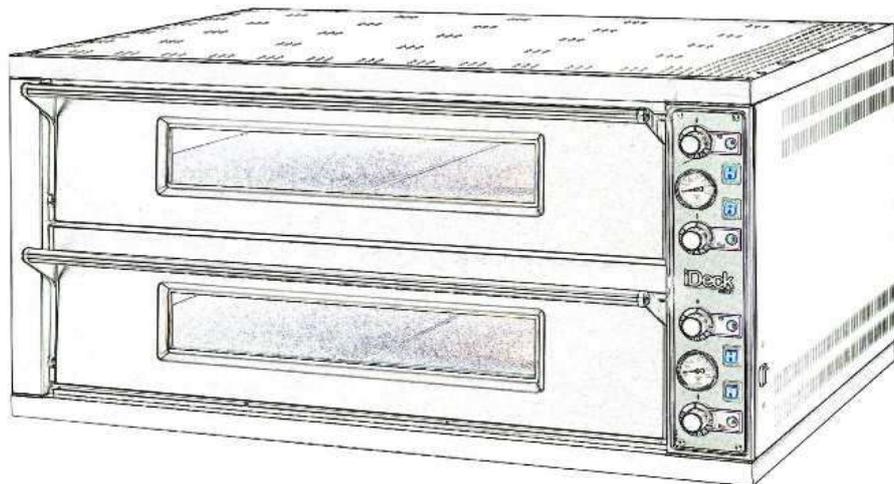


# Bedienungsanweisung

## MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck



**PM 60.60**  
**PD 60.60**  
**PM 72.72**  
**PD 72.72**  
**PM 65.105**  
**PD 65.105**  
**PM 105.105**  
**PD 105.105**  
**PM 105.65**  
**PD 105.65**

**iD/M 60.60**  
 **iD/D 60.60**  
 **iD/M 72.72**  
 **iD/D 72.72**  
 **iD/M 65.105**  
 **iD/D 65.105**  
 **iD/M 105.105**  
 **iD/D 105.105**  
 **iD/M 105.65**  
 **iD/D 105.65**



↓ Numeri di matricola / Serial numbers:


**Cod.73302570**  
**Ver.:A1**



Via A.Meucci, 4 - 61037 - Mondolfo (PU) ITALIA  
Tel. +39-0721-96161 - Fax +39-0721-9616299  
Http : / / w w w . morettiforni . com  
e-mail: info@morettiforni.com

## DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA' DECLARATION OF CONFORMITY CE

Il costruttore /The manufacturer **MORETTI FORNI S.P.A.**

Indirizzo del costruttore/ Manufacturer address:

**Via A. MEUCCI N. 4  
61037 MONDOLFO ( PU)**

### DICHIARA CHE / DECLARES THAT

#### I FORNI ELETTRICI / THE ELECTRIC OVENS

PM 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	F45E	X50L - X100L	F-S KX
PD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	F50E-F55E-F100E-F105E	M90L - M130L	NEAP KX
iD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105/M	R14E	P60L UM-P80L UM-P120L UM	X KX
iD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105/D	T64E - T75E - TT96E - TT98E	F30L UM	
NEAPOLIS 6 - NEAPOLIS 9	T97E	F60-80L UM	MODULO HI-TECH AC
P60E-P80E	LINK - LINK H	F45-50-100L UM	RIALTO HI-TECH BCD
P120E A-B-C		F55-105L UM	AMALFI HI-TECH ABC
AMALFI A-B-C-D	L72.72-65.105-105.105-105.65	S50L UM - S100L UM - S105L UM -	BAKY 5TE
S50E - S100E - S105E - S120E - S125E	L60.60 - LU60.60	S120L UM - S125L UM	AHL-MHL-RHL
S50R - S100R - S105R - S120R - S125R	NEAPOLIS 6L - NEAPOLIS 9L		AHL UM - MHL UM - RHL UM
X50E - X100E	AMALFI L-P60L-P80L-P120L	KX60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	F60-80L
M90E A-C	P110L - P150L	P60KX-P80KX-P120KX	AHKX MHKX RHKX
M130E A-B-C	S50L - S100L - S105L - S120L -	AMALFI KX	iB 5TE
F30E-F60E-F80E	S125L	M90KX - M130KX	

**sono conformi alle seguenti direttive /  
are in accordance with the directives :**

- Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE e successive modifiche  
Low-tension directive 2014/35/EU and next modifications
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE e successive modifiche  
Electromagnetic compatibility directive 2014/30/EU and next modifications

Mondolfo 1st October 2022

Mario Moretti  
Amministratore - Moretti Forni S.p.A.

Wir erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen <> oder normativen Dokumenten übereinstimmt. Gemäß den Bestimmungen der Richtlinien <>.

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit auquel se réfère cette déclaration est conforme à aux normes <> ou autres documents normatifs conformément aux dispositions de des Directives <>.

Nosotros declaramos bajo nuestra única responsabilidad que el producto a que hace referencia esta declaración está conforme con las normas <> u otros documentos normativos siguiendo las estipulaciones de las directivas <>.

We declare under sole responsibility that the products to which this declaration relates is in conformity with the following standards <> following the provisions of the directives<>.

Vi deklarerar härmed vårt fulla ansvar för att den produkt till vilken denna deklaration hänvisar är i överensstämmelse med standarddokument <>, eller andra normativa dokument som följer de krav som framställs i Direktiv <>.

Wij verklaren als enige aansprakelijke, dat het produkt waarop deze verklaring betrekking heeft, voldoet aan de volgende normen <> of andere normatieve documenten, overeenkomstig de bepalingen van Richtlijnen <>.

Vi erklærer oss alene ansvarlige for at produktet som denne erklæringen gjelder for, er i overensstemmelse med følgende normer <> eller andre normgivende dokumenter som følger bestemmelsene i direktivene <>.

Ilmoitamme yksinomaisella vastuullamme, että tuote, jota tämä ilmoitus koskee, noudattaa seuraavia standardeja <> tai muita ohjeellisia asiakirjoja, jotka noudattavat direktiivinsä <> säädöksiä.

Vi erklærer os eneansvarlige for, at dette produkt, som denne deklaration omhandler, er i overensstemmelse med den følgende standarder <> eller andre normative dokumenter ifølge bestemmelserne i direktiver <>.

Nós declaramos, e assumimos a responsabilidade, que o produto ao qual se refere esta declaração, está de acordo com as normas <> ou documentos normativos seguintes, segundo as determinações das directrizes <>.

Εμείς δηλώνουμε με αποκλειστική ευθύνη, ότι το προϊόν στο οποίο αναφέρεται η δήλωση αυτή, συμφωνεί με τον ακόλουθο τους ακόλουθους τύπους <> ή άλλα κανονιστικά έγγραφα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Οδηγιών <>.

## INHALTSVERZEICHNIS

- 01 TECHNISCHE ANGABEN
- 02 INSTALLATION
- 03 BETRIEB
- 04 WARTUNG
- 05 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG
- 06 ERSATZTEILKATALOG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses exklusiven Geräts. Sie haben eine Ausstattung mit den besten technischen Eigenschaften in Verbindung mit maximalem Bedienkomfort gewählt. Wir wünschen Ihnen vollkommene Zufriedenheit.

### Anmerkung:

Vorliegender Handbuch ist in fünf Sprachen ausgeführt. Originalanweisungen auf Italienisch und Übersetzungen der Originalanweisungen auf Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch

Zur besseren Übersichtlichkeit und dieses Handbuch lesen, könnte es in mehreren Einzelteilen zur Verfügung gestellt werden und können durch Kontaktaufnahme mit dem Hersteller per Post geschickt werden.

### GARANTIE

#### Normen und Regelungen

Die Garantieleistung ist ausschließlich auf den Ersatz jener Teile beschränkt, die festgestellte Material- oder Konstruktionsfehler aufweisen. Der Versand der Teile erfolgt frei Werk. **Es besteht kein Anspruch auf Garantie für Schäden, die beim Transport durch Dritte, durch fehlerhafte Montage, mangelhafte Wartung, unsachgemäße oder nachlässige Benutzung, sowie durch Änderungen des Ofens seitens Dritter bewirkt sind. Ferner sind von Garantieleistungen ausgeschlossen: Scheiben, Lampenschutzgläser, Lampen, schamottsteinen , dichtungen normalem Verschleiß ausgesetzte Anlagen- und Zubehörteile, sowie die Arbeitskosten für den Ersatz von Teilen in Garantie.** Die Garantie verfällt bei Produkten, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, geändert oder auch nur teilweise demontiert wurden bzw. wenn den Käufer seinen Zahlungspflichten nicht nachkommt. Zwecks Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes in der Garantiezeit, muss eine schriftliche Anfrage an den lokalen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

### ACHTUNG

Dieser Ausdruck weist auf Gefahr hin und wird immer dann verwendet, wenn die Sicherheit des Benutzers gefährdet ist.

### ANMERKUNG

Dieser Ausdruck weist darauf hin, dass Vorsicht geboten ist bzw. auf Arbeitsgänge, die für eine korrekte und dauerhafte Funktion des Gerätes von grundlegender Wichtigkeit sind.

### WERTER KUNDE!

Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss unbedingt das vorliegende Handbuch gelesen werden. Die Vorrichtungen des Gerätes müssen laufend auf ihre Funktionstüchtigkeit geprüft werden, um die Sicherheit des Benutzers nicht zu gefährden. Dieses Handbuch soll die Nutzung und Wartung des Gerätes erläutern und der Benutzer ist verpflichtet und hat dafür zu sorgen, dass die darin enthaltenen Anweisungen befolgt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an der Produktion und am Handbuch vorzunehmen und ist nicht verpflichtet, die alte Ausführung des Produktes bzw. der Handbücher zu aktualisieren.

### ACHTUNG!

1. Der Inhalt dieses Handbuchs betrifft Ihre Sicherheit.
2. Dieses Handbuch ist vor Installation und Nutzung des Gerätes aufmerksam zu lesen.
3. Dieses Handbuch ist sorgfältig aufzubewahren, um im Bedarfsfall vom jeweiligen Benutzer herangezogen werden zu können.
4. Die Installation muss von Fachpersonal und gemäß der vom Hersteller gegebenen Anweisungen erfolgen.
5. Dieser Ofen dient ausschließlich zum Backen von Pizza oder ähnlichen Nahrungsmitteln. Diese Geräte sollen für gewerbliche Anwendungen eingesetzt werden, zum Beispiel in Restaurantküchen, Cafeterien, Krankenhäusern und in gewerblichen Einrichtungen wie Bäckereien, Metzgereien etc., aber nicht für die Herstellung von kontinuierlicher Lebensmittel Masse. Es ist untersagt, Produkte zu garen, die Alkohol enthalten. Jeder andere Einsatz ist als bestimmungsfremd zu betrachten.
6. Das Gerät ist ausschließlich für den kollektiven Gebrauch bestimmt und darf nur von entsprechend geschultem Personal verwendet werden. Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, deren körperlichen und geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen Erfahrungen und Kenntnisse fehlen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Eventuell erforderliche Reparaturen dürfen ausschließlich von vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen und unter Verwendung von Original-Ersatzteilen erfolgen.
8. Bei Defekten und/oder Funktionsstörungen darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; Versuche, das Gerät zu reparieren oder persönlich einzugreifen, sind zu unterlassen.
9. Die Nichteinhaltung zuvor gegebener Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
10. Bei Verkauf bzw. Abtretung des Gerätes an einen neuen Eigentümer oder Zurücklassen des Gerätes bei einem Umzug, muss dieses Handbuch beim Gerät verbleiben, um vom neuen Besitzer und/oder Installateur zu Rate gezogen werden zu können.
11. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst des Herstellers ausgewechselt werden, um sämtliche Risiken zu vermeiden.
12. Falls in der Phase der Installation Störungen von Geräten auftreten, die die gleiche Stromversorgung nutzen, muss sichergestellt werden, dass der Anschlusspunkt die geeignete Impedanz aufweist und, dass die Stromstärke so bemessen worden ist, dass die Emissionen den Normen EN 61000-3-11 sowie EN 61000-3-12 den anschließenden Abänderungen entsprechen.

## 1 TECHNISCHE ANGABEN

### 1.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Das Gerät besteht aus einem Bachelement (Backofen) und aus einem eventuellen Gärschrank oder Gestell.

Das Bachelement kann aus 1 oder 2 Backöfen bestehen, die voneinander vollkommen unabhängig sind.

(PM-PD) Die Temperatur wird mechanisch geregelt und von zwei Thermostaten pro Kammer überwacht, um eine genauere Temperaturkontrolle und –beibehaltung gewährleisten zu können; Klapptür.

(iD M/D) Die Temperatur wird elektronisch geregelt und von ein Thermoelement pro Kammer überwacht, um eine genauere Temperaturkontrolle und –beibehaltung gewährleisten zu können; Klapptür.

Die Kammer verfügt über eine hitzebeständige Backfläche und Wände aus aluminisiertem Blech.

Das untere Modul dient als Stütze für das Bachelement und kann offen oder geschlossen sein.

Das offene Modul (Untergestell) besteht aus einer lackierten Stahlstruktur.

Das geschlossene Modul (Gärraum) hat eine Stahlstruktur, Führungen für die Backformen und ein Thermostat.

### 1.2 ANGEWENDETE RICHTLINIEN

Diese Maschine entspricht den folgenden Richtlinien:

EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35

EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Kompatibilität 2014/30

### 1.3 ARBEITSSTELLEN

Die Geräte werden vom Bediener auf den Schalttafeln programmiert.

Diese Schalttafeln befinden sich an der Vorderseite der Maschine und müssen während der Arbeit überwacht werden. Die Anschlagtüre befinden sich an der Vorderseite der Maschine.

### 1.4 MODELLE

Folgende Modelle sind verfügbar:

PM 60.60=Mod.PM60/60	iD/M 60.60=Mod.iD60/60M
PD 60.60=Mod.PD60/60	iD/D 60.60=Mod.iD60/60D
PM 72.72=Mod.PM72/72	iD/M 72.72=Mod.iD72/72M
PD 72.72=Mod.PD72/72	iD/D 72.72=Mod.iD72/72D
PM 65.105=Mod.PM65/105	iD/M 65.105=Mod.iD65/10M
PD 65.105=Mod.PD65/105	iD/D 65.105=Mod.iD65/10D
PM 105.105=Mod.PM105/105	iD/M 105.105=Mod.iD10/10M
PD 105.105=Mod.PD105/105	iD/D 105.105=Mod.iD10/10D
PM 105.65=Mod.PM105/65	iD/M 105.65=Mod.iD10/65M
PD 105.65=Mod.PD105/65	iD/D 105.65=Mod.iD10/65D

### 1.5 TECHNISCHE DATEN (Siehe TAB.1-2)

### 1.6 AUSSENMASSE UND GEWICHTE (Siehe Fig.1)

### 1.7 IDENTIFIZIERUNG

Für jeder Mitteilung an den Hersteller oder die Vertragswerkstätten immer die Registriernummer der Maschine, die auf dem Schildchen in Abb. 2 angegeben ist, nennen.

### 1.8 ETIKETTEN

Die Maschine hat Vorsicht-Etiketten auf den in Abb.3 angegebenen Punkten.



**ACHTUNG!** Die Oberflächen des Gerätes weisen aufgrund des Vorhandenseins von Elementen mit hoher Temperatur eine Verbrennungsgefahr auf. Warten Sie vor allen Eingriffen ab, bis das Gerät die Umgebungstemperatur erreicht hat oder benutzen Sie geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Schutzbrille...).



**ACHTUNG!** Vorhandensein von gefährlicher Spannung. Unterbrechen Sie vor allen Eingriffen die Stromversorgung durch Öffnen der Schalter, die dem Ofen bzw. der Gärzelle vorgeschaltet sind und warten Sie ab, bis das Gerät die Umgebungstemperatur erreicht hat. Benutzen Sie immer geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Schutzbrille...).

### 1.9 GERÄUSCHPEGEL

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein technisches Arbeitsmittel, bei dem der Schalldruck an der Bedienerposition 70 dB (A) nicht übersteigt.

## 2 INSTALLATION

### 2.1 TRANSPORT

Die Maschine wird normalerweise montiert und auf einem Holzuntergestell transportiert (Abb. 4).

Die Einzelteile werden von einer Plastikfolie oder von Pappschachteln geschützt.

### 2.2 HEBUNG UND BEFÖRDERUNG

**ANMERKUNG:** Wir empfehlen, bei der Übernahme den Zustand die Qualität der Maschine zu kontrollieren.

Zu der Ausrüstungserhebung, nur und ausschließlich die auf dem Bild 5 angegebene Punkte benutzen, nachdem die Deckel entfernt wurden, wie illustriert.

