

SERVICE



Bedienungsanleitung

CAA0010 | CAA0011



INHALTVERZEICHNIS

A	ALLGEMEINE EMPFEHLUNG	Seite 2
A1	BESCHREIBUNG	Seite 3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite 3
A3	TRANSPORT	Seite 3
A4	ENTPACKEN	Seite 4
B	MONTAGE	Seite 4
C	ALLGEMEINE HINWEISE	Seite 5
D	ANWENDUNG DER MASCHINE	Seite 6
E	REINIGUNG und WARTUNG	Seite 7
F	FEHLER BEHEBUNG	Seite 8
G	INJEKTOR AENDERUNG und GAS EINSTELLUNG	Seite 9
H	GAS ANSCHLUSS (VORSCHAU)	Seite 10
I	ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE	Seite 11

A ALGEMEINE HINWEISE

Bitte lesen sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor sie das Gerät installieren und in betrieb nehmen. Die falsche Installation oder der Austausch der Teile kann zu Schäden der Maschine oder zu Schäden des Personals führen. Für Schäden die durch das nicht beachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlässigkeit oder durch die falsche Installation entstehen, ist der Hersteller nicht verantwortlich. Wenn die Maschine nicht sachgemäß bedient wird, erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren sie das Handbuch sorgfältig an einem sicheren und griffbereiten Ort auf.
2. **Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgeführt werden. Bitte die Maschine nur von qualifizierte fachpersonal installieren lassen.**
3. Die Maschine darf nur von ausgebildetem fachpersonal bedient werden.
4. Bei einer Fehlfunktion (Defekt) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur vom Hersteller zugelassener fachpersonal reparieren lassen. Fragen sie nach Original-Ersatzteilen.

PIDE und PIZZA OFEN

A1 BESCHREIBUNG

* Diese Maschine ist speziell für den Einsatz in Gross-Küchen entwickelte und konzipierte Pide und Pizzaofen.

Code	Maße (mm)	Innen Maße (mm)	Verpackungs Maße (mm)
CAA0010	1265X1480X800	1000x950	1300X1476X795
CAA0011	1265X1730X800	950x1250	1300X1790X970
PLF.PLS.D3	1062x1037x800	750x600	1110x1130x930
PLF.PLS.D4	1062X1237X800	750x800	1070X1320X960
AS.PLF.D1	1177X1201X930	---	1280X1260X270
AS.PLF.D2	1177X1445X930	---	1280X1260X270
AS.PLF.D3	977X827X930	---	1280X1260X270
AS.PLF.D4	977X1027X930	----	1280X1260X270

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	Betrieb- sbe. (°C)	Leistung (Kw)	Gas Verbrauch (Erdgas)	Leistung (Kw)	Gas Verbrauch (LPG)
CAA0010	400	34,00	3,59	26,8	2,1
CAA0011	400	34,00	3,59	26,8	2,1
PLF.PLS.D3	400	30,40	3,20	18,9	1,48
PLF.PLS.D4	400	30,40	3,20	18,9	1,48
PLF.PLS.D5	400	30,40	3,20	18,9	1,48

A3 TRANSPORT

* Die Maschine kann nicht mit der Hand transportiert werden. Benutzen sie deswegen ein geeignetes Fahrzeug, ein Gabelstapler oder ein Hubwagen (Die Gabeln müssen mit überwiegendem Anteil unter der Maschine sein).

A4 ENTPACKEN

* Das Gerät sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften geöffnet werden. Die Metallteile mit dem Lebensmittel in berührung kommen sind aus Edelstahl. Alle Kunststoffteile sind mit einem Symbol gekennzeichnet.

* Kontrollieren sie die Maschine auf Transportschäden und vollständigkeit.*

B MONTAGE

* Stellen sie die Maschine auf eine harte und ebene Oberfläche um es vor Kipp- und Sturzgefahren zu schützen.

* Nur die von uns registrierte und lizenzierte oder anerkannte Firmen und Personen dürfen die Geräte installieren und Kundendienst durchführen.

* Der Gasanschluss muss von qualifiziertem und befugtem Personal durchgeführt werden.

* Umgebung in dem das Gerät sich befindet, muss mit einem Lüftausströmer ausgestattet sein und öfter entlüftet sein.

* Anschluss der Gerät muss standart normen der jeweiligen Landes entsprechen.

* Gaseinlässe des Gerät mit "G" gekenzeichnet.

* Der Gas-Netzanschluss, sollte mit einem Metallrohr und Kugelhahn mit passendem durchmesser erfolgen. Kugelhahn fern von hitze, an einem sicheren und leicht zugänglichen ort am boden fixieren. Nach dem Verbinnden, auf Gas leck überprüfen.

* Die Gas- und Druckeinstellung muss mit dem Typenschild auf der Maschine übereinstimmen. Wenn das Gas an dem Aufstellungsort nicht dem Gastyp der Maschine entspricht, das Gas einstellen in dem sie die Anweisung (G) befolgen.

*Wartung und Reinigung zu erleichtern sollen Sie denn Pide und Pizzaofen von Rechts und Links mindestens mit 50 cm abstand stellen. Das Gerät soll unter ein Dunstabzug in betrieb genommen werden.

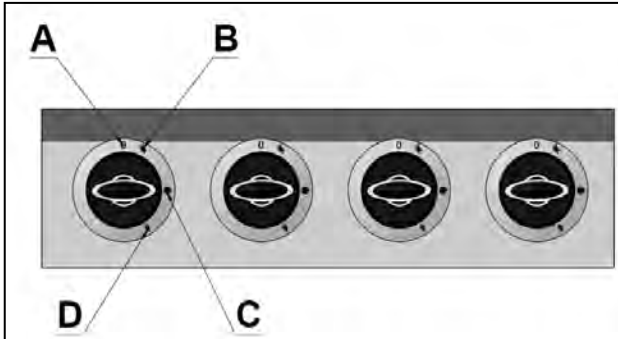
PIDE und PIZZA OFEN

C ALLGEMEINE INFORMATIONEN

-  * Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumen benutzen.
-  * In Betrieb genommene Gerät, die bewegliche Teile nicht berühren.
-  * Die Maschine bitte nicht neben brennbaren oder explosiven Stoffen stellen.
-  * Das Gerät nicht im Leeren in Betrieb nehmen.
-  * Beachten sie die Kapazität der Maschine.
-  * Benutzen sie bitte mit nötige Sicherheitsbekleidung.
-  * Falls die Maschine brennt oder in flammen aufgeht nicht in Panik geraten,(falls vorhanden) Gasventil oder Elektoschalter ausschalten. Benutzen sie einen Feuerlöcher. Auf keinen fall Wasser benutzen.
-  *Wenn es im umgebung wo sich der Pide Und Pizza Ofen befindet Gas leck vorhanden ist! Nicht mit Feuer und elektrische schalter spielen!
-  *Niemals Gas Leck mit Feuer kontrollieren.
-  * Die Abdeckung muss für stabile Temperaturen über 300 ° C und den ordnungsgemäßen Betrieb der Brenner offen bleiben.

