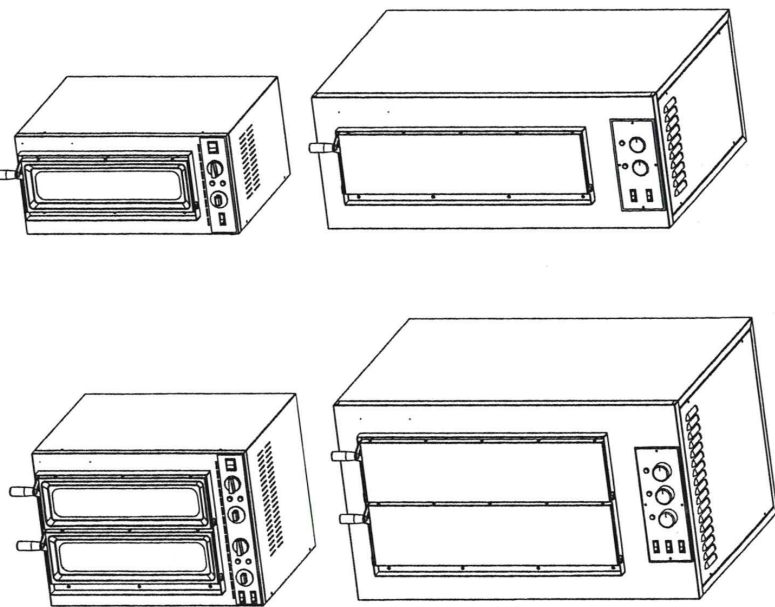


prismafood
▶▶▶ Deutschland

BISTRO OVENS



Manuel d'instruction
Bedienungsanleitung
Инструкция по эксплуатации

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA



DECLARATION OF CONFORMITY

FABBRICANTE

Fabbricante / *Manufacturer* : PRISMAFOOD S.R.L.
Indirizzo / *Address* : VIA TABINA 18, VALVASONE ARZENE (PN) ITALY
Delegato alla conservazione del fascicolo tecnico: Sergio Dus (CEO)

Delegate to keep the technical file:

Luolo di conservazione del fascicolo tecnico: Prismafood via Tabina 18 Valvasone Arzene (PN) Italy
Place where technical file is stored.

MARCHIO COMMERCIALE

Marchio commerciale / *Trademark* : PRISMAFOOD

APPARECCHIATURA

Tipo apparecchio / *Equipment type* : FORNO ELETTRICO / *ELECTRIC OVEN*
Modello / *Model* : BASIC, BASIC XL, PLUS, SUPERIOR, TRAYS, CUBE, SIDE UP
TUTTI I MODELLI E VERSIONI / *ALL MODELS AND VERSION*

DIRETTIVE DELL'UNIONE EUROPEA APPLICABILI / *APPLICABLE EUROPEAN UNION DIRECTIVES*

2014/35/UE Direttiva bassa tensione / *Low Voltage Directive **

2006/42/CE Direttiva macchine / *Machine Directive ***

2014/30/UE Direttiva compatibilità elettromagnetica / *Electromagnetic Compatibility Directive*

2011/65/UE Direttiva Rohs II / *Rohs Directive II*

*solo per le versioni ad uso domestico / *for home versions only*

** solo per le versioni ad uso professionale / *for professional versions only*

NORME ARMONIZZATE APPLICATE / *HARMONIZED RULES APPLIED*

EN 60335-1	EN 55014-1
EN 60335-2-36*	EN 61000-3-2
EN 60335-2-42**	EN 61000-3-3
EN 62233	

*solo per le versioni senza vaporiera / *only for versions without steam generator*

** solo per le versioni con vaporiera / *only for versions with steam generator*

ALTRI REGOLAMENTI APPLICABILI / *OTHER APPLICABLE REGULATIONS*

REG 1935/2004 Materiale a contatto con gli alimenti / *REG 1935/2004 Food contact material*

Il fabbricante dichiara l'apparecchiatura conforme a tutte le disposizioni pertinenti relativamente alle direttive citate nella presente dichiarazione.

The manufacturer declares the equipment in accordance with all relevant provisions in relation to the directives mentioned in this statement.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

Valvasone Arzene, 15/01/2020

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorised person
PRISMAFOOD s.r.l.