**ACHTUNG!** Wenn man die Gärraum einstellt, sie immer aufheben und seine Füße nicht auf dem Boden schleifen lassen.

### 2.3 UMWELTBEDINGUNGEN

Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes sollten die Umweltbedingungen folgenden Werten entsprechen:

**Betriebstemperatur:** +10°C - +40°C

**relative Feuchtigkeit:** 15% - 95%

### 2.4 POSITIONIEREN, MONTAGE UND RAUM FÜR DIE WARTUNGSARBEITEN

**ACHTUNG!** Beim Positionieren, Montieren und Installieren müssen die folgende Vorschriften respektiert werden:

- Gesetze und gültige Normen hinsichtlich der Installation von Elektrogeräten.
- Richtlinien und Bestimmungen der Elektrizitätsgesellschaft.
- Lokale Bau- und Brandschutzordnung.
- Gültige Unfallverhütungsvorschriften.
- Gültige CEI-Bestimmungen.

**ACHTUNG!** Das Gerät muss auf einer stabilen Fläche perfekt gerade ausgerichtet werden. Das Gerät darf nie mit entflammbarem oder brennbarem Material in Kontakt kommen.

**ACHTUNG!** Wird der Ständer demontiert geliefert, sind die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Einbauvorschriften genau einzuhalten.

Die Schutzhülle langsam von den Ofenaußenseite abziehen, um den Kleber zu entfernen.

Sollten Kleberreste zurückbleiben, müssen diese mit Hilfe von Kerosen oder Benzin entfernt werden.

Die Einzelteile müssen beim Zusammenbau des Ofens, wie in Abbildung 6 gezeigt, übereinander gestellt werden, wobei die Füße der einzelnen Module in den Sitz des unteren Elements eingeführt werden müssen (Detail A - Abb.6).

**ACHTUNG!** Falls die Garkammer auf der Gärungszelle aufgestellt wird, könnte es erforderlich sein, die Füße der Garkammer zu entfernen

Mindestabstand von 50 cm von der linken und der rechten Wand sowie der Rückwand aufgestellt werden (Abb. 6). Dieser Abstand von 50 cm ist unverzichtbar zur Gewährleistung des Zugangs im Fall von Wartungsarbeiten.

Berücksichtigen Sie, dass für einige Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten größere Abstände erforderlich sind und, dass es möglich sein muss, den Ofen zu bewegen, damit sie durchgeführt werden können.

#### 2.4.1 MONTAGE DES GESTELLS

Siehe Abb. 22

Bild A

- die 4 unteren Rohre auflegen,
- die Beine an den Ecken positionieren, wobei die Löcher übereinstimmen müssen.

Bild B

- die Schrauben bei den Rohren einfügen,
- die entsprechenden Schraubenmutter auf der Innenseite der Beine anbringen,
- alle Schrauben fest anziehen, ohne das Gestell dabei zu verziehen.

Bild C

- die 4 oberen Seitenrohre bei den Beinen positionieren (das Loch mit größerem Abstand zum Ende wird auf der Vorderseite positioniert),
- Schrauben und Schraubenmutter anbringen und anziehen,
- die kurzen, oberen Rohre positionieren, alle Schrauben einfügen und anziehen,

Bild D

- Prüfen, ob alle Schrauben fest angezogen sind,
- die Verschlussstößel an den Rohrenden anbringen,
- die Stößel an den Bohrungen auf der Rohraußenseite anbringen.

Montage des Optionalbausatzes für Rollen:

- den Rahmen seitlich kippen und Fixiervorrichtung für die Rollen mit Hilfe der Schrauben anbringen
- die Rollen an den Fixiervorrichtungen anbringen; die vorderen Drehrollen können fixiert werden, die hinteren Rollen sind fix.
- Prüfen, ob alle Schrauben fest angezogen sind.

## 2.5 ANSCHLÜSSE

### 2.5.1 ANSCHLUSS ABDAMPFLEITUNG

**ACHTUNG!** Der Anschluss der Abdampfleitung darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.

Das Rohr zum Ableiten der Dämpfe befindet sich auf der Rückseite des Ofens (Teil C - Abb.8). Den gelochten Ring (Teil B - Abb.8) beim Abdampf einfügen und den Anschluss vornehmen.

**ANMERKUNG:** wir empfehlen, die Abdampfleitung mit einem Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 100 mm (60.60) und 150 mm (72.72/65.105/105.105/105.65) an einen Rauchkanal oder eine Außenrohrleitung anzuschließen.

Dieses Rohr (Teil A - Abb.8) wird mit dem Ring in das Innere der Abluftleitung des Ofens eingeführt. Eventuelle Verlängerungen müssen so beschaffen sein, dass das obere Rohr in das untere eingeführt wird (wie eben beschrieben).

Ist die Außenrohrleitung zum Ableiten der Dämpfe sehr lang, sollte beim Ansatz der Abdampfleitung ein kleiner Plastikschlauch zum Ableiten des Kondenswassers angebracht werden (Teil D - Abb.9), wobei dies vor Anschluss der Leitung durchzuführen ist.

### 2.5.2 ELEKTROANSCHLUSS

**ACHTUNG!** Der Elektroanschluss darf ausschließlich von Fachpersonal und unter Beachtung der gültigen CEI-Vorschriften durchgeführt werden. Vor Anschluss muss geprüft werden, ob die Erdungsanlage den EN-Normen entspricht.

Bevor mit dem Anschlussverfahren begonnen wird, ist zu prüfen, ob der Hauptschalter der Anlage, an die der Ofen angeschlossen wird, auf "off" gestellt ist. Das Maschinenschild enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss notwendig sind.

### 2.5.2.1 ELEKTROANSCHLUSS BACKKAMMER

**ACHTUNG!** Für jedes einzelne Backelement muss ein vierpoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstausschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist und eine Unterbrechung der Stromzufuhr der einzelnen Geräte ermöglicht und das unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III die vollständige Unterbrechung gestattet.

**ANMERKUNG:** diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.

**ANMERKUNG:** Die Abisolierung des Kabel der Stromversorgung muss so erfolgen, dass die einzeln isolierten Leiter in Kontakt mit den umgebenden Metallteilen kommen. Der Erdungsleiter muss 50 mm länger als die Leiter der Stromversorgung sein. Mit dem Kabeldurchlass können Kabel mit einem Durchmesser zwischen 12 und 19 mm blockiert werden.

Die Backkammer wird mit der gewünschten Spannung geliefert (auf dem Maschinenschild ersichtlich) (Abb.2).

**ACHTUNG!** (60.60) Bitte wenden Sie sich für den eventuellen Spannungswechsel an vom Hersteller anerkanntes technisches Fachpersonal. Bringen Sie den mitgelieferten Aufkleber (ABB. 25) in Abhängigkeit von der Spannung auf dem Typenschild (ABB. 2) an.

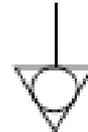
Zwecks Elektroanschluss muss der rückseitige Schutzdeckel des Backelements abgenommen werden (Abb. 10).

Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.

Für den Netzanschluss muss ein Netzstecker verwendet werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht.

Ein Kabel mit geeignetem Querschnitt (siehe TAB. 1) durch die Kabelführung ziehen (Teil B - Abb. 11) und gemäß Abb. 12 (72.72/65.105/105.105/105.65) und gemäß Abb 26 (60.60) beim Klemmenbrett anschließen.

Ferner müssen diese Geräte in den Kreis des Äquipotentialsystems eingeschlossen werden; die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Sie ist durch das Symbol KLEMMEN FÜR DEN ÄQUIPOTENTIALANSCHLUSS gekennzeichnet.



Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als  $\pm 5\%$  vom Nennwert abweicht.

**ACHTUNG!** Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung H05RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze (siehe Technische Daten TAB.1) geeignet ist.

**ACHTUNG!** Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.

### 2.5.2.2. ELEKTROANSCHLUSS GÄRSCHRANK

**ACHTUNG!** Für den Gärschrank muss ein zweipoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstausschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist, das unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III die vollständige Unterbrechung gestattet.

**ANMERKUNG:** diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.

**ANMERKUNG:** Die Abisolierung des Kabel der Stromversorgung muss so erfolgen, dass die einzeln isolierten Leiter in Kontakt mit den umgebenden Metallteilen kommen. Der Erdungsleiter muss 50 mm länger als die Leiter der

Stromversorgung sein. Mit dem Kabeldurchlass können Kabel mit einem Durchmesser zwischen 10 und 14mm blockiert werden.

Der Gärschrank wird mit einer Spannung von V230 1N 50/60 Hz geliefert, wie auch auf dem rückseitigen Maschinenschild ersichtlich ist (Abb.2).

Zwecks Elektroanschluss ist der Schutzdeckel auf der Rückseite der linken Zelle abzunehmen (Abb.13).

Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.

Für den Netzanschluss muss ein Netzstecker verwendet werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht.

Das Kabel durch die Kabelführungsöffnung (Teil B – Abb. 14) führen und laut Abbildung 15 beim Klemmenbrett anschließen.

Ferner müssen diese Geräte in den Kreis des Äquipotentialsystems eingeschlossen werden; die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Sie ist durch das Symbol KLEMME FÜR DEN ÄQUIPOTENTIALISCHEN ANSCHLUSS gekennzeichnet.



Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als  $\pm 5\%$  vom Nennwert abweicht.

**ACHTUNG!** Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung H05RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze (siehe Technische Daten TAB.2) geeignet ist.

**ACHTUNG!** Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.

Zu diesem Zweck ist auf dem Anschluss-Klemmenbrett eine Klemme (Abb.12-15 und Abb. 26) mit entsprechendem Symbol vorhanden, an welcher der Erdleiter angeschlossen werden muss.

**ANMERKUNG:** der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, falls die oben genannten Unfallverhütungsvorschriften nicht eingehalten werden.

### 2.5.2.3 ELEKTROANSCHLUSS VON HAUBE MIT DUNSTABZUGSMOTOR

**ACHTUNG!** Für die haube muss ein zweipoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstauschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist.

**ANM.:** diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.

Der Gärschrank wird mit einer Spannung von V230 1N 50/60 Hz geliefert, wie auch auf dem seitlichen Maschinenschild ersichtlich ist.

Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als  $\pm 5\%$  vom Nennwert abweicht.

**ACHTUNG!** Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.

### 2.5.3 ABFLUSS DES KONDENSWASSERS

Einen Gummischlauch beim entsprechenden Anschluss anbringen (Teil D - Abb.9).

## 3 BETRIEB

### 3.1 EINLEITENDE KONTROLLMASSNAHMEN

**ACHTUNG!** Wenn der Ofen in Räumen mit niedriger Raumtemperatur steht, kann dies den Eingriff des Sicherheitsthermostats auslösen. Vor dem Start kontrollieren und, sofern notwendig, rückstellen.

## ACHTUNG!

Vor Inbetriebnahme und Programmierung des Gerätes ist zu prüfen, ob:

- der Elektroanschluss und die Erdung ordnungsgemäß durchgeführt wurden;
- der Anschluss und die Ableitung der Abdampfleitung ordnungsgemäß durchgeführt wurden.

Alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden.

## ACHTUNG!

- Das in Betrieb befindliche Gerät muss überwacht werden.

**ACHTUNG!** Bei Beschädigung jeglichen mit dem Gerät gelieferten Glases sofort den Gebrauch einstellen, das soeben gekochte und noch kochende entsorgen und eine gründliche Reinigung durchführen, um gefährliche

**ANMERKUNG:** Verwenden Sie das Gerät nicht bei beschädigtem oder fehlendem Lampenfassungsglas. Verunreinigungen auszuschließen.

- Die Oberflächen des Gerätes, besonders die Glasscheiben, werden während des Betriebs heiß, und können bei Berühren Verbrennungen verursachen.

- Beim Öffnen der Tür einen Sicherheitsabstand einhalten, weil eventuell aus der Backkammer austretende Dämpfe Verbrühungen verursachen können.

- Unbefugte Personen dürfen sich dem Gerät nicht nähern.

Zur Erzielung einer größeren Gleichmäßigkeit empfehlen wir, Temperaturen zu vermeiden, die die für die Garung dieses Produkttyps vorgesehenen überschreiten.

### 3.2 INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Auf dem rechten vorderen Ständer des Backofens befindet sich das Bedienfeld.

#### 3.2.1 MODELL ELEKTROMECHANISCHE

##### PM (Abb. 16A)

1. Thermostat für die GRUNDPLATTE der Kammer.
2. Thermostat für die DECKE der Kammer.
3. Pyrometer zur Anzeige der Kammertemperatur.
4. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände auf der GRUNDPLATTE der Kammer.
5. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände an der DECKE der Kammer.
6. Ein-/Ausschalter der Kammerinnenbeleuchtung mit eingebauter Led.
7. Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten des Kammer mit eingebauter Led.

##### PD (Abb. 16B)

1. Thermostat für die GRUNDPLATTE der unteren Kammer
  2. Thermostat für die DECKE der unteren Kammer
  3. Pyrometer zur Anzeige der Temperatur in der unteren Kammer
  4. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände auf der GRUNDPLATTE der unteren Kammer.
  5. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände an der DECKE der unteren Kammer.
  6. Ein-/Ausschalter der Innenbeleuchtung der unteren Kammer mit eingebauter Led.
  7. Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten der unteren Kammer mit eingebauter Led.
  8. Thermostat für die GRUNDPLATTE der oberen Kammer
  9. Thermostat für die DECKE der oberen Kammer
  10. Pyrometer zur Anzeige der Temperatur in der oberen Kammer
  11. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände auf der GRUNDPLATTE der oberen Kammer.
  12. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände an der DECKE der oberen Kammer.
  13. Ein-/Ausschalter der Innenbeleuchtung der oberen Kammer mit eingebauter Led.
  14. Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten der oberen Kammer mit eingebauter Led.
- a) Den Hauptschalter der Kammer auf dem Bedienfeld einschalten (Abb.16 A B Detail 7-14).

- b) Die gewünschte Backtemperatur mit Hilfe der Thermostate auf der Grund- und Deckenplatte (1 und 2 – 8 und 9) einstellen. Die Kontrolllampen 4 und 5 – 11 und 12 (Abb. 16 A B) leuchten auf und zeigen an, dass die oberen und unteren Widerstände der Kammer eingeschaltet wurden. Die gesonderte Regelung der oberen und unteren Widerstände ermöglicht eine flexible Anwendung des Ofens und einen kundenspezifischen Backvorgang.

**ANMERKUNG:** auf den Thermostatgriffen 1 und 2 ist eine Wertskala von 1 bis 10 ersichtlich, die ungefähr folgenden Temperaturen entspricht:

N.	T.
1	50°C
2	90°C
3	135°C
4	180°C
5	225°C
6	270°C
7	315°C
8	360°C
9	405°C
10	450°C

Das Pyrometer zeigt die effektive Temperatur im Inneren der Kammer an. Da sich die Thermostatkugeln sehr nahe an den Widerständen befinden, sprechen sie eher auf die Wärme an. Deshalb empfehlen wir, die Thermostate auf etwas höhere Temperaturen als die effektiv gewünschten einzustellen; somit verteilt sich die Wärme in der Kammer gleichmäßig und erreicht den gewünschten Wert (wie er vom Pyrometer angezeigt wird). Wir empfehlen, die Thermostateinstellungen individuell vorzunehmen und einen der Werte zwischen 1 und 8 zu wählen, je nach persönlichen Bedürfnissen.

- c) Wenn sich die Kontrolllampen 4 und 5 – 11 und 12 ausschalten, hat der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht.

**ANMERKUNG:** Um die Lebensdauer zu verlängern wird empfohlen, das Gerät nur kurzzeitig auf hohe Temperaturen zu setzen. Die vorgesehenen Höchsttemperaturen dürfen nur zur Reinigung durch Hochtemperaturreduzierung von Rückständen im Innenraum verwendet werden.

### 3.2.2 MODELL ELECTRONIC

#### iD/M (Abb. 27)

1. Temperaturregler/Leistungsregler BODENPLATTE
2. Temperaturregler/Leistungsregler DECKE
3. Display zur Anzeige der eingestellten Leistung BODENPLATTE (Set)
4. Display zur Anzeige der eingestellten Leistung DECKE (Set)
5. Display Temperatur BODENPLATTE (Floor)
6. Display Temperatur DECKE (Top)
7. Einschalt- und Ausschalttaste Widerstände (Start/Stop)
8. Einschalt- und Ausschalttaste des Backofens (Light)
9. Hauptschalter (ON/OFF)
10. Sicherheitsthermostat (Reset)

#### iD/D (Abb. 28)

1. Temperaturregler/Leistungsregler BODENPLATTE
2. Temperaturregler/Leistungsregler DECKE
3. Display zur Anzeige der eingestellten Leistung BODENPLATTE (Set)
4. Display zur Anzeige der eingestellten Leistung DECKE (Set)
5. Display Temperatur BODENPLATTE (Floor)
6. Display Temperatur DECKE (Top)
7. Einschalt- und Ausschalttaste Widerstände (Start/Stop)
8. Einschalt- und Ausschalttaste des Backofens (Light)
9. Hauptschalter (ON/OFF)

10. Sicherheitsthermostat unterer Kammer (Reset)
11. Sicherheitsthermostat oberer Kammer (Reset)

**ANMERKUNG:** Diese elektronische Ausrüstung ermöglicht eine genauere Regulierung des Ofens, ist aber im Vergleich zu traditionellen Ausrüstungen empfindlicher. Um eine einwandfreie Funktion der Elektronik zu gewährleisten, empfehlen wir, die Tasten auf dem Steuerpaneel nur leicht zu betätigen und übermäßigen Druck oder Schläge zu vermeiden.