D ANWENDUNG DER MASCHINE

*Bedienungstafel:



- A : Zustand Off
- B : Zustand Feuerzeug
- C : Flamme Ganz
- D : Flamme Halb

*Bedienung:

- Der Pide und Pizzaofen kann mit LPG oder Erdgas inbetrieb genommen werden, je nach anwendung des Gastypes die Einstellung hinter dem Herd durchführen.
- Öffnen Sie den Haupt Gasventil
- Gas taste der Ofen drücken, dadurch kommt der Lenker zum Feuer zstand. Neben den Brenner gibts ein kleines loch, mit hilfe der Zündstabes können Sie Feuer.
- Nach dem der Ofen gezündet ist den Schalter paar sekunde bedruckt halten. (min.10 sek.)
- Danach können Sie den Schalter in gewünschte einstellen (ganz oder halbe Flamme)
- Wenn das Gerät zum erst mal in Betrieb genommen wird, halten Sie den Schalter beim Ganz Flamme , um den Luft in den Leitungen zu entfernen.
- Nach dem Pide, Pizza oder Pizza inden Ofen gelegt sind den Deckel schliessen.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr brauchen, dann Haupt Gasventil zu drehen.

PIDE und PIZZA OFEN

E REINIGUNG und WARTUNG

➤ **Nach jeder anwendung erforderlich;**

- Vor der Reinigung, erst die Gasverbindung trennen.
- Die Aussenfläche, mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen
- Innenfläche des Gerätes nach jedem gebrauch mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Benutzen sie bei der Reinigung keine Säure und ätzende Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keinen Dampfstrahler beim Reinigen.
- Verwenden Sie keinen Stahlwolle oder ähnliches zeug das den Chrom teile kratzen können.

➤ **Nach regelmässigen abständen erforderlich;**

- Die Wartung darf nur von eingeschultem und befugtem Personal durchgeführt werden.
- Die Teile die nicht repariert werden kann müssen ausgetauscht werden wenn sie kaputt sind.
- Beim bestimmten abständen sollen Sie die Gas anschluss rohre kontrollieren. Wenn es Riss, loch oder andere beschädigung vorhanden. Die Teile wechseln.
- Die Lüftung der Räumlichkeit periodisch kontrollieren.

F FEHLER BEHEBUNG

GERÄT FUNKTIONIERT NICHT	1. Kontrollieren sie ob die Gasverbinndung vorhanden ist. 2. Überprüfen sie ob Gas in die Brenndüse kommt. 3. Wenn die Gasschläuche ein defekt vorweisen, wird Ofen nicht funktionieren, bitte auswechseln.
KOCHT/BACKT NICHT GUT	1. Überprüfen Sie, ob die Abdeckung geöffnet ist. sollte offen bleiben. 2. Kontrollieren Sie die Temperatur.
GERÄT HAT STILLSTAND	1. Wenn die Flamme versehentlich erlischt, wird der Gas-Ausgang automatisch geschlossen dank dem Sicherheitsventil. Das Gerät wird danach nicht funktionieren. 2. Bei einem Gasleck, wird die Gaszufuhr unterbrochen falls ein Magnetventil vorhanden ist, und die Maschine funktioniert nicht. Den Raum gut belüften.
• Pide und Pizzaofen backt nicht in dem gewünschtem Qualität, • Wenn einer der Sicheheitsvorkehrungen funktioniert nicht, ➤ Das Gerät nicht in Betrieb nehmen.	

*** Falls die Störung weiter besteht denn Kundendienst kontaktieren!**

PIDE und PIZZA OFEN

G INJEKTOR WECHSELN - GAS EINSTELLUNG

PIDE und PIZZA GAS-OFEN BRENNER - INJEKTOR WECHSEL TABELLE

NG / LPG		G20	G25	G30	G31	G50
				30 mbar	30 mbar	50 mbar
CAA0010	Ø mm	1,8-2,5	1,8-2,5	1,1-1,5	1,1-1,5	1,20-1,5
	X	4x	4x	4x	4x	4x
CAA0011	Ø mm	1,8-3	1,8-3	1,1-1,5	1,1-1,5	1,20-1,5
	X	4x	4x	4x	4x	4x
PLF.PLS.D3	Ø mm	1,5-2	1,5-2	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 1,00
	X	4x	4x	4x	4x	4x
PLF.PLS.D4	Ø mm	1,5-2	1,5-2	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 1,00
	X	4x	4x	4x	4x	4x
PLF.PLS.D5	Ø mm	Ø 2,00	Ø 2,00	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 1,00
	X	1x	1x	1x	1x	1x

Wechseln der Ofen Injektor;

1. Den Injektor "C" rausnehmen und wechseln."C" Beachten sie dabei die Wertetabelle. (Şekil 1)
2. Wenn ungewollt Flamme erlischt. "B" wenn thermo denn Flamme nicht sieht, sicherheitsventilhahn "A" wird denn Gas zufuhr unterbrechen. (Abbildung 1)

Einstellung der Halb-Flamme;

1. Den Hahnknopf entfernen, und mit einem geeigneten Schraubendreher die Halb-Flamme-Schraube (A) drehen und einstellen (Abbildung 2). Von LPG zu ERDGAS nach Links-, und von ERDGAS zu LPG nach Rechts drehen.

