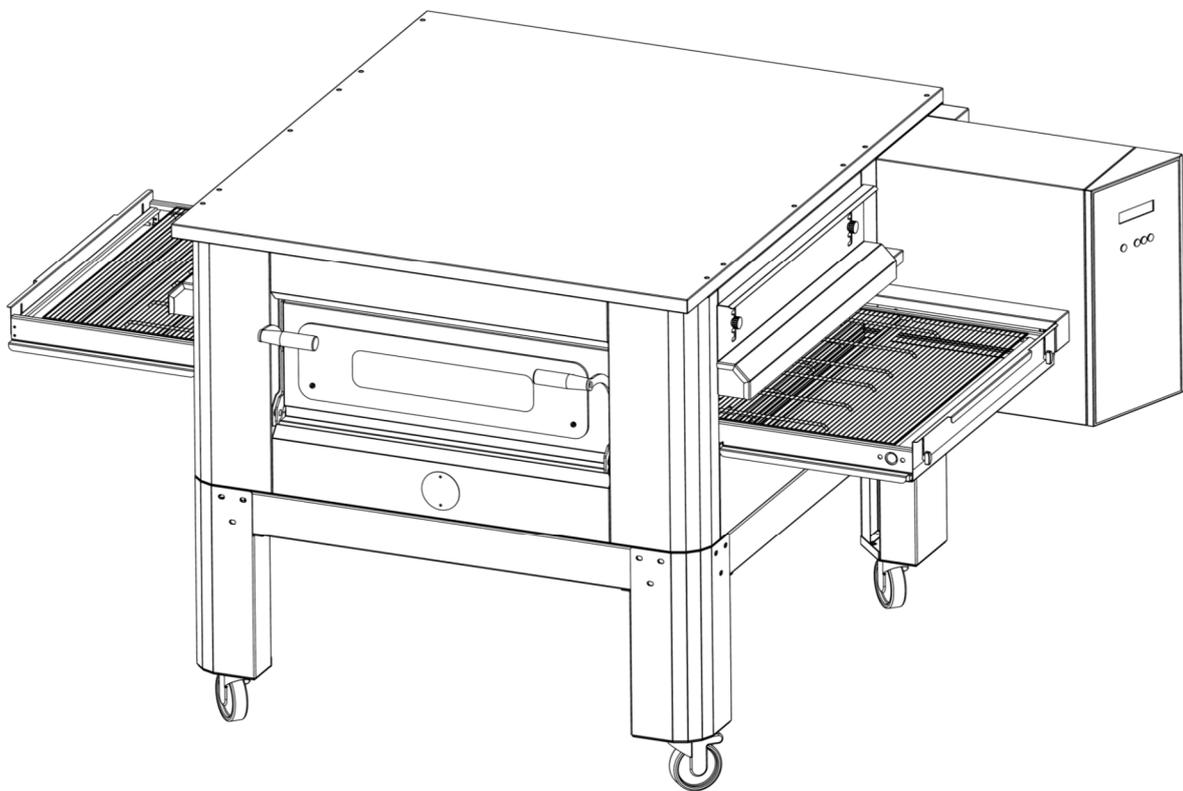


Bedienungsanleitung

Kettenbandöfen

C/40-50-65-80



INHALT

1- TYPENSCHILD

1.1- Typenschild	S. 3
------------------------	------

2- ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1- Die Wichtigkeit des Handbuchs	S. 3
2.2- Position "Ausgeschalteter Ofen"	S. 3
2.3- Gewährleistung	S. 3

3- TECHNISCHE MERKMALE

3.1- Technische Daten	S. 4
3.2-Verwendungsangaben.....	S. 5
3.3- Verwendungszweck	S. 5

4- INSTALLATION

4.1- Benutzeranleitung.....	S. 6
4.2- Handling & Positionierung	S. 7
4.3- Stapelbar	S. 7
4.4- Elektrischer Anschluss	S. 8
4.5- Potential	S. 8

5- NUTZUNG UND FUNKTION

5.1- Befehlstableau	S. 9
5.2- Tastatur / LED Steuerung.....	S. 10
5.3- Steuereinheit Leistung	S. 10
5.4- Voreinstellungen.....	S. 11
5.5- Funktion Display Steuerung	S. 11
5.6- Änderung der Temperatur und Zeitparameter	S. 12
5.7- Abkühlen	S. 12
5.8- Fehlermeldungen	S. 13
5.9- Funktionsweise - Programmierung.....	S. 13
5.10- Technische Parameter für Menüänderungen	S. 14
5.11- Leistungsfähigkeit	S. 16

6- INSTANDHALTUNG

6.1- Reinigung	S. 17
----------------------	-------

7- ENTSORGUNG

7.1- Allgemeine Warnhinweise.....	S. 17
-----------------------------------	-------

8- ERSATZTEILE

8.1- Ersatzteile Öfen	S. 18
8.2- Explosionszeichnung	S. 19

9- ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

9.1- Schaltdiagramme TUNNEL C/40 e C/50	S. 19
9.2- Schaltdiagramme TUNNEL C/65 e C/80	S. 20

1.1– TYPENSCHILD

Der graue Typenschild-Aufkleber befindet sich auf der Rückseite des Ofens.

Auf dem Aufkleber sind folgende Daten integriert bzw. ersichtlich:

- Name des Herstellers; - Seriennummer;
- Elektrische Leistung (kW/A); - Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz);
- Modell ; - Baujahr;
- "Made in Italy"; - Gewicht des Ofens;

2—ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1- BITTE BEACHTEN

Bitte vor Inbetriebnahme des Backofens die Anleitung aufmerksam lesen.

Das Handbuch ist ein integraler Bestandteil des Ofens und muss bis zur endgültigen Entsorgung aufbewahrt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für eventuelle Schäden an Personen und Tieren durch unsachgemäße Handhabung bzw. Gebrauch ab.

Das Handbuch muss grundsätzlich für den Anwender zur Verfügung stehen und sollte in der Nähe des Ofens aufbewahrt werden.

1—TYPENSCHILD

2.2- Stellung "OFEN AUSGESCHALTET"

Vor jeder Art von Wartung und / oder Einstellung und / oder Bedienereingriff ist es wichtig, die Stromversorgung zu trennen, indem Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose trennen, und zusätzlich überprüfen, ob der Ofen definitiv ausgeschaltet und abgekühlt ist.

