damages caused by wrong instalation, by disobserving of above mentioned recommendations or by other use etc.

TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR INSTALATION AND REGULATION

Can be used ONLY by specialized technicians. following instructions apply to the technician specialized in instalation to do all the operations in the most correct way and according to the valid standards.

Important

Any activity connected with regulation etc. must be done only when the device is disconnected from electricity. If it is necessary to have the device connected to the electricity (during repairs) you must be very careful.

PLACEMENT

The device must be instalated in well ventilated room what is necessary for regulation of the function of the device (technician must go by valid standard (ČSN...)). If the device is situated close to the wall or if it is in contact with the furniture walls, these walls must resist the temperatures ranging to 60°C. Instalation, setting, putting into operation must be done by qualified person who is competent for this and according to the valid standards.

Wrap up the device and check whether it was not damaged during transport. Settle the device on horizontal surface (max imbalance 2°).Settle the device under the fumehood to eliminate water steam and bad smell.The device can be instalated separately or in a set with devices of our production. Min. distance 10 cm from other subjects must be kept.It is also necessary to prevent our product from contact with combustibile materials. In this case you must make corresponding changes to secure heat izolation of combustibile parts. Safety measures from the standpoint of the fire protection according to ČSN 061008čl. 21:

SAFETY MEASURES FROM THE STANDPOINT OF THE FIRE PROTECTION ACCORDING TO ČSN 061008 ČL. 21

- only adults can operate the device
- device must be safely used in common surroundings according to ČSN 332000-1
- device must be placed so as to stand or hang on the noncombustibile surface. No subjects from combustibile materials can be placed directly on the device or in distance which is shorter than safety distance (the shortest distance is 10 cm).
- safety distances from various materials of different degree of combustion and information about the degree of comb. of common building materials - see chart:

Chart:

Combustion degree of building materials classified according to the combustion degree of materials and products (ČSN 730823)

A noncombustibile	granit, sandstone, concretes,bricks, ceramic wallfacing tiles, plaster
B uneasily combustibile	akumine, heraklite, lihnos, itavere
C1 hardly combustibile	leafy wood, plywood, sirkoklit, rare paper formica
C2 middle combustibile	fibreboards, solodure, cork boards, rubber,floor-coverings
C3 easily combustibile	wood-fibreboards, polystyrene,polyurethane, PVC

Devices must be instalated in a safe way. When instaling you must respect corresponding project, safety and hygienic orders according to:

- ČSN 061008 fire protection of local devices and sources of heat
- ČSN 332000 surrounding for electric devices

Connecting the oven to the mains

If multiple ovens are connected in a linear fashion they must be grounded among each other at the specified point, which is located on the rear of the device. This point is identified as the point of equipotential connection (pic. 2).

CONNECTION OF THE ELECTRIC CABLE TO THE ELECTRICITY

Installation of electric feeder - This feeder must be separately protected by a safety fuse according to the specific electric stream which depends on the wattage of the installed device. Check the wattage on the label at the back of the device. Connect the device directly to the electricity but you must put the switch between the device and electric net. The switch must be placed in min. distance 3 mm between the particular contacts according to the standards and loading. The feeder of grounding (yellow-green) cannot be interrupted by this switch. In every case feeding cable must be placed so that no point of the cable will reach the temperature which is 50°C higher than the temperature of the surrounding. Before connecting the device check that:

- safety fuse of the feeder and inner mains can stand the loading of the device (see label of the matrix)
- mains are equipped with effective grounding according to standards (ČSN) and conditions given by law
- socket or switch of the feed is well accessible from device

We refuse any responsibility in case of not respecting above mentioned rules. Before the first use it is necessary to remove all the protection foil and to clean the device - see chapter „cleaning and maintenance“.

Before the first use it is necessary to remove all the protection foil and to clean the device - see chapter „cleaning and maintenance“

As a result, when using the appliance for the first time, it is recommended to leave it function empty at the max. power for 20-30 minutes while keeping the room as well ventilated as possible.

Maintenance

We recommend to have the device checked once a year by the professional service. Only qualified or competent persons can do interventions in the product.

Connecting the oven to the mains

If multiple ovens are connected in a linear fashion they must be grounded among each other at the specified point, which is located on the rear of the device. This point is identified as the point of equipotential connection (pic. 2).

INSTRUCTION FOR USE

Warning! Before you begin using this oven you must remove the protective film from its whole surface, wash it well with water containing washing up liquid and then wipe it with a damp rag. Before starting baking switch the oven on for approx. 30 minutes at its maximum temperature so that the residues of preservative substances are burnt off.

Before using the oven for the first time the temperature must be set to 150°C and the oven must be kept running for 8 hours. After the oven has been prepared in this manner standard operation can be commenced.

Open and close the doors using the handles (pos. H, pic. 1). When the oven is on do not touch the metal components, you could be burnt. All control elements and the handles are protected against radiant heat. When handling foods in the baking chamber use protective aids on your hands. Do not cover the oven, not even partially, do not place anything on it.

Controls (pic. 1)

Start the oven by turning the main switch (A) to point “I” according to the label on the knob. The machine is now switched on. Use the regulation buttons on the thermostat to independently regulate the upper (B) and lower (C) heating elements, which are switched on after the required temperature is set. The pilot lights (D) for the upper and lower part of the chamber light up when the heating elements are on. To turn the heating elements off set the thermostat for the specific level to 0°C. The interior chamber lighting is turned on by pressing the backlit switch (E), switching it to “I” and turned off by switching it to “O”. The lighting only works if the oven is turned on using the main switch (A).

Turning the oven off

To turn the oven off make sure that the interior lighting and the heating elements have been turned off, then turn the main switch to "0".

Control panel (pic. 1)



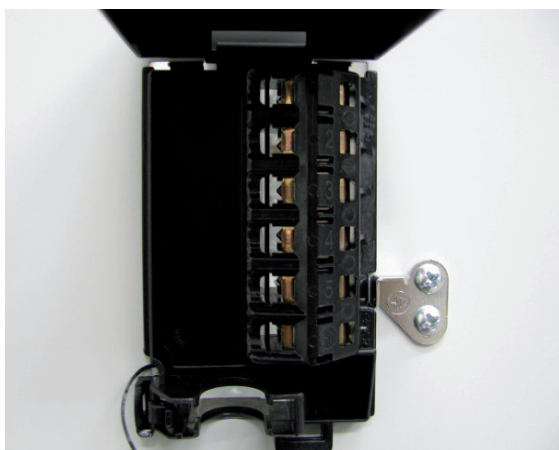
- Ⓐ MAIN SWITCH
- Ⓑ UPPER HEATING ELEMENT THERMOSTAT
- Ⓒ LOWER HEATING ELEMENT THERMOSTAT
- Ⓓ HEATING ELEMENT PILOT LIGHTS
- Ⓔ INTERIOR LIGHTING SWITCH
- Ⓕ THERMOMETER
- Ⓖ VALVE DRAW-ROD
- Ⓗ DOOR HANDLES

OPERATING INSTRUCTIONS

- When baking you must check the pizzas and if necessary turn them so that they are baked uniformly.
- When starting the baking process switch the chamber on with the thermostats turned to maximum. After the oven has been heated set the thermostats to operating temperature.
- The temperature set on the upper and lower thermostat is not usually identical (a lower temperature on the bottom thermostat).
- When the oven is switched on and empty the temperature of the fire-clay slabs rises from the upper heating elements.
- In two storey ovens heat is transferred between the upper and lower chambers.
- Clean the fire-clay slabs regularly using the appropriate equipment.
- A basic set of tools can be purchased additionally for each oven.
- Only switch the light on when baking, this will extend the service life of the light bulbs.
- If too much steam is produced in the work area it can be released by opening the steam vane using the draw-rod (pos. G, pic. 1).

Connecting the supply cable, equipotential symbol (pic. 2)

- The terminal panel is located on the rear of the oven.



Oven chamber (pic. 3)



- Ⓐ FIRE-CLAY SLABS
- Ⓑ INTERIOR CHAMBER LIGHTING
- Ⓓ HEATING ELEMENT SUPPORT
- Ⓔ HEATING ELEMENTS

CLEANING AND MAINTENANCE

The oven must be cleaned every time it is no longer in use, in compliance with the hygienic regulations. Always make sure that the oven has cooled down and is disconnected from the mains. Remove adhering food remains using a suitable spatula and a fine wire brush. Proceed carefully when cleaning the oven so that the fire-clay slabs are not damaged. These must never be washed with water. If you cool the fire-clay slabs rapidly they could be damaged. A pressure hose must not be used for cleaning, or any corrosive or abrasive substance, which could damage individual components so that they do not comply with the hygienic regulations.

HOW TO PROCEED IN THE EVENT OF A MALFUNCTION

Disconnect from the electricity supply and call the seller's service organisation.