H GAS VERBINDUNGS BILDER

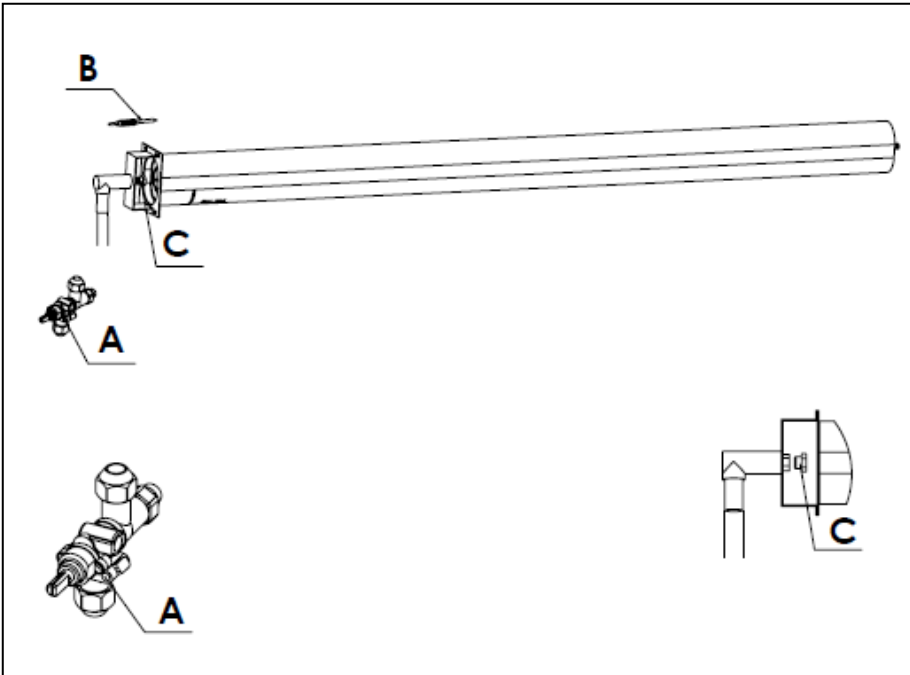


Bild 1

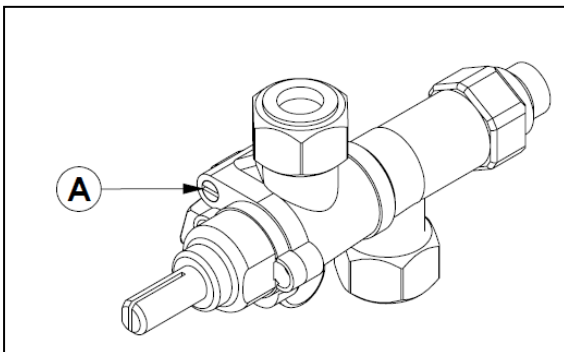
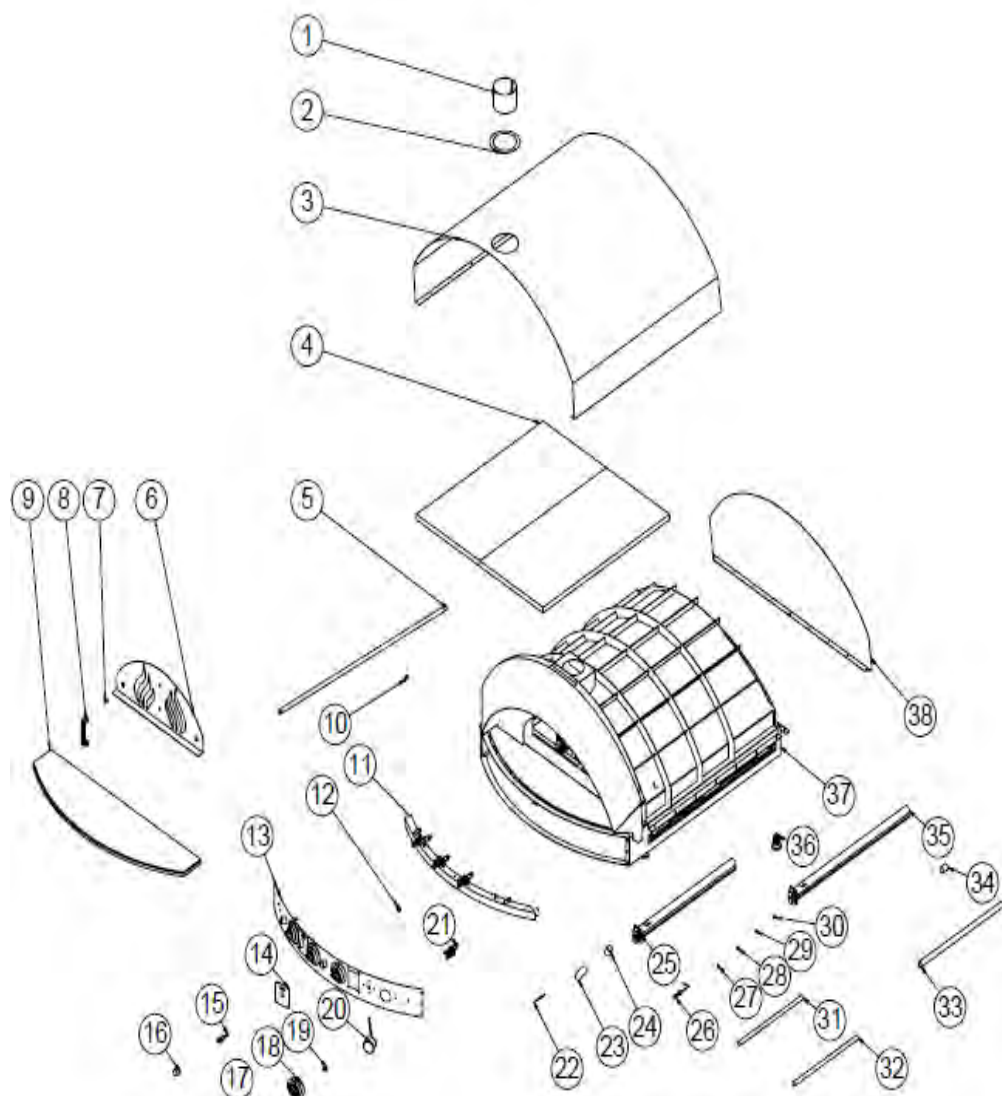


