

INHALT

A	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	Seite 2
A1	PRODUKTBEZEICHNUNG	Seite 3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite 3
A3	TRANSPORT	Seite 3
A4	AUSPACKEN	Seite 4
B	INSTALLATION	Seite 4
C	SICHERHEITSHINWEISE.....	Seite 5
D	BETRIEB	Seite 6
E	REINIGUNG UND PFLEGE	Seite 7
F	FEHLERSUCHE	Seite 8
G	INJEKTORWECHSEL UND GASEINSTELLUNG	Seite 9
H	GASANSCHLUSSBILDER	Seite 10
I	ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG	Seite 11

A ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation des Geräts die Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch. Eine falsche Installation und das Auswechseln von Teilen kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen. Unser Unternehmen ist nicht verantwortlich für vorsätzliche Beschädigung des Geräts, Fahrlässigkeit, Schäden durch Nichtbeachtung von Anweisungen und Vorschriften, falsche Anschlüsse, unbefugte Eingriffe in das Gerät, wodurch die Garantie erlischt.

1. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.
2. Die Installation sollte in Übereinstimmung mit den Verordnungen und Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes durch qualifiziertes Servicepersonal erfolgen.
3. Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden.
4. Schalten Sie das Gerät im Falle einer Störung oder eines Ausfalls sofort aus und lassen Sie es nur von autorisiertem Servicepersonal reparieren.

PIZZA-ÖFEN

A1 PRODUKTBESCHREIBUNG

*Die professionellen Pitta- und Pizzaöfen, die eine hohe Effizienz bieten, wurden für den Einsatz in der Großküche entwickelt.

Produkt Code	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)	Verpackung Abmessungen (mm)
GPOUE7R/GPOUE7S	755x814x776	88	950x1000x1000
EMP.SPO.H-60-AS	711x704x822	26	830x900x190
GPOUE8R/GPOUE8S	857x922x829	110,5	950x1000x1000
EMP.SPO.H-70-AS	780x780x822	29	830x900x190
PLF.PLS.D5	860X992X719	117,5	1100x1120x810
AS.PLF.D5	827x777x950	19	830x900x190
HPOUE7R/HPOUE7S	755x814x775	88	950x1000x1000
HPOUE8R/HPOUE8S	857x922x828	110,5	950x1000x1000

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Produkt Code	Betriebsbereich (°C)	Leistung NG (KW)	Gas Verbrauch (NG)	Strom LPG (KW)	Gas Verbrauch (LPG)
GPOUE7R/GPOUE7S	500	11,00	1,16	11	0,86
GPOUE8R/GPOUE8S	500	11,00	1,16	11	0,86
PLF.PLS.D5	500	11,95	0,00	11,95	0

A3 TRANSPORT

*Dieses Gerät kann nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden, sondern muss auf einer Palette mit einem Gabelstapler transportiert werden.

A4 AUSPACKEN













- * Die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl gefertigt, alle Kunststoffteile sind mit dem Materialsymbol gekennzeichnet.
- * Bitte überprüfen Sie, ob alle Teile des Geräts vollständig angekommen sind und ob sie während des Transports beschädigt wurden oder nicht.

B INSTALLATION

- * Bitte stellen Sie das Gerät auf einen geraden und stabilen Untergrund und treffen Sie die notwendigen Vorkehrungen gegen ein mögliches Umkippen.
- * Der Techniker, der für die Installation und den Service des Geräts zuständig ist, muss ein Fachmann auf diesem Gebiet sein und über eine Installations- und Servicelizenz des Unternehmens verfügen.
- * Der Anschluss an die Gasanlage muss von einer autorisierten Person vorgenommen werden.
- * Der Raum, in dem sich das Gerät befindet, muss über eine ausreichende Belüftung und Entlüftungsöffnungen verfügen.
- * Das Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Gasnormen Ihres Landes korrekt angeschlossen werden.
- * Die Gasanschlüsse des Geräts sind mit einem "G"-Schild auf dem Gehäuse gekennzeichnet.
- * Das Kugelventil muss an einem Ort befestigt werden, der weit von der Hitze entfernt und bei Gefahr zugänglich ist. Nach dem Anschluss des Gaseingangs müssen die Gaslecks überprüft werden.
- * Wenn die eingestellte Gasart nicht mit der Gasart am Aufstellungsort übereinstimmt, sind die Anweisungen für die Einstellung einer anderen Gasart zu befolgen. (Ereignis :G)
- * Wenn der Ort, an dem Pita- und Pizzaöfen aufgestellt werden, mit nicht brennbarem Wärmedämmmaterial abgedeckt ist, muss der Abstand zwischen ihnen 5 cm betragen, andernfalls mindestens 20 cm. Das Gerät sollte unter der Kaminhaube betrieben werden.

PIZZA-ÖFEN

C SICHERHEITSHINWEISE

-  *Benutzen Sie das Gerät nicht an einem unzureichend beleuchteten Ort.
-  *Berühren Sie während des Betriebs des Geräts nicht die beweglichen Teile.
-  *Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Materialien.
-  *Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Maschine leer ist.
-  ** Beladen Sie das Gerät nicht über oder unter seine Kapazität hinaus.
-  ** Versuchen Sie nicht, das Gerät ohne geeignete Schutzausrüstungen zu benutzen.
-  ** Wenn aus irgendeinem Grund ein Feuer oder eine Flamme am Einsatzort des Geräts entsteht
Drehen Sie alle Gasventile und den elektrischen Schalter schnell ab und benutzen Sie einen Feuerlöscher, um das Feuer zu löschen.
-  ** Bei Gasaustritt an der Stelle, an der sich das Gerät befindet, auf keinen Fall zünden und keinen Strom verwenden.
-  ** Die Versiegelung darf auf keinen Fall mit einer Flamme überprüft werden.
-  ** Die Abdeckung muss offen bleiben, um stabile Temperaturen über 300 °C und einen einwandfreien Betrieb der Brenner zu gewährleisten.
-  ** Dieses Gerät sollte bei geöffnetem Deckel verwendet werden. Wenn der Deckel geschlossen ist, erlischt die Flamme, da der Sauerstoff im Gerät aufgebraucht ist.
-  ** Wird das Gerät ohne Bodenständer verwendet, sollte ein Abstand von 20-30 cm zwischen ihm und der Arbeitsplatte, auf der es aufgestellt wird, eingehalten werden.

D BETRIEB

*Steuertafel;



A



B



C

- A : Flammeneinstellung
- B : Anzünder
- C : 0-500°C Thermostat-Anzeige

*Betrieb;

- Je nach Verwendungsart den Gasanschluss hinter dem Grill herstellen, da das Gerät mit LPG und NG betrieben wird.
- Drehen Sie die Gasventile auf.
- Nachdem die Zündflamme gezündet wurde, halten Sie die Taste gedrückt, um den Rand des Thermostats zu erwärmen.
- Stellen Sie das Gas entsprechend der gewünschten Wärme ein.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, halten Sie den Knopf an der Zündflammenposition gedrückt, um die Luft aus der Gasanlage zu entweichen.
- Nach Beendigung des Vorgangs den Gashahn abdrehen.