WARNING

The warranty does not apply to any expendable components subject to regular wear (rubber seals, light bulbs, glass and plastic components, etc.). The warranty also does not apply to the oven if it is not installed in accordance with the instructions – by an authorised employee according to the corresponding standards and if the oven was manipulated by unauthorised individuals (interference with the interior system) or was operated by untrained personnel and in conflict with the instructions for use. The warranty also does not apply to damage caused by natural forces or other exterior circumstances.

The transport packaging and the oven after its service life has expired should be taken to the waste dump.



DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION



Der Produzent erklärt, dass die Geräte in einer Übereinstimmung mit den Vorschriften der 2009/142/ES, dem Gesetz Nr. 22/1997 der Sammlung und zugehörigen Regierungsverordnungen stehen 38/2001 Sb. Die Installation muss mit der Absicht auf geltende Normen durchgeführt werden. Vorsicht, im Falle einer direkten oder indirekten Beschädigung, die sich auf falsche Installation, unrichtigen Eingriff oder Anpassungen, ungenügende Instandhaltung, unrichtige Verwendung beziehen, und welche eventuell durch andere Ursachen, als in Punkten der Verkaufsbedingungen angeführt ist, so verzichtet der Importeur auf jegliche Verantwortung. Dieses Gerät ist nur für fachliche Verwendung bestimmt und muß durch qualifizierte Person bedient werden. Teile, die nach der Einstellung durch den Hersteller oder durch befugte Person gesichert wurden, dürfen vom Benutzer keineswegs umgestellt werden.

DIE TECHNISCHEN DATEN

Das Schild mit technischen Angaben ist auf der Rückseite des Gerätes angebracht. Studieren sie vor der Installation das elektrische Schema der Einschließung und alle folgende Informationen durch.

PRODUKT TYP	SPANNUNG (V/HZ)	THERMOSTATEN (ST.)	LEISTUNGSBE-DARF MAX.(KW)	ABMESSUNGEN (CM)	KAMMERABMES-SUNGEN (CM)	GEWICHT (KG)
E - 4	400 V, 3N, 50 Hz	2	4,8	98 x 92 x 42 v	70 x 70 x 15 v	80
E - 6	400 V, 3N, 50 Hz	2	7,2	98 x 121 x 42 v	72 x 107 x 15 v	110
E - 6 L	400 V, 3N, 50 Hz	2	8	131 x 92 x 42 v	107 x 72 x 15 v	122
E - 9	400 V, 3N, 50 HZ	2	12	131 x 121 x 42 v	107 x 107 x 15 v	150
E - 8	400 V, 3N, 50 HZ	4	9,6	98 x 92 x 76 v	2x 70 x 70 x 15 v	125
E - 12	400 V, 3N, 50 HZ	4	14,4	98 x 121 x 76 v	2x 72 x 107 x 15 v	180
E - 12 L	400 V, 3N, 50 HZ	4	16	131 x 92 x 76 v	2x 107 x 72 x 15 v	232
E - 18	400 V, 3N, 50 HZ	4	24	131 x 121 x 76 v	2x 107 x 107 x 15 v	245

DIE VERPACKUNGS-, UND VORRICHTUNGSKONTROLLE

Die Vorrichtung verlässt unsere Lager in ordentlicher Verpackung, auf deren die entsprechenden Symbole und Bezeichnungen stehen. In der Verpackung befindet sich entsprechende Bedienungsanleitung. Falls die Verpackung eine schlechte Behandlung oder Anzeichen der Beschädigungen vorweist, muß dieses sofort beim Transporteur reklamiert werden und zwar durch Unterzeichnung eines Schadensprotokolles.

Wichtige Hinweise

- Diese Bedienungsanleitung muss ordentlich und bedächtig gelesen werden, weil sie wichtige Informationen über Sicherheitsmerkmale, Installation und Anwendung beinhaltet
- Diese Empfehlungen beziehen auf diesen Produkt
- Der Produkt entspricht geltenden Normen
- Diese Anleitung muß ordentlich für die zukünftige Verwendung hinterlegt werden
- Hindern Sie den Kinder an Vorrichtungsmannipulation
- Beim Verkauf oder Verlegung ist es notwendig sich zu überzeugen, daß die Bedienstperson oder Fachservis sich mit der Beherrschung und Installationsanleitung in beiliegender Anleitung, anvertraut gemacht haben.
- Das Produkt darf nur eingeschulte Bedienung bedienen
- Das Produkt darf nicht ohne Aufsicht ins Betrieb gesetzt sein
- Es ist empfohlen, minimal einmal pro Jahr eine Fachkontrolle durchführen zu lassen
- Bei eventueller Reparatur der Teilenumtauschungen müssen ausschließlich Originalteile angewendet werden
- Das Produkt darf nicht durch einen Wasserstrahl oder Druckbrause gereinigt werden
- Schalten Sie alle Leitungen (Wasser, Elektrizität, Gas) bei einer Störung oder beim schlechten Lauf aus und rufen Sie autorisierten Service an
- Der Hersteller verzichtet auf jegliche Verantwortung bei Störungen, die durch fehlerhafte Installation, Nichteinhaltung o.a. Empfehlungen, andere Verwendung u.ä, verursacht wurden

TECHNISCHE INSTRUKTIONEN FÜR DIE INSTALLATION UND REGULATION

Zur Benützung nur für spezialisierte Techniker Instruktionen, die folgen, wenden sich an den Techniker, der für die Installation qualifiziert ist, damit er alle Operationen mit der korrektesten Weise und laut der gültigen Normen durchführt.

Wichtig

Jeweils irgendeine Tätigkeit, die mit der Regulation verbunden ist u.ä, muß nur mit der aus dem Netz ausgezogenen und abgeschalteten Einrichtung vollgezogen sein. Solange das Gerät unter der Spannung notwendig zu halten ist, eine höchste Vorsicht zu beachten vorliegt.

DIE PLATZIERUNG

Es ist unbedingt notwendig, zu der Regulation der Gerätetätigkeit, daß das Milieu - der Küche -, wo das Gerät installiert wird, sehr gut belüftbar ist (im Hinblick darauf: sei der Techniker sich mit geltenden Normen (EN) richtet). Wenn die Einrichtung so plaziert wird, daß sie im Mobiliarwandkontakt stehen wird, so müssen diese einer Temperatur von 60°C widerstehen. Die Installation, Herrichtung, Inbetriebnahme müssen durch qualifizierte Person, die zu solchen Vorkehrungen eine Befugnis hat und dies laut geltenden Normen nach, durchgeführt werden.

Packen Sie das Gerät aus und kontrollieren Sie, ob sich das Gerät während des Transportes nicht beschädigt hat. Platzieren Sie das Gerät auf eine waagrechte Fläche (maximale Unebenheit bis 2°). Stellen Sie das Gerät unter den Haubenabzug, damit Sie die Wasserdämpfe und den Geruch eliminieren. Das Gerät kann selbständig oder in einer Reihe mit Geräten unserer Herrstellung installiert werden. Es ist notwendig die minimale Entfernung von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten, so dass die Wärmeisolierung der brennbaren Teilen gewährleistet wird.

DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUS DER SICHT DES FEUERSCHUTZES LAUT EN. 061008 ČL. 21

Die Einrichtungsbedienungen dürfen nur Erwachsene ausführen

- Das Gerät darf sicher in gewöhnlicher Umgebung laut EN verwendet werden.
- Es ist notwendig das Gerät so plazieren, daß es auf einer unbrennbaren Grundlage steht oder hängt.
- Es dürfen, auf und in eine Entfernung, die kleineremase als sicher vom Gerät bezeichnet wird, keine Gegenstände aus brennbaren Materilien (die kleinste Entfernung vom Brennbarem ist 10 cm) aufgestellt werden.
- Die sicheren Entfernungen von Massen der einzelnen Brenngra

Tabelle:

Baumassefeuerbrenngrad ins Brenngrad (EN) der Massen und Produkte eingegliedert

A	Unbrennbar	Granit, Sandstein, beton, Ziegel, Keramikbekleidung, Putz
B	nicht einfach brennbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1	schwer brennbar	Holz, Laubbaum, Furnier Sirkoklit, Festpapier, Umakart
C2	mittel brennbar	Holzspanplatten, Solodur, Korkplatten, Hartgummi, Bodenbeläge
C3	leicht brennbar	Holzfasernplatten, Polystyren, Polyureten, PVC

Die Bedarfsartikel müssen sicher installiert werden und sind mit regulierenbaren Beinchen - zur Ausgleichen der Höhe und der Unebenheiten eingestattet.

Die Geräte müssen in einer sicheren Weise installiert werden. Bei der Installation müssen weiter betreffende Projekt-, Sicherheits-, und Hygienevorschriften respektiert werden.

- EN 06 1008 Feuerschutz der örtlichen Geräte und der Wärmquellen
- EN 33 2000 Umgebung für elektrische Geräte

DER ELEKTRISCHE KABELNETZANSCHLUSS

Die Installation der elektrischen Ankupplung - Diese Zuleitung muß selbstständig gesichert werden. Und das durch entsprechende Sicherung des Nennstromes in der Abhängigkeit am Anschlußwert des installierten Gerätes. Kontrollieren sie den Anschlußwert des Apparates auf dem Produktionsschild im Hinterteil des Gerätes. Schließen Sie das Gerät direkt ans Netz an.