Via Tabina 18
33064 VALVASONE (PN) ITALY
P. IVA / VAT 01581140934

Tel. (+39) 0434 85091
Fax (+39) 0434 85093

Dus Sergio - *Administrator*

(Posizione in azienda-*Clarification position*)

DEUTSCH

SERIEN	15
SERIELLES ETIKETT	15
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	15
BEDEUTUNG DER ANLEITUNG	15
DER STATUS "OFEN AUS"	15
GARANTIE	15
BESTIMMUNGSZWECK	16
NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN	16
INSTALLATION	16
PFLICHTEN DES NUTZERS	16
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	16
KLEMMENBRETT	17
POTENTIALAUSGLEICH	17
GEBRAUCH UND BETRIEB	18
BEDIENFELD	18
ERSTINBETRIEBNAHME	23
EINSCHALTEN DES OFENS	23
AUSSCHALTEN DES OFENS	24
INSTANDHALTUNG	24
REINIGUNG	24
VERSCHROTTUNG	24
ALLGEMEINE HINWEISE	24

SERIEN

SERIELLES ETIKETT

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

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

BEDEUTUNG DER ANLEITUNG

- VOR NUTZUNG DES BACKOFENS IST DAS LESEN UND VERSTEHEN DER VORLIEGENDEN ANLEITUNG IN ALL IHREN TEILEN PFLICHT.
- DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG MUSS DEM "AUTORISIERTEN BEDIENTUNGSPERSONAL" STETS ZUR VERFÜGUNG STEHEN UND SORGFÄLTIG IN DER NÄHE DES BACKOFENS VERWAHRT WERDEN.
- DIE HERSTELLERFIRMA WEIST JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN UND SACHEN VON SICH, DIE DURCH DIE NICHTBEACHTUNG DER IN DER VORLIEGENDEN ANLEITUNG BESCHRIEBENEN VORSCHRIFTEN VERURSACHT WERDEN.
- DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG STELLT EINEN WESENTLICHEN BESTANDTEIL DES BACKOFENS DAR UND MUSS BIS ZU DESSEN ENDGÜLTIGER ENTSORGUNG AUFBEWAHRT WERDEN.
- DAS "AUTORISIERTE BEDIENTUNGSPERSONAL" DARF AM BACKOFEN AUSSCHLIEßLICH DIE ARBEITEN DURCHFÜHREN, DIE EINDEUTIG IN SEINEN JEWEILIGEN KOMPETENZBEREICH FALLEN.

DER STATUS "OFEN AUS"

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

GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt zwölf Monate und beginnt mit dem Datum der Mehrwertsteuerrechnung, die zum Zeitpunkt des Kaufs ausgestellt wurde.

Innerhalb dieser Frist werden kostenlos und nur frei Lager jene Teile ersetzt oder repariert, die sich aus geprüften und eindeutigen Gründen als Herstellungsfehler erweisen, mit Ausnahme elektrischer Bauteile und Verschleißteile.

Versand- und Lohnkosten sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden verursacht wurde durch: Transport, falsche oder ungenügende Wartung, Unkenntnis des Bedieners, unbefugte Handhabung, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichtbeachtung der Anweisungen in der Anleitung.

Jegliche Entschädigung gegen den Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus der Zeit ergeben, in der die Maschine außer Betrieb gesetzt wird, ist ausgeschlossen:

Ausfall, Warten auf Reparaturen oder in jedem Fall aufgrund der nicht physischen Anwesenheit des Geräts.



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

BESTIMMUNGSZWECK

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

- BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG: BACKEN VON PIZZA, ÜBERBACKEN GASTRONOMISCHER PRODUKTE UND AUFWÄRMEN VON SPEISEN IN EINER OFENFESTEN FORM BZW. AUF EINEM BACKBLECH.
- DER BACKOFEN DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH DAS ZUSTÄNDIGE BEDIENUNGSPERSONAL (NUTZER) GENUTZT WERDEN.
- DIESER APPARAT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (KINDER EINGESCHLOSSEN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER ABER MANGELNDER ERFAHRUNG BZW. WISSEN BESTIMMT, ES SEI DENN, SIE WERDEN ENTSPRECHEND DURCH EINE PERSON, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH IST, BEI DER BEDIENUNG DES APPARATS BETREUT ODER DAFÜR GESCHULT.
- KINDER MÜSSEN STETS BEAUFSICHTIGT WERDEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE MIT DEM APPARAT SPIELEN.

NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN

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

INSTALLATION

PFLICHTEN DES NUTZERS

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

- er muss trocken sein;
- Wasserquellen müssen ausreichend entfernt sein;
- er muss angemessen belüftet und beleuchtet sein und die Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen der geltenden Vorschriften erfüllen.



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

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



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

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

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

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

L1	Klemme N. 1
L2	Klemme N. 2
L3	Klemme N. 3
N	Klemme N. 5
$\perp$	Klemme N. 6

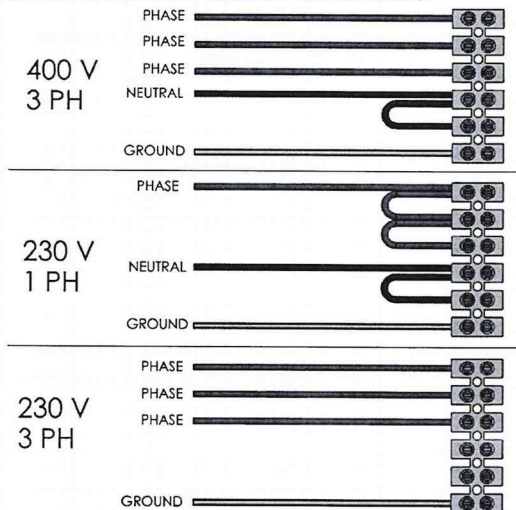


NACH ABSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN ANSCHLUSSES MUSS DER AUTORISIERTE TECHNIKER (ELEKTRIKER) EINE ERKLÄRUNG AUSSTELLEN, DIE DIE DURCHGANGSPRÜFUNG DES POTENTIALAUSGLEICHES BESCHENIGT.

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

KLEMMENBRETT

Das Klemmenbrett befindet sich außen an der Rückseite des Backofens.



Art des Ofens	Anzahl der Kabel	Abschnitt (mm ²)
1/40; 2/40	3	2,5
1/50; 2/50; 3/50	5	4