E REINIGUNG UND PFLEGE

➤ REINIGUNG UND WARTUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

- Schalten Sie vor der Reinigung den Gasanschluss ab.
- Reinigen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Innenfläche des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungschemikalien, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht durch direktes Besprühen mit Wasser, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Materialien, die das Chrommaterial beschädigen können.

➤ REGELMÄSSIGE REINIGUNG UND WARTUNG

- Die Wartung sollte von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.
- Diese Teile: Sitz, Zündflamme, Thermoteile, Hähne, Brenner, Anzünder und Zündkerzenkabel werden ausgetauscht, wenn es aufgrund mangelnder Wartung zu Fehlfunktionen kommt.
- Überprüfen Sie die Gasanschlussschläuche in regelmäßigen Abständen und tauschen Sie sie aus, wenn ein Schlitz, ein Loch usw. vorhanden ist.
- Lüften Sie den Bereich, in dem sich das Gerät befindet, in regelmäßigen Abständen.

F FEHLERSUCHE

<p>DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob der Gasanschluss hergestellt ist. 2. Wenn kein Gas in die Zündflamme eintritt, wird das Gerät nicht betrieben. 3. Wenn die Schläuche, die einen Gaseingang haben, aufgrund von Schlitzen, Löchern usw. Gas verlieren, wird das Gerät nicht betrieben. 4. Dieses Gerät sollte bei geöffnetem Deckel verwendet werden. Wenn der Deckel geschlossen ist, erlischt die Flamme, weil der Sauerstoff im Gerät aufgebraucht wird.
<p>DAS GERÄT KOCHT NICHT GUT</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lassen Sie die Backofentür offen. 2. Überprüfen Sie die Einstellung der Ofenhitze. 3. Wenn das Gerät ohne Bodenständer verwendet wird, sollte ein Abstand von 20-30 cm zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte, auf die es gestellt wird, gelassen werden.
<p>DAS GERÄT STEHT STILL</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn die Flamme aus irgendeinem Grund aus ist, wird der Gasfluss automatisch durch das Sicherheitsventil des Geräts gestoppt. 2. Bei einem Gasaustritt wird der Gasfluss gestoppt und das Gerät wird nicht in Betrieb genommen, wenn sich in dem Bereich ein Gas-Solenoidalarm befindet. Belüften Sie den Bereich mit einem Entlüftungsventil.
<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochen in Pita- und Pizzaöfen nicht in angemessener Qualität erfolgt • Wenn eine Sicherheitsfunktion nicht funktioniert <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verwenden Sie das Gerät nicht. 	

***Wenn diese Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst.**

PIZZA-ÖFEN

G INJEKTORWECHSEL UND GASEINSTELLUNG

PITTA- UND PIZZAÖFEN BRENNER-EINSPRITZDÜSENWECHSEL-TABELLE

NG / LPG		G20	G25	G30	G31
				30/50 mbar	30/50 mbar
GPOUE7R/GPOUE7S	Ø mm	Ø 2,50	Ø 2,50	Ø 1,50	Ø 1,50
	X	1x	1x	1x	1x
GPOUE8R/GPOUE8S	Ø mm	Ø 2,50	Ø 2,50	Ø 1,50	Ø 1,50
	X	1x	1x	1x	1x
PLF.PLS.D5	Ø mm	Ø 2,50	Ø 2,50	Ø 1,50	Ø 1,50
	X	1x	1x	1x	1x

Austausch der Ofeninjektoren;

1. C' Einspritzdüse und wechseln Sie unter Beachtung der Daten auf der Tabelle. (Bild 1).
2. Wenn die Flamme ungewollt ausgeschaltet wird, sieht das Thermoteil 'B' die eingeschaltete Flamme nicht und das Sicherheitsventil 'A' stoppt die Gaszirkulation.

Einstellung der halben Flamme;

1. Drehen Sie die halbe Flammenschraube 'A', die sich links vom Gashahn befindet, mit einem Schraubenzieher. (Bild 2). Um von LPG auf NG zu schalten, drehen Sie nach links, um von NG auf LPG zu schalten, drehen Sie nach rechts.

H GASANSCHLUSSBILDER

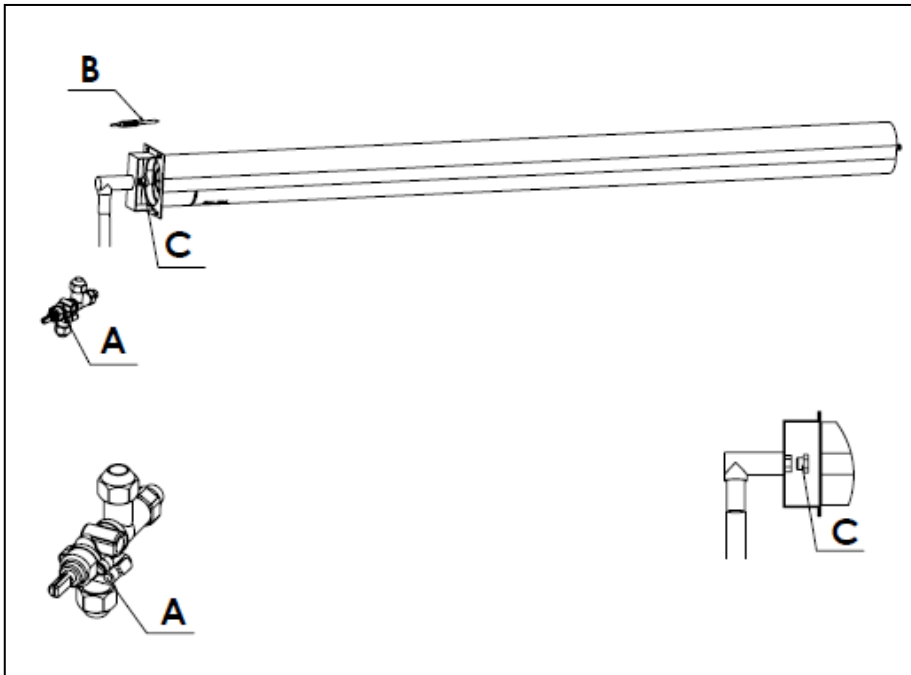


Bild 1

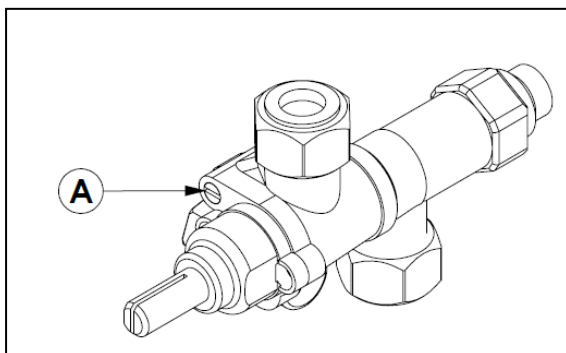
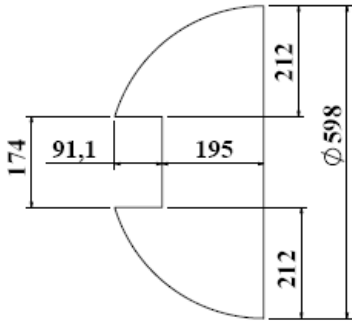