Es ist unbedingt notwendig zwischen das Gerät und das Netz einen Schalter zu legen, der eine minimale Entfernung von 3mm unter den Einzelkontakten aufweist und der auch den geltenden Normen und Belastungen entspricht. Die Erdungszuleitung (gelbgrün) darf nicht durch diesen Schalter unterbrochen sein.

Der Zuleitungskabel muß in jedem Fall so angebracht sein, dass er in keinem Punkt einer um 50°C höherer Temperatur als Umgebungstemperatur nicht erreicht. Eher das Gerät ans Netz angeschlossen wird, versichern Sie sich, dass:

- die Zuleitungssicherung und die Innenscheidung die Einrichtungsbelastung ertragen (siehe Matriceschild),
- die Verteilung mit wirksamer Erdung laut Normen (EN) und Gesetzbedingungen ausgestattet ist

WIR VERZICHTEN AUF JEDGLICHE VERANTWORTUNG IM FALLE, DASS DIESE NORMEN NICHT RESPEKTIERT WERDEN UND IM FALLE DER NICHTEINHALTUNG DER OBENERWÄHNTER GRUNDSÄTZE.

Es ist notwendig die Schutzfolie vor der ersten Benützung zu beseitigen, sowie das Gerät zu reinigen siehe das Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.

Wir empfehlen, die Kochplatte das erste Mal leer einzuschalten, und zwar bei Höchstleistung, und ihn 20 bis 30 Minuten lang laufen zu lassen, wobei der Raum so gut wie möglich durchgelüftet werden sollte.

NETZANSCHLUSS DER ANLAGE

Bei dem linearen Anschluss von mehreren Geräten müssen die Geräte untereinander in dem dazu bestimmten Punkt geerdet werden, der auf der hinteren Seite des Gerätes situiert ist. Dieser Punkt ist als Punkt des Äquipotentialanschlusses bezeichnet (Abb. 2).

INSTANDSHALTUNG

Es ist empfohlen mindestens einmal pro Jahr das Gerät durch einen fachlichen Servicedienst warten zu lassen. Alle Eingriffe in das Gerät darf nur eine qualifizierte Person durchführen, die zu solchen Handlungen eine Befugnis besitzt.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vorsicht!

Vor dem Gebrauch des Gerätes ist von der gesamten Oberfläche die Schutzfolie abzunehmen, weiter ist die gesamte Oberfläche mit einem Geschirreinigungsmitel zu waschen und mit weichem Putztuch abzuwischen. Vor dem Backen lassen Sie den Ofen auf volle Leistung ca. 30 Minuten lang laufen, um die Reste der Konservierungsmittel auszubrennen.

Vor dem ersten Gebrauch ist die Temperatur auf 150°C einzustellen und der Ofen muss ca. 8 Stunden lang laufen. Nach diesem Ausbrennen kann der Ofen in den laufenden Betrieb genommen werden.

Tür mittels Handgriffe (Pos. H, Abb. 1) öffnen und schließen. Beim Betrieb ist jede Berührung der metallischen Teile zu vermeiden: Verbrennungsgefahr. Sämtliche Betätigungselemente und Handgriffe sind vor der strahlenden Wärme geschützt. Bei dem Umgang mit den Lebensmitteln in der Backkammer sind Schutzhandschuhe zu verwenden. Es ist verboten, den Ofen sogar teilweise abzudecken oder Gegenstände darauf zu legen.

Betätigung (Abb. 1)

Die Anlage wird in Betrieb genommen, indem der Hauptschalter (A) in die Lage „I“ entsprechend der am Schalter geklebten Etikette gebracht wird. Dann befindet sich das Gerät unter Spannung. Mit Regelknöpfen von Thermostaten können obere (B) und (C) untere Heizkörper reguliert werden: diese werden nach der Einstellung der erwünschten Temperatur in Betrieb genommen. Die Heizkörper werden durch das Aufleuchten der Kontrollleuchten (D) für oberen und unteren Kammerteil signalisiert. Nach der Abschaltung des Erhitzens der Heizkörper ist der Thermostat für die gewählte Etage auf die Temperatur von 0°C einzustellen. Die innere Kammerbeleuchtung wird mittels eines durchgeleuchteten Schalters (E) eingeschaltet, Einschaltung in der Position „I“, Ausschaltung in der Position „0“. Die Beleuchtung funktioniert nur dann, wenn das Gerät mittels Hauptschalter (A) in Betrieb genommen wurde.

Ausschalten des Ofens

Nach dem Ausschalten des Ofens überzeugen Sie sich, dass die innere Beleuchtung sowie die Heizkörper ausgeschaltet sind, dann bringen Sie den Hauptschalter in die Pos. „0“.

BETÄTIGUNGSTAFEL (ABB. 1)



- (A) MHAUPTSCHALTER
- (B) THERMOSTAT DER OBEREN HEIZKÖRPER
- (C) THERMOSTAT DER UNTEREN HEIZKÖRPER
- (D) KONTROLLLEUCHTEN DER ERWÄRMUNG
- (E) SCHALTER DER INNEREN BELEUCHTUNG
- (F) THERMOMETER
- (G) ZUGSTANGE DER KLAPPENBETÄTIGUNG
- (H) HANDGRIFFE TÜR

BETRIEBSEMPFEHLUNG

- Im Verlauf des Backens ist der Zustand der Pizzen zu kontrollieren; ggf. sind sie teilweise umzudrehen, damit sie regelmäßig durchgebraten werden.
- Anfangs ist die Kammer mit den auf Maximum eingestellten Thermostaten einzuschalten. Nach dem Erhitzen sind die Thermostaten auf die Betriebstemperatur einzustellen.
- Die am oberen und unteren Thermostat eingestellten Temperaturen sind meistens nicht identisch (die Temperatur am unteren Thermostat ist niedriger)
- Ist der Ofen eingeschaltet und leer, wächst die Temperatur der Schamotteplatten von den oberen Heizkörpern
- Bei Zweietagenöfen wird die Wärme zwischen der oberen und unteren Kammer übertragen und im Gegenteil.
- Die Schamotteplatte ist regelmäßig mit geeigneten Werkzeugen zu reinigen.
- Zu jedem Ofen kann ein Grundwerkzeugsatz zusätzlich zugekauft werden.
- Die Beleuchtung soll nur beim Backen eingeschaltet werden, es wird dadurch die Lebensdauer der Glühlampen verlängert
- Bei übermäßiger Dampfbildung im Arbeitsraum kann die Dampfklappe mittels Betätigungszugstange (Pos. G, Abb. 1) geöffnet werden.

ANSCHLIESSEN DES ZULEITUNGSKABELS, ZEICHEN DER ÄQUIPOTENTIALITÄT (ABB. 2)

- Das Klemmenbrett befindet sich auf der hinteren Geräteseite



OFENKAMMER (ABB. 3)



- Ⓐ SCHAMOTTEPLATTEN
- Ⓑ INNERE KAMMERBELEUCHTUNG
- Ⓓ UNTERSTÜTZUNG DER OBEREN HEIZKÖRPER
- Ⓔ HEIZKÖRPER

REINIGUNG UND WARTUNG

Die Reinigung muss nach jeder Betriebsbeendigung entsprechend den hygienischen Vorschriften erfolgen. Man muss sich immer überzeugen, dass die Anlage kalt und von dem Hauptanschluss getrennt ist. Angebackene Lebensmittelreste sind mit einer Spachtel oder mit feiner Drahtbürste zu entfernen. Beim Reinigen ist es vorsichtig vorzugehen, um jede Beschädigung der Schamotteplatten zu vermeiden. Die heftige Abkühlung kann eine Beschädigung der Schamotteplatten verursachen. Zur Reinigung dürfen weder eine unter Druck arbeitende Dusche, noch korrosive und abrasive Mittel eingesetzt werden, denn diese könnten einzelne Teile beschädigen und entsprechen ohnehin nicht den hygienischen Vorschriften.

Vorgang im Störfall

Stromversorgung abschalten und Kundendienstabteilung Ihres Händlers kontaktieren.

ACHTUNG

Die Garantie bezieht sich nicht auf die Verbrauchsteile, die einer laufenden Abnutzung unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Die Garantie deckt auch keinesfalls jene Teile, deren Installierung nicht entsprechend der Anleitung durchgeführt wurde – d.h. von einem dazu berechtigten Fachmann entsprechend den einschlägigen Normen –, die infolge einer unsachgemäßen Handhabung beschädigt wurden (Eingriffe im Inneren der Anlage), die von den nicht geschulten Mitarbeitern und vorschriftswidrig bedient wurden; außerdem deckt die Garantie keine durch Natureinflüsse oder durch andere äußere Eingriffe verursachte Beschädigung.