2.3- GEWÄHRLEISTUNG

Der Hersteller erklärt, dass alle Öfen, bevor Sie das Werk verlassen, getestet bzw. geprüft werden.

Die Gewährleistungsfrist beträgt **12 (Zwölf) Monate ab Rechnungsdatum.**

Jegliche Änderungen an den Öfen bzw. jeglicher Austausch von Teilen mit NICHT ORIGINAL ERSATZTEILEN bewirken den Verfall der Garantie und entbinden den Hersteller gleichzeitig von jeglicher Haftung.

3.1 TECHNISCHE DATEN

3—TECHNISCHE MERKMALE

C/40	C/50	C/65	C/80	Maßeinheit	
Gewicht	101	/	251	/	kg
Gesamtabmessung	1425 x 985 x 450	1860 x 1210 x 500	2070 x 1320 x 560	2250 x 1560 x 600	cm
Auflagemaß	600 x 865 x 630	850 x 1040 x 530	1100 x 1200 x 530	1200 x 1440 x 530	cm
Transportbreite	400	500	650	800	mm
Transportlänge	1050	1600	1850	2000	mm
Kammerlänge	540	750	1000	1100	mm
Elektrischer Strom	3 Phasen		--		
Spannung	400 / 230		Volt		
Frequenz	50		Hz		
Strom	13,5 / 21,5	25 / 39	32 / 51	42 / 67	A
Anschlusswert	7,8	14,2	18,4	24,4	kW
Elektrische Verbindung	5-Kabelleiter ohne Stecker		--		
Kabellänge	2		m		
Kabelquerschnitt	4	6	mm ²		
Backüberwachung	Computergesteuert		--		
Max. einstellbare Temperatur					
Oben	320		°C		
Unten	320		°C		
Fehlermeldungen	Über Displayanzeige		--		
Umgebungsbedingungen:					
Temperatur	0 – 40		°C		
Max. Feuchtigkeit	95% kondenslos		--		

3—TECHNISCHE MERKMALE

3.2- ANWENDUNGSZIELE

Dieser Ofen wurde entwickelt und produziert für nachfolgende Verwendungszwecke:

Für den Gebrauch von: PIZZA BACKEN, GRATINIEREN VON NAHRUNGSMITTELN UND ERHITZEN VON LEBENSMITTELN IN BACKFORMEN.

DER OFEN DARF AUSSCHLIESSLICH NUR DURCH DEN NUTZER/ANWENDER VERWENDET WERDEN.

DAS GERÄT DARF AUS SICHERHEITSGRÜNDEN NICHT VON PERSONEN MIT GESUNDHEITLICHEN EINSCHRÄNKUNGEN (PSYCHISCH, SENSORISCH ODER GEISTIG) BEDIENT WERDEN, ODER VON PERSONEN OHNE ERFAHRUNG UND WISSEN IM UMGANG MIT DIESEM GERÄT.

KINDER VOR ORT SOLLTEN BEAUF SICHTIGT WERDEN, UM DAS HANTIEREN MIT DEM GERÄT ZU VERMEIDEN.

3.3- NUTZUNGSBESCHRÄNKUNG

Dieser Ofen wurde ausschließlich entwickelt zur Verwendung wie in Absatz **3.2 beschrieben**, daher ist jede andere Art der Verwendung streng verboten, damit jederzeit die Sicherheit der autorisierten Betreiber sowie die Effizienz des Ofens gewährleistet ist.

4—INSTALLATION

4.1- INSTRUKTIONEN FÜR DEN ANWENDER

Der Ort, wo der Ofen installiert wird, muss die folgenden Umwelt-Merkmale aufweisen:

- Trocken, Die Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit des Raumes darf nicht über die Daten – wie in Punkt 3.1 ersichtlich, übersteigen;
- Jegliche Wasserquellen sollten in sicherer Entfernung sein;
- Es sollte eine ausreichende Belüftung und Beleuchtung vorliegen, die den bestehenden Hygiene- und Sicherheitsregeln entsprechen.

DAS GERÄT DARF NICHT IN DER NÄHE VON ENTFLAMMBAREN MATERIALIEN (Holz, Kunststoff, Gas etc.) INSTALLIERT WERDEN. DER KONTAKT MIT ENTZÜNDLICHEN MATERIALIEN UND DER HEISSEN OBERFLÄCHE DES OFENS MUSS VERMIEDEN WERDEN. DER FREIRAUM UM DEN OFEN SOLLTE MIND. 30 CM BETRAGEN.

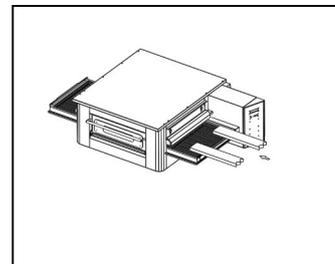
Überprüfen Sie, ob die elektrische Einstellung mit den Angaben im technischen Datenblatt, Punkt 3.1. sowie auf dem Typenschild an der Rückseite des Backofens übereinstimmen.

Die Eigenschaften der elektrischen Steckdose müssen mit dem auf dem Kabel installierten Stecker kompatibel sein.

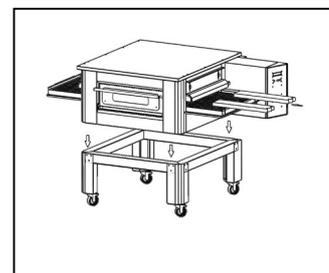
4.2– HANDHABUNG UND POSITIONIERUNG

Verwenden Sie einen geeigneten Gabelstapler mit ausreichender Kapazität und heben Sie die kleine Abdeckhaube hoch.