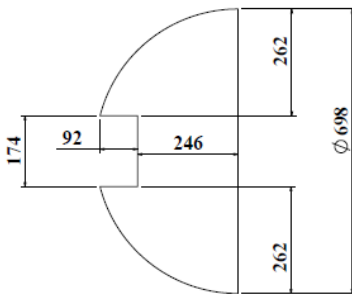
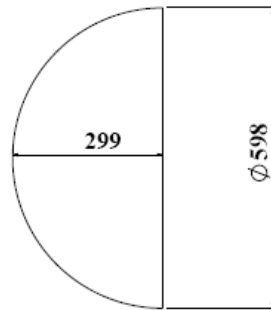
Bild 2

PIZZA-ÖFEN

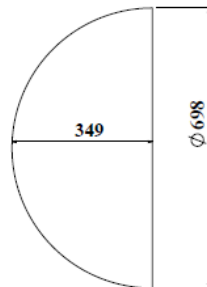
I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG



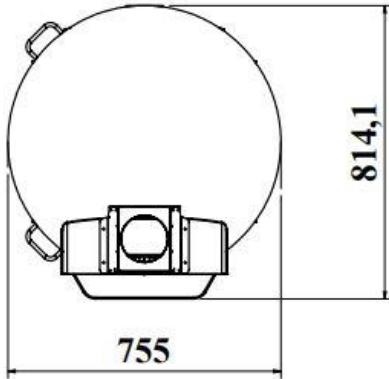
GPOUE7R/GPOUE7S – Pizzastein



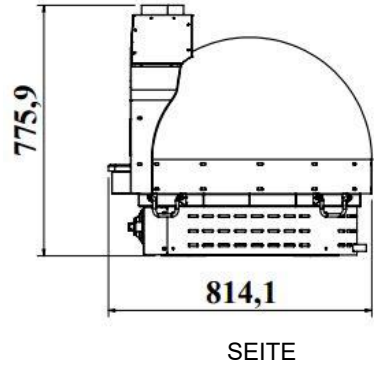
GPOUE8R/GPOUE8S – Pizzastein



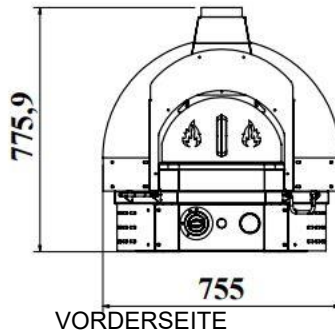
I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG



OBEN



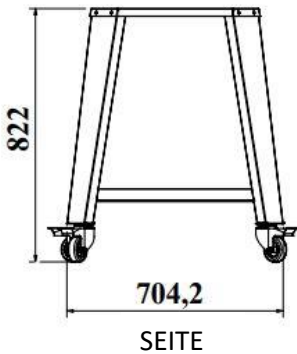
SEITE



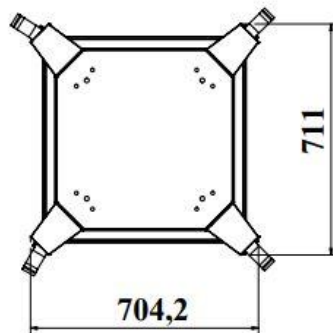
VORDERSEITE

GPOUE7R/

GPOUE7S



SEITE

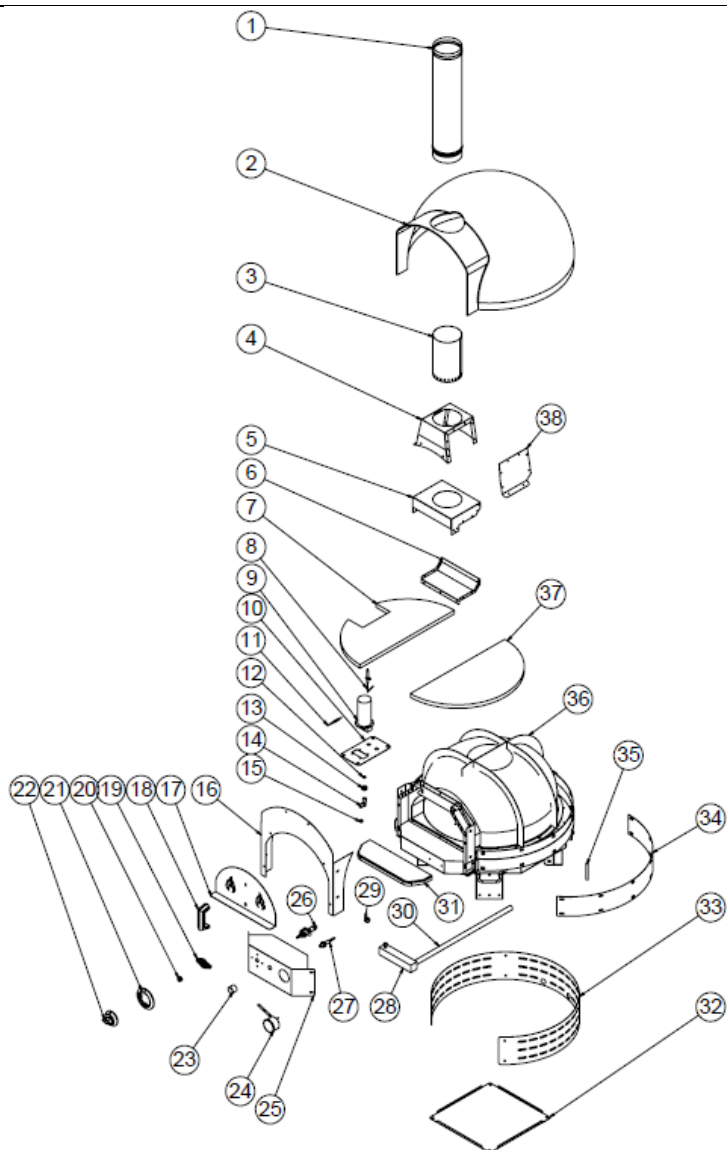


OBEN

EMP.SPO.H-60-AS

PIZZA-ÖFEN

I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG



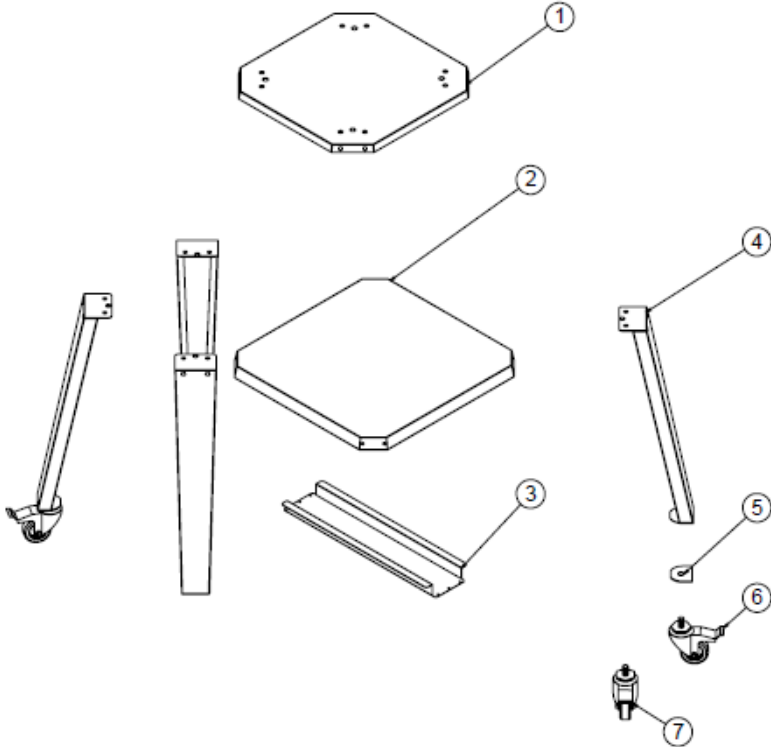
GPOUE7R/GPOUE7S

I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG

PRODUKT CODE : GPOUE7R/GPOUE7S		
NR	PRODUKTNAME	P.CODE
1	ABGASROHR	M.MUH-SPO.H-BCA-001
2	GEHÄUSE	M.AKS-FBR-SYH-SPO-006
3	KAMINAUSGANG	YSC-KNX.SPO-LZ-0211
4	ABGAS AUSGANG	YSC-KNX.SPO-LZ-0215
5	ABGASABZUG OBEN	YSC-KNX.SPO-LZ-0217
6	SCHORNSTEINABGANG UNTEN	YSC-KNX.SPO-PN-0108
7	HALBMOND-PIZZAOFEN LINKER STEIN	M.TAS-FRN-PZ-017
8	ZÜNDELEKTRODE Zündkerze	M.GAZ-CKM-BUJI-001
9	OFEN MIT FESTEM BODEN ATM. RUNDER BRENNER	M.GAZ-BRL-INX-013
10	ANSCHLUSSBRENNER	YSC-KNX.SPO-LZ-0231
11	THERMOKUPLE	M.GAZ-TRL-005
12	EINSPRITZDÜSE M8*0,75 Q 1,50 MM.	M.GAZ-ENJ-LPG-012
13	GASEINLASS-ANSCHLUSSMUTTER	YTL-KNX.PLF-KS-0001
14	BRENNEREINGANG 3/8 16*1,5 M.8 0,75 L KRÜMMER	M.GAZ-TES-SRI-023
15	EINSPRITZDÜSE M8*0,75 Q 2,50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
16	VORDERER KÖRPER	YSC-KNX.SPO-LZ-0212
17	BACKOFEN-EINGANGSTÜR	YSC-KNX.SPO-LZ-0237
18	KLEINER GRIFF AUS BAKALIT	M.AKS-KLP-BKL-010
19	METALLSCHILD (PLUS)	M.AKS-OZL-MTL-006
20	WASSERHAHN-KNOPFMUFFE 8 MM GAS	M.AKS-DGM-SKT-001
21	NEUE VOLL- UND HALBHAHNTASTE SCHWARZ/WEISSER	M.AKS-DGM-EMP-016
22	KNOPFD RUCK SCHWARZER PFEIL	M.AKS-DGM-EMP-024
23	PIEZOFEUERZEUG SCHWARZ SILIKONSCHUTZ	M.GAZ--PIEZ-KRM
24	THERMOMETER MIT SONDENSPITZE	M.ELK-EDM-DGT-006
25	VORDERE KARTE	YSC-KNX.SPO-LZ-0210
26	GAZAR VENTIL HAHN 3/8-5/8 ECA (162)159 MAGNET VENTILHAHNKLEMME	M.GAZ-VNA-ECA-006
27	ERTA BATTERIE 2 AUSGANG	M.GAZ-CKM-PIL-001
28	GASTANK	M.GAZ-DPO-SPO-001
29	ECA 162 VENTIL M15*1 ZUSAMMENZIEHBARE MUTTER	M.GAZ-VNA-ECA-007
30	STAINLESS FLEXIBLE GAS FLEX Q10 MM 50 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-017
31	GRANIT 399*120 0,05 M2	M.TAS-GRN-019
32	OBERES GESTELL	YSC-KNX.SPO-PN-0113
33	KÖRPERGÜRTEL	YSC-KNX.SPO-PN-0111
34	AUSSENBAND	YSC-KNX.SPO-PN-0110
35	M10 KÖRPERGELENKAUFHÄNGER	YMH-KNX.SPOE-KS-0001
36	GEHÄUSE	-
37	HALBMOND-PIZZAOFEN RECHTS STEIN	M.TAS-FRN-PZ-016
38	ABGASABZUG LINKS	YSC-KNX.SPO-LZ-0244