- a) Den Hauptschalter auf der rechten Ofenseite einschalten (Abb.27 und 28 Det.9): sowohl der Schalter als auch das Schaltfeld leuchten.
  - b) Um die Ofentemperatur einzustellen, Drücken Sie gleichzeitig für zwei Sekunden die Tasten Abb. 27 und 28, Bauteil 1, 2. Stellen Sie die Temperatur des Ofens mit den Tasten Abb. 27 und 28, Bauteil 2 ein. Dieser Wert erscheint auf dem Leuchtdisplay Abb. 27 und 28, Bauteil 6, während auf dem Leuchtdisplay abb. 27 und 28, Bauteil 5 die Anzeige SET aufblinkt. Nach 5 Sekunden wird die Einstellung der Gartemperatur verlassen.
  - c) Stellen Sie den gewünschten Prozentsatz (0 – 100 %) der Leistung der OBERHITZE mit den Tasten Abb. 27 und 28, Bauteil 2 ein. Dieser Wert erscheint auf dem Leuchtdisplay Abb. 27 und 28, Bauteil 4. Beim ersten Drücken einer der Tasten erscheint auf dem Leuchtdisplay Abb. 27 und 28, Bauteil 5 die Anzeige SET und auf dem Leuchtdisplay Abb. 27 und 28, Bauteil 6 die eingestellte Gartemperatur. Drücken Sie eine der beiden Tasten weiter, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Nach 2 Sekunden wird die Einstellung des Prozentsatzes der Leistung verlassen.
  - d) Stellen Sie den gewünschten Prozentsatz (0 – 100 %) der Leistung der UNTERHITZE mit den Tasten Abb. 27 und 28, Bauteil 1 ein. Dieser Wert erscheint auf dem Leuchtdisplay Abb. 27 und 28, Bauteil 3. Beim ersten Drücken einer der Tasten erscheint auf dem Leuchtdisplay Abb. 27 und 28, Bauteil 5 die Anzeige SET und auf dem Leuchtdisplay Abb. 27 und 28, Bauteil 6 die eingestellte Gartemperatur. Drücken Sie eine der beiden Tasten weiter, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Nach 2 Sekunden wird die Einstellung des Prozentsatzes der Leistung verlassen.
  - e) Die Stromversorgung der Kammer mit der Starttaste (Abb. 27 und 28 Det.7) herstellen: in der oberen rechten Ecke leuchtet eine rote LED.
  - f) Sobald die Innentemperatur der Kammer mit der hitze die festgelegte Temperatur für die hitze erreicht hat, schaltet die Stromversorgung zu den Widerständen ab und der Punkt in der unteren rechten Displayseite (Abb. 27 und 28 Det.3 und 4) wird ausgeschaltet. Sinkt die Temperatur in der Kammer unter die festgelegte Temperatur, werden automatisch die Stromversorgung der Widerstände und der Punkt in der unteren rechten Displayseite wieder eingeschaltet.
  - g) Die einstellbare Höchsttemperatur beträgt 450°C. Falls die Innentemperatur aufgrund einer Störung diesen Wert übersteigt, schreitet der Sicherheitsthermostat ein (Abb. 27 Det.10 und Abb. 28 Det.10 und 11) und das Gerät schaltet ab. Es beginnt der Hinweis „ALL“ auf dem Setpoint-Display (Abb.27 und 28 Det.3 und 4) des Schaltfelds als Alarmsignal zu blinken. Warten, bis der Ofen abgekühlt ist. Für die Wiederherstellung des Ofenbetriebs die Haube des Sicherheitsthermostats (Abb. 27 Det.10 und Abb. 28 Det.10 und 11) abschrauben und die darunter liegende Taste drücken. Durch diese Taste wird der Thermostat wieder einsatzbereit, die Displays hören auf zu blinken und das Gerät startet wieder normal. Die Schutzhaube wieder über dem Sicherheitsthermostaten festschrauben, damit dieses Instrument nicht verschleißt und der Ofenbetrieb beeinträchtigt wird.
- ACHTUNG!** Wird vor diesem Vorgang das Abkühlen des Ofens nicht abgewartet, kann der Sicherheitsthermostat nicht rückgesetzt werden. Sollte sich die Störung wiederholen, muss der Kundendienst zugezogen werden.
- h) Die "Light" Taste (Abb. 27, 28 Detail 8) dient zum Ein- und Ausschalten der Ofeninnenbeleuchtung.

- i) Unterbrechen Sie die Stromversorgung der Kammer mit der Starttaste (Abb. 27 und 28 Abs. 7): eine rote LED oben rechts erlischt.
- j) Der Ofen wird mit Hilfe des Hauptschalters (Abb. 27, 28 Detail 9) ausgeschaltet.

Beim Wiedereinschalten des Ofens erscheinen die Werte, die beim Ausschalten gültig waren

**ANMERKUNG:** Um die Lebensdauer zu verlängern wird empfohlen, das Gerät nur kurzzeitig auf hohe Temperaturen zu setzen. Die vorgesehenen Höchsttemperaturen dürfen nur zur Reinigung durch Hochtemperaturreduzierung von Rückständen im Innenraum verwendet werden.

### 3.2.3 ERSTE INBETRIEBNAHME

Beim ersten Einschalten des Geräts sowie beim Einschalten nach einer längeren Nichtbenutzung muss das folgende Heizverfahren beachtet werden:

- Die Temperaturen auf 90°C einstellen und die Kammer ca. 2 Stunden in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 150°C anheben und die Kammer ca. 2 Stunden in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 200°C anheben und die Kammer ca. 2 Stunden in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 220°C anheben und die Kammer ca. 1 Stunde in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Die Temperaturen auf 380°C anheben und die Kammer ca. 1 Stunde in Betrieb lassen. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen.
- Vor dem nachfolgenden Einschalten warten, bis die Temperatur auf Raumtemperatur sinkt. Falls sich sehr viel Dampf im Inneren der Kammer befindet, die Tür für einige Minuten öffnen, den Dampf austreten lassen und dann wieder schließen. Dieses Verfahren gestattet es, die Feuchtigkeit aus dem Ofen abzulassen, die sich während der Produktion, der Lagerung oder des Versands im Ofen angesammelt hat.

**ANMERKUNG:** Während der vorgenannten Operationen könnten unangenehme Gerüche auftreten. Den Raum gut lüften.

**ACHTUNG!** Die Tür nicht für längere Zeit öffnen, vor allem bei hohen Temperaturen, um gefährliche Verbrennungen und Überhitzungen von Komponenten in der Nähe der Tür zu vermeiden.

**ACHTUNG!** Der Ofen kann erst für das erste Backen verwendet werden, wenn die vorgenannten Operationen ausgeführt worden sind, die für einen ordnungsgemäßen Betrieb absolut unverzichtbar sind.

**ACHTUNG!** Führen Sie nie Backvorgänge beim ersten Einschalten oder beim Einschalten nach längerer Nichtbenutzung aus.

**ANMERKUNG:** Bei dem nächsten Einschalten, zu schnelle Heizphasen vermeiden, um die Lebensdauer der Komponenten (feuerfeste Platte...) zu verlängern. Vor Erreichen des Back-Set Points muss jedes Mal mindestens 40 Minuten eine Temperatur zwischen 120°C und 160°C eingehalten werden.

### 3.3 INBETRIEBNAHME DES GÄRSCHRANKS

Auf dem rechten vorderen Ständer des Gärschrankes befindet sich das Bedienfeld (siehe Abb. 17).

1. Kontrolllampe (ON/OFF)
2. Ein-/Ausschalter für die Innenbeleuchtung (light).
3. Thermostat zum Einschalten und Regulieren.

- a) Den Gärschrank durch Drehen des Thermostates einschalten (Abb. 17 Teil 3). Die Leuchtdiode schaltet sich ein (Abb. 17 Teil 1).
- b) Die gewünschte Temperatur bis maximal 65°C einstellen.
- c) Zur Abschaltung des Gärschrankes den Thermostat auf 0 (null) drehen (Abb. 17 Teil 3).
- d) Ein-/Ausschalter für die Innenbeleuchtung des Gärschrankes mit eingebauter Led.

**ACHTUNG!** Die Widerstände nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.

### 3.5 ABSTELLEN

Die Hauptschalter des Ofens (Abb. 16 A B Teil 7 und 14 und Abb. 27-28 Teil 7/9) und die der Gärchränke (Abb. 17 Teil.3 und Abb. 23 Teil.4) ausschalten und von eventueller Haube mit Dunstabzugsmotor. Den Ofen und die Gärchränke stromlos setzen, indem die außenseitigen Hauptschalter betätigt werden.

## 4 WARTUNG

### 4.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN

**ACHTUNG!** Bevor Wartungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden, muss man die Stromzufuhr unterbrechen, indem die Schalter auf der Außenseite des Ofens und/oder der Hefeteigzelle ausgeschaltet werden und warten Sie, dass die Raumtemperatur absinkt. Verwenden Sie immer geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Brillen usw.).

Alle Schutzmassnahmen sind entscheidend für die Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Ofens und eine Nichtbeachtung kann schwere Schäden verursachen, die nicht unter die Garantieleistungen fallen.

### 4.2 ORDENTLICHE REINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 4.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die ordentliche Reinigung wie folgt vorgehen:

Täglich nach Arbeitsende und bei abgekühltem Gerät sorgfältig eventuelle Produktreste, die während des Backens entstehen können, von allen Teilen entfernen. Dazu einen feuchten Lappen oder Schwamm und Seifenwasser benutzen, nachspülen und trocknen, und bei den satinierten Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.

Alle zugängliche Komponenten in geeigneter Weise reinigen.

**ACHTUNG!** Entfernen Sie das eventuelle beim Backen ausgetreten fett täglich, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.

**ACHTUNG!** Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasserdüsen oder Dampfreinigern. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

**ANMERKUNG:** Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

### 4.3 LÄNGERER NICHTGEBRAUCH

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird:

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät abdecken, um es vor Staub zu schützen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Das Gerät vor dem erneuten Gebrauch reinigen.

# ACHTUNG

**DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN ZUR “AUSSERORDENTLICHEN WARTUNG” RICHTEN SICH AUSSCHLIESSLICH AN FACHPERSONAL MIT ORDENTGEMÄSSER LIZENZ, DAS VOM HERSTELLER ANERKANNT UND BEFUGT IST.**

## 5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

### 5.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN

**ACHTUNG!** Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen von vom Hersteller dazu befugten Fachpersonal mit regulärer Lizenz durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten muss die Stromzufuhr des Gerätes unterbrochen werden, indem die auf der Außenseite des Ofens und/oder des Gärschrankes installierten Schalter ausgeschaltet und die Speisekabel aus der Steckdose gezogen werden.

Alle Schutzmassnahmen dienen der Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Ofens und eine Nichtbeachtung kann schwere Schäden verursachen, die nicht unter die Garantieleistungen fallen.

**ACHTUNG!** Einige der im Folgenden aufgeführten Arbeiten machen mindestens zwei Personen erforderlich.

### 5.2 ALLGEMEINE REINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die Reinigung wie folgt vorgehen: Nehmen Sie die allgemeine Reinigung des Geräts vor. Nach dem Abkühlen des Geräts müssen alle internen und externen Komponenten mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm von Rückständen gereinigt werden; dabei gegebenenfalls Seifenlauge verwenden, nachspülen und abtrocknen und bei den satinierten Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.

**ACHTUNG!** Entfernen Sie das eventuelle beim Backen ausgetreten fett regelmäßig, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.

**ACHTUNG!** Je nach Verwendung des Gerätes Sollten in regelmäßigen Abständen feuerfeste Pläne entfernen, wie in Absatz 5.3.3 unten und entfernen Sie alle Rückstände, die durch Kochen angezeigt.

**ACHTUNG!** Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasserdüsen oder Dampfreinigern. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

**ANMERKUNG:** Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

## 5.3 AUSTAUSCH VON BACKOFENTEILEN

### 5.3.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, kann die Lampe im Inneren der Backkammer ersetzt werden. Hierbei ist folgendermaßen vorzugehen:

- Die Abdeckung abschrauben (Abb. 19 Teil A) und die Lampe und/oder die Abdeckung austauschen (Abb. 19 Teil B).
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

### 5.3.2 AUSTAUSCH DER GEHÄRTETEN SCHEIBE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Scheibe folgendermaßen vorzugehen:

- Die frontseitige Tür öffnen (Teil 3 Taf. A-C und Teil 4 Taf. B-D) und die hinteren Fixierschrauben entfernen.
- Das rückseitige Paneel wegnehmen.
- Die gehärtete Scheibe austauschen, indem sie auf der Rückseite entnommen wird (Teil 10 Taf. A-C-B-D).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

### 5.3.3 AUSTAUSCH DES BACKBODENS IN SCHAMOTTE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Backbodens in Schamotte folgendermaßen vorzugehen:

- Die frontseitige Tür öffnen.
- Den Backboden mit Hilfe eines Schraubenziehers (Teil 20 Taf. A-C und Teil 27 Taf. B-D) anheben.
- Den Backboden austauschen.

### 5.3.4 AUSTAUSCH DER ELEKTRISCHEN WIDERSTÄNDE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch der elektrischen Widerstände folgendermaßen vorzugehen:

#### (60.60)

- die Feststellschrauben auf der rückseitigen Platte ausschrauben (Detail A Abb. 24A)
- die isolierende Steinwolle (Detail B Abb. 24A) entfernen.
- die Schrauben und Schraubenmutter zur Fixierung der Platte und der Widerstände losschrauben (Detail C und D Abb. 24A)
- den Widerstand auf der Kammervorderseite herausziehen
- den elektrischen Widerstand austauschen
- bei der Montage des neuen Widerstandes in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

#### (72.72/65.105/105.105/105.65)

- die Feststellschrauben auf der rückseitigen Platte ausschrauben (Detail A Abb. 24B)
- die isolierende Steinwolle (Detail B Abb. 24B) entfernen.
- die Schraubenmutter zur Fixierung der Widerstände losschrauben (Detail C Abb. 24B)
- vorführen die vorgerückte Unterstützung vom Vorderteil des Raumes (Detail D Abb. 24B) (65.105/105.105/105.65)
- den Widerstand auf der Kammervorderseite herausziehen
- den elektrischen Widerstand austauschen
- bei der Montage des neuen Widerstandes in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

### 5.3.5 ERSETZUNG DER KLAPPENFEDER

Führen Sie für die Ersetzung der Feder die Arbeitsschritte von Punkt 5.1 aus und gehen Sie dabei wie folgt vor:

#### (60.60)

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und entfernen Sie die Verkleidung der Feder auf der linken Seite des Geräts.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und entfernen Sie die Bedientafel auf der rechten Front.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Klappe auf der rechten Seite in der Nähe der Bedientafel.
- Lösen Sie die Feder durch Drehen der Befestigungsschraube in Uhrzeigersinn.
- Öffnen Sie die Klappe und bewegen Sie sie ganz nach rechts.

- Entnehmen Sie die Feder, nachdem Sie die Befestigungsschraube und den gelochten Befestigungsflansch entfernt haben.

**ACHTUNG!** Vertauschen Sie die Positionen der Befestigungsschrauben der Klappe nicht, da die linke ein linksgängiges Gewinde aufweist.

- Ersetzen Sie die Feder durch Einsetzen in den gelochten Flansch und achten Sie dabei darauf, dass der Bolzen für das Bockieren der Feder in den Sitz im hinteren Teil desselben eintritt.
- Setzen Sie die Befestigungsschraube in den Sitz und blockieren Sie ihn leicht durch Drehen in Gegenurzeigersinn.
- Setzen Sie die Befestigungsschraube der Klappe auf der rechten Seite ein und ziehen Sie sie fest.
- Schmieren Sie die Schraube anschließend mit lebensmittelgeeignetem Fett für hohe Temperaturen.
- Bringen Sie die Bedientafel wieder an und befestigen Sie sie mit den Schrauben.
- Achließen Sie die Klappe.
- Stellen Sie den Zug der Feder ein, indem Sie die Position der Befestigungsschraube festhalten und den Flansch mit der entsprechenden Lochung in Uhrzeigersinn drehen.
- Ziehen Sie die Befestigungsschrauben durch Drehen in Gegenurzeigersinn endgültig fest und halten Sie sie in der Position des Flansches blockiert.
- Schmieren Sie sowohl die Feder, als auch den Flansch mit reichlich lebensmittelgeeignetem Fett für hohe Temperaturen.
- Bringen Sie die Verkleidung der Feder wieder an und befestigen Sie sie mit den entsprechenden Schrauben.

**ACHTUNG!** In regelmäßigen Abständen die Befestigungsschraube der Klappe auf der rechten Seite in der Nähe der Bedientafel mit lebensmittelgeeignetem Fett für hohe Temperaturen schmieren.