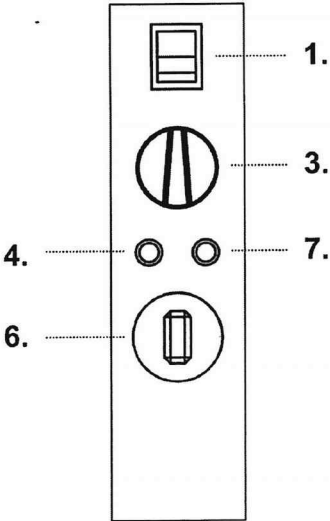
POTENTIALAUSGLEICH

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

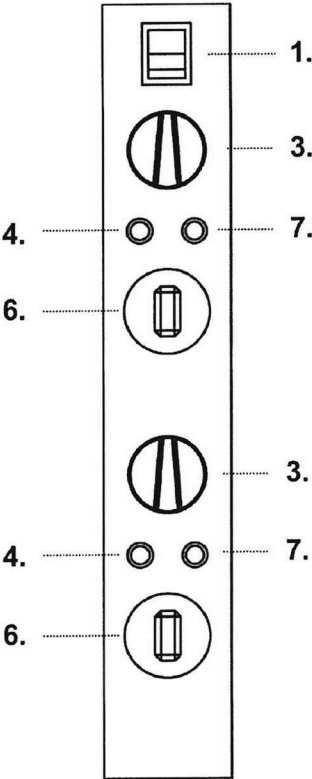
GEBRAUCH UND BETRIEB

BEDIENFELD

1/40

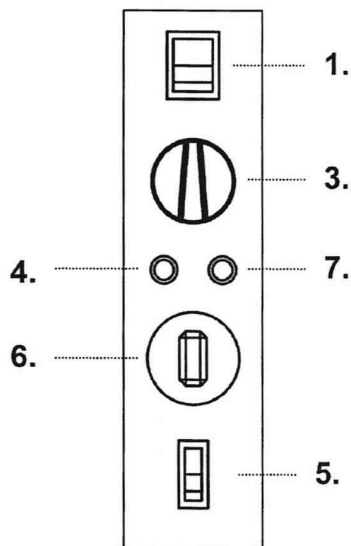


2/40

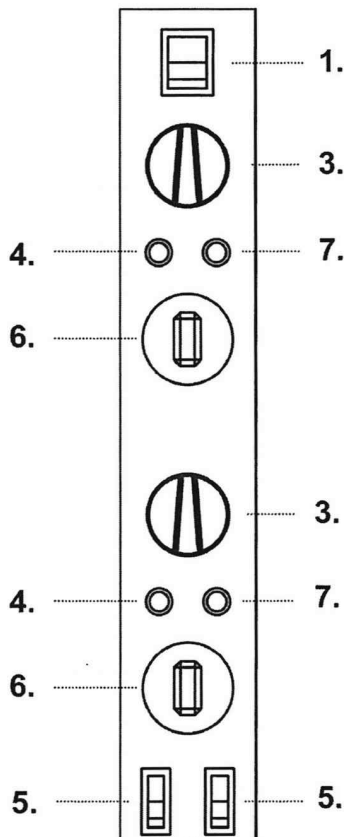


REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Hauptschalter	Aktiviert und deaktiviert den Betrieb aller Widerstände.
3	Temperaturregler	• Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus; • Pos. 50 - 320°C: Stellt die gewünschte Temperatur ein
4	Kontrollleuchte	Eingeschaltet: meldet den Betrieb der Heizung in Funktion
6	Schaltuhr	Reguliert die Garzeit und die Widerstände aktivieren.
7	Kontrollleuchte	An: zeigt an, dass der Timer in Betrieb ist.

1/40 MIT LICHT

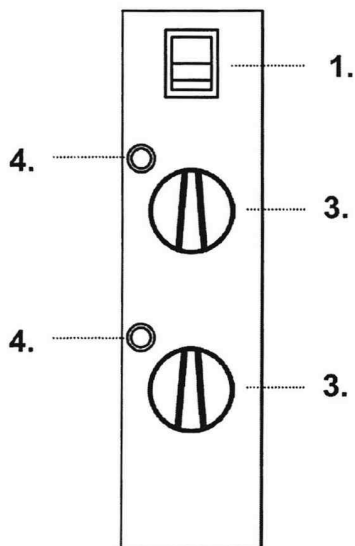


2/40 MIT LICHT

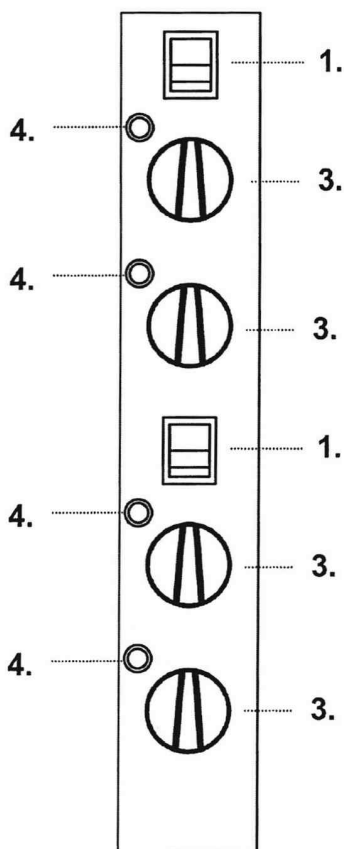


REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Hauptschalter	Aktiviert und deaktiviert den Betrieb aller Widerstände.
3	Temperaturregler	• Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus; • Pos. 50 - 320°C: Stellt die gewünschte Temperatur ein
4	Kontrollleuchte	Eingeschaltet: meldet den Betrieb der Heizung in Funktion
5	Schalter Innenraumbeleuchtung	• Pos. I: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum ein; • Pos. 0: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum aus;
6	Schaltuhr	Reguliert die Garzeit und die Widerstände aktivieren.
7	Kontrollleuchte	An: zeigt an, dass der Timer in Betrieb ist.