PIZZA-ÖFEN

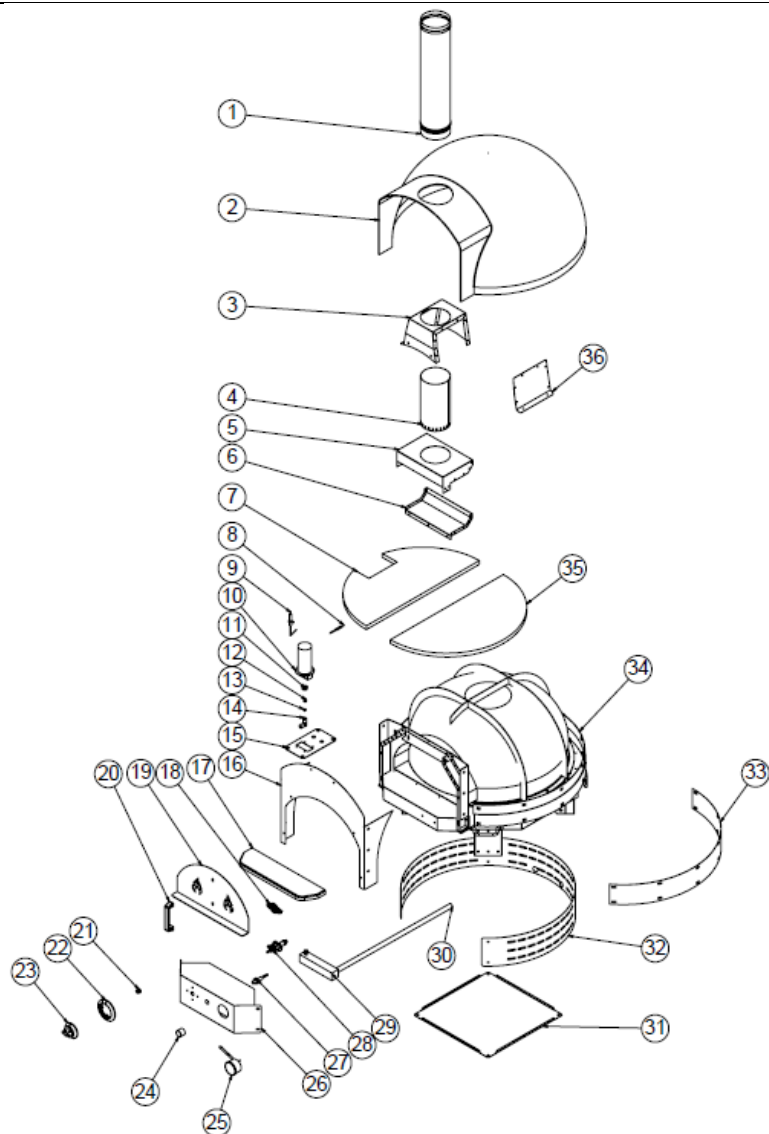
I ERSATZTEILLISTE-EXPLOSIONSZEICHNUNG



PRODUKT CODE : EMP.SPO.H-60-AS

NR	PRODUKT NAME	P.CODE
1	Tischblatt TIEFER STAND	YSC-KNX.SPO-LZ-0273
2	UNTERES REGALBLATT	YSC-KNX.SPO-PN-0114
3	VERSTÄRKUNGSPLATTE FÜR DEN UNTEREN	YSC-KNX.SPO-PN-0121
4	UNTERFUSS-ZUSATZBLATT	YSC-KNX.SPO-LZ-0233
5	FUSSSTÜTZENPLATTE	YSC-KNX.SPO-LZ-0286
6	ROULETTE WEISS 16 SCHRAUBEN POLYAMID BREMSE	M.AKS-TKR-KS-005
7	ROULETTE WEISS M16 SCHRAUBE POLYAMID OHNE BREMSE	M.AKS-TKR-KS-006

I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG



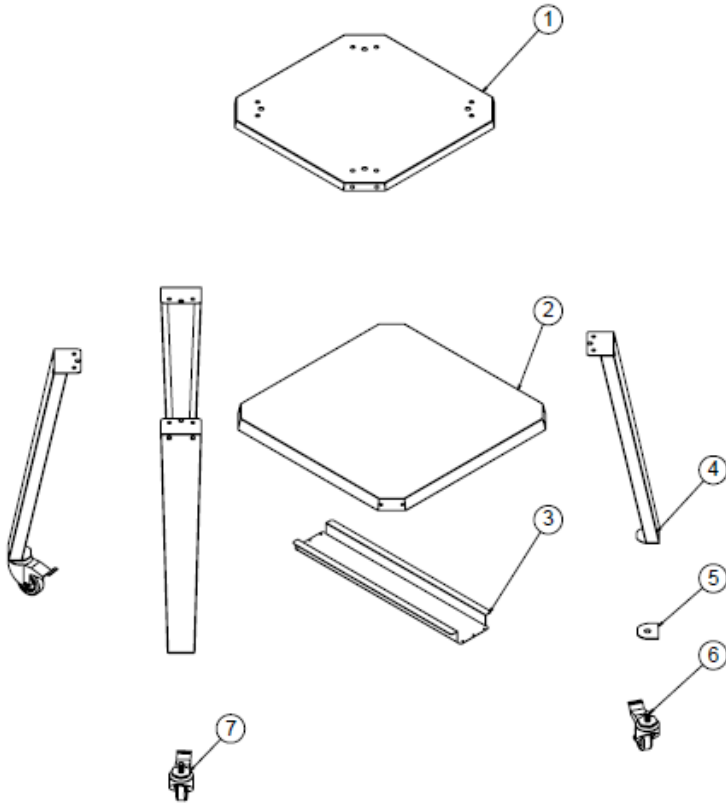
GPOUE8R/GPOUE8S

PIZZA-ÖFEN

I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG

PRODUKT CODE : GPOUE8R/GPOUE8S		
NR	PRODUKT NAME	P.CODE
1	INOX-ABZUGROHR	M.MUH-SPO.H-BCA-001
2	VOLLE KUPPE	M.AKS-FBR-SYH-SPO-007
3	ABGASABZUGSBLECH	YSC-KNX.SPO-LZ-0253
4	ABGASABZUGSBLECH	YSC-KNX.SPO-LZ-0275
5	SCHORNSTEINAUFSATZPLATTE	YSC-KNX.SPO-LZ-0257
6	SCHORNSTEINAUSLASSBODENBLECH	YSC-KNX.SPO-LZ-0258
7	HALBMOND-PIZZAOFEN LINKER STEIN	M.TAS-FRN-PZ-018
8	THERMOKUPLE	M.GAZ-TRL-005
9	ZÜNDELEKTRODE Zündkerze	M.GAZ-CKM-BUJI-001
10	BRENNER MIT FESTEM BODEN BACKOFENBRENNER	M.GAZ-BRL-INX-013
11	GASEINLASS-ANSCHLUSSMUTTER	YTL-KNX.PLF-KS-0001
12	EINSPRITZDÜSE M8*0,75 Q 1,50 MM.	M.GAZ-ENJ-LPG-012
13	EINSPRITZDÜSE M8*0,75 Q 1,50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
14	BRENNEREINGANG 3/8 16*1,5 M.8 0,75 L KRÜMMER	M.GAZ-TES-SRI-023
15	BRENNERANSCHLUSSPLATTE	YSC-KNX.SPO-LZ-0231
16	KAROSSERIEFRONTBLECH	YSC-KNX.SPO-LZ-0247
17	GRANIT 459*120	M.TAS-GRN-020
18	ELIPS EMPERO GEPRÄGTER METALLAUFKLEBER (PL)	M.AKS-OZL-MTL-006
19	BACKOFENEINLASS TÜRLATT	YSC-KNX.SPO-LZ-0260
20	GRIFF AUS BAKALIT-BUCHSE	M.AKS-KLP-BKL-003
21	WASSERHAHNKNOPFMUFFE 8 MM GAS	M.AKS-DGM-SKT-001
22	NEUE VOLL- UND HALBHANTASTE SCHWARZ/WEISS-ST	M.AKS-DGM-EMP-016
23	EMP TASTE GEDRUCKTER SCHWARZER PFEIL	M.AKS-DGM-EMP-024
24	PIEZOFUEHRZEUG SCHWARZ SILIKONSCHUTZ	M.GAZ-PIEZ-KRM
25	THERMOMETER MIT SONDENSPITZE	M.ELK-EDM-DGT-006
26	VORDERWANDBLATT	YSC-KNX.SPO-LZ-0246
27	BATTERIE-ANZÜNDER MIT 2 AUSGÄNGEN	M.GAZ-CKM-PIL-001
28	VENTILHAHN	M.GAZ-VNA-ECA-006
29	ANSCHLUSSKLEMME	M.GAZ-DPO-SPO-002
30	GASTANK	M.GAZ-TES-SPR-017
31	ROSTFREIER FLEXIBLER GASSCHLAUCH Q10 MM 50 C	YSC-KNX.SPO-LZ-0251
32	OBERES REGALBLATT	YSC-KNX.SPO-PN-0117
33	KAROSSERIE-GÜRTELPLATTE	YSC-KNX.SPO-PN-0119
34	ÄUSSERES BANDBLECH	-
35	GEHÄUSE	M.TAS-FRN-PZ-019
36	HALBMOND-PIZZAOFEN RECHTS STEIN	YSC-KNX.SPO-LZ-0254