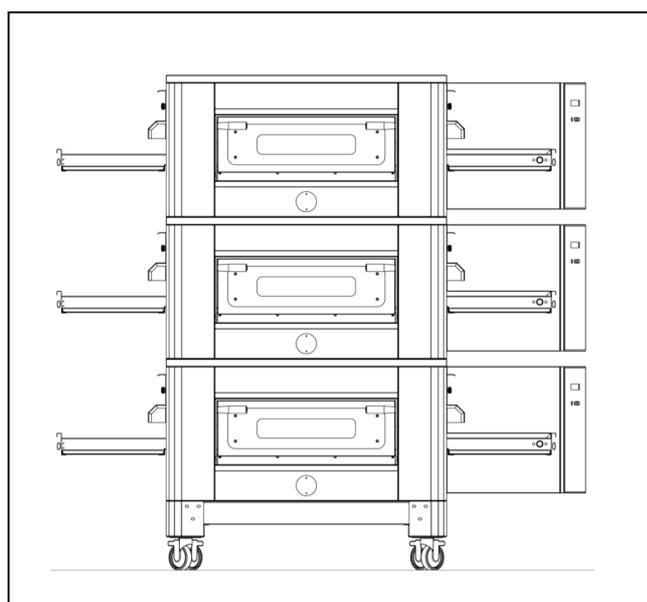
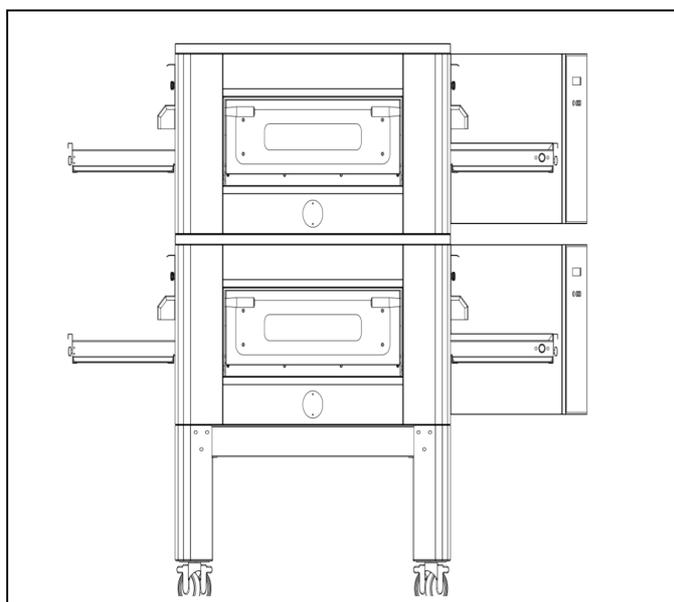
Positionieren Sie die Gabeln des Staplers entsprechend der Abbildung.



Stellen Sie das Gerät auf das entsprechende Untergestell und richten dieses entsprechend aus, um den optimalen Stand zu gewährleisten.



4.3– STAPELBAR



DIE ÖFEN SIND BIS ZU 3 DECKS AUFWÄRTS STAPELBAR

4—INSTALLATION

4.4- ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

DER ANSCHLUSS AN DIE HAUPTSTROMVERSORGUNG MUSS AUSSCHLIESSLICH DURCH AUTORISIERTES FACHPERSONAL (ELEKTRIKER) ERFOLGEN.

DIE HAUPTLEIUNG SOLLTE MIT EINER SCHUTZVORRICHTUNG AUSGERÜSTET SEIN (DIEFFERENTIALSCHALTER / SCHUTZSCHALTER), ABGESTIMMT MIT DEM ALLGEMEINEN MASSEN-ANSCHLUSS, GEMÄSS DEN LOKALEN UND NATIONELEN BESTIMMUNGEN.

Um das Gerät mit dem Stromnetz zu verbinden, sind nachfolgende Vorgehensweisen notwendig:

- 1) die Drähte mit den Anschlüssen L1—L2—L3—N — verbinden und die ummantelten Kabel mit Aderendhülsen versehen – siehe Tab. 3.1.
- 2) fügen Sie das andere Ende des Kabels mit einem Stecker zusammen, der Unterschied zwischen Phase und Nullleiter muss eindeutig sein.

SOBALD DIE ELEKTRISCHE VERBINDUNG DURCHGEFÜHRT WORDEN IST, MUSS DAS AUTORISIERTE FACHPERSONAL (ELEKTRIKER) DIE KONTINUITÄTSPRÜFUNG DER SCHUTZSCHALTUNG AUSSTELLEN BZW. BESCHEINIGEN.

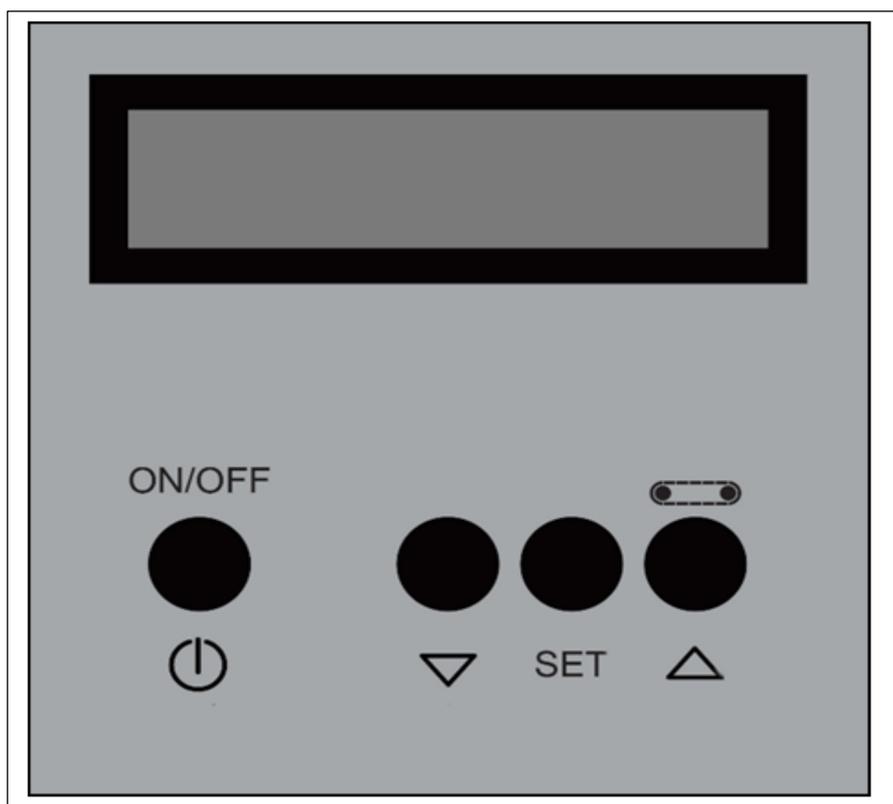
DAS GERÄT IST ÜBER EINE FEHLERSTROMSCHUTZEINRICHTUNG (RCD) MIT EINEM NICHT MEHR ALS 30mA BEMESSUNGSFEHLERSTROM ZU VERSORGEN.