Bild 2

PIDE und PIZZA OFEN

I DEMONTE - ERSATZTEILLISTE



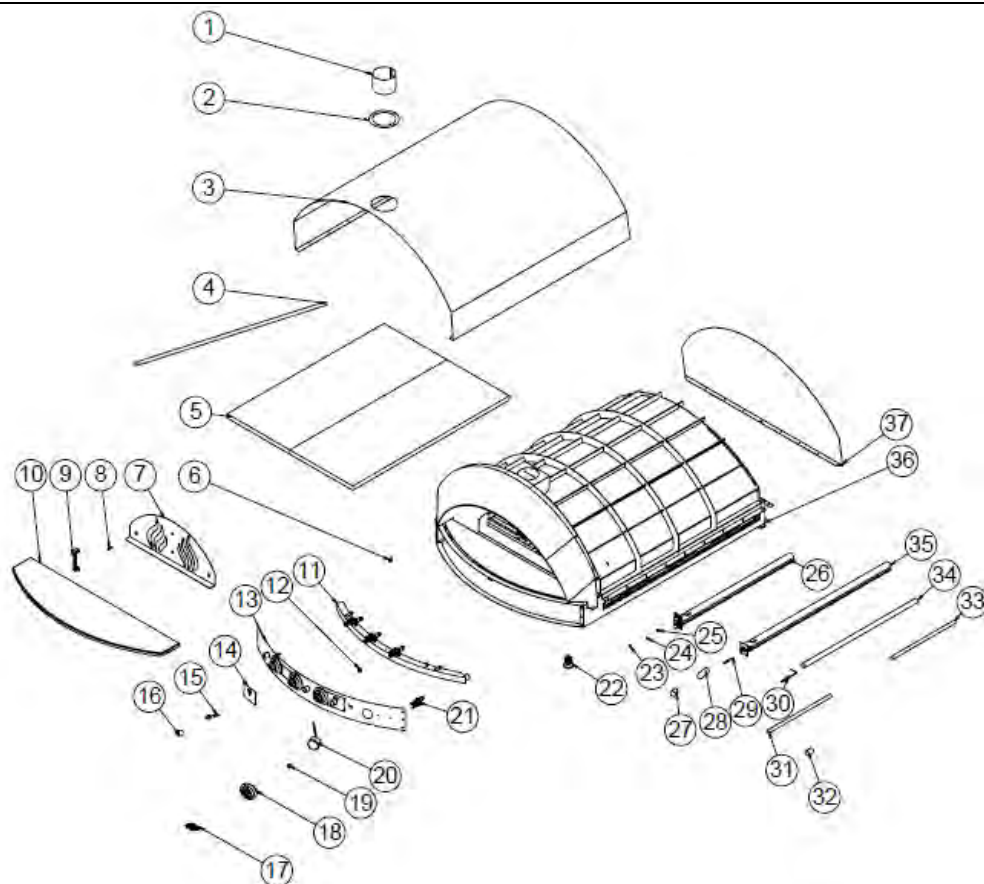
CAA0010

I DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE

GERAETE CODE: CAA0010		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	ABZUGSBLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0018
2	OBERER RAUCHAUSLASSFLANSCH	YSC-KNX.PLF-LZ-0029
3	OFEN AUSSENKÖRPERBLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0047
4	100 CM * 50 CM * 3 CM PLF PIZZASTEIN	M.TAS-FRN-PZ-006
5	GASROHR (3/4 ROHR 650 MM)	YBR-KNX.PLF-KS-0006
6	OFEN EINGANGSTÜR	YSC-KNX.PLS-LZ-0199
7	(F1) OFENREGALHALTERSTIFT -30 MM	YTL-KNX.KFR-FS-0003
8	M8 NR: 2 BAKALIT-BUCHSENGRIFF -BT160815-116116301	M.AKS-KLP-BKL-003
9	FÜR STAR GALAKSY GRANIT 1190*320 ELIPS PLF	M.TAS-GRN-012
10	14*24*2 KLINGRING DICHTUNG 3/4	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
11	GASBEHÄLTER	M.GAZ-DPO-PG-086
12	VERBINDUNGSTÜCK 3/8-3/8 L INJEKTOR	M.GAZ-TES-SRI-006
13	FRONTPLATTE SC	YSC-KNX.PLF-LZ-0015
14	LEICHTERES BLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0119
15	BATTERIEFEUERZEUG MIT 2 AUSGÄNGEN	M.GAZ-CKM-PIL-001
16	LEICHTERER SCHWARZER SILIKONSCHUTZ	M.GAZ--PIEZ-KRM
17	ELIPS EMPERO GEPRÄGTES METALLETIKETT (PLUS)	M.AKS-OZL-MTL-006
18	EMP-TASTE MIT SCHWARZEM PFEIL GEDRUCKT	M.AKS-DGM-EMP-024
19	WASSERTASTER STECKDOSE 8 MM GAS Ü.	M.AKS-DGM-SKT-001
20	DURCHMESSER 60 0-500 INTERMO TRM L:10 CM (THERMOMETER MIT	M.ELK-EDM-DGT-006
21	HOCHDRUCK-MAGNETVENTILHAHN (FREI)	M.GAZ-VNA-ECA-006
22	T91-40 SU/-M8*1200 MM LANGES ENDE NR:19 THERMOELEMENT	M.GAZ-TRL-005
23	SEITENBOGEN 3/4 VERZINKT	M.MEK-TES-GLV-007
24	MAURER SCHWARZ 3/4	M.MEK-TES-SYH-001
25	BRENNER (ATMOSPHÄRISCH) CR-NI 750 MM	M.GAZ-BRL-INX-008
26	KB-138-10 ZÜNDELEKTRODE Zündkerze	M.GAZ-CKM-BUJI-001
27	INJEKTOR M8*0,75 Q 1,50 MM.	M.GAZ-ENJ-LPG-012
28	INJEKTOR M8*0,75 Q 1,80 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-006
29	INJEKTOR M8*0,75 Q 2,50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
30	INJEKTOR M8*0,75 Ø1,10 MM	M.GAZ-ENJ-NG-013
31	LPG NO:2 7 CM-5/8 WINKLEINTRITT LUFTEINSTELLROHR	M.GAZ-BRL-DKM-002
32	3/4- 3/4 60 CM GAS FLEX CHROM VERBUNDEN	M.GAZ-TES-SPR-004
33	FRONTVERBINDUNG 3/8 50 CM GAS FLEX VERCHROMTER ANSCHLUSS	M.GAZ-TES-SPR-012
34	22 CM FLEXIBLE BRENNER FLEX MIT 1 ZOLL AUSSENRIPPE	M.GAZ-TES-SPR-043
35	BRENNER (ATMOSPHÄRISCH) CR-NI 900 MM	M.GAZ-BRL-INX-010
36	M10 30*30 KUNSTSTOFFDREHFÜSSE	M.AKS-AYK-NKL-004
37	CHASSIS	-
38	OFEN AUSSENKÖRPER HINTEN SC	YSC-KNX.PLF-LZ-0010