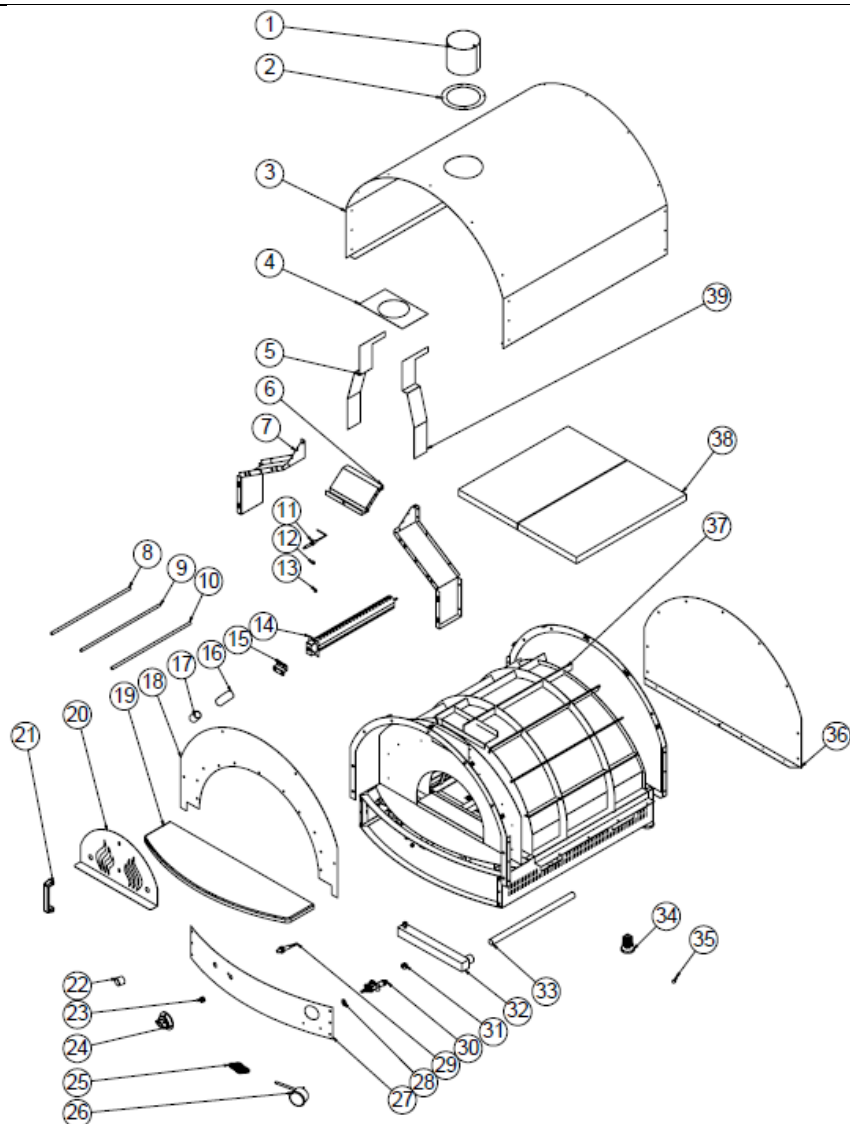
I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG



PRODUKT CODE : EMP.SPO.H-70-AS		
NR	PRODUKT NAME	P.CODE
1	INOX-RAHMENROHR	M.MUH-SPO.H-BCA-001
2	VOLLE KUPPE	M.AKS-FBR-SYH-SPO-007
3	ABGASABZUGSBLECH	YSC-KNX.SPO-LZ-0253
4	RAUCHABZUGSBLECH	YSC-KNX.SPO-LZ-0275
5	SCHORNSTEINAUFSATZPLATTE	YSC-KNX.SPO-LZ-0257
6	SCHORNSTEINAUSLASSBODENBLECH	YSC-KNX.SPO-LZ-0258
7	HALBMOND-PIZZAOFEN LINKER STEIN	M.TAS-FRN-PZ-018