4.5– POTENTIALSYSTEM

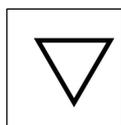
Das Gerät muss mit einem Potentialsystem angeschlossen werden.
Der Verbindungsanschluss sollte sich in der Nähe des Anschlusskastens befinden.
Das Verbindungskabel muss einen Querschnitt von mind. 10 mm² haben.

5- NUTZUNG UND FUNKTION

5.1- BEDIENFELD



Backofen einschalten – „AUS“ Taste



Menüwahl-Taste „ZURÜCK“

SET PROGRAMMIER-TASTE

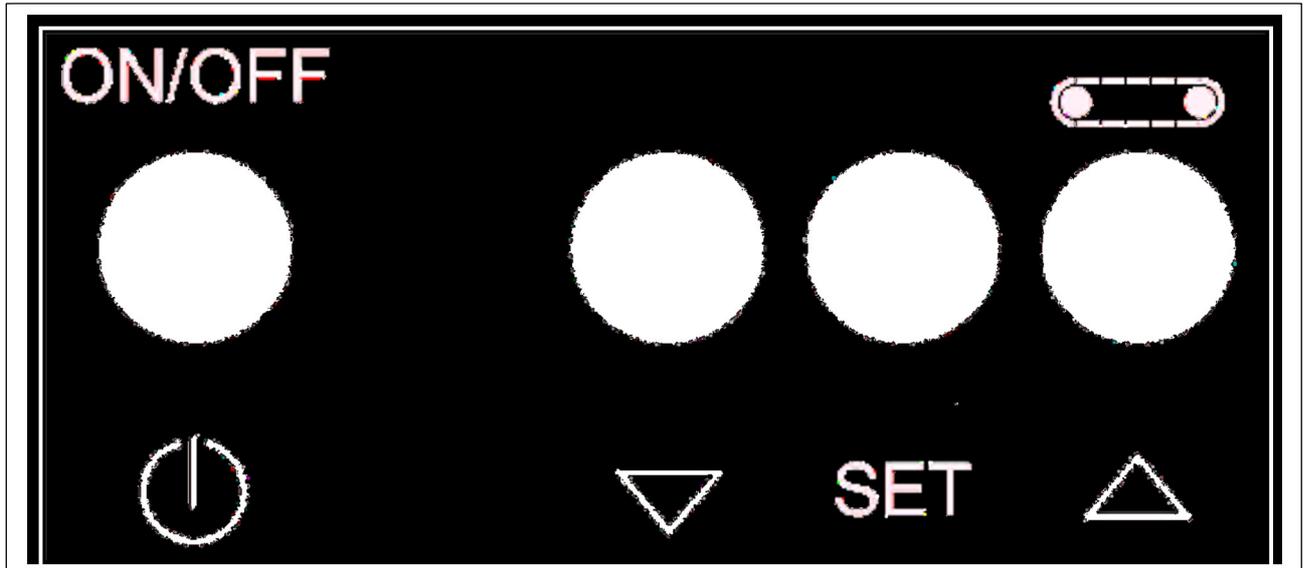


Menüwahl-Taste „VOR“

5- NUTZUNG UND FUNKTION

5.2- TASTATUR ERKLÄRUNGEN /LED MANAGEMENT

Das Board beinhaltet die Verknüpfung an eine 4-Funktionen-Tastatur. Die Funktionsweise der 4 Tasten werden nachfolgend erklärt.



EIN / AUS Schalter



MENÜ-TASTE "ZURÜCK"

SET

PROGRAMMIERTASTE (Parameteränderungen – Backzeit und Temperatur – Bestätigungs-Taste zur Weiterleitung zum nächsten Parameter)



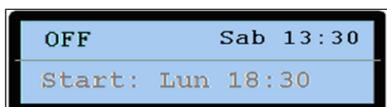
MENÜ-TASTE "VOR" – Diese Taste wird verwendet, um den Ofen zu aktivieren

Beim ersten Druck wird der Motor aktiviert, wird die Taste nochmals gedrückt, stoppt der Motor. Während des Betriebes zeigt das Display in der unteren rechten Ecke den Verlauf an.

5.3- STEUERINHEIT STROM

Wenn die Steuereinheit eingeschaltet ist, erscheint die FW Version und die Gerätepositionen „ON“ oder „OFF“.

Der „OFF“- Zustand wird signalisiert, wie in dieser Abbildung dargestellt ist.



Die zweite Zeile zeigt nur, ob der "AUTOSTART" Modus aktiv und ob eine gültige Aktivierungszeit vorhanden ist.

EXITING OFF STATUS

Um den AUS-Zustand zu beenden, müssen Sie die ON/OFF-Taste für 3 Sek. drücken

5- NUTZUNG UND FUNKTION

5.4- EINSTELLUNGEN

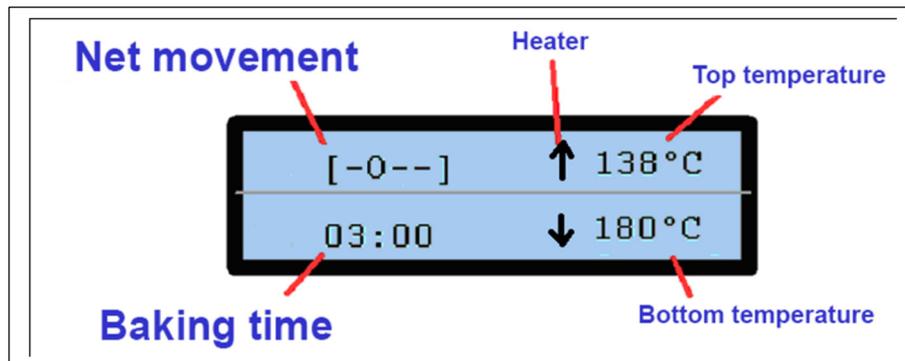
Die Platine wird beim Einschalten durch das Drücken aller 4 Tasten resettet. „Einstellungen komplett“ werden durch Signalisierung auf dem Display bestätigt bzw. angezeigt.