PIDE und PIZZA OFEN

I DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE



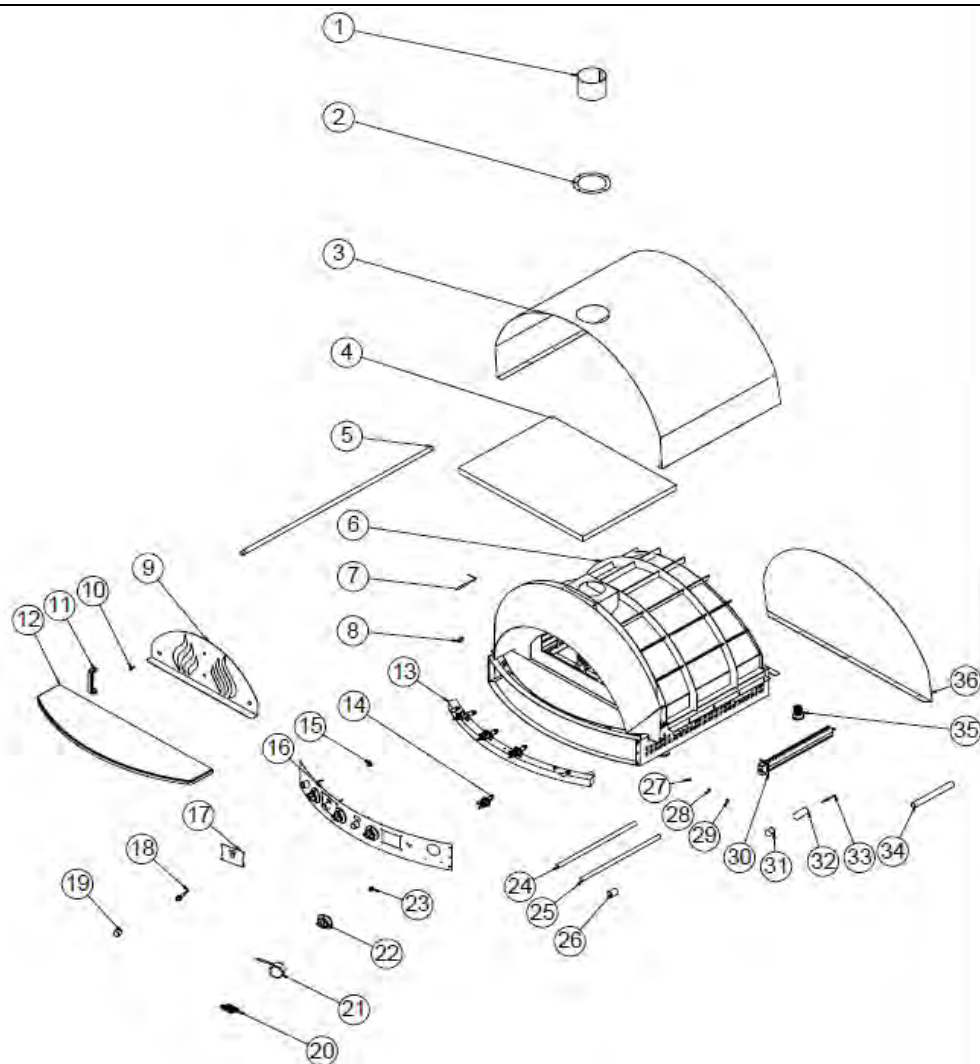
CAA0011

I DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE

GERÄTE CODE: CAA0011		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	RAUCHABZUG SC	YSC-KNX.PLF-LZ-0018
2	OBERER RAUCHAUSLASSFLANSCH	YSC-KNX.PLF-LZ-0029
3	OFEN AUSSENKÖRPERBLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0009
4	GASROHR (3/4 ROHR 905 MM)	YBR-KNX.PLF-KS-0005
5	125 CM * 50 CM * 3 CM PLF PIZZASTEIN	M.TAS-FRN-PZ-008
6	14*24*2 KLINGRING DICHTUNG 3/4	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
7	OFEN EINGANGSTÜR	YSC-KNX.PLS-LZ-0199
8	OFENREGALHALTERSTIFT -30 MM	YTL-KNX.KFR-FS-0003
9	M8 NO:2 BAKALIT-BUSCHGRIFF	M.AKS-KLP-BKL-003
10	STAR GALAKSY GRANIT 1190*320 ELIPS	M.TAS-GRN-012
11	GASBEHÄLTER	M.GAZ-DPO-PG-086
12	VERBINDUNGSTÜCK 3/8-3/8 L INJEKTOR	M.GAZ-TES-SRI-006
13	FRONTPLATTE	YSC-KNX.PLF-LZ-0015
14	LEICHTERES BLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0119
15	BATTERIEFEUERZEUG MIT 2 AUSGÄNGEN	M.GAZ-CKM-PIL-001
16	LEICHTERER SCHWARZER SILIKONSCHUTZ	M.GAZ-PIEZ-KRM
17	ELIPS EMPERO GEPRÄGTES METALLETIKETT (PLUS)	M.AKS-OZL-MTL-006
18	EMP-TASTE MIT SCHWARZEM PFEIL GEDRUCKT	M.AKS-DGM-EMP-024
19	WASSERTASTER STECKDOSE 8 MM GAS Ü.	M.AKS-DGM-SKT-001
20	DURCHMESSER 60 0-500 INTERMO TRM L:10 CM (THERMOMETER MIT	M.ELK-EDM-DGT-006
21	HOCHDRUCK-MAGNETVENTILHAHN (FREI)	M.GAZ-VNA-ECA-006
22	M10 30*30 KUNSTSTOFFDREHFÜSSE	M.AKS-AYK-NKL-004
23	INJEKTOR M8*0,75 Q 1,50 MM.	M.GAZ-ENJ-LPG-012
24	INJEKTOR M8*0,75 Q 1,80 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-006
25	INJEKTOR M8*0,75 Q 2,50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
26	BRENNER (ATMOSPHERISCH) CR-NI 900 MM	M.GAZ-BRL-INX-010
27	MAURER SCHWARZ 3/4	M.MEK-TES-SYH-001
28	SEITENBOGEN 3/4 VERZINKT	M.MEK-TES-GLV-007
29	T91-40 SU/-M8*1200 MM LANGES ENDE NR:19 THERMOELEMENT	M.GAZ-TRL-005
30	KB-138-10 ZÜNDELEKTRODE Zündkerze	M.GAZ-CKM-BUJI-001
31	3/4- 3/4 60 CM GAS FLEX CHROM VERBUNDEN	M.GAZ-TES-SPR-004
32	FRONTVERBINDUNG 3/8 50 CM GAS FLEX VERCHROMTER ANSCHLUSS	M.GAZ-TES-SPR-012
33	22 CM FLEXIBLE BRENNER FLEX MIT 1 ZOLL AUSSENRIPPE	M.GAZ-TES-SPR-043
34	LPG NO:2 7 CM-5/8 WINKLEINTRITT LUFTEINSTELLROHR	M.GAZ-BRL-DKM-002
35	BRENNER (ATMOSPHERISCH) CR-NI 1150 MM	M.GAZ-BRL-INX-007
36	CHASSIS	-
37	OFEN AUSSENKÖRPER HINTERES BLECH	YSC-KNX.PLF-LZ-0010