#### (72.72/65.105/105.105/105.65)

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und entfernen Sie die Verkleidung der Feder auf der linken Seite des Geräts.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und entfernen Sie die Befestigungsmutter an der hinteren Öffnung.
- Lösen Sie die Befestigungsmutter der neuen Feder und entfernen Sie sie.
- Setzen Sie in die Bohrung der vorderen Platte der Feder einen Haken zum zukünftigen Spannen der Feder ein.
- Ersetzen Sie die Feder und setzen Sie sie in die vordere Öffnung ein.
- Befestigen Sie die Feder mit der mitgelieferten Mutter nach dem Einsetzen des Gewindes in die Bohrung der hinteren Platte.
- Ziehen Sie die Feder mithilfe des zuvor eingesetzten Hakens, bis sie in den Sitz in der vorderen Verankerungsplatte eintritt.
- Entfernen Sie anschließend den Haken.

**ACHTUNG!** Die Arbeitsschritte werden bei geschlossener Klappe ausgeführt.

- Stellen Sie den gewünschten Zug der Feder mit den entsprechenden Muttern an der hinteren Öffnung ein.
- Ziehen Sie die Muttern anschließend endgültig fest.
- Bringen Sie die Verkleidung der Feder wieder an und befestigen Sie sie mit den entsprechenden Schrauben.

**ACHTUNG!** In regelmäßigen Abständen die Befestigungsschraube der Klappe auf der rechten Seite in der Nähe der Bedientafel mit lebensmittelgeeignetem Fett für hohe Temperaturen schmieren.

#### 5.3.6 AUSTAUSCH DES HAUPTSCHALTERS MODELL ELEKTROMECHANISCHE

- Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Hauptschalters folgendermaßen vorzugehen:
- die Feststellschrauben beim Bedienfeld ausschrauben
  - die Fastons des Schalters abnehmen (Detail 17 Taf. A und B)
  - den Schalter austauschen
  - bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

#### 5.3.7 AUSTAUSCH DES PYROMETERS MODELL ELEKTROMECHANISCHE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Pyrometers folgendermaßen vorzugehen:

- die Feststellschrauben beim Bedienfeld ausschrauben
- den Sensor des Pyrometers im Kammerinneren entnehmen, nachdem die isolierende Steinwolle entfernt wurde;
- das Pyrometer mit (Detail 11 Taf. A und B) dem entsprechenden Sensor austauschen; falls nötig, den Teil der Steinwolle austauschen, der abgenutzt ist;
- bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

#### 5.3.8 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS MODELL ELEKTROMECHANISCHE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Thermostats folgendermaßen vorzugehen:

- Die Fixierschrauben der Schalttafel lösen.
- Die Steckverbindungen des Thermostates abnehmen.
- Den Sensor des Thermostates, der sich innerhalb der isolierenden Steinwolle befindet, herausnehmen.
- Den Thermostat und den Sensor ersetzen (Teil 12 Taf. A und B), falls notwendig auch die entfernte Steinwolle.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

#### 5.3.9 AUSTAUSCH DES DIGITALEN PYROMETERS MODELL ELECTRONIC

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Pyrometers folgendermaßen vorzugehen:

- Entfernen Sie das vordere Bedienfeld durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Entfernen Sie die Abdeckung des digitalen Pyrometers und die Befestigungswinkel.
- Die Steckverbindungen des Pyrometers abnehmen.
- Das Pyrometer ersetzen
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass es zu keiner Verpolung kommt.

#### 5.3.10 AUSTAUSCH DES THERMOELEMENTS MODELL ELECTRONIC

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Thermoelements folgendermaßen vorzugehen:

- Das rechte Seitenpaneel abnehmen, indem die Fixierschrauben gelöst werden.
- Entfernen Sie die interne Verkleidung und die Isolierung aus Steinwolle.
- die Schraubenmutter des Thermoelements abschrauben.
- die beiden Speisekabel des Thermoelements abschließen;
- Das Thermoelement austauschen;
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass es zu keiner Verpolung kommt.

#### 5.3.11 AUSTAUSCH DES SICHERHEITSTHERMOSTATS MODELL ELECTRONIC

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Sicherheitsthermostats folgendermaßen vorzugehen:

- Das rechte Seitenpaneel abnehmen, indem die Fixierschrauben gelöst werden.
- Die Steckverbindungen des Thermostates abnehmen.
- Lösen Sie im Inneren der Kammer die Befestigungsschrauben des Sensors des Thermostats
- Entfernen Sie die interne Verkleidung und die Isolierung aus Steinwolle.
- Den Sensor des Thermostates.
- Den Thermostat und den Sensor ersetzen, falls notwendig auch die abgenutzte Steinwolle.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

#### 5.3.12 AUSTAUSCH DES TRANSFORMATORS MODELL ELECTRONIC

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Transformators folgendermaßen vorzugehen:

- Das hintere Seitenpaneel abnehmen, indem die Fixierschrauben gelöst werden.
- Die Elektroanschlüsse des Transformators abnehmen.

- Den Transformator austauschen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

### 5.3.13 AUSTAUSCH DES HAUPTSCHALTERS MODELL ELECTRONIC

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Hauptschalters folgendermaßen vorzugehen:

- Das rechte Seitenpaneel abnehmen, indem die Fixierschrauben gelöst werden.
- die Fastons des Schalters abnehmen
- den Schalter austauschen
- bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen

### 5.4 AUSTAUSCH VON GÄRSCHRANKTEILEN

#### 5.4.2 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, können die Lampe und/oder die Abdeckung im Inneren des Gärraumes ersetzt werden. Hierzu ist folgendermaßen vorzugehen:

- Die Abdeckung abschrauben (Abb. 21 Teil A) und die Lampe und/oder die Abdeckung austauschen (Abb. 21 Teil B).
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

#### 5.4.3 AUSTAUSCH DES KUGELGRIFFES

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Kugelgriffes folgendermaßen vorzugehen:

- die Türen der Hefeteigzellen öffnen, den Stöpsel entfernen
- die interne Schraubenmutter zum Fixieren des Kugelgriffes losschrauben
- den Kugelgriff austauschen und die Schraubenmutter wieder fixieren (Detail 2 Taf. E)

#### 5.4.4 AUSTAUSCHEN DES THERMOSTATDREHKNOPFES UND DER ZWINGE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Thermostatdrehknopfes und/oder der Zwinge auf der Außenseite der Zelle folgendermaßen vorzugehen:

- den Drehknopf und das Thermostat herausziehen (Detail 5 Taf. E)
- die Zwinge losschrauben (Detail 6 Taf. E)
- die Zwinge und/den Drehknopf austauschen

#### 5.4.5 AUSTAUSCH DES VERSCHLUSSMAGNETS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Verschlussmagnets folgendermaßen vorzugehen:

- die Türen der Hefeteigzelle öffnen
- den Seegerring entfernen
- den Verschlussmagneten austauschen (Detail 15 Taf. E)

#### 5.4.6 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Sicherheitsthermostats folgendermaßen vorzugehen:

- die Feststellschrauben der Tafel entfernen
- die Fastons des Thermostats abnehmen
- den Drehknopf und die Zwinge des Thermostats entfernen (Detail 5-6 Taf. E)
- den Sensor des Thermostats aus dem Zelleninneren nehmen (Detail 7 Taf. E)
- das Thermostat und den entsprechenden Sensor austauschen
- bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

#### 5.4.7 AUSTAUSCH DER GELBEN KONTROLLLAMPE UND DES LICHTSCHALTERS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch der gelben Kontrolllampe und des Lichtschalters folgendermaßen vorzugehen:

- die Feststellschrauben der Tafel entfernen
- die Fastons der gelben Kontrolllampe und des Lichtschalters abnehmen (Detail 4-13-14 Taf. E)
- die gelbe Kontrolllampe austauschen
- den Lichtschalter austauschen
- bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen

### 5.4.8 AUSTAUSCH DER WIDERSTÄNDE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Widerstände folgendermaßen vorzugehen:

- Die Fixierschrauben losschrauben.
- Die Zuleitung der Widerstände abnehmen.
- Die Widerstände entnehmen ( Teil 10 Taf. E).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

### 5.5 ABBAU

Bei der Entsorgung des Gerätes oder von Geräteteilen müssen die verschiedenen Komponenten nach Materialtyp getrennt und in Übereinstimmung mit den gültigen Gesetzen und Normen entsorgt werden.



Die durchgestrichene Mülltonne zeigt an, dass die elektrischen Komponenten in der Europäischen Union nicht als Haushaltsabfall, sondern als Sonderabfall entsorgt werden müssen. Diese Norm gilt für alle mit diesem Symbol bezeichneten Zubehörteile, die folglich nicht als Hausmüll in die normalen Behälter geworfen werden dürfen.

## 6 ERSATZTEILKATALOG

### Inhaltsverzeichnis

Taf. A	PM-PD 60.60 - Gesamtansicht Backofen
Taf. B	PM-PD 72.72-65.105-105.105-105.65- Gesamtansicht Backofen
Taf. C	iD 60.60 M/D - Gesamtansicht Backofen
Taf. D	iD 72.72-65.105-105.105-105.65 M/D - Gesamtansicht Backofen
Taf. E	L60.60-72.72-65.105-105.105-105.65 Gesamtansicht Gärschrank
Taf. F	PM 60.60 - Schaltplan
Taf. G	PD 60.60 - Schaltplan
Taf. H	PM 72.72-65.105-105.105-105.65 - Schaltplan
Taf. I	PD 72.72-65.105-105.105-105.65 - Schaltplan
Taf. L	iD/M 60.60 - Schaltplan
Taf. M	iD/D 60.60 - Schaltplan
Taf. N	iD/M 72.72-65.105-105.105-105.65 - Schaltplan
Taf. O	iD/D 72.72-65.105-105.105-105.65 - Schaltplan
Taf. P	L60.60-72.72-65.105-105.105-105.65 - Schaltplan
Taf. Q	Schaltplan von Haube mit Dunstabzugsmotor Gärschrank

### ANGABEN, DIE BEI DER BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN NOTWENDIG SIND

Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben erforderlich:

- Gerättyp
- Seriennummer
- Bezeichnung des Teiles
- benötigte Menge

## INDEX

01 TECHNICAL SPECIFICATIONS

02 INSTALLATION

03 OPERATION

04 ORDINARY MAINTENANCE

05 SPECIAL MAINTENANCE

06 LIST OF SPARE PARTS

Congratulations on the purchase of this exclusive Made in Italy device. You chose the equipment that combines the best technical qualities with maximum ease of use. We wish you the greatest satisfaction.

### Note:

This manual is printed in five different languages. Original instructions in Italian and translations of the original instructions in English, French, German and Spanish.

For better clarity and reading this manual, it could be provided in several separate parts and can be sent by mail by contacting the Manufacturer.

## WARRANTY Standards and rules

Warranty only covers the replacement free to factory of pieces eventually broken or damaged because of faulty materials or manufacture.

**Warranty does not cover any damages caused by third party transport or due to incorrect installation or maintenance, to carelessness or negligence in usage, or to tampering by a third party.**

**Moreover, warranty does not cover: glass components, covers, bulbs, refractory surfaces, the seals and whatever depends on normal wear and deterioration of both oven and accessories; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty.**

Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local concessionary agent or directly to the Sales Department.

## WARNING

This word indicates a danger, and will be employed every time the safety of the operator might be involved.

## NOTE

This word indicates the need for caution, and will be employed to call attention to operations of primary importance for correct and long-term operation of the oven.

### DEAR CUSTOMER

Before using the appliance, please read this user manual.

For the safety of the operator, the appliance safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency.

This user manual intends to illustrate use and maintenance of the appliance. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below.

The manufacturer reserves the right to make improvements to the product and manual, without necessarily updating existing products and manuals.

## WARNING!

1. The following instructions are provided for your safety.
2. Please read them carefully before installing and using the appliance.
3. Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.
4. Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed staff.
5. This oven must only be employed for the purposes for which it was designed, that is to say to cook pizza or similar food products. This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use can be classed as improper.
6. The appliance is for institutional use only, and must only be operated by a qualified professional user who has been trained to use it. The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience or training. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.
8. In the event of breakdown or malfunction always disconnect the appliance, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.
9. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
10. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to leave the appliance installed, always ensure that this manual remains with the appliance, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.
11. In the interests of risk prevention, if the connection cable is damaged in any way, it must be replaced by a technical assistance service approved by the manufacturer.
12. During installation, should there be any disturbance to equipment sharing the same power supply source, make sure that the impedance is suitable at the interface point and that the service current capacity is correctly sized for appliance emissions to conform to EN 61000-3-11 and EN 61000-3-12 standards and subsequent modifications.

## 1 TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 1.1 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The appliance comprises a cooking element (oven) and an optional leavening compartment or support element.

The cooking element can comprise either 1 or 2 fully independent chambers.

(PM-PD) Temperature adjustment is mechanical, it is fitted with two thermostats for each chamber to give more precise temperature maintenance, with a flap door hinged at the bottom.

(iD M/D) Is equipped with electronic temperature regulator; it is fitted with one thermocouple for each chamber to give more precise temperature maintenance, safety thermostat, with a flap door hinged at the bottom

Internally, the chamber has a cooking surface in refractory brick and aluminized metal walls.

The bottom unit can be used as a support for the cooking element, and it can be either open or closed.

The open unit (support element) comprises a painted steel structure. The closed unit (leavening compartment) comprises a steel structure which is panelled, has tray holder guides and is fitted with a thermostat for heating.

### 1.2 APPLIED DIRECTIVES

This equipment conforms to the following Directives:

Low Voltage Directive 2014/35/EU

Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU

### 1.3 WORKPLACES

The appliances are programmed by the operator using the control switchboards on the front of the appliances themselves, and they must be attended to while in operation.

The doors giving access to the appliances are located at the front.

### 1.4 MODELS

The following models are available:

PM 60.60=Mod.PM60/60	iD/M 60.60=Mod.iD60/60M
PD 60.60=Mod.PD60/60	iD/D 60.60=Mod.iD60/60D
PM 72.72=Mod.PM72/72	iD/M 72.72=Mod.iD72/72M
PD 72.72=Mod.PD72/72	iD/D 72.72=Mod.iD72/72D
PM 65.105=Mod.PM65/105	iD/M 65.105=Mod.iD65/10M
PD 65.105=Mod.PD65/105	iD/D 65.105=Mod.iD65/10D
PM 105.105=Mod.PM105/105	iD/M 105.105=Mod.iD10/10M
PD 105.105=Mod.PD105/105	iD/D 105.105=Mod.iD10/10D
PM 105.65=Mod.PM105/65	iD/M 105.65=Mod.iD10/65M
PD 105.65=Mod.PD105/65	iD/D 105.65=Mod.iD10/65D

### 1.5 TECHNICAL DATA (See TAB.1-2)

### 1.6 WORKING DIMENSIONS AND WEIGHTS (See Fig.1)

### 1.7 IDENTIFICATION

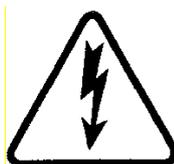
When communicating with the manufacturer or service centre, always give the appliance SERIAL NUMBER, which can be found on the rating plate, fixed in the position indicated in figure 2.

### 1.8 LABELLING

The appliance is provided with safety warning labels at the points indicated in figure 3.



**WARNING!** On the equipment surface there is a burn risk due to high temperature elements. For any intervention or action wait for the appliance to cool to room temperature and always use suitable protective equipment (gloves, glasses...).



**WARNING!** Presence of dangerous tension. Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment and wait for the appliance to cool to room temperature. Always use suitable protective equipment (gloves, glasses...).

### 1.9 NOISE

This appliance is a piece of technical working equipment which normally, with the operator in position, does not exceed a noise emissions threshold of 70 dB (A).

## 2 INSTALLATION

### 2.1 TRANSPORT

The appliance is normally delivered dismantled on wooden pallets using overland transport (fig. 4).

The single parts are protected by plastic film or in cardboard boxes.

### 2.2 UNLOADING

**NOTE:** On receiving the appliance it is advisable to check its conditions and quality.

Raise the equipment using only and exclusively the points indicated at the pict. 5, after removing the lids as shown.

**WARNING!** By positioning of the prover, lift it always and don't drag its feet on the floor

### 2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

To ensure that the oven operates properly, it is advisable to comply with the following limits:

**Working temperature:** +10°C÷+40°C

**Relative humidity:** 15%÷95%

### 2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

**WARNING!** When positioning, assembling and installing the oven, the following specifications have to be complied with:

- Laws and standards in force regarding the installation of electrical appliances.
- Directives and indications issued by the electricity supply network.
- Local building and fire-prevention laws.
- Accident prevention regulations.
- Indications in force issued by local state Electric Quality Assurance Corporation.

**WARNING!** The appliance must be installed on a firm and levelled surface, perfectly leveled. The equipment must never come into contact with flammable or combustible materials.

**WARNING!** If the support is supplied disassembled, strictly follow the assembly specifications stated in the supplied instructions.

Remove the protective film from the outside of the oven, pulling it gently to remove all the adhesive.

Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or benzene.