An dieser Stelle muss das Board ausgeschaltet und wieder eingeschaltet werden.

Anmerkung: Voreinstellungen sind auch möglich – siehe techn. Menü (relevante Kapitel).

5.5- DISPLAY-FUNKTIONSANZEIGE



SOLLTEMPERATUR: Ist Die Temperatur welches das System anstrebt zur Nutzung des Heizwiderstandes. Die Temperatur wird aufgrund eines Sensors (PT 1000) gehalten und „überwacht.“

Anmerkung:

Die Sollwert-Anzeige der Temperatur endet nach Einstellung in 3 Sekunden.

Um den Wert anzusehen, müssen Sie die Taste drücken.

Auch danach endet die Anzeige nach 3 Sekunden.

Baking Time / Backzeit:

Anzeige der verbleibenden Backzeit

- " " zeigt den aktuellen Umschalter des Heizwiderstandes an
- Temperatur des Sensors ablesbar

Bewegungsmelder

5- Nutzung und Funktion

5.6- TEMPERATUR- UND ZEITPARAMETER ÄNDERN

Drückt man die **SET** Taste, dann sind die Symbole für die Strombewegungen und die Backzeit-Anzeigen nicht mehr sichtbar, stattdessen werden die beiden Fühler-SOLLWERTE der Ober- und Untertemperatur angezeigt.

Die Temperatur der oberen Sonde/ des oberen Fühlers blinkt und bei Nutzung der „VOR“ und „ZURÜCK“ – Taste kann die Temperatur von 1 Grad bis zu einem Maximum von 320° C geändert werden.

Wenn man auf die **SET** Taste drückt, wird der Sollwert der „Obersonde“ eingestellt die die Änderung des Sollwertparameters auf die „Untersonde“ aktiviert.

Drückt man die **SET** Taste, wird der Sollwert der „Untersonde“ geändert und der Backzeit-Parameter aktiviert.

Insbesondere erfolgt der Wechsel wie folgt:

Von 2 Min. zu 6 Min. → 5 Sekunden-Tastendruck
 Von 6 Min. zu 10 Min. → 15 Sekunden-Tastendruck
 Von 10 Min. zu 20 Min. → 30 Sekunden-Tastendruck
 Von 20 Min. zu 30 Min. → 1 Minute-Tastendruck

Durch erneutes Drücken verlassen Sie dieses Menüprogramm und gehen in das Ausgangsmenü zurück.

5.7- ABKÜHLEN



Beim Ausschalten können durch 3 Sekunden-Tastendruck auf  zwei Gegebenheiten vorkommen:

Liegt die Ofentemperatur unter der Solltemperatur, erfolgt unverzüglich die Ausschaltung.

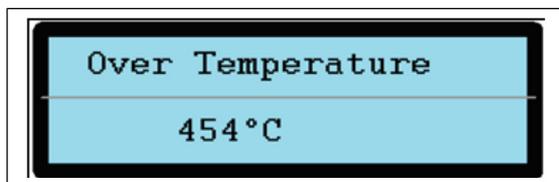
Liegt eine der beiden Ofentemperaturen (Ober- und Unterhitze) beim Ausschalten darüber, wechselt die Steuer- und Regeleinrichtung in den COOL DOWN Modus. In dieser Phase ist das Stromnetz aktiv, auch alle „VOR“ – und „ZURÜCK“-Tasten sind aktiv, um die Geschwindigkeit variieren zu können.

Die Heizung ist selbstverständlich deaktiviert und diese Phase wird fortgesetzt, bis die Temperatur für die Abkühlphase unter dem Temperatursollwert liegt (voreingestellter Wert: 140° C).

5.8– URSACHEN ERROR / STEUERUNG

ÜBERTEMPERATUR / ÜBERHITZUNG

Bei Erreichung der Übertemperatur zeigt das Display wie folgt an:



In der zweiten Zeile wird die Temperatur angezeigt.
Der Übertemperaturwert ist nicht einstellbar und ist festgelegt auf 490°C.

PROBE IN OPEN CIRCUIT o SHORT CIRCUIT

Falls sich der Fühler in einem "ÖFFNEN" oder "KURZSCHLUSS"- Status befand, erscheint im Display eine Fehleranzeige.



Sobald der Fehler behoben wurde, erlischt die Fehlermeldung beim Drücken des "OFF"-Schalters.

5.9– FUNKTIONSWEISE DER STEUERUNG

Im OFF Zustand die Menütaste drücken.
Im Menü: (-) Unter, (+) Ober, (Enter) auswählen /bestätigen
Folgende Elemente werden angezeigt:

1. Zeitregulierung
2. Autostart
 - 2.1 Sonntag
 - 2.2 Montag
 - 2.3 Dienstag
 - 2.4 Mittwoch
 - 2.5 Donnerstag
 - 2.6 Freitag
 - 2.7 Samstag
3. Exit

5- Nutzung und Funktion

1. Änderung der aktuellen Zeit, Minuten bzw. Wochentag
2. Möglichkeit die automatische Einstellung zu ändern.

2.1 2.7(Sichtbar, wenn Autostart aktiviert ist) So ändern Sie die Vorausschaltzeit für den Tag:

Der Minutenbereich variiert von 00...59, während der Stunden-Bereich von 00,...,23,-- variiert. Where – Sperrung des Minutenfelds und Blockierung des AUTOSTARTS und der Tagauswahl.

3. Zurück in OFF-Stellung.

>OFF status: Display <

Die STUNDE im OFF Modus zeigt das Display in der ersten Zeile wie folgt an:

```
0 10 15
|O|F|F| | | | |D|D|D| |H|H|:|M|M|
```

DDD: Aktueller Wochentag

HH: Aktuelle Zeit

MM: Minuten der aktuellen Stunde

Die STUNDE im OFF Modus zeigt das Display in der zweiten Zeile an, ob der Autostart Aktiviert ist und ob ein gültiges nächstes Einschalten während der Woche existiert.

```
0 10 15
|S|t|a|r|t|:| |d|d|d| |h|h|:|m|m|
```

ddd: Autostart Wochentag

hh: Autostart Stunde

mm: Autostart Minuten der Stunde

>ON Status: Autostart Funktion <

Es wurde festgelegt, dann nach dem Start aufgrund des Autostarts die Ober- und Untertemperatur so eingestellt werden, dass das ABKÜHLEN um 03:00 Uhr beginnt.