PIDE und PIZZA OFEN

I DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE



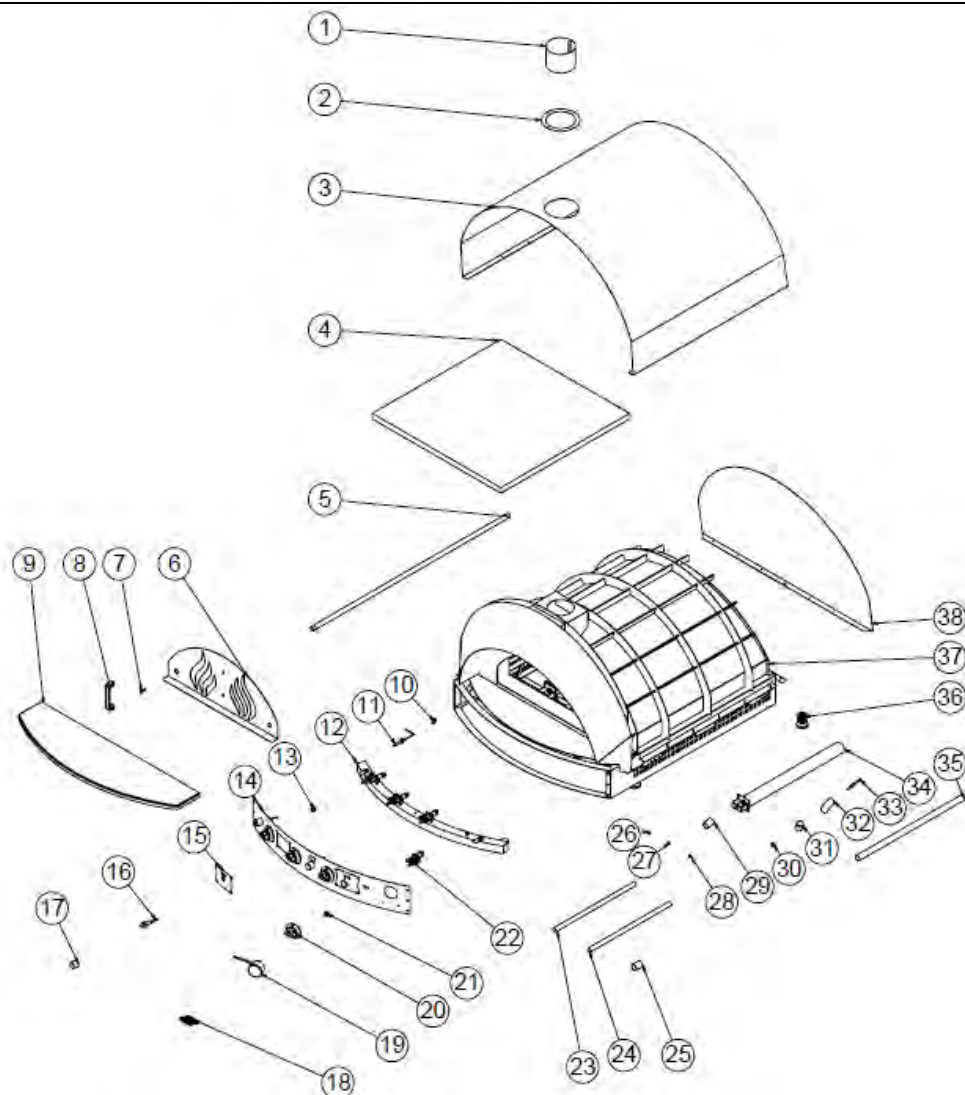
PLF.PLS.D3

I DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE

GERAETE CODE:PLF.PLS.D3		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	ABZUGSBLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0018
2	OBERER RAUCHAUSLASSFLANSCH	YSC-KNX.PLF-LZ-0029
3	OFEN-AUßENKÖRPERBLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0109
4	80CM*60CM*3CM PIZZASTEIN	M.TAS-FRN-PZ-011
5	GASROHR (3/4 ROHR 240 MM)	YBR-PLF.PLS-KS-0003
6	CHASSIS	-
7	KB-138-10 ZÜNDELEKTRODE Zündkerze	M.GAZ-CKM-BUJI-001
8	14*24*2 KLINGRING DICHTUNG 3/4	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
9	OFEN EINGANGSTÜR	YSC-KNX.PLS-LZ-0199
10	(F1) OFENREGALHALTERSTIFT -30 MM	YTL-KNX.KFR-FS-0003
11	M8 NO:2 BAKALIT-BUSCHGRIFF	M.AKS-KLP-BKL-003
12	STARGALAXY GRANIT 990*280 ELIPS	M.TAS-GRN-013
13	GASBEHÄLTER	M.GAZ-DPO-PG-086
14	HOCHDRUCK-MAGNETVENTILHAHN (FREI)	M.GAZ-VNA-ÖZR-001
15	VERBINDUNGSSTÜCK 3/8-3/8 L INJEKTOR	M.GAZ-TES-SRI-006
16	FRONTPLATTE	YSC-KNX.PLF-LZ-0087
17	LEICHTERES BLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0119
18	ERTA BATTERIE CAKMAK MIT 2 AUSGÄNGEN	M.GAZ-CKM-PIL-001
19	PIEZO-FEUERZEUG SCHWARZER SILIKONSCHUTZ	M.GAZ--PIEZ-KRM
20	ELIPS EMPERO GEPRÄGTES METALLETIKETT (PLUS)	M.AKS-OZL-MTL-006
21	DURCHMESSER 60 0-500 INTERMO TRM L:10 CM (THERMOMETER MIT	M.ELK-EDM-DGT-006
22	EMP-TASTE MIT SCHWARZEM PFEIL GEDRUCKT	M.AKS-DGM-EMP-024
23	WASSERTASTER STECKDOSE 8 MM GAS Ü.	M.AKS-DGM-SKT-001
24	3/4- 3/4 60 CM GAS FLEX CHROM VERBUNDEN	M.GAZ-TES-SPR-004
25	FRONTVERBINDUNG 3/8 50 CM GAS FLEX VERCHROMTER ANSCHLUSS	M.GAZ-TES-SPR-012
26	22 CM FLEXIBLE BRENNER FLEX MIT 1 ZOLL AUSSENRIPPE	M.GAZ-TES-SPR-043
27	INJEKTOR M8*0,75 Q 1,50 MM.	M.GAZ-ENJ-LPG-012
28	INJEKTOR M8*0.75 Q 1.00 MM.	M.GAZ-ENJ-LPG-016
29	INJEKTOR M8*0.75 Q 2.00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-010
30	BRENNER (ATMOSPHÄRISCH) CR-NI 420 MM 1" MIT FINGER SLUT	M.GAZ-BRL-INX-014
31	MAURER SCHWARZ 3/4	M.MEK-TES-SYH-001
32	SEITENBOGEN 3/4 VERZINKT	M.MEK-TES-GLV-007
33	T91-40 SU/-M8*1200 MM LANGES ENDE NR:19 THERMOELEMENT	M.GAZ-TRL-005
34	LPG NO:2 7 CM-5/8 WINKLEINTRITT LUFTEINSTELLROHR	M.GAZ-BRL-DKM-002
35	M10 30*30 KUNSTSTOFFDREHFÜSSE	M.AKS-AYK-NKL-004
36	OFEN AUSSENKÖRPER HINTERES BLECH	YSC-KNX.PLF-LZ-0097