The single elements that have been selected to make up the oven must be placed one on top of the other as shown in figure 6, slotting the reference feet of each unit into the housing on the one underneath it (item A - fig.6).

**WARNING!** If the baking chamber is placed on top of the leavening cell, it may be necessary to remove the feet under the chamber.

Moreover, the oven needs to be placed in a position that is well ventilated and at a minimum distance of 50 cm from the side walls (left and right) and the back (Fig.6). This distance of 50 cm is indispensable to guarantee easy access in case of maintenance operations.

Take into account that for certain cleaning/maintenance operations, the distance needs to be greater than stated here and therefore, consider the possibility to be able to move the oven for the purpose of carrying out these operations.

### 2.4.1 FITTING THE SUPPORT

See Fig. 22

Detail A

- bring the 4 bottom tubular elements together,
- insert the legs into the square so that the holes coincide.

Detail B

- insert all the tubular element screws,

- insert the respective nuts from the inside of the legs,
- lock the whole assembly so that it is perfectly square and flat.

#### Detail C

- bring the top tubular side elements up to the legs (the hole furthest from the end goes at the front),
- insert the screws and nuts and lock the whole assembly,
- bring up the short top elements, insert all the screws and lock,

#### Detail D

- check that all the screws are tightly locked,
- insert the plugs at the ends of the tubular elements,
- insert plugs into all the holes on the outside of the tubular elements.

#### Fitting the Optional Wheel Kit:

- turn the frame on its side and fix each wheel connector using the screws provided,
- fix the wheels to the connector using the screws; the rotating wheels with brakes go at the front and the fixed wheels go at the back,
- check that all the screws are tightly locked.

## 2.5 CONNECTIONS

### 2.5.1 VAPOUR EXHAUST CONNECTION

**WARNING!** Connection of the vapour exhaust must only be carried out by specialised personnel.

The vapour exhaust pipe is located at the rear of the oven (item C - fig.8). Insert the perforated ring (item B - fig.8) into the vapour exhaust outlet and connect.

**NOTE:** It is recommended that you connect the vapour exhaust to a flue or to the outside using a pipe with a minimum diameter of 100 mm (60.60) and 150 mm (72.72/65.105/105.105/105.65).

This pipe (item A - fig.8) must be inserted into the oven exhaust outlet by means of the ring. Any extensions must also be connected so that the upper pipes fit into the lower ones, as illustrated for the connection described above.

If the external vapour exhaust pipe is very long, it is advisable to fit a small plastic tube at the base of the pipe itself to drain off any condensation (item D - fig.9). This operation must be carried out before coupling the pipe to the outlet.

### 2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION

**WARNING!** Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements.

Before starting the connection procedure, check that the earthing system is provided in accordance with European EN standards.

Before starting the connection procedure, check that the main power switch for the supply to which the machine is to be connected has been turned to the "off" position.

The rating plate contains all the information necessary for proper connection.

#### 2.5.2.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER

**WARNING!** Each of the cooking elements must be fitted with a main four-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate and to allow the single appliances to be disconnected from the mains, that provide full disconnection under overvoltage category III conditions.

**NOTE:** The device selected should be in the immediate vicinity of the oven and within easy access.

**NOTE:** The sheath of the power supply cable must prevent that the conductors in basic insulation come in contact with the surrounding metal parts. The ground conductor must be 50mm longer than the power supply conductors. The supplied presscable can clamp a cable with a diameter between 12 and 19mm.

The baking chamber is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig. 2).

**WARNING!** (60.60) For any voltage changes, always contact qualified service engineers recommended by the Manufacturer. Affix the decal provided (FIG. 25) to the nameplate (FIG. 2), according to the required voltage.

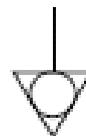
To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the baking chamber (fig.10).

The connection cable must be supplied by the installer.

When connecting to the power mains, it is necessary to fit a plug that complies with the standards and regulations in force.

Insert a cable with an adequate cross-section (see TAB. 1) into the cable raceway provided (item B - fig. 11) and connect it to the terminal board as shown in figure 12 (72.72/65.105/105.105/105.65) and figure 26 (60.60).

These appliances must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the appliance. It is marked with the symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than  $\pm 5\%$ .

**WARNING!** The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation H05RN-F and must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data, TAB. 1).

#### 2.5.2.2 ELECTRICAL CONNECTION OF THE LEAVENING COMPARTMENT

**WARNING!** The compartment must be fitted with a main two-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate, that provide full disconnection under overvoltage category III conditions.

**NOTE:** The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.

**NOTE:** The sheath of the power supply cable must prevent that the conductors in basic insulation come in contact with the surrounding metal parts. The ground conductor must be 50mm longer than the power supply conductors. The supplied presscable can clamp a cable with a diameter between 10 and 14mm.

The leavening compartment is delivered with the a voltage of 230Vac. 1N 50/60 Hz, as indicated on the rating plate (fig. 2).

To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the left hand rear side of the compartment (fig.13).

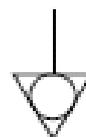
The connection cable must be supplied by the installer.

When connecting to the power mains, it is necessary to fit a plug that complies with the standards and regulations in force.

Insert the cable into the cable raceway provided (item B - fig.14) and then connect it to the terminal board as illustrated in figure 15.

These appliances must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the appliance.

It is marked with the symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than  $\pm 5\%$ .

**WARNING!** The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation H05RN-F and must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data, TAB. 2).

**WARNING!** It is essential that the appliance be properly earthed. A special earth terminal has been provided for this purpose on the connection terminal board (fig. 12-15 and fig.26). It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.

**NOTE:** The manufacturer declines any responsibility in the event of failure to comply with the above safety precautions.

#### 2.5.2.3 VAPOUR ASPIRATION HOOD ELECTRICAL CONNECTION

**WARNING!** The compartment must be fitted with a main two-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate.

**NOTE:** The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.

The vapour aspiration hood is delivered with a voltage of V230 1N 50/60 Hz, as indicated on the rating plate at the side.

When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than  $\pm 5\%$ .

**WARNING!** It is essential that the appliance be properly earthed.

### 2.5.3 DRAINING OFF CONDENSATION

Connect a rubber tube to the connector provided (item D - fig.9).

## 3 OPERATION

### 3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

**WARNING!** The permanence of the equipment in conditions of low environment temperature can cause the intervention of the safety thermostat. Before starting it, check and if it is necessary to reset.

**WARNING!** Before commencing start-up and programming of the oven, always check that:

- all electrical and earthing connections have been properly made.
- all vapour exhaust connection operations have been properly made.

All control operations must be carried out by specialised technicians holding a proper license.

**WARNING!**

- The oven must always be under surveillance when in operation.

**WARNING!** If any parts in glass supplied with the appliance become damaged, stop using it immediately, discard any freshly cooked food or food being cooked and clean thoroughly to exclude dangerous contamination.

**NOTE:** Do not use the appliance if the lamp-holder glass is damaged or missing.

- During operation the oven surfaces, and in particular the glass, become hot, so that care must be taken not to touch them so as to prevent scalding.

- When opening the door make sure you stand at a safe distance from any hot steam that may come out of the baking chamber.

- Never allow unauthorised persons to approach the oven.

For more even results, we recommend avoiding the use of temperatures above those recommended for the type of product being baked.

### 3.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER

The control panel is located on the front right hand side of the baking chamber.

#### 3.2.1 ELECTROMECHANICAL VERSION

**PM (figure 16A)**

1. Thermostat for the FLOOR of the chamber.
2. Thermostat for the CEILING of the chamber
3. Pyrometer indicating the temperature of the chamber
4. On/off indicator light for the heating elements in the FLOOR of the chamber
5. On/off indicator light for the heating elements in the CEILING of the chamber
6. Chamber internal lighting on/off switch, with indicator light incorporated
7. Chamber main on/off switch, with indicator light incorporated

**PD (figure 16B)**

1. Thermostat for the FLOOR of the bottom chamber.
2. Thermostat for the CEILING of the bottom chamber
3. Pyrometer indicating the temperature of the bottom chamber
4. On/off indicator light for the heating elements in the FLOOR of the bottom chamber
5. On/off indicator light for the heating elements in the CEILING of the bottom chamber
6. Bottom chamber internal lighting on/off switch, with indicator light incorporated
7. Bottom chamber main on/off switch, with indicator light incorporated
8. Thermostat for the FLOOR of the top chamber.
9. Thermostat for the CEILING of the top chamber

10. Pyrometer indicating the temperature of the top chamber
11. On/off indicator light for the heating elements in the FLOOR of the top chamber
12. On/off indicator light for the heating elements in the CEILING of the top chamber
13. Top chamber internal lighting on/off switch, with indicator light incorporated
14. Top chamber main on/off switch, with indicator light incorporated
  - a) Turn on the switch on the control panel for the chamber required (items 7-14, fig. 16A B) to "on".
  - b) Set the baking temperature required, using the floor and ceiling thermostats (items 1 and 2 - 8 and 9). The indicator lights (fig.16 A B items 4 and 5 - 11 and 12) will light up to indicate that the heating elements in the floor and ceiling of the chamber have been turned on.  
Separate adjustment of the ceiling and floor temperatures makes use of the oven much more elastic, allowing for more customised baking.

**NOTE:** thermostat dials 1 and 2 are marked with a scale of values from 1 to 10, which correspond approximately to the following temperatures:

N.	T.
1	50°C
2	90°C
3	135°C
4	180°C
5	225°C
6	270°C
7	315°C
8	360°C
9	405°C
10	450°C

The indicator pyrometer shows the actual temperature inside the chamber. As the bulbs of the regulator thermostats are located very close to the heating elements, they are more susceptible to heat. For this reason it is advisable to set these thermostats to a value slightly higher than the temperature required, so that the heat throughout the chamber will reach the required level (as shown by the indicator pyrometer). It is therefore suggested that you "customise" the thermostat settings, referring to one or more of the values from 1 to 8 that is considered best for your baking requirements.

- c) When indicator lights (items 4 and 5 - 11 and 12) turn off, the oven will have reached the temperature required.

**NOTE:** To extend its life it is to suggest to keep the equipment at a high temperature for short periods only; the higher temperatures envisaged must only be used for cleaning operations, with high-temperature heat reduction of the residues present inside the oven.

#### 3.2.2 ELECTRONIC VERSION

**iD/M (figure 27)**

1. Temperature/power regulator in the FLOOR of the chamber
2. Temperature/power regulator in the CEILING of the chamber
3. Set power display of the FLOOR (Set)
4. Set t power display of the CEILING (Set)
5. Temperature display of the FLOOR (Floor)
6. Temperature display of the CEILING (Top)
7. Start/Stop heating elements button (Start/Stop)
8. Baking chamber light on/off button (light)
9. Main switch (ON/OFF)
10. Safety thermostat (Reset)

**iD/D (figure 28)**

1. Temperature/power regulator in the FLOOR of the chamber
2. Temperature/power regulator in the CEILING of the chamber
3. Set power display of the FLOOR (Set)
4. Set power display of the CEILING (Set)
5. Temperature display of the FLOOR
6. Temperature display of the CEILING
7. Start/Stop heating elements button (Start/Stop)
8. Baking chamber light on/off button (light)
9. Main switch (ON/OFF)
10. Safety thermostat of the bottom chamber (Reset)
11. Safety thermostat of the top chamber (Reset)

**NOTE:** The electronic controls allow more precise and rapid regulation of the oven. However, they are by nature more delicate than traditional ones. To ensure that they remain in a proper state of operation it is recommended that the buttons on the electronic control panel be activated by pressing lightly with one finger, avoiding excessive pressure and impact

- a) Switch on the main switch (fig. 27 and 28, item 9) on the right side of the oven. The switch and the panel will light up.
- b) Press and hold down the buttons (fig. 27 and 28 items 1, 2) for 2 seconds. Set the oven temperature with the buttons (fig. 27 and 28 item 2). The setting will appear on the lit display (fig. 27 and 28 item 6), while on the lit display (fig. 21 and 22 item 5) the message SET will flash. The cooking temperature setting mode will close after 5 seconds.
- c) Set the percentage (0 – 100%) power required for the TOP, using the buttons (fig. 27 and 28 item 2). This value will appear on the lit display (fig. 27 and 28 item 4). Pressing one of the two buttons once will show the word SET on the lit display (fig. 27 and 28 item 5) and the set cooling temperature on the lit display (fig. 27 and 28 item 6). Continue to press one of the buttons until this reaches the required setting. The power percentage setting mode will close after 2 seconds.
- d) Set the percentage (0 – 100 %) power required for the FLOOR, using the buttons (fig. 27 and 28 item 1). This value will appear on the lit display (fig. 27 and 28 item 3). Pressing one of the two buttons once will show the word SET on the lit display (fig. 27 and 28 item 5) and the set cooling temperature on the lit display (fig. 27 and 28 item 6). Continue to press one of the buttons until this reaches the required setting. The power percentage setting mode will close after 2 seconds.
- e) Switch on the chamber (fig.27 and 28, item 7); a red LED will switch on in the top right-hand corner.
- f) When the temperature inside the baking chamber reaches the temperature set, the power to the heating elements is switched off and the dots in the bottom right-hand corner of the display (fig.27 and 28, item 3 and 4) will switch off. When the temperature inside the chamber drops to below the set level, the heating elements will switch on again automatically and the dots in the bottom right-hand corner will also switch on.
- g) The maximum temperature setting is 450°C. If the internal temperature should exceed this maximum threshold on account of an anomaly, the safety thermostat (fig.27, item 10 and fig.28, items 10 and 11) will intervene to block appliance operations by switching it off.

The message “ ALL ” will begin to flash on the set-point displays (fig.27 and 28, items 3 and 4) of the control panel to signal an alarm condition. Wait for the oven to cool down.

To restore oven operations, unscrew the cap of the safety thermostat (fig.27, item 10 and fig.28, items 10 and 11) and push on the button underneath it. The internal button will reset the thermostat, the displays will stop flashing and the equipment will start again normally. Refit the protective cap onto the safety thermostat to prevent any damage to thermostat that could affect the operation of the oven.

**WARNING!** If this operation is carried out without waiting for the oven to cool down, the manual safety thermostat will not allow the oven to be reset.

If the problem continues to arise, please call the technical service department.

- h) The “light” button (fig.27, 28 item 8) is used to switch the lighting inside the baking chamber on and off.
- i) Switch off the chamber (fig.27 and 28, item 7); a red LED will switch off in the top right-hand corner.
- j) To turn the oven off, simply turn off the main switch (fig. 27, 28 item 9).  
When the oven is turned on again the control panel will be in the same state as when it was last turned off.

**NOTE:** To extend its life it is to suggest to keep the equipment at a high temperature for short periods, only; the higher temperatures envisaged must only be used for cleaning operations, with high-temperature heat reduction of the residues present inside the oven.

### 3.2.3 SWITCHING ON FOR THE FIRST TIME

When starting up the equipment for the first time or after a long period of disuse, it is essential to carry out the heating procedure as follows:

- Set the temperature to 90°C and leave the chamber to operate for about 2 hours. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it

again.

- Increase the temperature to 150°C and leave the chamber operating for about 2 hours. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 200°C and leave the chamber operating for about 2 hours. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 220°C and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 380°C and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Wait for the temperature to cool to ambient levels before switching the oven on again. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.

This procedure serves to remove any moisture built up inside the oven during the production, storage and shipping stages.

**NOTE:** It is possible for the appliance to give off unpleasant odours during the operations mentioned above. Ventilate the area.

**WARNING!** Do not open the oven door for long periods, especially at high temperatures; this is to prevent the hazards of burns and overheating of parts close to the door.

**WARNING!** Only use the oven for baking for the first time after carrying out the above procedures, which are absolutely essential for perfect operation. **WARNING!** Never bake any items the first time that the equipment is switched on or when it is switched on after a long period of disuse.

**NOTE:** When switching on the oven again, to increase the duration of the component parts (refractory surfaces), it is necessary to prevent heating too suddenly. Each time, before reaching the set point for cooking, keep the oven at a temperature between 120°C and 160°C for at least 40 minutes.

### 3.3 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT

A control panel is located on the front right hand side of the leavening compartment, as shown in figure 17.

1. Indicator light (ON/OFF)
2. Internal lighting on/off switch (light).
3. Start-up and adjustment thermostat.
  - a) Turn the leavening compartment on by turning the thermostat (fig.17 item 3), the indicator light will come on (fig.17 item 1).
  - b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C.
  - c) To turn the leavening compartment off, turn the thermostat (fig.17 item 3) back to zero.
  - d) Compartment internal lighting on/off switch, with indicator light incorporated

**WARNING!** Do not touch the heating elements; there is a risk of burning or scalding.

### 3.5 STOPPING

Turn the main oven on/off switches (fig. 16 A B items 7 and 14 and fig. 27-28 items 7/9) and the leavening compartment switches (fig. 17 item 3 and fig. 23 item 4) to “off” and of the eventual vapour aspiration hood. Disconnect the power supply by turning off the main power switches outside the oven and the compartments.

## 4 ORDINARY MAINTENANCE

### 4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

**WARNING!** Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment and wait for the appliance to cool to room temperature. Always use suitable protective equipment (gloves, eyewear... ). All precautions are of decisive in ensuring that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.