5.10– ÄNDERUNG DER TECHNISCHEN MENÜPARAMETER

Um ins technische Menü zu gelangen, müssen Sie mit dem Board beginnen, dazu drücken Sie die Tasten beim Einschalten.

An dieser Stelle öffnet sich das Programmiermenü.

Um von einem Parameter zum anderen zu gelangen, bedienen Sie die "Vor"- und "ZURÜCK"-Tasten:

Sprache

Vorherige Einstellung

Beenden

Um einen der Parameter zu ändern, Drücken Sie die Eingabetaste und dann die "VOR / ZURÜCK"-Taste.

Um das technische Menü zu verlassen, auf EXIT gehen und Enter/Bestätigen drücken.

14

Beschreibung der Parameter:

Sprache

Sie können die Sprache ändern in: ENGLISCH, ITALIENISCH, DEUTSCH, SPANISCH und FRANZÖSISCH.

VOREINSTELLUNG

Durch Drücken der Enter-Taste für 4 Sekunden erhalten Sie folgende Meldung:



EXIT: Das technische Menü verlassen

5- NUTZUNG UND FUNKTION

5.11- PRODUKTIVITÄT

C 40			
Pizza Durchmesser		Produktion: Durchschnittsmenge / Std. *	
25	cm	30	pz/h
32	cm	15	pz/h
40	cm	13	pz/h
* valves indicative only			

C 50			
Pizza Durchmesser		Produktion: Durchschnittsmenge / Std. *	
25	cm	90	pz/h
32	cm	30	pz/h
40	cm	26	pz/h
45	cm	12	pz/h
* valves indicative only			

C65			
Pizza Durchmesser		Produktion: Durchschnittsmenge / Std. *	
25	cm	165	pz/h
32	cm	75	pz/h
40	cm	39	pz/h
45	cm	24	pz/h
* valves indicative only			

C80			
Pizza Durchmesser		Produktion: Durchschnittsmenge / Std. *	
25	cm	180	pz/h
32	cm	105	pz/h
40	cm	52	pz/h
45	cm	36	pz/h
* valves indicative only			

6– INSTANDHALTUNG

VOR BEGINN JEDLICHER WARTUNGSARBEITEN IST ES ZWINGEND ERFORDERLICH, DEN STECKER DES OFENS AUS DER STECKDOSE ZU ZIEHEN.

6.1– REINIGUNG

Die Reinigung muss täglich unter den hygienisch geltenden Vorschriften erfolgen.

Reinigung der Backkammer:

1. Trennen Sie den Netzstecker des Ofens vom Hauptstrom.
2. Entfernen Sie die Schubladen unter den Kettenband
3. Entfernen Sie das Gehäuse des Kopplung Netzwerkes durch Hochheben.
4. Drehen Sie mit der Hand das Transportband bis zur Einkerbung des Kopplung Netzwerkes.
5. Heben Sie die kleinen Hauben hoch.
6. Heben Sie den Riemen von beiden Seiten und schieben sie sie von der Steuerseite
7. Öffnen Sie die Seitentür und entfernen Sie vorsichtig die gelochten Platten. Die Oberflächen der Platten sollten abgekühlt sein.
8. Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem feuchten Schwamm mit NICHT ätzenden Reinigungsmitteln und reinigen anschließend die Oberflächen mit einem feuchten Schwamm.

Außenverkleidung des Ofens: (Oberflächen aus Edelstahl, Schauglas und Bedienfeld):

BITTE BEACHTEN: DIE REINIGUNG DARF NUR MIT ERKALTETEM OFEN DURCHGEFÜHRT WERDEN

ES WIRD EMPFOHLEN, GEEIGNETE KLEIDUNG UND HANDSCHUHE BEI DER OFENREINIGUNG ZU TRAGEN, ZUM SCHUTZ GEGEN MÖGLICHE KRATZER DURCH SCHARFE KANTEN UND VERBRENNUNGEN.

ES IST VERBOTEN, SCHEUERENDE ODER ÄTZENDE STOFFE ZUR REINIGUNG ZU VERWENDEN, DA EINZELNE KOMPONENTE BESCHÄDIGT WERDEN KÖNNEN, DIE DIE SICHERHEIT BEEINTRÄCHTIGEN.

Die Wartung und Reparatur darf nur von autorisiertes Fachpersonal (TECHNIKER) DURCHGEFÜHRT WERDEN

7– ENTSORGUNG

7.1- ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Beim Abbau des Ofens sind die entsprechenden geltenden Landesgesetze (Abfallentsorgung-Mülltrennung) zu beachten. Eine Trennung der verschiedenen Konstruktionsmaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen etc.) sollte vorgenommen werden.