Transportverpackungen und Anlagen nach dem Ende der Lebensdauer einer Sammelstelle abgeben.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2009/142/ES, à la loi n°22/1997sb. et aux décrets applicables - 38/2001 Sb. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'étiquette sur laquelle figurent les caractéristiques techniques est apposée sur la partie postérieure de l'appareil. Avant de procéder à l'installation, prendre connaissance du schéma électrique et de toutes les informations que contient la présente notice.

TYPE DE PRODUIT	TENSION (V/HZ)	NOMBRE DE THERMOSTATS (UNITÉS)	PUISSANCE MAX. (KW)	DIMENSION (CM)	DIMENSION DE LA CHAMBRE (CM)	POIDS (KG)
E - 4	400 V, 3N, 50 Hz	2	4,8	98 x 92 x 42 v	70 x 70 x 15 v	80
E - 6	400 V, 3N, 50 Hz	2	7,2	98 x 121 x 42 v	72 x 107 x 15 v	110
E - 6 L	400 V, 3N, 50 Hz	2	8	131 x 92 x 42 v	107 x 72 x 15 v	122
E - 9	400 V, 3N, 50 HZ	2	12	131 x 121 x 42 v	107 x 107 x 15 v	150
E - 8	400 V, 3N, 50 HZ	4	9,6	98 x 92 x 76 v	2x 70 x 70 x 15 v	125
E - 12	400 V, 3N, 50 HZ	4	14,4	98 x 121 x 76 v	2x 72 x 107 x 15 v	180
E - 12 L	400 V, 3N, 50 HZ	4	16	131 x 92 x 76 v	2x 107 x 72 x 15 v	232
E - 18	400 V, 3N, 50 HZ	4	24	131 x 121 x 76 v	2x 107 x 107 x 15 v	245

VERIFICATION DE L'EMBALLAGE

Les appareils sont correctement emballés à l'usine. Le marquage de l'emballage comprend les symboles conventionnels, le modèle et l'alimentation électrique. La présente notice doit se trouver à l'intérieur de l'emballage. Vérifier le colis dès sa réception. Si des signes de chocs ou de chute sont constatés, le signaler immédiatement au transporteur et rédiger un rapport précis sur les dommages éventuellement subis.

ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les composants de l'emballage : papier, carton et polystarène, sont des produits qui peuvent être assimilés aux ordures solides urbaines. L'élimination est sans problèmes, il suffit de suivre les normes en vigueur.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation du petit four à pizza est réservée au personnel ayant parfaitement pris connaissance des normes de sécurité contenues dans la présente notice. Toutes les opérations de réglage, d'entretien ou de nettoyage doivent être réalisées après avoir débranché l'alimentation électrique. Vérifier périodiquement l'état du câble d'alimentation. Un câble endommagé constitue un danger grave. En cas d'anomalies de fonctionnement, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service assistance. Ce four électrique est destiné à la cuisson des pizzas, des sandwichs, croque-monsieur ou d'autres produits alimentaires. Il est recommandé de l'utiliser strictement pour cet emploi et aucun autre. Les appareils sont fabriqués conformément aux normes de sécurité en vigueur. Il y a néanmoins des risques qui peuvent subsister tels que les brûlures lors de l'introduction et de la sortie des produits du four et pendant les opérations de nettoyage.

INSTALLATION

Instructions techniques pour l'installation et réglage

Ne peut être effectué que par un technicien professionnel.

Les instructions qui suivent s'adressent à un technicien professionnel afin qu'il puisse effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur.

Important

Toute manipulation liée à une réparation doit être effectuée sur l'appareil débranché.

En cas où il faut réparer l'appareil sous tension, prendre les préventions nécessaires.

LOCATION

Le local dans lequel l'appareil est installé doit être bien ventilé. Si l'appareil doit toucher le parois, celui-ci doit résister à la chaleur de 60°C au minimum. L'installation, le réglage et la mise en marche doivent être effectués par une personne qualifiée ayant une autorisation nécessaire selon les normes en vigueur.

Déballez l'appareil et vérifiez s'il n'était pas endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (pente maximale de 2°). Placez l'appareil sous une hotte pour éliminer la vapeur et mauvaise odeur.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

SAFETY MEASURES FROM THE STANDPOINT OF THE FIRE PROTECTION ACCORDING TO ČSN 061008ČL. 21:

- l'appareil ne peut être utilisé que par des personnes majeures
- l'appareil peut être utilisé dans un espace ordinaire selon ČSN 332000-1
- l'appareil doit être placé ou suspendu d'une manière stable sur une surface ininflammable

Il est interdit de placer sur l'appareil ou dans la distance inférieure à 10 cm de l'appareil des objets inflammables.

- les distances de sécurité pour les matériaux inflammables selon leurs degré d'inflammabilité et les informations sur l'inflammabilité des matériaux de construction – voir le tableau

Tableau

degré d'inflammabilité d'un matériel de construction (ČSN 730823)

A	ininflammables	- granit, grès, béton, briques, carrelage céramique, enduit
B	difficilement inflammables	- acumin, héraclite, lihnos, itaver
C1	mal inflammables	- bois des arbres feuillus, contre-plaqué, papier durci, umaquart
C2	inflammabilité moyenne	- aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, revêtements
C3	inflammabilité facile	- planches de fibre de bois, polystyrène, polyurethane, PVC

L'appareil doit être installé d'une manière sûre. Pendant l'installation, il faut tenir compte des régléments de projet, d'hygiène et de sécurité selon:

- ČSN 06 1008 protection contre incendie des consommateurs d'énergie locaux et des émmeteurs de chaleur
- ČSN 33 2000 le milieu pour les appareil électriques

CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

Les four électriques mod. FP 36 – FP 36R – FP 66R ont une esthétique simple et rationnelle ainsi que des dimensions compactes, ce qui permet de les intégrer facilement dans tous les milieux, et notamment dans les espaces réduits. Ces fours sont faciles à utiliser, tous les modèles sont équipés de temporisateur et de thermostat pour le réglage de la température. La chambre de cuisson et la structure portante sont réalisées en acier inox. Le modèle FP 36 est équipé d'une grille amovible tandis que les modèles FP 36 R et FP 66 R sont équipés d'une

porte rabattable et de plan de cuisson en matériau réfractaire spécial, rayé en dessous pour augmenter la vitesse de chauffage et améliorer la distribution de la chaleur. Tous les modèles sont isolés à l'aide de panneaux en laine de panneaux en laine de verre et sont équipés de résistances électriques blindées.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'installation et la mise en marche de l'appareil sont réservées au personnel qualifié et conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux normes CEI. Respecter les indications de la plaquette signalétique et du schéma électrique. La section des câbles doit être appropriée à la puissance du four indiquée sur la plaquette signalétique. Vérifier si les câbles sont correctement branchés (fil bleu=neutre). L'interrupteur général ou la prise doivent se trouver à proximité de l'appareil et l'accès doit être aisé. Conformément aux prescriptions internationales, prévoir en amont un dispositif omnipolaire avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm pour pouvoir couper l'alimentation à l'appareil. Quand l'appareil est en marche, la tolérance de la tension d'alimentation ne doit pas dépasser +/- 10 % de la valeur nominale. Connecter l'appareil à une ligne de terre en parfait état.

Branchement au réseau

Lors du branchement linéaire de plusieurs appareils, les appareils doivent être mis à la terre conjointement sur le point destiné à cet effet, situé dans la partie arrière de l'appareil. Ce point représente la connexion équipotentielle (image 2).

MODE D'EMPLOI

Attention!

Avant d'utiliser l'appareil, retirez les films de protection de toute la surface, lavez minutieusement avec de l'eau mélangée à un détergent, puis essuyez à l'aide d'un torchon humide. Avant de commencer la cuisson, laissez fonctionner le four pendant environ 30 minutes afin de brûler les résidus des produits de conservation.

Avant la première utilisation, il est indispensable de régler la température à 150°C et de laisser le four fonctionner pendant 8 heures. Il est possible ensuite de l'utiliser normalement.

Ouvrez et fermez la porte à l'aide des poignées (note H, image 1). Pendant l'utilisation, ne touchez pas les pièces métalliques, vous risquez de vous brûler. Les éléments de commande et les poignées sont protégés contre la chaleur radiante. Protégez vos mains lors de la manipulation des aliments dans la chambre de cuisson. Ne recouvrez pas le four, même partiellement, et n'y posez aucun objet.

Commande (image 1)

Allumez l'appareil en mettant l'interrupteur principal (A) en position « I », selon l'étiquette de l'interrupteur. L'appareil est ainsi sous tension. A l'aide des boutons de réglage des thermostats, vous pouvez régler le corps de chauffe supérieur (B) et inférieur (C) qui se mettent en marche après le réglage de la température exigée. Les corps de chauffe sont indiqués par l'allumage des témoins lumineux (D) pour la partie supérieure et inférieure de la chambre. Le réchauffement des corps de chauffe est éteint en réglant le thermostat pour l'étage concerné à la température de 0° C. L'éclairage interne de la chambre est assuré par l'interrupteur éclairé (E) en position « I » et il s'éteint en position « 0 ». L'éclairage fonctionne seulement lorsque l'appareil est allumé à l'aide de l'interrupteur principal (A).