### 4.2 ROUTINE CLEANING

After carrying out the operations described in point 4.1 above, clean the appliance as follows:

Every day, at the end of operations and after leaving the appliance to cool down, carefully remove from all parts of the oven, any residues that might have collected during cooking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish. Carefully clean all accessible parts.

**WARNING!** Every day, carefully clean off any fat or grease that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard.

**WARNING** Never clean the appliance with water jets or steam cleaners. Do not allow water or any cleansers used to come into contact with electrical parts. The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

**NOTE:** Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot.

Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

#### 4.3 PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance is not to be used for long periods:

- Disconnect it from the power supply.
- Cover it to protect it from dust.
- Ventilate the rooms periodically.
- Clean the appliance before using it again.

# WARNING

THE FOLLOWING INSTRUCTIONS, WHICH CONCERN "SPECIAL MAINTENANCE" ARE STRICTLY RESERVED TO SPECIALIST TECHNICIANS WITH THE RELEVANT LICENSE AS WELL AS BEING APPROVED BY THE MANUFACTURER.

## 5 SPECIAL MAINTENANCE

### 5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

**WARNING!** All maintenance operations and repairs must be carried out using suitable accident prevention equipment, by specialised and properly licensed technicians, approved by the manufacturer.

Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment and remove the plug from the power socket.

All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.

**WARNING!** Some operations, listed here below, need to be carried out by at least two people.

### 5.2 GENERAL CLEANING

After carrying out the operations described in point 5.1 above, clean the appliance as follows.

Regularly clean the appliance in general. After leaving it to cool down, carefully remove, from internal and external parts, all residues that might have collected during cooking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish.

**WARNING!** Carefully clean off regularly any fat or grease that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard.

**WARNING!** Depending on the use of the equipment should periodically remove refractory plans as indicated in paragraph 5.3.3 below and remove all debris caused by cooking.

**WARNING!** Never clean the appliance with water jets or steam cleaners. Do not allow water or any cleansers used to come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

**NOTE:** Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot. Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

### 5.3 REPLACING PARTS OF THE BAKING CHAMBER

#### 5.3.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb proceed as follows from the inside of the baking chamber:

- Unfasten the cover (fig.19 item A) and replace the light bulb (fig.19 item B).
- Replace the cover.

#### 5.3.2 REPLACING THE TEMPERED GLASS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the tempered glass proceed as follows:

- Open the front door (item 3 plate A-C and item 4 plate B-D) and remove the rear fixing screws.
- Take off the rear panel.
- Replace the tempered glass, taking it out from the back (item 10 plate A-C-B-D).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

#### 5.3.3 REPLACING THE REFRACTORY FLOOR

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the refractory floor proceed as follows:

- Open the front door.

- Lift the refractory floor (item 20 plate A-C and item 27 plate B-D) using a screwdriver as a lever.
- Replace the refractory floor.

#### 5.3.4 REPLACING THE ELECTRICAL HEATING ELEMENTS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the electrical heating elements proceed as follows:

##### (60.60)

- remove the screws fixing the rear panel (item A fig. 24A)
- remove the rock wool insulating layer (item B fig. 24A)
- unfasten the screws and the nuts fixing the plate and the heating elements, respectively (item C and D fig. 24A)
- remove the heating element from the front of the chamber
- replace the heating element
- perform the above operations in reverse order to reassemble the new element

##### (72.72/65.105/105.105/105.65)

- remove the screws fixing the rear panel (item A fig. 24B)
- remove the rock wool insulating layer (item B fig. 24B)
- unfasten the nuts fixing the heating elements (item C fig. 24B)
- take out the upper round bar from the front side of the deck (item D fig. 24B) (65.105/105.105/105.65)
- remove the heating element from the front of the chamber
- replace the heating element
- perform the above operations in reverse order to reassemble the new element

#### 5.3.5 DOOR SPRING REPLACEMENT

After completing the steps as described in point 5.1, to replace the spring, proceed as follows:

##### (60.60)

- Unscrew the fastening screws and remove the casing closing the spring on the left side of the appliance
- Unscrew the fastening screws and remove the control panel on the right-hand frontpiece
- Unscrew and remove the screws fastening the door on the right side, close to the control panel.
- Loosen the spring by turning the fastening screw clockwise
- Open the door and move it all the way to the right
- Take out the spring after sliding out the screw and bored flange used to fix it in place

**WARNING!** Do not invert the positions of the screws fastening the door since the screw on the left side is an anti-clockwise screw.

- Replace the spring, inserting the bored flange and making sure that the pin to lock the spring in place is in the proper seat, to the back of the spring itself
- Insert the fastening screws into the seat and gently tighten them in place by turning them anticlockwise
- Insert and fasten the screw locking the door in place on the right side
- At the end of the operation, grease the screw head with food grease for high temperatures
- Refit the control panel and fix it into place with the relevant screws
- Close the door
- Adjust the spring tautness, maintaining the position of the fastening screws and turning the flange clockwise using the relevant hole
- Tighten the fastening screws by turning them anticlockwise and keeping the flange locked in position
- Liberally grease both the spring and the flange using food grease for high temperatures
- Position the casing over the spring and fix it into place with the relevant screws

**WARNING!** Regularly grease the screws fastening the door on the right side near to the control panel, using food grease for high temperatures.

**(72.72/65.105/105.105/105.65)**

- Unscrew the fastening screws and remove the casing closing the spring on the left side of the appliance
- Unscrew and remove the nut fastening the spring, located in the rear opening
- Slide the spring out from the front opening
- Unscrew and remove the fastening nut from the new spring
- Insert a suitable hook to tighten the spring tension into the hole in the front plate of the spring itself
- Replace the spring, inserting it through the front opening
- After positioning the threading on the hole of the back base plate, fix the screw in place with the nut supplied
- Using the hook inserted previously, tighten the spring tension until it is possible to insert it into the seat in the front base plate
- At the end of this operation, remove the hook

**WARNING!** These operations need to be performed with the door closed

- Adjust the tautness of the spring to the required level using the special nuts in the rear opening
- After completing this step, tighten the fastening nuts
- Refit the casing covering the spring and secure with the relevant screws

**WARNING!** Regularly grease the screws fastening the door on the right side near to the control panel, using food grease for high temperatures.

**5.3.6 REPLACING THE MAIN SWITCH  
ELECTROMECHANICAL VERSION**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the main switch proceed as follows:

- remove the control panel fixing screws
- disconnect the switch faston connectors (item 17 Plate A and B)
- replace the switch
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

**5.3.7 REPLACING THE INDICATOR PYROMETER  
ELECTROMECHANICAL VERSION**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the pyrometer proceed as follows:

- remove the control panel fixing screws
- remove the indicator pyrometer sensor located inside the chamber, after having first removed the rock wool insulating layer.
- replace the indicator pyrometer (item 11 tab. A and B) complete with sensor, also replacing the rock wool insulating layer if it shows signs of wear
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

**5.3.8 REPLACING THE THERMOSTAT  
ELECTROMECHANICAL VERSION**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat proceed as follows:

- Unfasten the electric panel fixing screws.
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Remove the thermostat sensor, located inside the rock wool insulating layer.
- Replace the thermostat (item 12 plate A and B) and the relative sensor, also replacing the rock wool insulating layer if it shows signs of wear.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

**5.3.9 REPLACING THE DIGITAL PYROMETER  
ELECTRONIC VERSION**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the digital baking pyrometer proceed as follows:

- Remove the front control panel by unfastening the fixing screws;
- Remove the casing covering the digital pyrometer and the fastening angle sections;
- Disconnect the pyrometer electrical connectors.
- Replace the pyrometer.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

**5.3.10 REPLACING THE THERMOCOUPLE  
ELECTRONIC VERSION**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermocouple proceed as follows:

- Remove the side panel by unfastening the four fixing screws;
- Remove the inner casing and the rock wool insulation;
- Unfasten the thermocouple fixing nut;
- Disconnect the two wires feeding the thermocouple;
- Replace the thermocouple;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

**5.3.11 REPLACING THE SAFETY THERMOSTAT  
ELECTRONIC VERSION**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:

- Remove the side panel by unfastening the fixing screws;
- Unfasten the thermostat fixing nut;
- Disconnect the thermostat faston connectors;
- From inside the chamber, loosen the screws fastening the thermostat sensor;
- Remove the inner casing and the rock wool insulation;
- Remove the thermostat sensor;
- Replace the thermostat and the respective sensor, along with any worn rock wool insulation, if necessary;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

**5.3.12 REPLACING THE TRANSFORMER  
ELECTRONIC VERSION**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the transformer proceed as follows:

- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws;
- Disconnect the transformer electrical connections;
- Replace the transformer;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

**5.3.13 REPLACING THE MAIN SWITCH  
ELECTRONIC VERSION**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the main switch proceed as follows:

- Remove the side panel by unfastening the four fixing screws;
- disconnect the switch faston connectors
- replace the switch
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

**5.4 REPLACING PARTS OF THE LEAVENING  
COMPARTMENT**

**5.4.2 REPLACING THE LIGHT BULB**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb and/or cover, proceed as follows from the inside of the leavening compartment:

- Unscrew the cover (fig.21 partA) and replace the bulb (fig.21 partB) and/or the cover itself.
- Replace the cover.

**5.4.3 REPLACING THE BALL KNOB**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the ball knob proceed as follows:

- open the doors of the leavening compartment and remove the plug
- unfasten the ball knob internal fixing nut
- replace the ball knob and fasten the fixing nut (item 2 Plate E)

**5.4.4 REPLACING THE THERMOSTAT DIAL AND RING NUT**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat dial and/or relative ring nut, proceed as follows from the outside of the compartment:

- remove the snap-on thermostat dial (item 5 Plate E)
- unfasten the fixing nut (item 6 Plate E)
- replace the ring nut and/or the dial

**5.4.5 REPLACING THE MAGNETIC DOOR FASTENER**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the magnetic door fastener proceed as follows:

- open the doors of the leavening compartment
- remove the seal snap ring
- replace the magnetic door fastener (item 15 Plate E)

**5.4.6 REPLACING THE THERMOSTAT**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:

- remove the control panel fixing screws
- disconnect the thermostat faston connectors
- remove the thermostat dial and the ring nut (item 5-6 Plate E),

- remove the thermostat sensor located inside the compartment (item 7 Plate C)
- replace the thermostat and the relative sensor
- perform the above operations in reverse order to reassemble

#### 5.4.7 REPLACING THE YELLOW INDICATOR LIGHT AND THE LIGHT SWITCH

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the yellow indicator light and the light switch proceed as follows:

- remove the control panel fixing screws
- disconnect the faston connectors for both the yellow indicator and the light switch (item 4-13-14 Plate E)
- replace the yellow indicator light
- replace the light switch
- perform the above operations in reverse order to reassemble

#### 5.4.8 REPLACING THE HEATING ELEMENTS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating elements proceed as follows:

- Unfasten the fixing screws.
- Disconnect the heating element supply wires.
- Remove the heating elements (item 10 plate E).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

#### 5.5 DISPOSAL

When the oven or its spare parts are dismantled, the various components must be sorted by type of material and disposed of in compliance with current local laws and regulations.



The presence of a wheeled dustbin with a line through it indicates that within the European Union electrical components are subject to special collection at the end of their working life. As well as to this device, the standard applies to all of its accessories if marked with this symbol. Do not dispose of this product as normal urban waste.

## 6 LIST OF SPARE PARTS

### Index of plates

- Plate A PM-PD 60.60 - Baking chamber assembly;
- Plate B PM-PD 72.72-65.105-105.105-105.65 – Baking chamber assembly;
- Plate C iD 60.60 M/D - Baking chamber assembly;
- Plate D iD 72.72-65.105-105.105-105.65 M/D – Baking chamber assembly;
- Plate E L60.60-72.72-65.105-105.105-105.65 - Leavening compartment assembly;
- Plate F PM 60.60 - Wiring diagram;
- Plate G PD 60.60 - Wiring diagram;
- Plate H PM 72.72-65.105-105.105-105.65 - Wiring diagram;
- Plate I PD 72.72-65.105-105.105-105.65 - Wiring diagram;
- Plate L iD/M 60.60 - Wiring diagram;
- Plate M iD/D 60.60 - Wiring diagram;
- Plate N iD/M 72.72-65.105-105.105-105.65 - Wiring diagram;
- Plate O iD/D 72.72-65.105-105.105-105.65 - Wiring diagram;
- Plate P L60.60-72.72-65.105-105.105-105.65 - Wiring diagram;
- Plate Q Electric diagram vapour aspiration hood

### INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

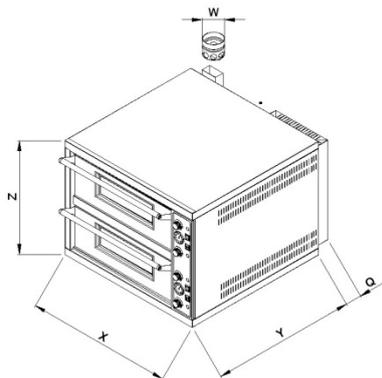
Orders for spare parts must contain the following information:

- Appliance type
- Appliance serial number
- Name of part
- Number required

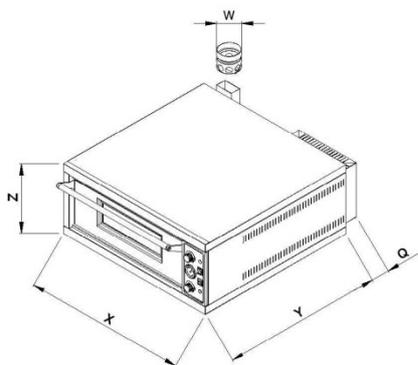
<b>TAB.1</b>		<b>PM 60.60</b> iD/M 60.60			<b>PM 72.72</b> iD/M 72.72			<b>PM 65.105</b> iD/M 65.105			<b>PM 105.65</b> iD/M 105.65			<b>PM 105.105</b> iD/M 105.105			<b>PD 60.60</b> iD/D 60.60			<b>PD 72.72</b> iD/D 72.72			<b>PD 65.105</b> iD/D 65.105			<b>PD 105.65</b> iD/D 105.65			<b>PD 105.105</b> iD/D 105.105					
Potenza Max (kW)	Puissance Max. (kW)	4.2			6			7.7			8.2			11.6			8.4			12			15.4			16.3			23.1					
Maximum power (kW)	Höchstleistung (kW)																																	
Potencia máx (kW)																																		
Assorbimento nominale (kWh)	Absorption nominale (kWh)	2.1			3			3.9			4.1			5.8			4.2			6			7.7			8.2			11.6					
Rated absorption (kWh)	Soll-Stromaufnahme (kWh)																																	
Absorción nominal (kWh)																																		
Tensione nominale (AC)	Tension nominale (C.A.)	V400 3N			V400 3N			V400 3N			V400 3N			V400 3N			V400 3N			V400 3N			V400 3N			V400 3N			V400 3N					
Rated voltage (AC)	Nennspannung	V230 3			V230 3			V230 3			V230 3			V230 3			V230 3			V230 3			V230 3			V230 3			V230 3					
Tensión nominal (AC)		V230 1			V230 1			V230 1			V230 1			V230 1			V230 1			V230 1			V230 1			V230 1			V230 1					
Frequenza	Fréquence	50 Hz			50/60 Hz			50/60 Hz			50/60 Hz			50/60 Hz			50 Hz			50/60 Hz			50/60 Hz			50/60 Hz			50/60 Hz					
Frequency	Fréquence																																	
Frecuencia																																		
Cavo di allacciamento tipo H07RN-F/ Ampère	Câble de connection type H07RN-F/ Ampère	5x2,5 mm <sup>2</sup> / 10 A			5x4 mm <sup>2</sup> / 9 A			5x4 mm <sup>2</sup> / 12 A			5x4 mm <sup>2</sup> / 13 A			5x6 mm <sup>2</sup> / 17 A			4x10 mm <sup>2</sup> / 30 A			5x4 mm <sup>2</sup> / 19 A			5x6 mm <sup>2</sup> / 18 A			5x6 mm <sup>2</sup> / 24 A			5x6 mm <sup>2</sup> / 25 A			5x10 mm <sup>2</sup> / 34 A		
Connection cable model H07RN-F/ Ampère	Anschlußkabel H07RN-F/ Ampère	4x4 mm <sup>2</sup> / 19 A			4x6 mm <sup>2</sup> / 16 A			4x6 mm <sup>2</sup> / 21 A			4x6 mm <sup>2</sup> / 22 A			4x10 mm <sup>2</sup> / 30 A			5x4 mm <sup>2</sup> / 19 A			4x6 mm <sup>2</sup> / 25 A			3x10 mm <sup>2</sup> / 36 A			4x10 mm <sup>2</sup> / 31 A			4x10 mm <sup>2</sup> / 41 A			4x10 mm <sup>2</sup> / 43 A		
Cable de conexión tipo H07RN-F/ Ampère		3x4 mm <sup>2</sup> / 19 A																																
Calore sensibile (KJ/h)	Spürbare Wärme (KJ/h)	3780			5400			6930			7380			10440			7560			10800			13860			14670			20790					
Sensible heat (KJ/h)	Calor sensible (KJ/h)																																	
Chaleur sensible (KJ/h)																																		
Calore latente (KJ/h)	Latente Wärme (KJ/h)	2419			3456			4435			4723			6682			4838			6912			8870			9389			13306					
Latent heat (KJ/h)	Calor latente (KJ/h)																																	
Chaleur latente (KJ/h)																																		