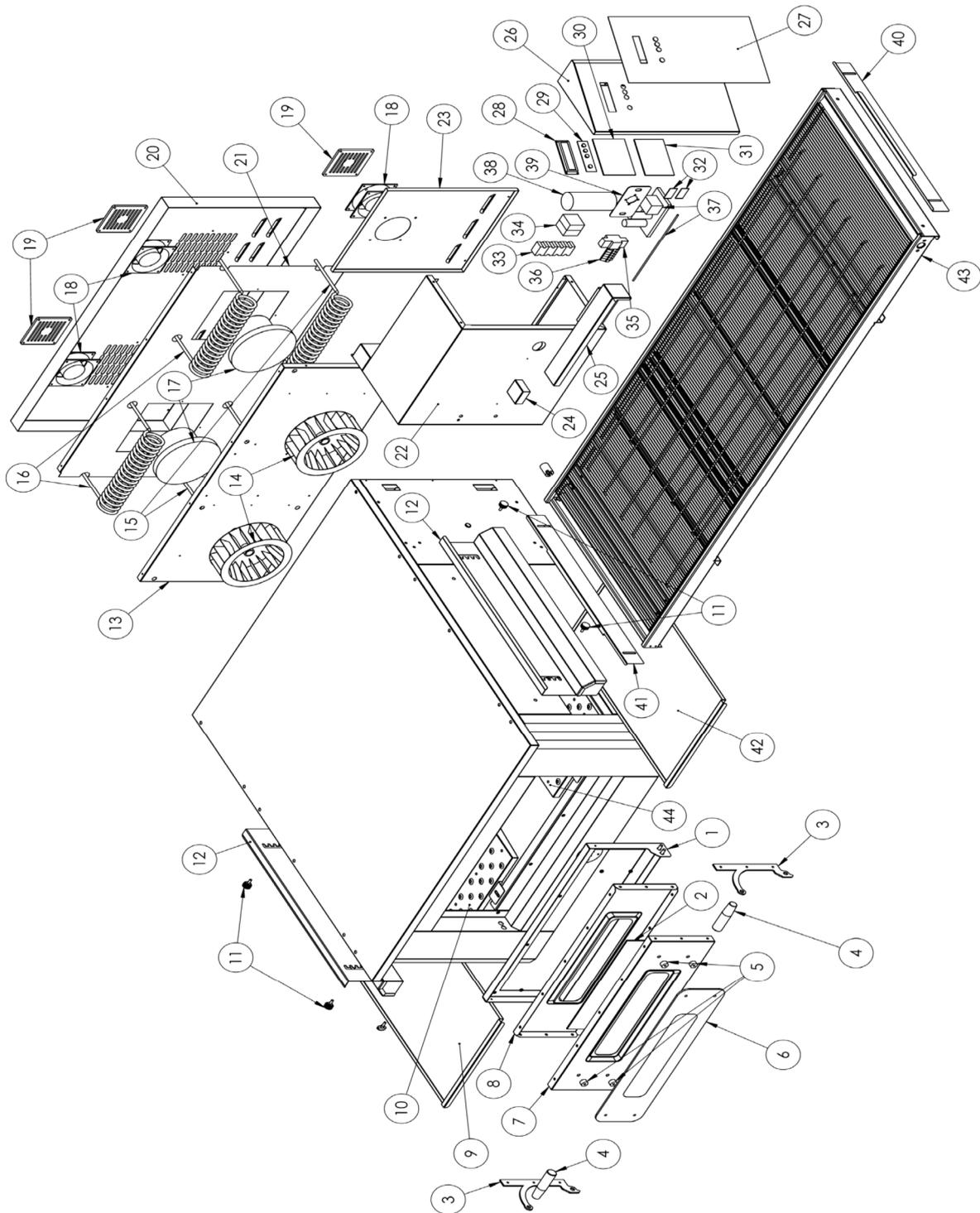
8—ERSATZTEILE**8.1—ERSATZTEILE KETTENBANDÖFEN**

Komponentenliste

BESCHREIBUNG	C/40	C/50	C/65	C/80	
6	Gehärtetes Glas	5V010032	5V010031	5V010031	5V010033
11	Hauben-Einstell-Knopf	5P100052	5P100052	5P100052	5P100052
15	Unteres Heizelement	5R050482	5R050491	5R050490	5R050493
16	Oberes Heizelement	5R050483	5R050481	5R050480	5R050493
18	Kühlerlüfter	5V050001	5V050001	5V050001	5V050001
19	Kühlerlüfter Abdeckung	5P100300	5P100300	5P100300	5P100300
27	Bedienpanel Schild	5E200710	5E200705	5E200700	5E200715
28	Display	5I100120	5I100120	5I100120	5I100120
29	Folientastatur	5P010300	5P010300	5P010300	5P010300
30	Backleiterplatte	5S010068	5S010068	5S010068	5S010068
31	Schaltenteil	5A010100	5A010100	5A010100	5A010100
32	Schnittstellenkarte	5S010058	5S010058	5S010058	5S010058
33	Halbleiterrelais	5R020120	5R020121	5R020122	5R020123
34	Relais 24V-240V	5R020101	5R020101	5R020101	5R020101
35	Grund-Platinenplatte	5T010331	5T010331	5T010331	5T010331
36	Anschlussklemmen	5M100113/ 14 /15	5M100113/ 14 /15	5M100113/ 14 /15	5M100113/ 14 /15
37	Sicherheits-thermostat	5T010016	5T010016	5T010016	5T010016
38	Motor Drosselung	5M010100	5M010100	5M010100	5M010100