Extinction du four

Pour éteindre l'appareil, vérifiez que l'éclairage interne et les corps de chauffe sont éteints, puis mettez

l'interrupteur principal en position « 0 ».

Panneau de commande (image 1)



- Ⓐ INTERRUPTEUR PRINCIPAL
- Ⓑ THERMOSTAT DE RÉISTANCES SUPÉRIEURES
- Ⓒ THERMOSTAT DE RÉISTANCES INFÉRIEURES
- Ⓓ TÉMOINS LUMINEUX DU CHAUFFAGE
- Ⓔ INTERRUPTEUR DE L'ÉCLAIRAGE INTERNE
- Ⓕ THERMOMÈTRE
- Ⓖ TRINGLE DE COMMANDE DU CLAPET
- Ⓗ POIGNÉES DE LA PORTE

RECOMMANDATIONS

- Pendant la cuisson, contrôlez l'état des pizzas et éventuellement déplacez-les afin d'obtenir une cuisson générale.
- Au début, allumez la chambre avec les thermostats réglés au maximum. Après le réchauffement, réglez les thermostats à la température de régime.
- En général, la température réglée sur les thermostats supérieur et inférieur n'est pas identique (température inférieure sur le thermostat inférieur)
- Lorsque le four est éteint et vide, la température des plaques réfractaires augmente à partir des corps supérieurs.
- Pour les fours à deux étages, la chaleur circule entre la chambre haute et basse et vice versa.
- Nettoyez régulièrement les plaques réfractaires à l'aide de l'outillage correspondant.
- Un kit d'outillage de base peut être acheté pour chaque four.
- Allumez la lumière seulement pendant la cuisson afin d'augmenter la longévité des ampoules.
- La formation démesurée de vapeur dans l'espace de cuisson peut être évacuée à l'aide de la tringle de commande du clapet à vapeur (note G, image 1)

Branchement du câble d'amenée, marque équipotentielle (image 2)

- La réglette de raccordement est située dans la partie arrière de l'appareil



LA CHAMBRE À FOUR (IMAGE 3)



- (A) PLAQUES RÉFRACTAIRES
- (B) ÉCLAIRAGE INTERNE DE LA CHAMBRE
- (D) SUPPORT DES CORPS SUPÉRIEURS
- (E) CORPS DE CHAUFFE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage doit être réalisé après chaque utilisation et conformément aux règlements hygiéniques. Vérifiez que l'équipement est refroidi et débranché. Retirez les restes d'aliments à l'aide d'une raclette appropriée et d'une fine brosse métallique. Nettoyez avec précaution, afin de ne pas endommager les plaques réfractaires. Ne les lavez jamais à l'eau. Les plaques réfractaires risquent d'être endommagées suite à un refroidissement rapide. Au moment du nettoyage, n'utilisez jamais une douche à pression ni des produits corrosifs et abrasifs qui pourraient endommager les différentes parties qui seraient ainsi contraires aux règlements hygiéniques.

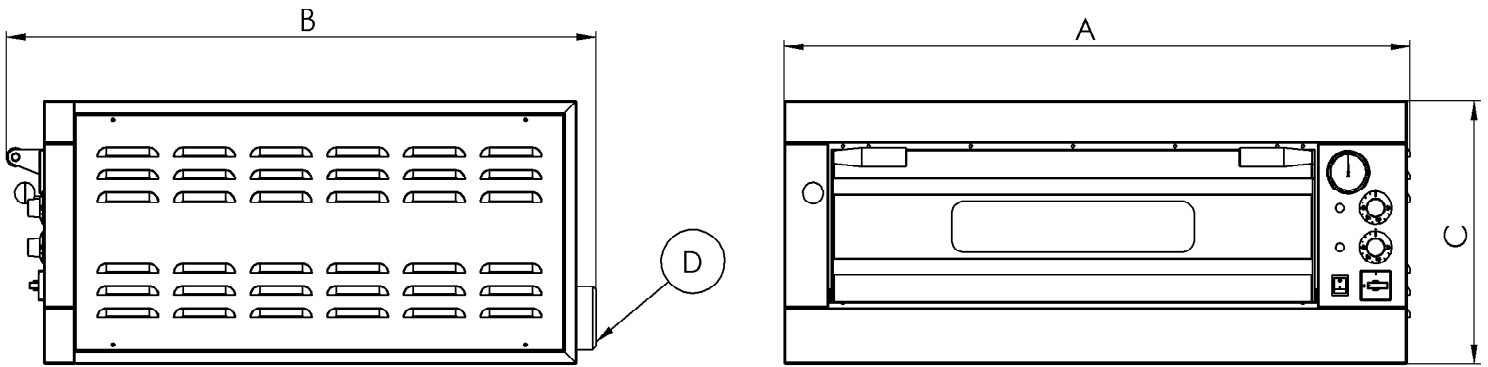
Que faire en cas de panne ?

Débranchez l'appareil et appelez l'organisation de services après-vente du vendeur.

AVERTISSEMENT

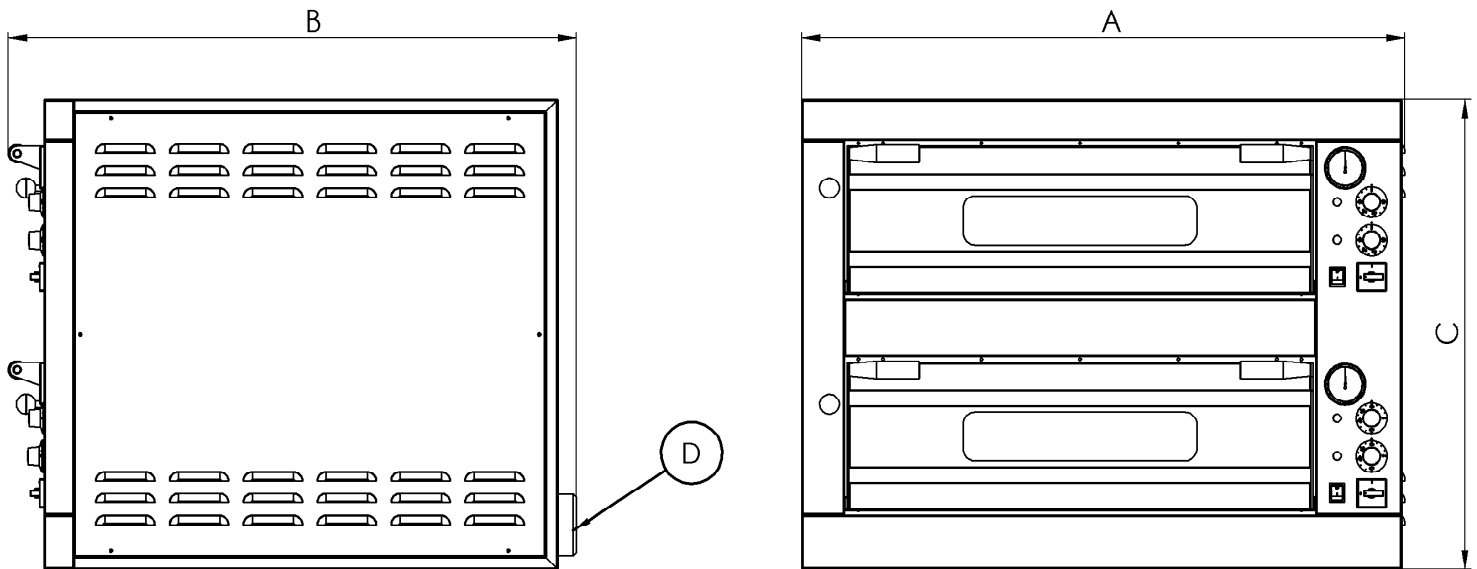
La garantie ne concerne pas les pièces soumises à l'usure courante (étanchéités en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne concerne pas l'équipement lorsque l'installation n'est pas réalisée conformément au mode d'installation – par un employé autorisé selon les normes correspondantes et lors d'une manipulation inadéquate (intervention à l'intérieur de l'appareil) ou d'un service réalisé par un personnel non-formé et en contradiction avec le mode d'emploi. Elle ne concerne pas également tout endommagement