<b>TAB.2</b>		<b>L60.60</b>			<b>L72.72</b>			<b>L65.105</b>			<b>L105.105</b>			<b>L105.65</b>		
Potenza Max (kW)	Puissance Max. (kW)	1			1.5			1.5			1.5			1.5		
Maximum power (kW)	Höchstleistung (kW)															
Potencia máx (kW)																
Assorbimento nominale (kWh)	Absorption nominale (kWh)	0.5			0.75			0.75			0.75			0.75		
Rated absorption (kWh)	Soll-Stromaufnahme (kWh)															
Absorción nominal (kWh)																
Tensione nominale (AC)	Tension nominale (C.A.)	V230 1														
Rated voltage (AC)	Nennspannung															
Tensión nominal (AC)																
Frequenza	Fréquence	50/60 Hz														
Frequency	Fréquence															
Frecuencia																
Cavo di allacciamento tipo H07RN-F/ Ampère	Câble de connection type H07RN-F/ Ampère	3x2.5 mm <sup>2</sup> / 7 A			3x2.5 mm <sup>2</sup> / 7 A			3x2.5 mm <sup>2</sup> / 7 A			3x2.5 mm <sup>2</sup> / 7 A			3x2.5 mm <sup>2</sup> / 7 A		
Connection cable model H07RN-F/ Ampère	Anschlußkabel H07RN-F/ Ampère															
Cable de conexión tipo H07RN-F/ Ampère																

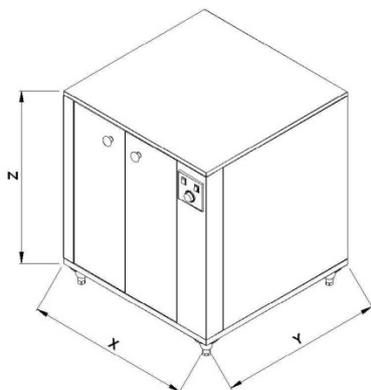
Fig. 1



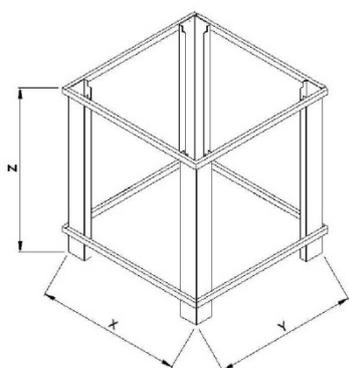
PD iD/D	Xcm	Ycm	Zcm	Qcm	Wcm	kg
<b>60.60</b>	85	84	66	8	10	133
<b>72.72</b>	99	95	66	11	16	175
<b>65.105</b>	92	129	66	11	16	200
<b>105.105</b>	132	129	66	11	16	282
<b>105.65</b>	132	89	66	11	16	208



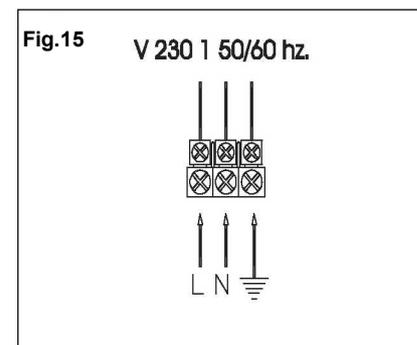
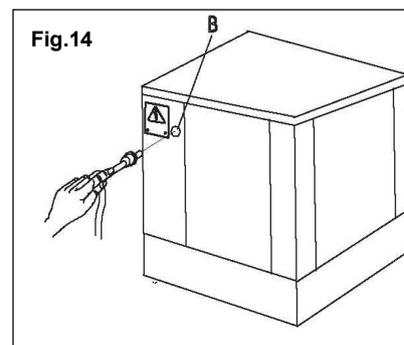
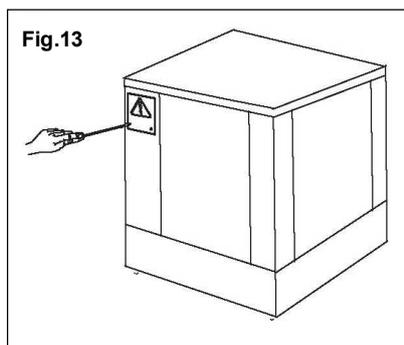
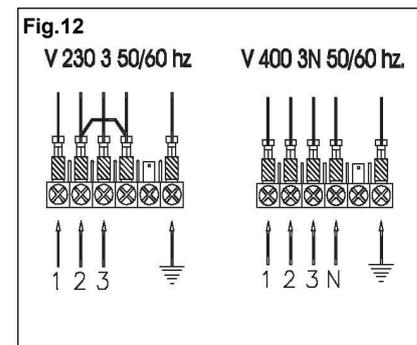
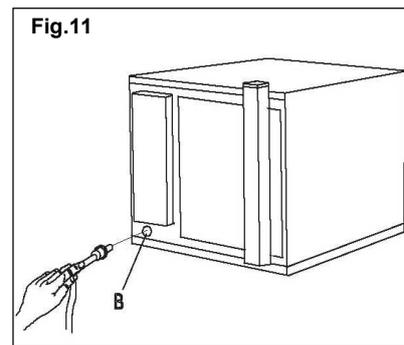
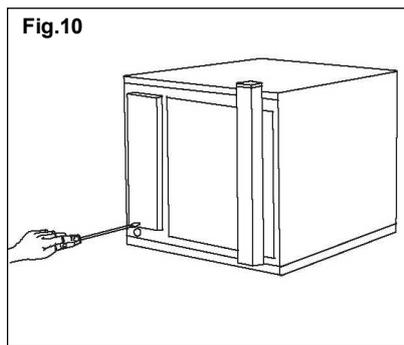
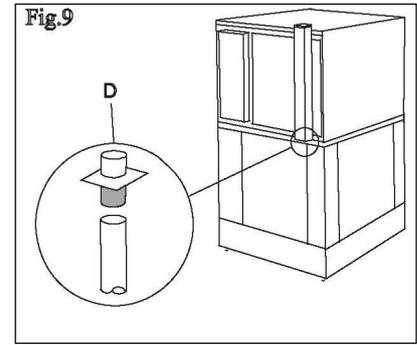
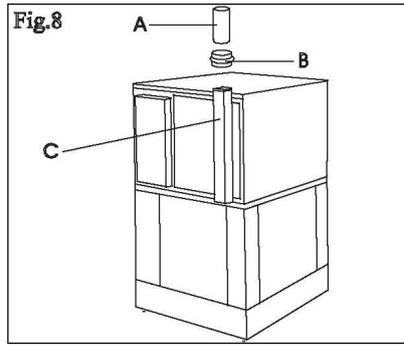
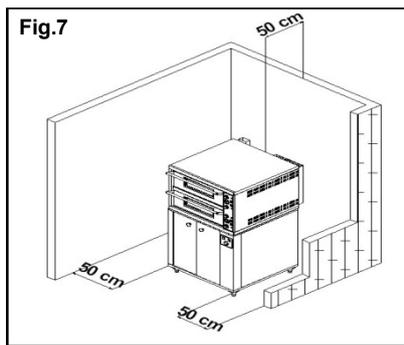
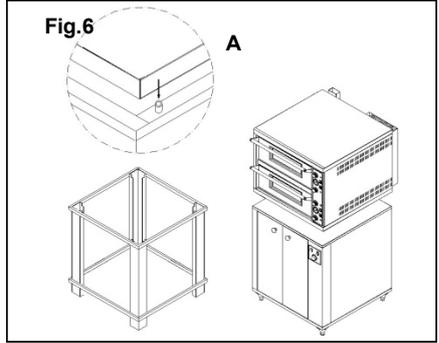
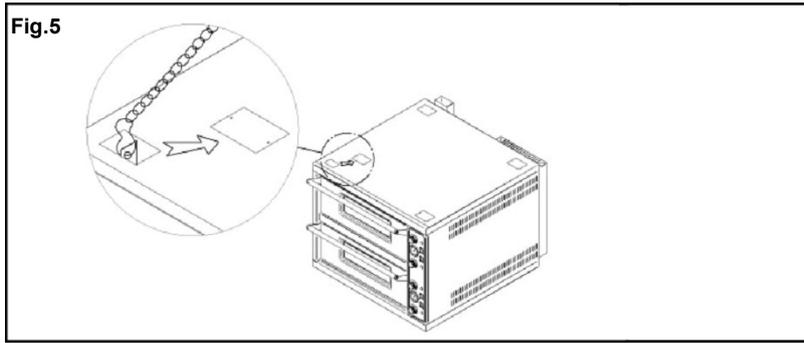
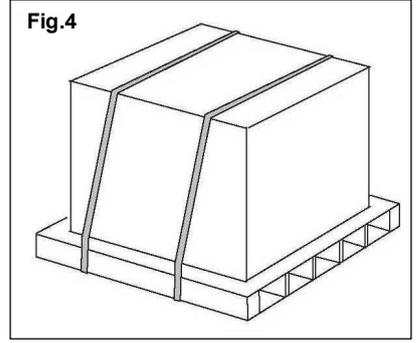
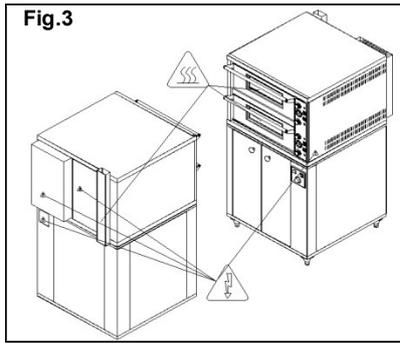
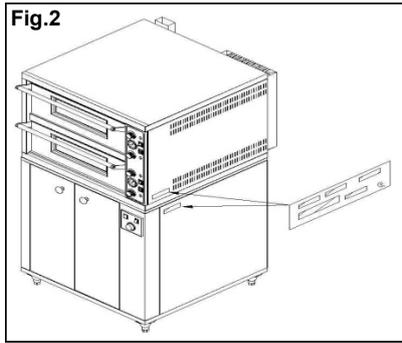
PM iD/M	Xcm	Ycm	Zcm	Qcm	Wcm	kg
<b>60.60</b>	85	84	37	8	10	80
<b>72.72</b>	99	95	37	11	16	105
<b>65.105</b>	92	129	37	11	16	118
<b>105.105</b>	132	129	37	11	16	164
<b>105.65</b>	132	89	37	11	16	123

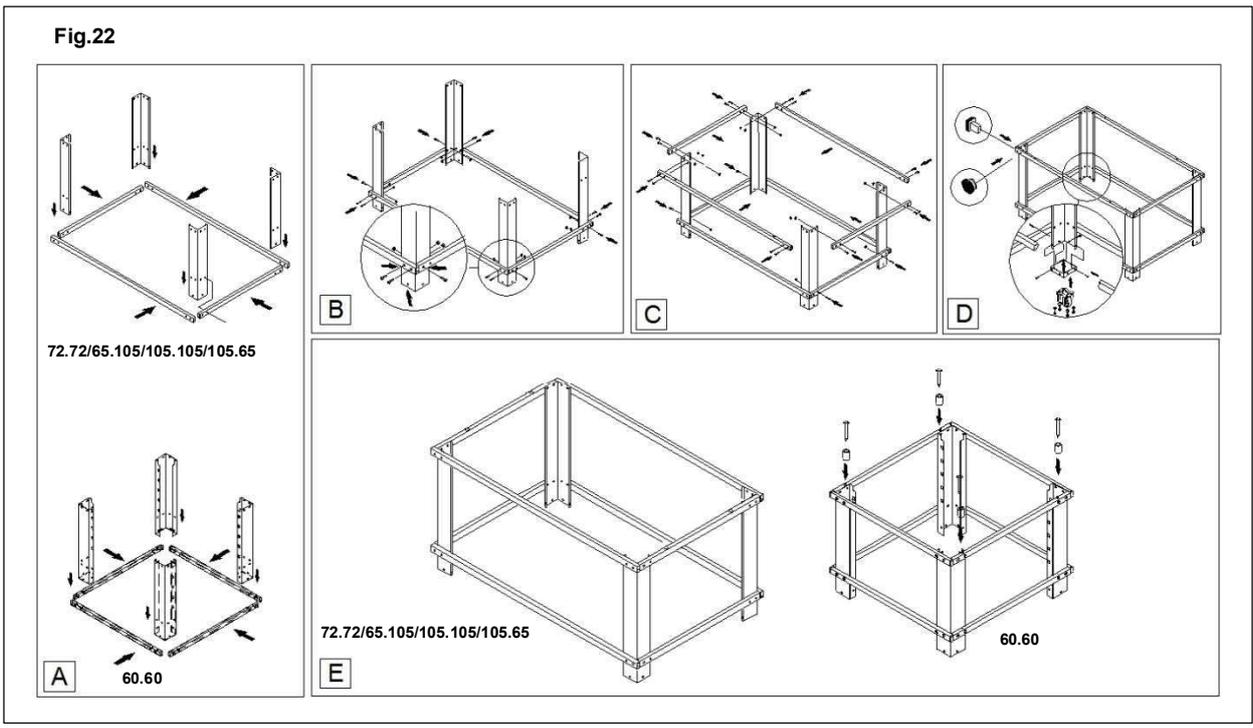
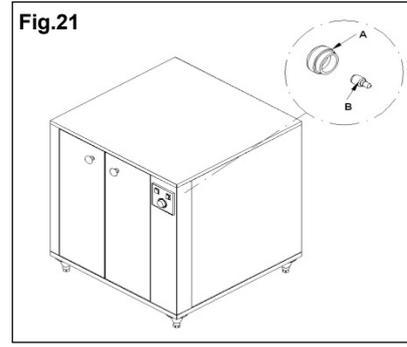
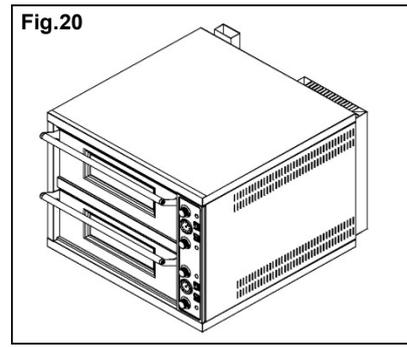
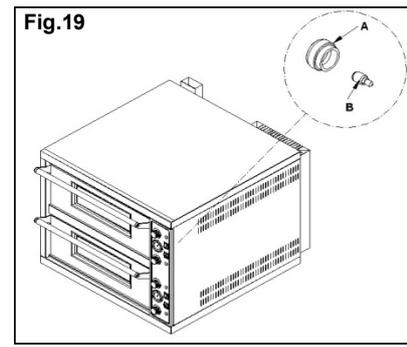
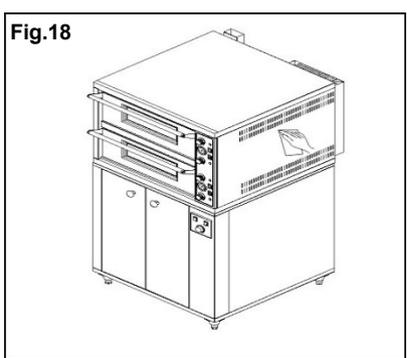
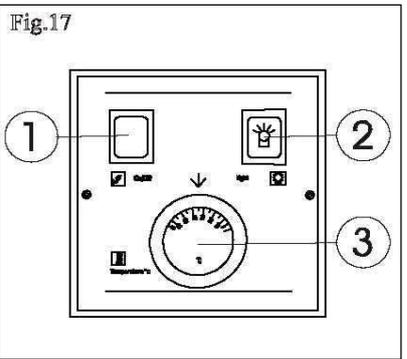
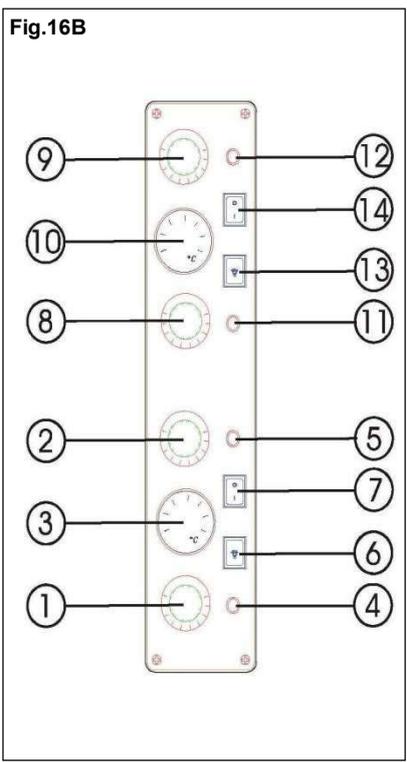
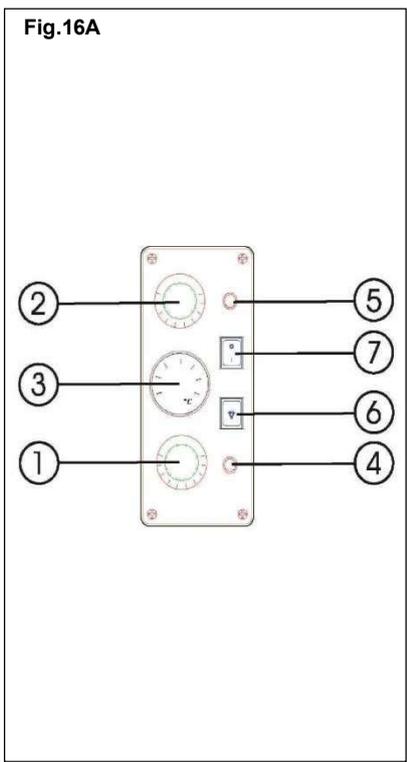