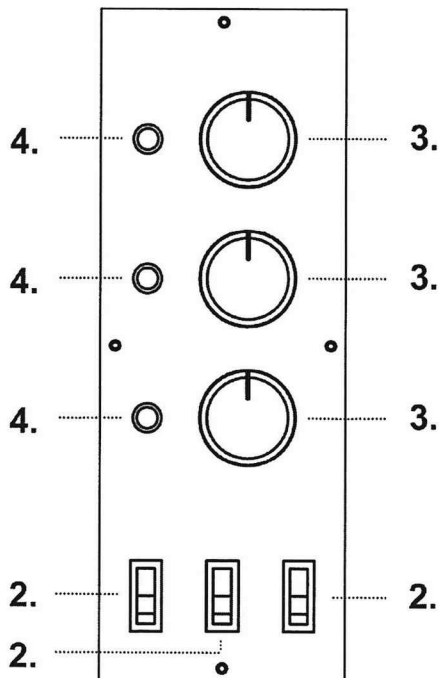
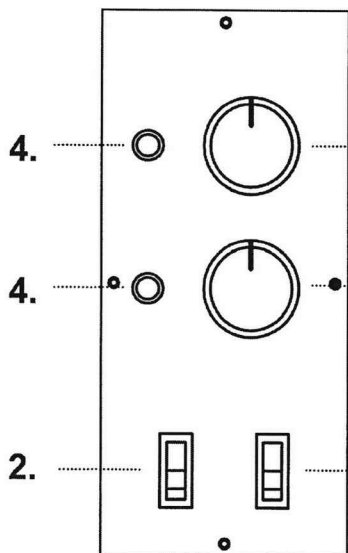
1/40 2T



2/40 4T

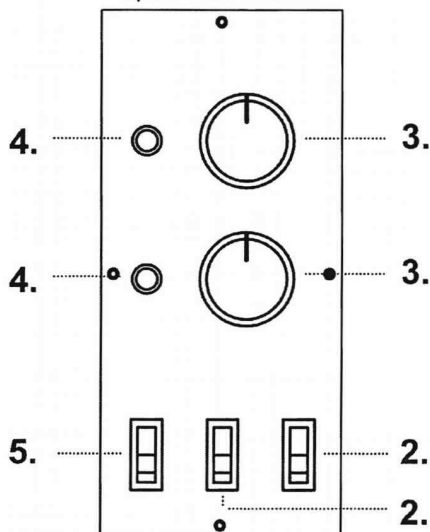


REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Hauptschalter	Aktiviert und deaktiviert den Betrieb aller Widerstände.
3	Temperaturregler	• Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus; • Pos. 50 - 320°C: Stellt die gewünschte Temperatur ein
4	Kontrollleuchte	Eingeschaltet: meldet den Betrieb der Heizung in Funktion

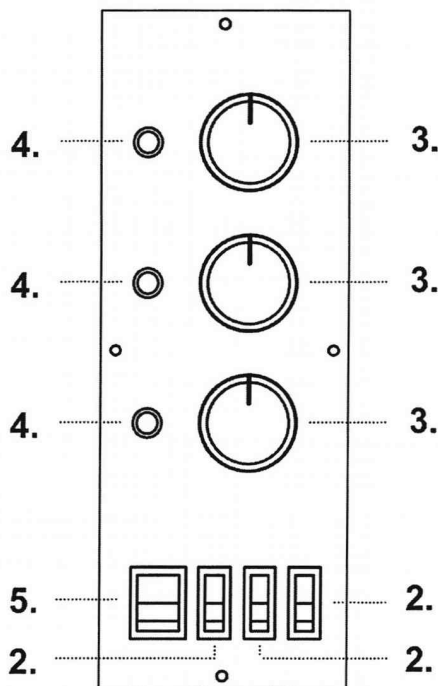


REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
2	Widerstandsschalter	• Pos. I: Schaltet den Betrieb der Heizung ein; • Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus.
3	Temperaturregler	• Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus; • Pos. 45 - 455°C: Stellt die gewünschte Temperatur ein
4	Kontrollleuchte	Eingeschaltet: meldet den Betrieb der Heizung in Funktion

1/50, 2/50 4T MIT LICHT,
3/50 MIT LICHT



2/50 MIT LICHT



REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
2	Widerstandsschalter	• Pos. I: Schaltet den Betrieb der Heizung ein; • Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus.
3	Temperaturregler	• Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus; • Pos. 45 - 455°C: Stellt die gewünschte Temperatur ein
4	Kontrollleuchte	Eingeschaltet: meldet den Betrieb der Heizung in Funktion
5	Schalter Innenraumbeleuchtung	• Pos. I: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum ein; • Pos. 0: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum aus;

ERSTINBETRIEBNAHME

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



UNGEACHTET DER THERMISCHEN LEISTUNGEN, DIE DER BACKOFEN BIETET, SOLLTE DIE ZULÄSSIGE, MIT DEM TEMPERATURREGLER WÄHLBARE HÖCHSTTEMPERATUR AUS SICHERHEITSGRÜNDEN 320/455°C BETRAGEN.