DIMENSION PLANS / MASSKIZZEN / DIMENSIONS
E - 4, 6, 6L, 9, 9L



TYPE	A (CM)	B (CM)	C (CM)
E - 4	98	92	42
E - 6	98	121	42
E - 6 L	131	92	42
E - 9	131	121	42

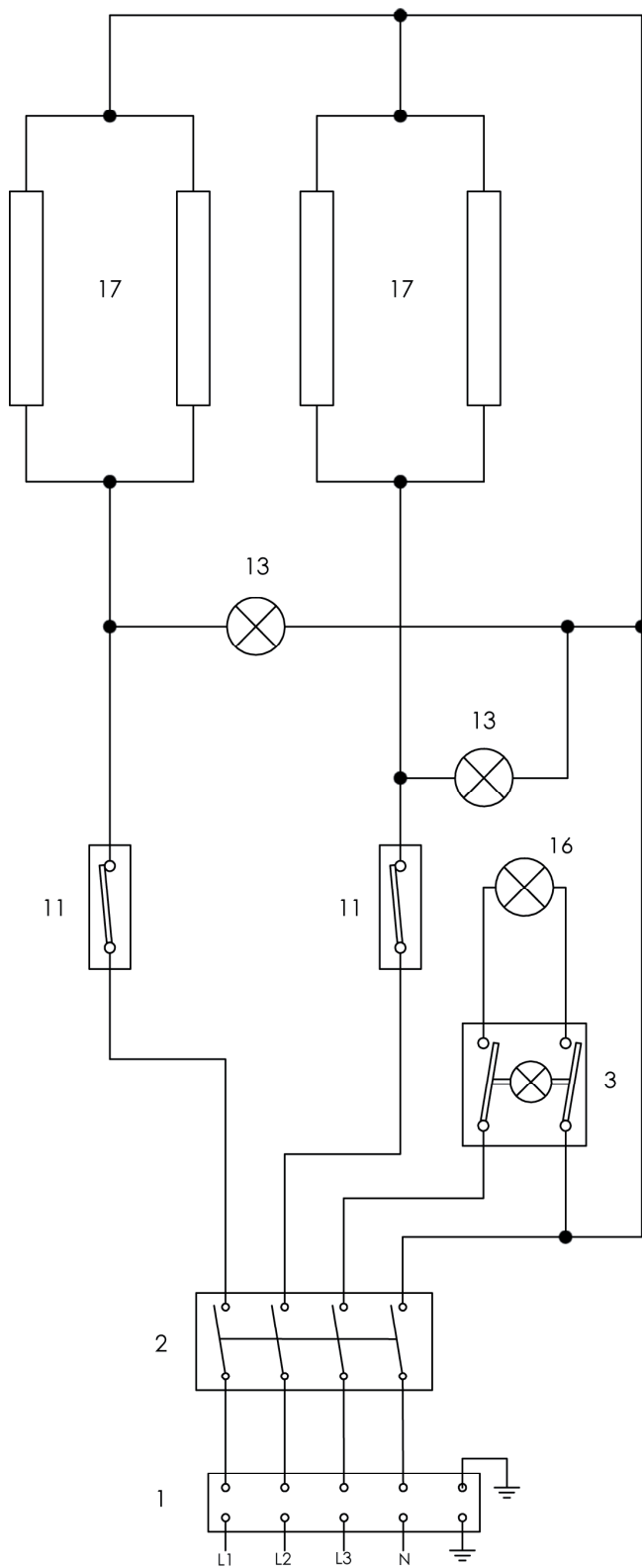
DIMENSION PLANS / MASSKIZZEN / DIMENSIONS
E - 8, 12, 12L, 18



TYPE	A (CM)	B (CM)	C (CM)
E - 8	98	92	76
E - 12	98	121	75
E - 12 L	131	92	75
E - 18	131	121	75

EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE

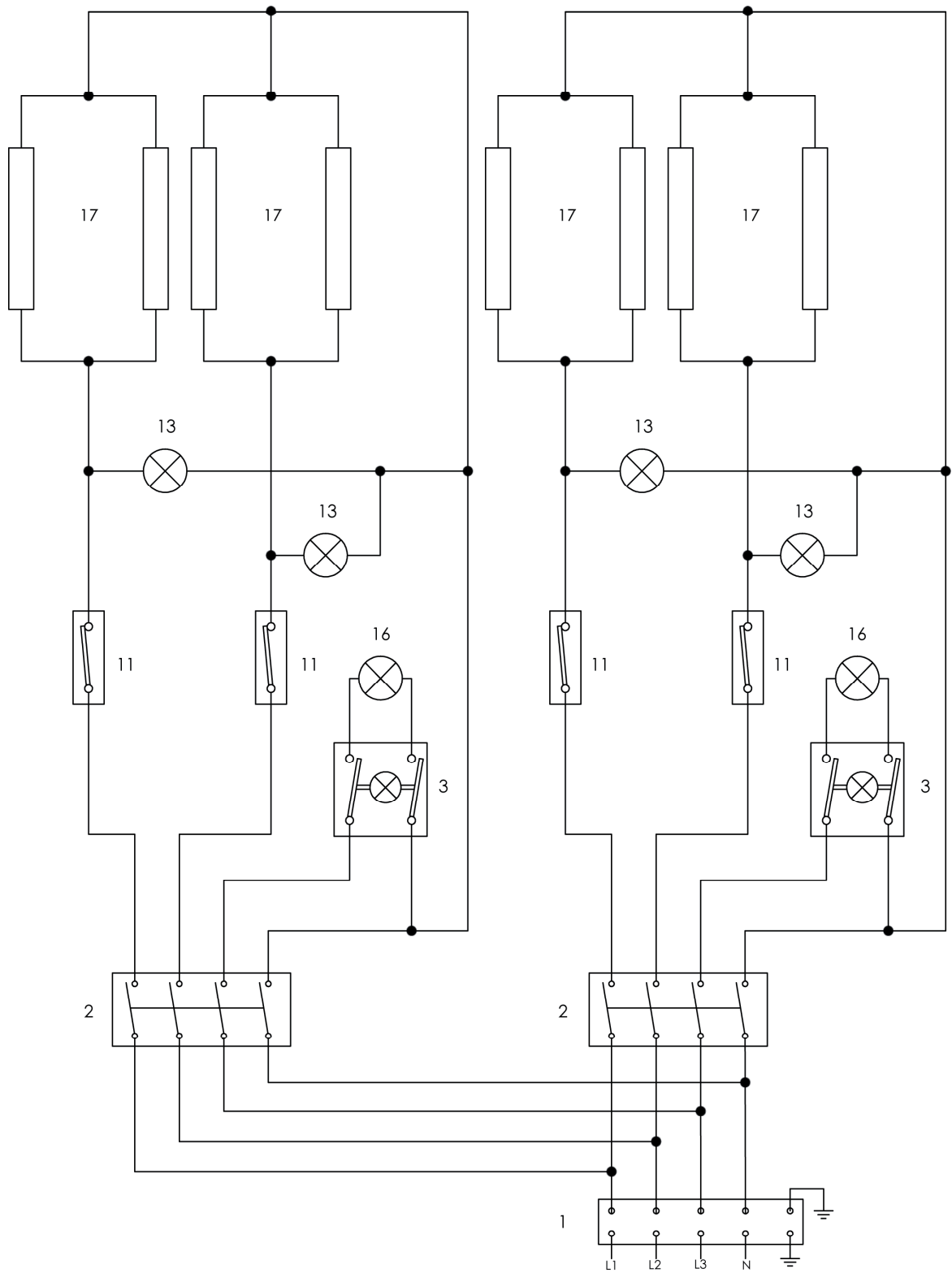
E - 4, 6









	ENGLISH	DEUTSCH	FRANÇAIS
1	TERMINAL PLATE	KLEMMENBRETT	REGLETTE DE RACCORDEMENT
2	SWITCH O/I	SCHALTER O/I	INTERRUPTEUR O/I
3	BACKLIT SWITCH O/I	DRUCHGELEUCHTETER SCHALTER O/I	INTERRUPTEUR ECLAIRAGE O/I
11	OPERATING THERMOSTAT	ARBEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE REGIME
13	ORANGE PILOT LIGHT	KONTROLLLEUCHTE ORANGE	TEMOIN LUMINEUX ORANGE
16	INTERIOR LIGHTING	INNERE BELEUCHTUNG	ECLAIRAGE INTERNE
17	HEATING ELEMENT	HEIZKÖRPER	CORPS DE CHAUFFE