L	Xcm	Ycm	Zcm	kg
<b>60.60/70</b>	85	84	70	60
<b>60.60/100</b>	85	84	100	67
<b>72.72/100</b>	99	95	100	79
<b>65.105/100</b>	92	129	100	67
<b>105.105/100</b>	132	129	100	110
<b>105.65/100</b>	132	89	100	76



S	Xcm	Ycm	Zcm	kg
<b>60.60/60</b>	85	84	60	18
<b>72.72/60</b>	99	95	60	20
<b>65.105/60</b>	92	129	60	26
<b>105.105/60</b>	132	129	60	30
<b>105.65/60</b>	132	89	60	25
<b>60.60/90</b>	85	84	90	22
<b>72.72/90</b>	99	95	90	24
<b>65.105/90</b>	92	129	90	30
<b>105.105/90</b>	132	129	90	34
<b>105.65/90</b>	132	89	90	29





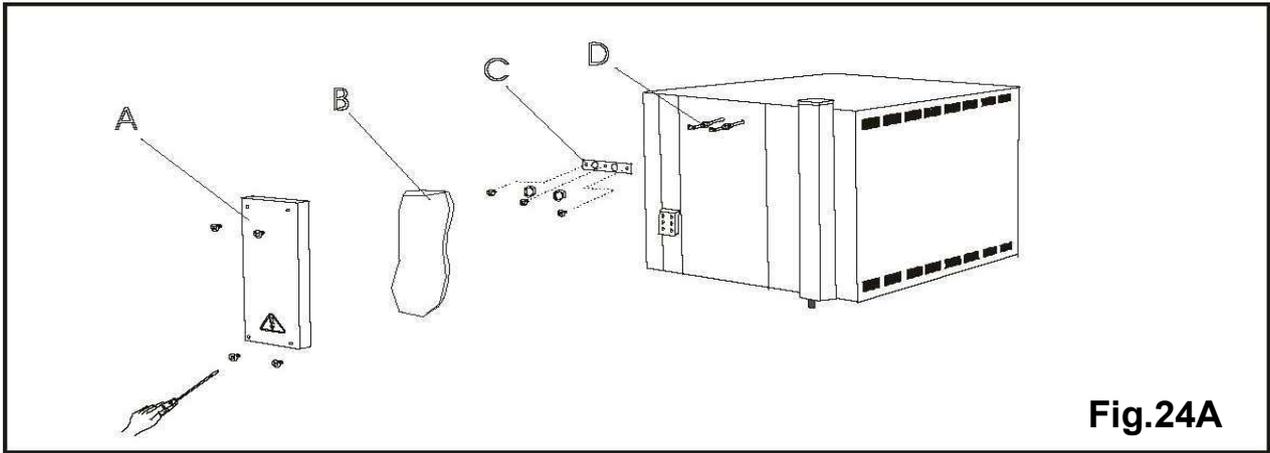


Fig.24A

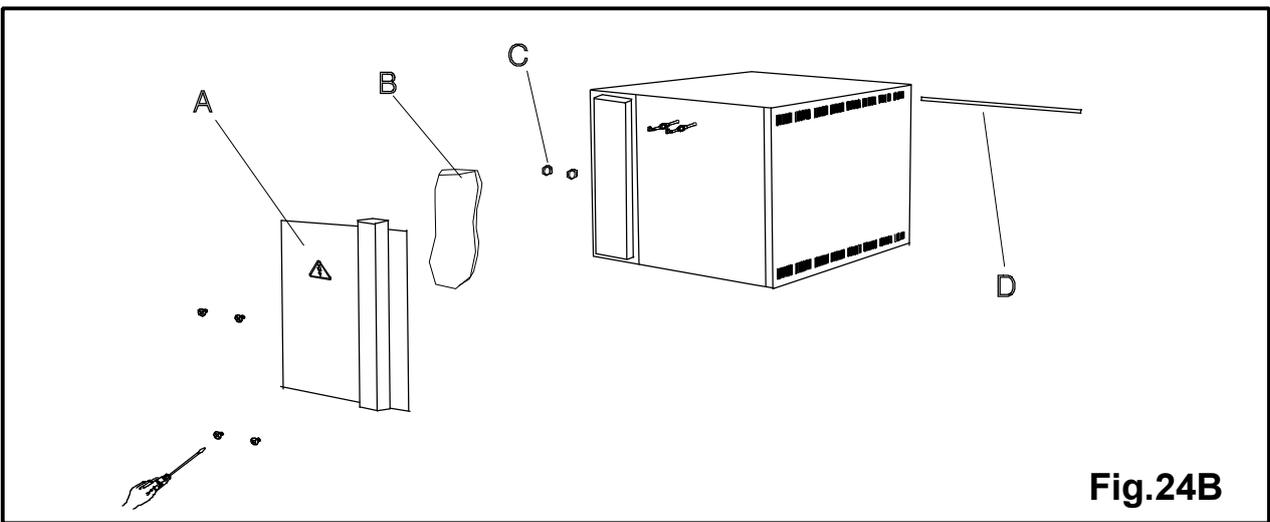


Fig.24B

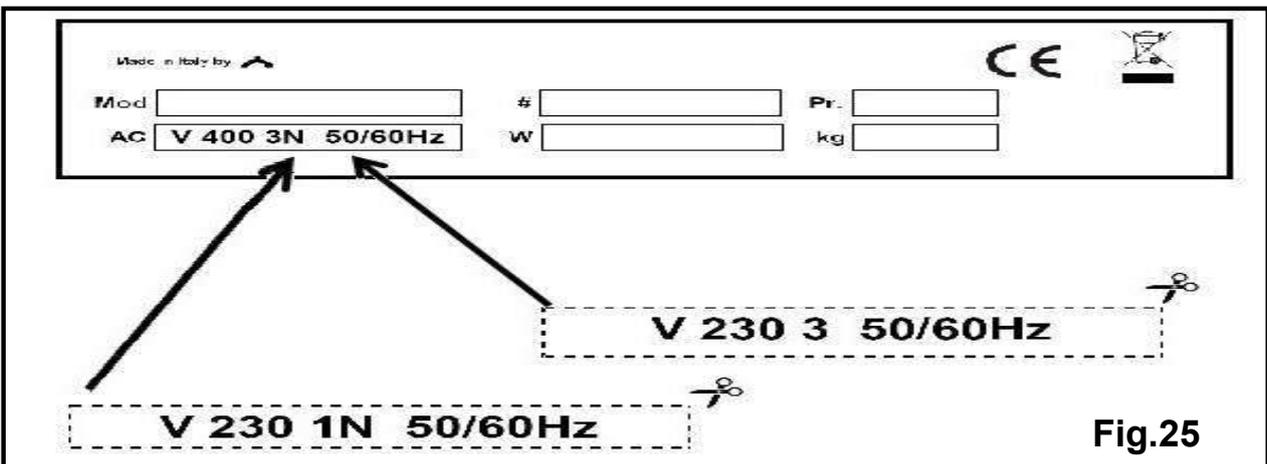
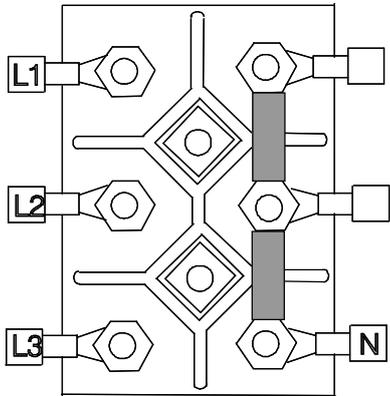


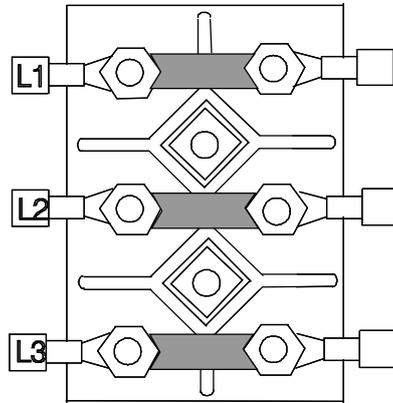
Fig.25

**Fig.26**

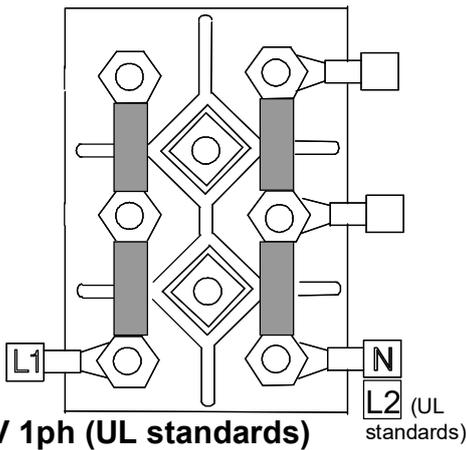
**400V 3N (PD 60.60 iD/D 60.60)**



**230V 3 (PD 60.60 iD/D 60.60)**



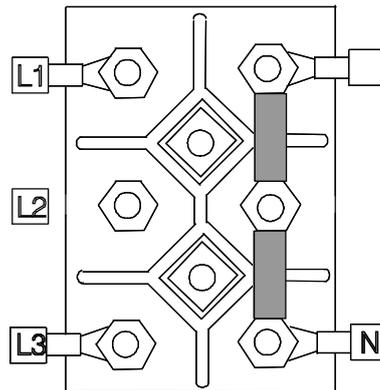
**230V 1N (PD 60.60 iD/D 60.60)**



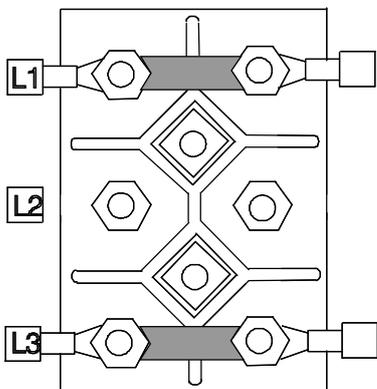
**230V 1ph (UL standards)**

**L2 (UL standards)**

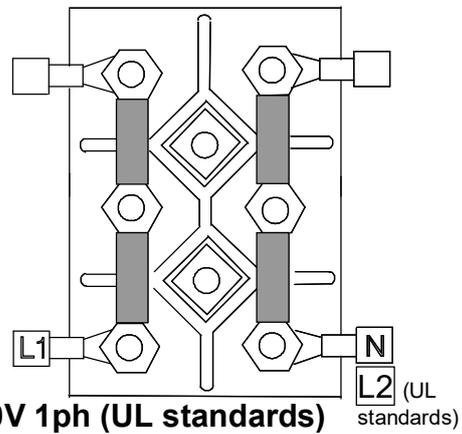
**400V 3N (PM 60.60 iD/M 60.60)**



**230V 3 (PM 60.60 iD/M 60.60)**



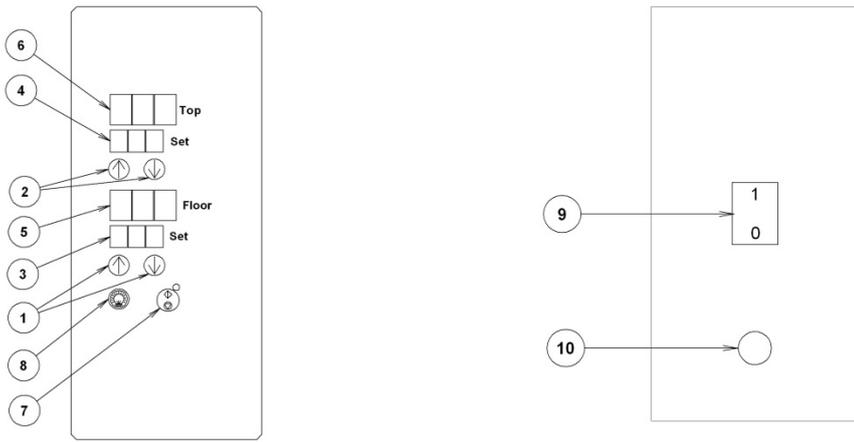
**230V 1N (PM 60.60 iD/M 60.60)**



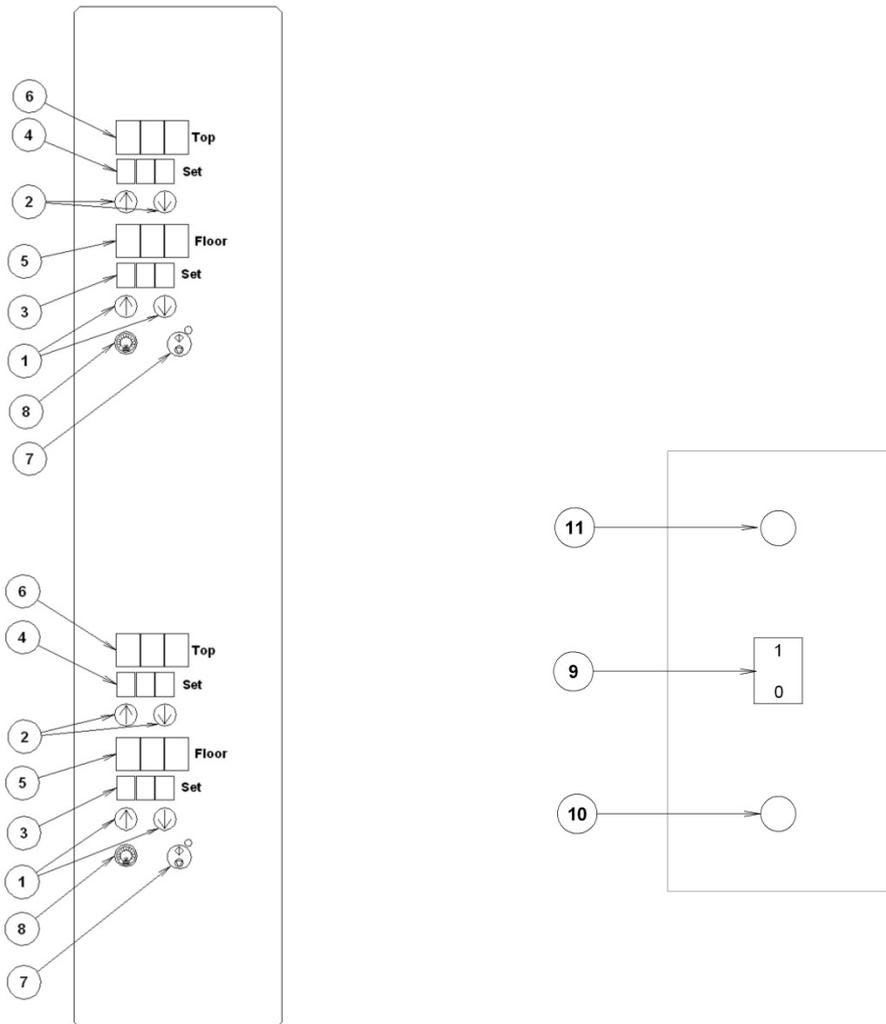
**230V 1ph (UL standards)**

**L2 (UL standards)**

**FIG 27**



**FIG 28**



**Finanzen/Service**

**28307 Bremen**  
Thalendorststraße 15  
Tel.+49 421 48557-0  
Fax+49 421 488650  
bremen@nordcap.de

**Vertrieb Ost**

**12681 Berlin**  
Wolfener Straße 32/34, HausK  
Tel.+49 30 936684-0  
Fax+49 30 936684-44  
berlin@nordcap.de

**Vertrieb West**

**40699 Erkrath**  
Max-Planck-Straße 30  
Tel.+49 211 540054-0  
Fax+49 211 540054-54  
erkrath@nordcap.de

**Vertrieb Nord**

**21079 Hamburg**  
Großmoorbogen 5  
Tel.+49 40 766183-0  
Fax+49 40 770799  
hamburg@nordcap.de

**Vertrieb Süd**

**55218 Ingelheim**  
Hermann-Bopp-Straße 4  
Tel.+49 6132 7101-0  
Fax+49 6132 7101-20  
ingelheim@nordcap.de



[www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)