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

Bei der Erstinbetriebnahme wie folgt vorgehen:

1. Reinigen Sie die Backofenfront mit einem weichen, trockenen Tuch, um eventuelle Rückstände zu entfernen;
2. Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
3. Den Schalter der Widerstände auf die Pos. "I" stellen; Beim Modell 1/40, 2/40: den Hauptschalter drücken.
4. Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler auf eine Temperatur von 150°C einstellen, die auf dem Drehknopf angegeben ist; die entsprechenden Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen den Betrieb der aktiven Widerstände an;
5. Den Backofen für etwa 1 h laufen lassen;
6. Den Betrieb der Widerstände deaktivieren, dazu die Temperaturregler auf die Pos. "0" stellen; die zugehörigen Kontrollleuchten gehen aus; Beim 1/40, 2/40: den Hauptschalter drücken und die Widerstände deaktivieren;
7. Die Backofentür für etwa 15 Min. öffnen, um eventuelle Dämpfe und Gerüche austreten zu lassen;
8. Die Tür wieder schließen und den unter Punkt 4) beschriebenen Vorgang wiederholen; diesmal die Temperaturregler entsprechend der Angaben auf dem Drehknopf auf eine Temperatur von 400°C stellen. Beim Modell 1/40, 2/40: die Temperaturregler auf eine Temperatur von 320°C stellen.
9. Den Backofen für etwa 1 h laufen lassen;
10. Den Betrieb der Widerstände deaktivieren, dazu die Temperaturregler auf die Pos. "0" stellen; die zugehörigen Kontrollleuchten gehen aus;
11. Den Backofen ausschalten.
12. Beim Modell 1/40, 2/40 ist es möglich, die Garzeit durch Einstellen der Sekunden mit dem Timer regulieren. Nach Ablauf der eingestellten Zeit gehen die Widerstände aus. Zum Auswählen des Dauergarmodus den Drehknopf des Timers nach links drehen und auf "ON" stellen. Oberhitze auf 280°C;

EINSCHALTEN DES OFENS

1. Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
2. Den Schalter der Widerstände (Ref.2) auf die Pos. "I" stellen; Beim Modell 1/40, 2/40: den Hauptschalter drücken.
3. Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler (Ref.3) auf die gewünschte Temperatur stellen, es schalten sich die Kontrollleuchten ein und zeigen den Betrieb der aktiven Widerstände an;
4. Wenn der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, können die zu backenden Pizzen in den Backofen gegeben werden;
5. Die Ofentür manuell mit den dafür vorgesehenen Griffen öffnen;
6. Um den Innenraum des Backofens zu beleuchten den Schalter der Backofenlampe drücken;
7. Die zu backende(n) Pizza/Pizzen mithilfe geeigneter Utensilien in den Backofen geben. Es ist wichtig, die Tür dabei nicht zu lange geöffnet zu lassen, da die austretende Hitze die Backofentemperatur absenkt;
8. Die Tür wieder schließen und den Garvorgang über das Sichtfenster kontrollieren;

9. Die Gartemperatur der Pizza variiert je nachdem, ob sie direkt auf die Steinbackfläche oder auf ein Backblech gegeben wird. Im ersten Fall empfehlen wir, die Unterhitze auf 280°C und die Oberhitze auf 320°C einzustellen; im zweiten Fall hingegen die Unterhitze auf 320°C und die Oberhitze auf 280°C;
10. Nach dem Garen die Pizza herausnehmen

AUSSCHALTEN DES OFENS

Den Ofen ausschalten, dazu die Schalter, die die Widerstände (Ref.4) aktivieren, sowie die Temperaturregler (Ref.3) auf die Pos. "0" stellen.

Beim Modell 1/40, 2/40: den Hauptschalter drücken und die Widerstände deaktivieren.

INSTANDHALTUNG



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

REINIGUNG

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

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

Wenn der Ofen eine Temperatur von etwa 320°C erreicht hat, schalten Sie ihn aus, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie die Fläche mithilfe einer Bürste mit Borsten aus Pflanzenfasern oder weichem Metall und einem langen Stiel, um die Berührung der heißen Teile zu vermeiden.

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



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

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

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

VERSCHROTTUNG

ALLGEMEINE HINWEISE

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