PIZZA-ÖFEN

I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG



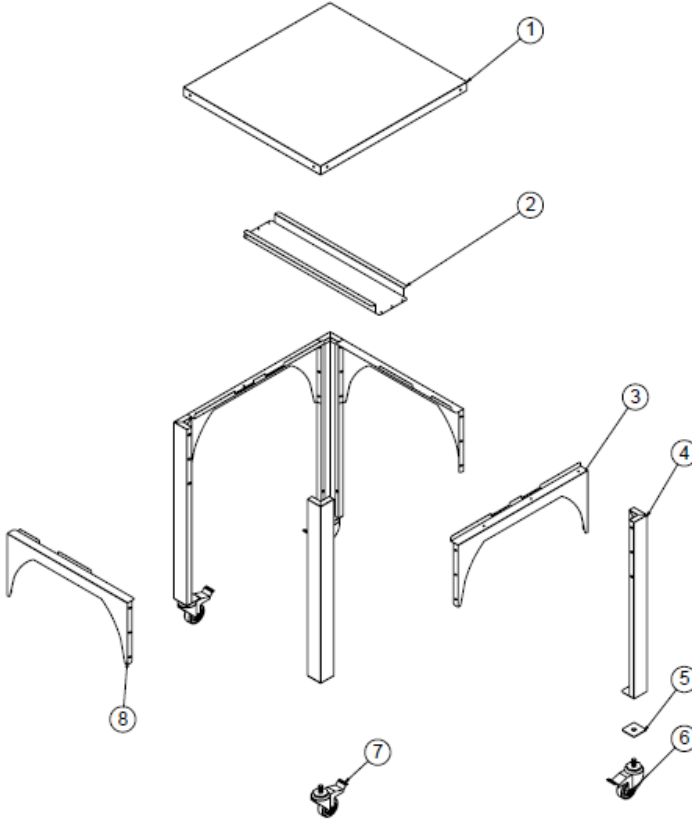
PLF.PLS.D5

I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG

PRODUKT CODE : PLF.PLS.D5		
NR	PRODUKT NAME	P.CODE
1	ABGASABZUGSBLECH	YSC-KNX.PLF-LZ-0175
2	OBERER ABGASFLANSCH	YSC-KNX.PLF-LZ-0029
3	BACKOFEN-AUSSENBLECH	YSC-KNX.PLF-LZ-0136
4	BACKOFEN-INNENSCHORNSTEIN-ABDECKPLATTE	YSC-KNX.PLF-LZ-0147
5	BACKOFEN-INNENSCHORNSTEIN LINKES BLECH	YSC-KNX.PLF-LZ-0145
6	SCHORNSTEINABDECKUNG FÜR DEN OFEN	YSC-KNX.PLF-LZ-0170
7	AUSSENSCHORNSTEIN DES OFENS RECHTS-LINKS BLECH	YSC-KNX.PLF-LZ-0169
8	3/4- 3/4 60 CM GAS FLEX CHROM VERBUNDEN	M.GAZ-TES-SPR-004
9	FRONTAUSFÜHRUNG 3/8 50 CM GASFLEX CHROMANSCHLUSS	M.GAZ-TES-SPR-012
10	1" AUSSEN GERILLT 22 CM FLEXIBLES BRENNERROHR	M.GAZ-TES-SPR-043
11	ZÜNDELEKTRODE Zündkerze	M.GAZ-CKM-BUJI-001
12	EINSPRITZDÜSE M8*0,75 Q 1,50 MM.	M.GAZ-ENJ-LPG-012
13	EINSPRITZDÜSE M8*0,75 Q 2,50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
14	ROSTFREIER BRENNER 420 MM (ATMOSPHERISCH)	M.GAZ-BRL-INX-001
15	THERMOELEMENT-ANSCHLUSSBLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0174
16	KRÜMMER 3/4 VERZINKT	M.MEK-TES-GLV-007
17	MAURER SCHWARZ 3/4	M.MEK-TES-SYH-001
18	FRONTVERSCHLUSS SC	YSC-KNX.PLF-LZ-0137
19	GRANIT 790*235*20 ELIPSEN 0,1857M2	M.TAS-GRN-018
20	BACKOFEN TÜRLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0154
21	M8 NR:2 BAKALITE BUCHSE GRIFF	M.AKS-KLP-BKL-003
22	PIEZOFEUERZEUG SCHWARZ SILIKONSCHUTZ	M.GAZ--PIEZ-KRM
23	WASSERHAHN-KNOPFMUFFE 8 MM GAS	M.AKS-DGM-SKT-001
24	KNOPFDRUCK SCHWARZER PFEIL	M.AKS-DGM-EMP-024
25	ELIPS GEPRÄGTER METALLAUFKLEBER (PLUS)	M.AKS-OZL-MTL-006
26	THERMOMETER	M.ELK-EDM-DGT-006
27	FRONTPLATTENBLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0159
28	14*24*2 KLINGRINGDICHTUNG 3/4	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
29	ERTA BATTERIE 2 AUSGANG	M.GAZ-CKM-PIL-001
30	159 MAGNETVENTIL WASSERHAHNSCHELLE	M.GAZ-VNA-ECA-006
31	VERSCHRAUBUNG 3/8-3/8 L INJEKTOR	M.GAZ-TES-SRI-006
32	GASTANK	M.GAZ-DPO-PG-105
33	GASLEITUNG (3/4 ROHR 240 MM)	YBR-PLF.PLS-KS-0003
34	M10 30*30 KUNSTSTOFF-DREHFÜSSE	M.AKS-AYK-NKL-004
35	AUFHÄNGESTIFT FÜR DEN BACKOFENBODEN -30 MM	YTL-KNX.KFR-FS-0003
36	BACKOFEN KAROSSERIE HECKBLECH	YSC-KNX.PLF-LZ-0155
37	GEHÄUSE	-
38	32,5cm*60 cm*3 cm PLF.D5 PIZZA STEIN	M.TAS-FRN-PZ-015
39	BACKOFEN-INNENSCHORNSTEIN RECHTES BLECH	YSC-KNX.PLF-LZ-0146

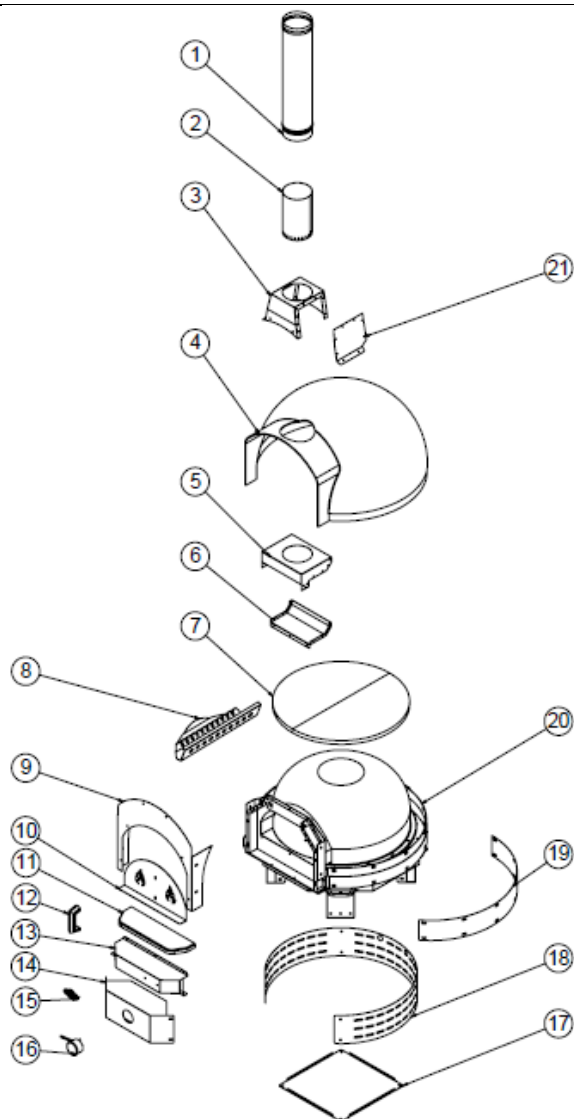
PIZZA-ÖFEN

I ERSATZTEILLISTE-EXPLOSIONSZEICHNUNG



PRODUKT CODE : AS.PLS.D5		
NR	PRODUKT NAME	P.CODE
1	UNTERE STANDBODENPLATTE	YSC-KNX.PLF-LZ-0167
2	VERSTÄRKUNGSPLATTE FÜR DEN UNTEREN STANDTISCH	YSC-KNX.PLF-LZ-0168
3	UNTERER STÄNDER RECHTS LINKS SEITENBLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0163
4	BODENSTÄNDER FUSSPLATTE	YSC-KNX.PLF-LZ-0165
5	FUSSSTÜTZENPLATTE	YSC-KNX.PLF-LZ-0176
6	ROULETTE WEISS 16 SCHRAUBEN POLYAMID BREMS	M.AKS-TKR-KS-005
7	ROULETTE WEISS M16 SCHRAUBE POLYAMID OHNE BREMSE	M.AKS-TKR-KS-006
8	UNTERER STÄNDER VORNE HINTEN BLECH	YSC-KNX.PLF-LZ-0164