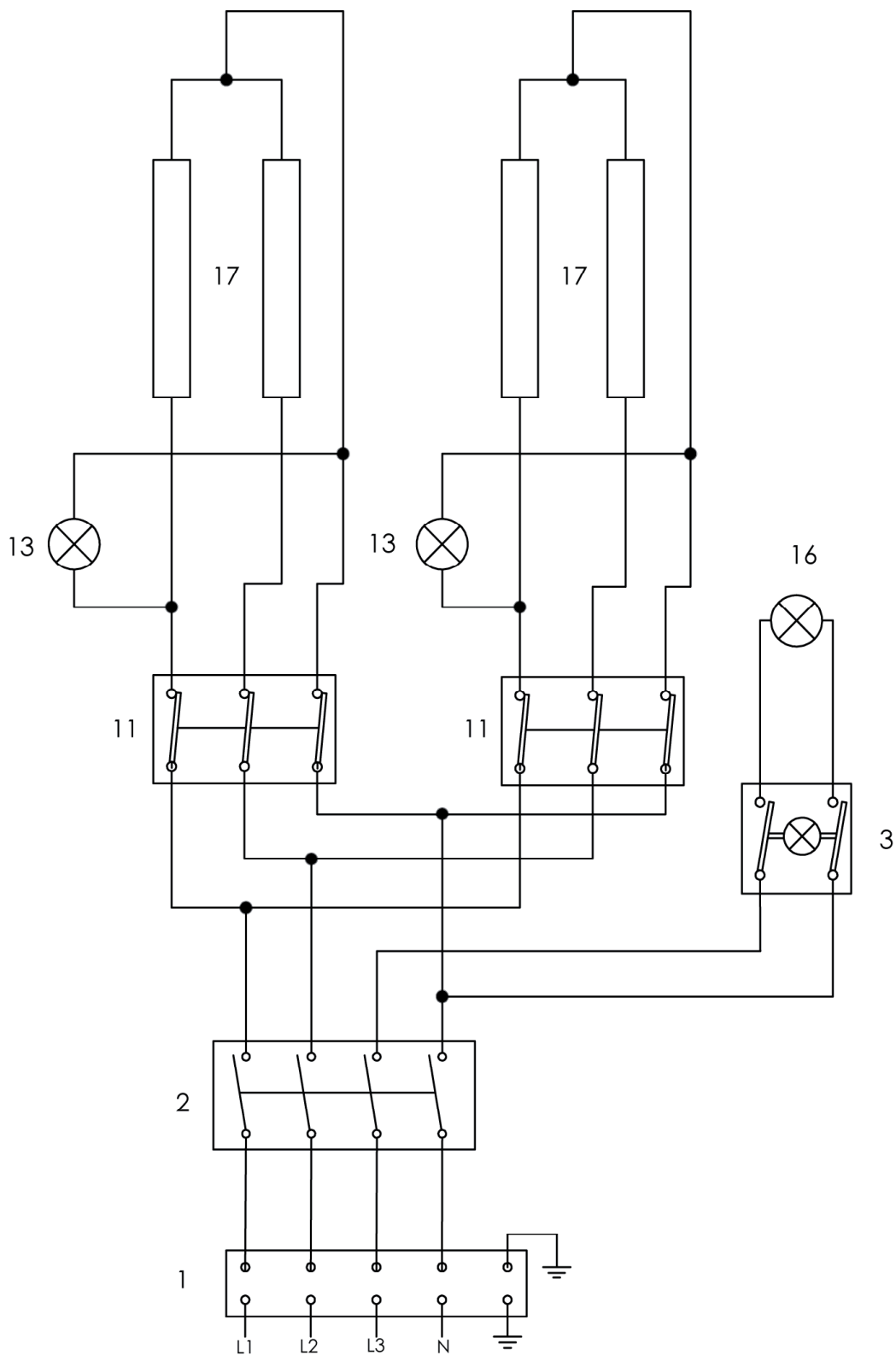
EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE




E - 8, 12



	 ENGLISH 	 DEUTSCH 	 FRANÇAIS 
1	TERMINAL PLATE	KLEMMENBRETT	REGLETTE DE RACCORDEMENT
2	SWITCH O/I	SCHALTER O/I	INTERRUPTEUR O/I
3	BACKLIT SWITCH O/I	DRUCHGELEUCHTETER SCHALTER O/I	INTERRUPTEUR ECLAIRAGE O/I
11	OPERATING THERMOSTAT	ARBEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE REGIME
13	ORANGE PILOT LIGHT	KONTROLLLEUCHE ORANGE	TEMOIN LUMINEUX ORANGE
16	INTERIOR LIGHTING	INNERE BELEUCHTUNG	ECLAIRAGE INTERNE
17	HEATING ELEMENT	HEIZKÖRPER	CORPS DE CHAUFFE

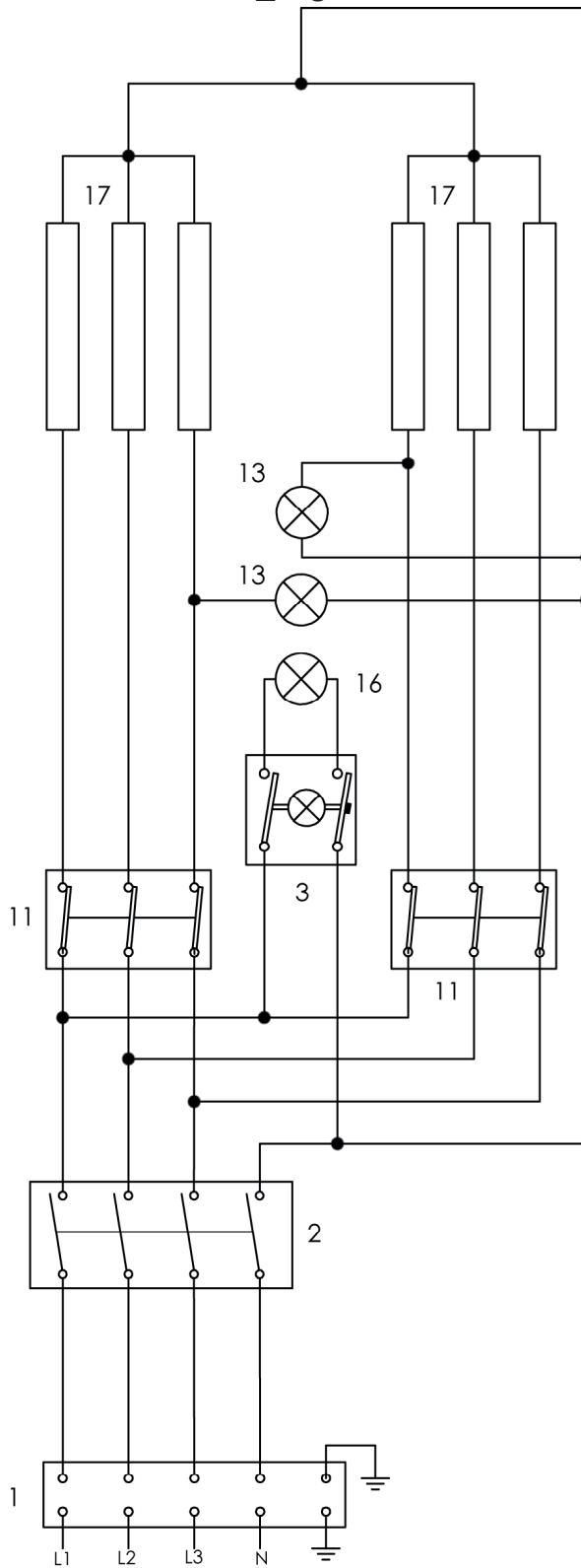
**EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE
E - 6 L**






	 ENGLISH	 DEUTSCH	 FRANÇAIS
1	TERMINAL PLATE	KLEMMENBRETT	REGLETTE DE RACCORDEMENT
2	SWITCH O/I	SCHALTER O/I	INTERRUPTEUR O/I
3	BACKLIT SWITCH O/I	DRUCHGELEUCHTETER SCHALTER O/I	INTERRUPTEUR ECLAIRAGE O/I
11	OPERATING THERMOSTAT	ARBEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE REGIME
13	ORANGE PILOT LIGHT	KONTROLLLEUCHTE ORANGE	TEMOIN LUMINEUX ORANGE
16	INTERIOR LIGHTING	INNERE BELEUCHTUNG	ECLAIRAGE INTERNE
17	HEATING ELEMENT	HEIZKÖRPER	CORPS DE CHAUFFE

EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE

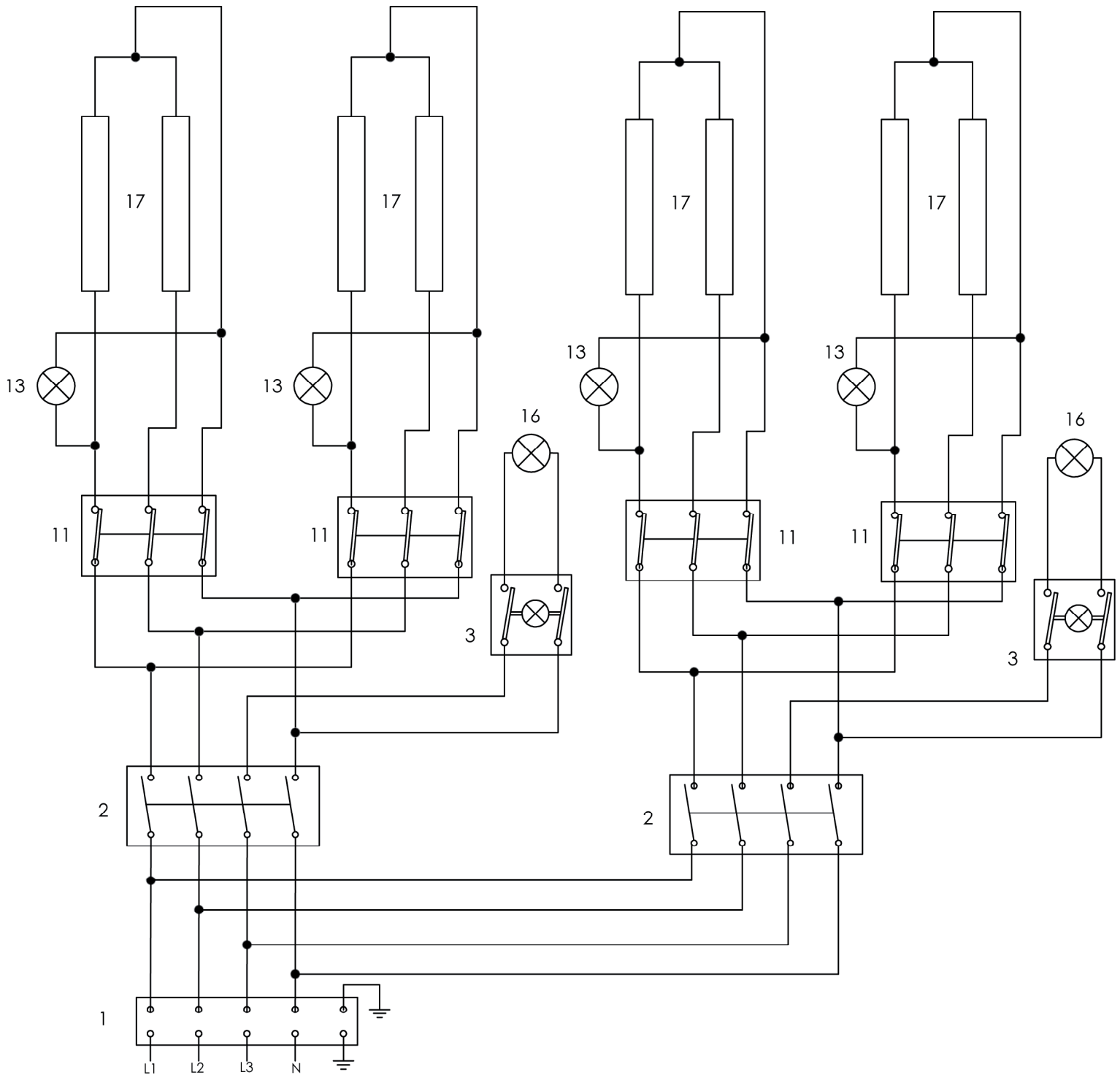
E - 9






	 ENGLISH	 DEUTSCH	 FRANÇAIS
1	TERMINAL PLATE	KLEMMENBRETT	REGLETTE DE RACCORDEMENT
2	SWITCH O/I	SCHALTER O/I	INTERRUPTEUR O/I
3	BACKLIT SWITCH O/I	DRUCHGELEUCHTETER SCHALTER O/I	INTERRUPTEUR ECLAIRAGE O/I
11	OPERATING THERMOSTAT	ARBEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE REGIME
13	ORANGE PILOT LIGHT	KONTROLLLEUCHE ORANGE	TEMOIN LUMINEUX ORANGE
16	INTERIOR LIGHTING	INNERE BELEUCHTUNG	ECLAIRAGE INTERNE
17	HEATING ELEMENT	HEIZKÖRPER	CORPS DE CHAUFFE

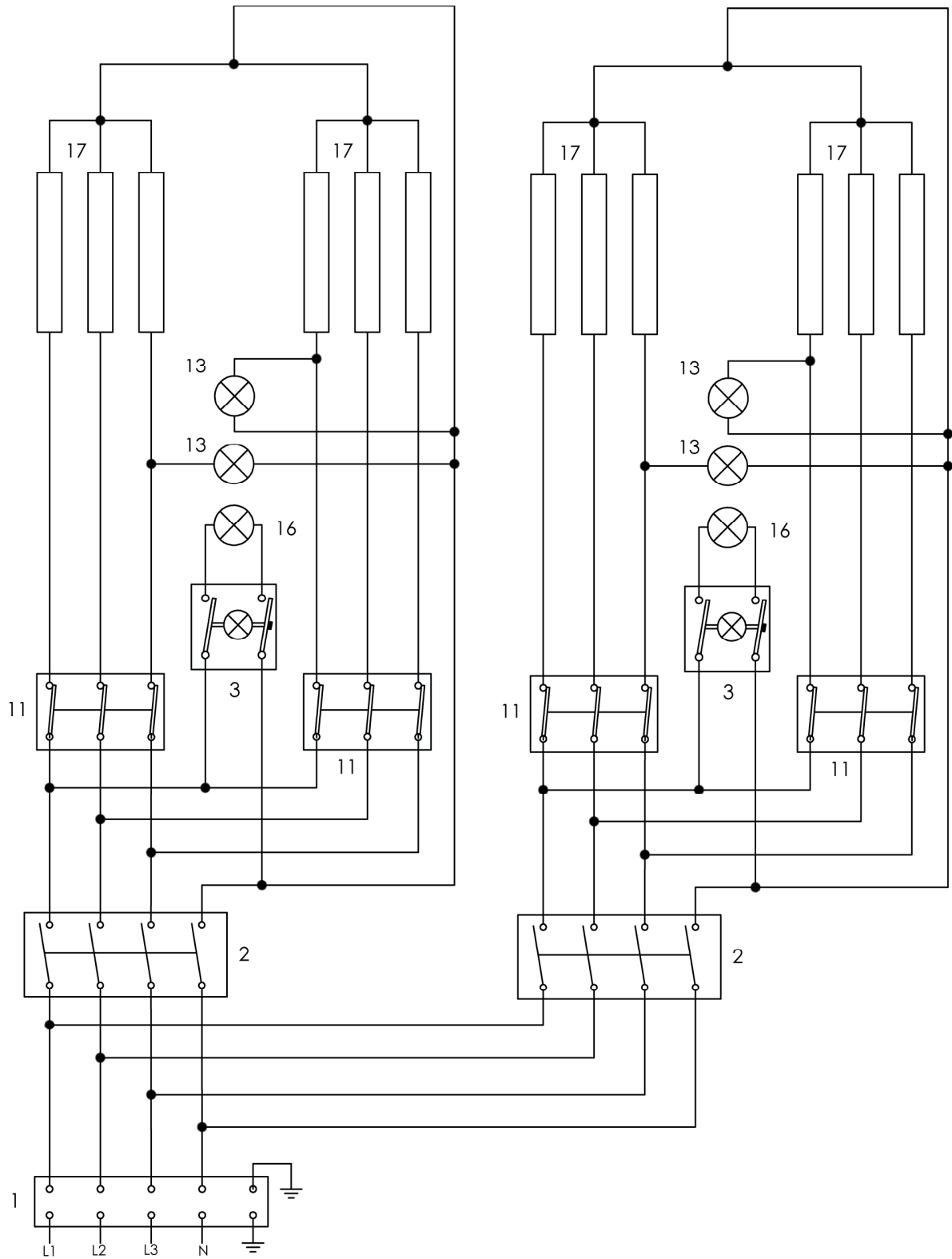
EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE







E - 12 L



	 ENGLISH	 DEUTSCH	 FRANÇAIS
1	TERMINAL PLATE	KLEMMENBRETT	REGLETTE DE RACCORDEMENT
2	SWITCH O/I	SCHALTER O/I	INTERRUPTEUR O/I
3	BACKLIT SWITCH O/I	DRUCHGELEUCHTETER SCHALTER O/I	INTERRUPTEUR ECLAIRAGE O/I
11	OPERATING THERMOSTAT	ARBEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE REGIME
13	ORANGE PILOT LIGHT	KONTROLLLEUCHTE ORANGE	TEMOIN LUMINEUX ORANGE
16	INTERIOR LIGHTING	INNERE BELEUCHTUNG	ECLAIRAGE INTERNE
17	HEATING ELEMENT	HEIZKÖRPER	CORPS DE CHAUFFE

EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE
E - 18



	 ENGLISH 	 DEUTSCH 	 FRANÇAIS 
1	TERMINAL PLATE	KLEMMENBRETT	REGLETTE DE RACCORDEMENT
2	SWITCH O/I	SCHALTER O/I	INTERRUPTEUR O/I
3	BACKLIT SWITCH O/I	DRUCHGELEUCHTETER SCHALTER O/I	INTERRUPTEUR ECLAIRAGE O/I
11	OPERATING THERMOSTAT	ARBEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE REGIME
13	ORANGE PILOT LIGHT	KONTROLLLEUCHTE ORANGE	TEMOIN LUMINEUX ORANGE
16	INTERIOR LIGHTING	INNERE BELEUCHTUNG	ECLAIRAGE INTERNE
17	HEATING ELEMENT	HEIZKÖRPER	CORPS DE CHAUFFE