PIDE und PIZZA OFEN

I DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE

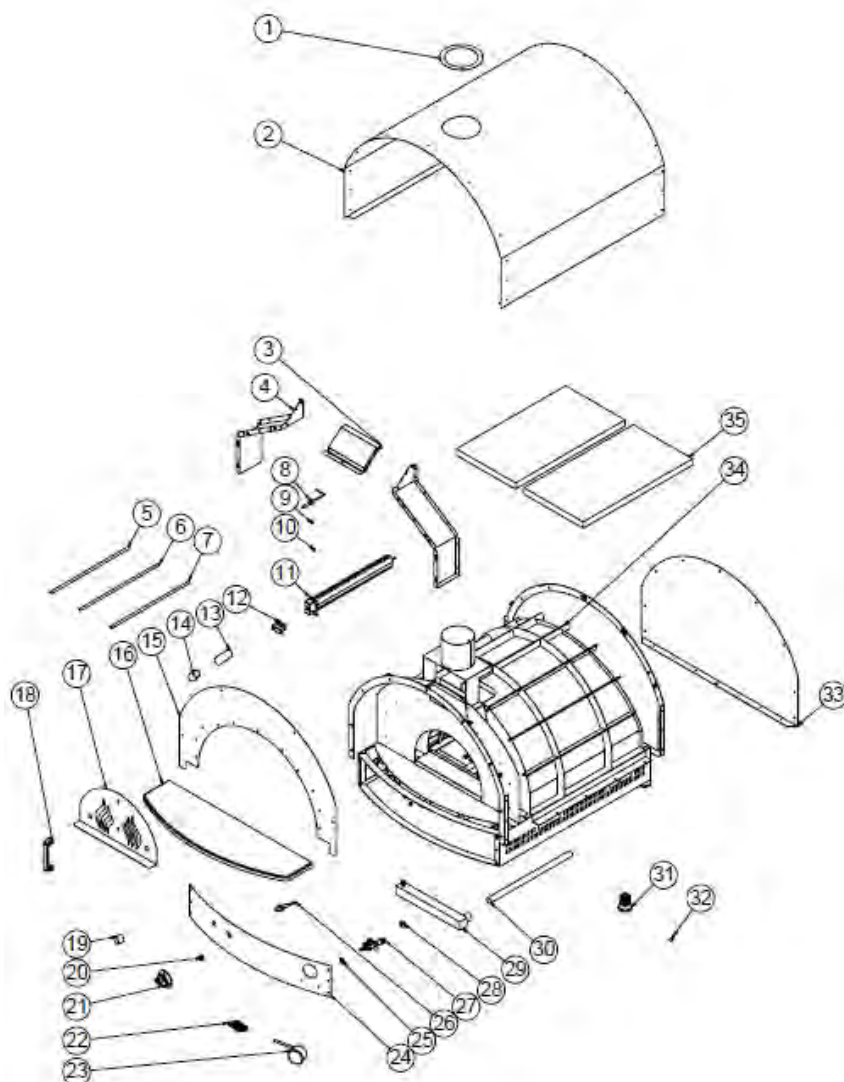


PLF.PLS.D4

I DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE

GERAETE CODE:PLF.PLS.D4		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	ABZUGSBLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0018
2	OBERER RAUCHAUSLASSFLANSCH	YSC-KNX.PLF-LZ-0029
3	OFEN-AUßENKÖRPERBLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0096
4	80CM*80CM*3CM PIZZASTEIN	M.TAS-FRN-PZ-010
5	GASROHR (3/4 ROHR 450 MM)	YBR-PLF.PLS-KS-0002
6	OFEN EINGANGSTÜR	YSC-KNX.PLS-LZ-0199
7	OFENREGALHALTERSTIFT -30 MM	YTL-KNX.KFR-FS-0003
8	M8 NO:2 BAKALIT-BUSCHGRIFF	M.AKS-KLP-BKL-003
9	STAR GALAXY GRANIT 990*280 ELIPS	M.TAS-GRN-013
10	14*24*2 KLINGRING DICHTUNG 3/4	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
11	KB-138-10 ZÜNDELEKTRODE Zündkerze	M.GAZ-CKM-BUJI-001
12	GASBEHÄLTER	M.GAZ-DPO-PG-086
13	VERBINDUNGSTÜCK 3/8-3/8 L INJEKTOR	M.GAZ-TES-SRI-006
14	FRONTPLATTE	YSC-KNX.PLF-LZ-0087
15	LEICHTERES BLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0119
16	ERTA BATTERIE CAKMAK MIT 2 AUSGÄNGEN	M.GAZ-CKM-PIL-001
17	PIEZO-FEUERZEUG SCHWARZER SILIKONSCHUTZ	M.GAZ--PIEZ-KRM
18	ELIPS EMPERO GEPRÄGTES METALLETIKETT (PLUS)	M.AKS-OZL-MTL-006
19	DURCHMESSER 60 0-500 INTERMO TRM L:10 CM (THERMOMETER MIT	M.ELK-EDM-DGT-006
20	EMP-TASTE MIT SCHWARZEM PFEIL GEDRUCKT	M.AKS-DGM-EMP-024
21	WASSERTASTER STECKDOSE 8 MM GAS Ü.	M.AKS-DGM-SKT-001
22	HOCHDRUCK-MAGNETVENTILHAHN (FREI)	M.GAZ-VNA-ECA-006
23	3/4- 3/4 60 CM GAS FLEX CHROM VERBUNDEN	M.GAZ-TES-SPR-004
24	FRONTVERBINDUNG 3/8 50 CM GAS FLEX VERCHROMTER ANSCHLUSS	M.GAZ-TES-SPR-012
25	22 CM FLEXIBLE BRENNER FLEX MIT 1 ZOLL AUSSENRIPPE	M.GAZ-TES-SPR-043
26	INJEKTOR M8*0,75 Q 1,50 MM.	M.GAZ-ENJ-LPG-012