I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG



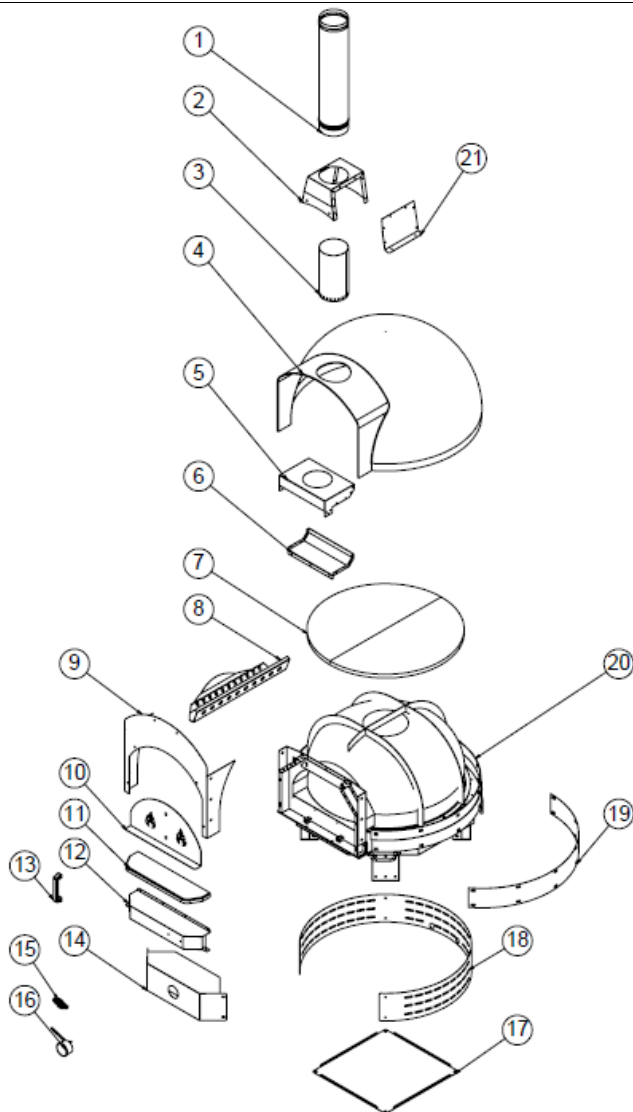
HPOUE7R/HPOUE7S

PIZZA-ÖFEN

I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG

PRODUKT CODE : HPOUE7R/HPOUE7S		
NR	PRODUKT NAME	P.CODE
1	60 CM INOX-ABGASROHR	M.MUH-SPO.H-BCA-001
2	ABGASABZUGSBLECH 1	YSC-KNX.SPO-LZ-0211
3	ABGASABZUGSBLECH 2	YSC-KNX.SPO-LZ-0215
4	FIBER-VOLLKUPPEL WEISS	M.AKS-FBR-SYH-SPO- 009
5	ABGASABZUGSDECKBLECH	YSC-KNX.SPO-LZ-0217
6	SCHORNSTEINABGANG UNTERES BLECH	YSC-KNX.SPO-PN-0108
7	299*598*20MM HALBMOND-PIZZAOFEN RECHTS	M.TAS-FRN-PZ-016
8	HOLZPLATTEN	YSC-KNX.SPO-LZ-0243
9	FRONTSCHÜRZE	YSC-KNX.SPO-LZ-0212
10	BACKOFEN EINLASS TÜR BLATT	YSC-KNX.SPO-LZ-0237
11	GRANIT 399*120 0,05 M2	M.TAS-GRN-019
12	M6 NR:1 KLEINER GRIFF AUS BAKALIT	M.AKS-KLP-BKL-010
13	GRANIT-BODENPLATTE	YSC-KNX.SPO-LZ-0268
14	FRONTPLATTENBLATT	YSC-KNX.SPO-LZ-0270
15	ELIPS GEPRÄGTER METALLAUFKLEBER (PLUS)	M.AKS-OZL-MTL-006
16	THERMOMETER	M.ELK-EDM-DGT-006
17	OBERES REGALBLATT	YSC-KNX.SPO-PN-0113
18	KÖRPER GÜRTEL BLATT	YSC-KNX.SPO-PN-0111
19	ÄUSSERES BANDBLECH	YSC-KNX.SPO-PN-0110
20	GEHÄUSE	-
21	ABGASABZUG LINKS BLECH	YSC-KNX.SPO-LZ-0244

I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG



HPOUE8R/HPOUE8S

PIZZA-ÖFEN

I ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG

PRODUKT CODE : HPOUE8R/HPOUE8S		
NR	PRODUKT NAME	P.CODE
1	60 CM INOX-ABGASROHR	M.MUH-SPO.H-BCA-001
2	ABGASAUSGANG Blatt 1	YSC-KNX.SPO-LZ-0253
3	ABGASABZUGSBLECH 2	YSC-KNX.SPO-LZ-0275
4	FIBER-VOLLKUPPEL WEISS	M.AKS-FBR-SYH-SPO-
5	ABGASABZUGSDECKBLECH	YSC-KNX.SPO-LZ-0257
6	SCHORNSTEINABGANG UNTERES BLECH	YSC-KNX.SPO-LZ-0258
7	698*349*20MM HALBMOND-PIZZAOFEN RECHTS	M.TAS-FRN-PZ-019
8	HOLZPLATTEN	YSC-KNX.SPO-LZ-0285
9	FRONTSCHÜRZE	YSC-KNX.SPO-LZ-0247
10	BACKOFEN EINLASS TÜR BLATT	YSC-KNX.SPO-LZ-0260
11	GRANIT 459*120	M.TAS-GRN-020
12	GRANIT-BODENPLATTE	YSC-KNX.SPO-LZ-0276
13	M8 NR:2 BAKALITE BUCHSE GRIFF	M.AKS-KLP-BKL-003
14	FRONTPLATTENBLATT	YSC-KNX.SPO-LZ-0284
15	ELIPS GEPRÄGTER METALLAUFKLEBER (PLUS)	M.AKS-OZL-MTL-006
16	THERMOMETER	M.ELK-EDM-DGT-006
17	OBERES REGALBLATT	YSC-KNX.SPO-LZ-0251
18	KAROSSERIEGÜRTEL BLECH	YSC-KNX.SPO-PN-0117
19	ÄUSSERES BANDBLECH	YSC-KNX.SPO-PN-0119
20	GEHÄUSE	-
21	ABGASABZUG LINKS BLECH	YSC-KNX.SPO-LZ-0254