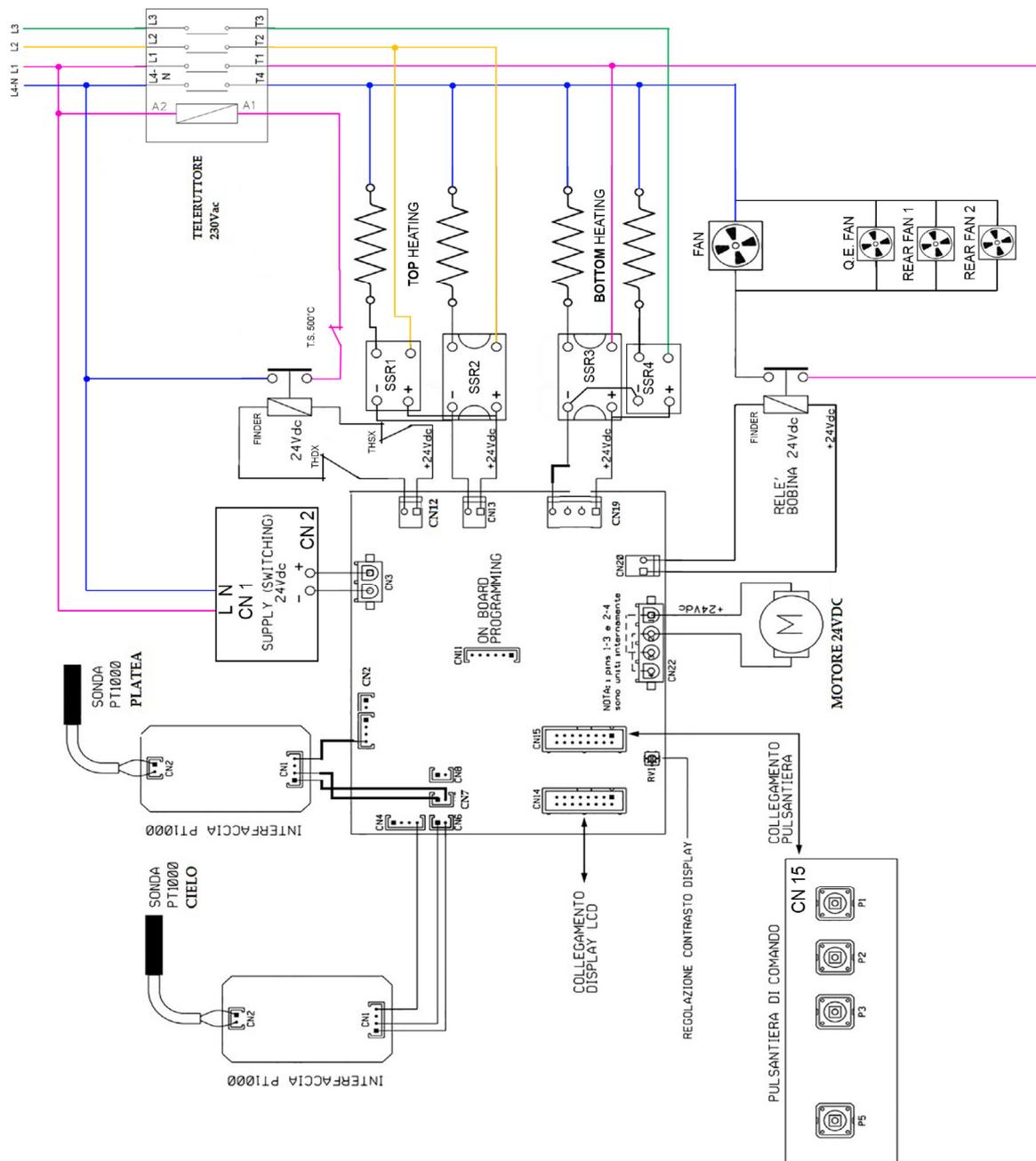
8—ERSATZTEILE

8.2—EXPLOSIONSZEICHNUNG:



9-ELEKTRONISCHE AUSRÜSTUNG

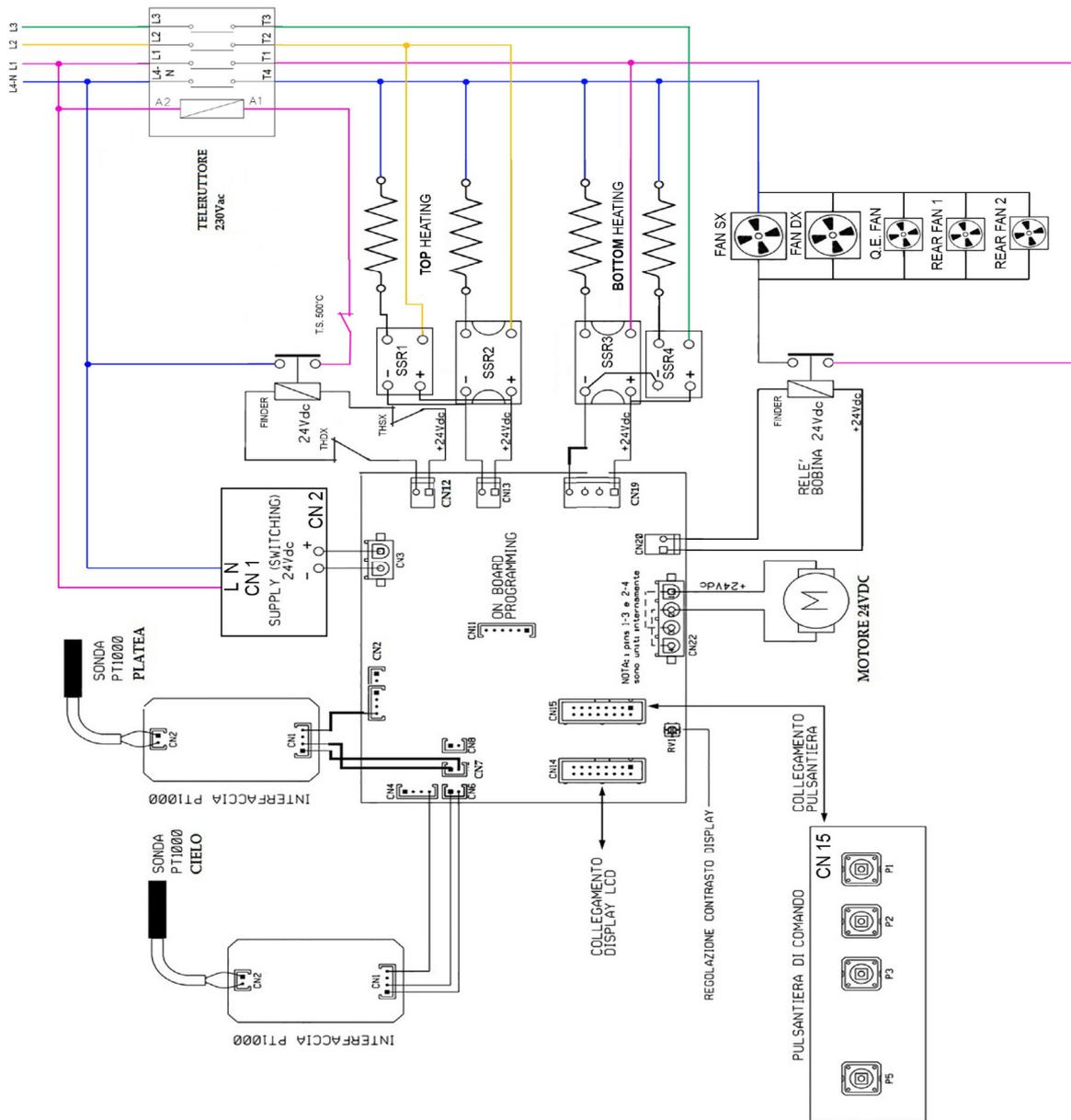
9.1- SCHALTPLÄNE TUNNEL C/40 C/50



HEIZELEMENTE		
	OBEN	UNTEN
C/40	N°2 1500W	N°2 2200W
C/50	N°2 2800W	N°2 4100W

9-ELEKTRONISCHE AUSRÜSTUNG

9.2- SCHALTPLÄNE TUNNEL C/65 C/80



HEIZELEMENTE		
	OBEN	UNTEN
C/65	N°2 3600W	N°2 5400W
C/80	N°2 6000W	N°2 6000W