27	INJEKTOR M8*0.75 Q 1.00 MM.	M.GAZ-ENJ-LPG-016
28	INJEKTOR M8*0.75 Q 2.00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-010
29	MAURER SCHWARZ 3/4	M.MEK-TES-SYH-001
30	GASEINLASS-ANSCHLUSSMUTTER	YTL-KNX.PLF-KS-0001
31	1"-1" SCHWARZE HÜLSE INNEN GENUTET	M.MEK-TES-SYH-002
32	SEITENBOGEN 3/4 VERZINKT	M.MEK-TES-GLV-007
33	T91-40 SU/-M8*1200 MM LANGES ENDE NR:19 THERMOELEMENT	M.GAZ-TRL-005
34	60 CM ATMSF MIT PILOTBOHRUNG. BRLR CRNI	M.GAZ-BRL-INX-003
35	LPG NO:2 7 CM-5/8 WINKLEINTRITT LUFTEINSTELLROHR	M.GAZ-BRL-DKM-002
36	M10 30*30 KUNSTSTOFFDREHFÜSSE	M.AKS-AYK-NKL-004
37	CHASSIS	-
38	OFEN AUSSENKÖRPER HINTERES BLECH	YSC-KNX.PLF-LZ-0097

PIDE und PIZZA OFEN



PLF.PLS.D5

PIDE und PIZZA OFEN

PLF.PLS.D5		
NO	PRODUKTNAME	PRODUKTCODE
1	OBERER KAMIN-AUSLASSFLANSCH	YSC-KNX.PLF-LZ-0029
2	OFEN-AUßENKÖRPERBLECH	YSC-KNX.PLF-LZ-0136
3	OFEN ÄUSSERER VORDERER KAMIN-OBERTEIL SC	YSC-KNX.PLF-LZ-0170
4	OFEN ÄUSSERER VORDERER KAMIN RECHTS-LINKS SC	YSC-KNX.PLF-LZ-0169
5	3/4- 3/4 60 CM GAS FLEXIBLER CHROMANSCHLUSS	M.GAZ-TES-SPR-004
6	COUNTERSUNDER 3/8 50 CM GAS FLEXI CHROMANSCHLUSS	M.GAZ-TES-SPR-012
7	1 ZOLL AUSSENGERILLT 22 CM FLEXIBLER BRENNER FLEX	M.GAZ-TES-SPR-043
8	KB-138-10 ZÜNDELEKTRODEN-ZÜNDKERZE	M.GAZ-CKM-BUJI-001
9	INJEKTOR M8*0,75 Q 1,50 MM.	M.GAZ-ENJ-LPG-012
10	INJEKTOR M8*0,75 Q 2,50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
11	EDELSTAHLBRENNER 420 MM (ATMOSPHÄRISCH)	M.GAZ-BRL-INX-001
12	THERMOELEMENTANSCHLUSS SC	YSC-KNX.PLF-LZ-0174
13	HECKWELLE 3/4 VERZINKT	M.MEK-TES-GLV-007
14	ÄRMEL SCHWARZ 3/4	M.MEK-TES-SYH-001
15	FRONTVERSCHLUSS SC	YSC-KNX.PLF-LZ-0137
16	STARGALAXY GRANIT 790*235*20 ELIPS 0,1857M2	M.TAS-GRN-018
17	OFENEINGANGSABDECKUNG SC	YSC-KNX.PLF-LZ-0154
18	M8 Nr. 2 BAKELIT-BUCHSENGRIFF	M.AKS-KLP-BKL-003
19	PIEZO-FEUERZEUG MIT SCHWARZEM SILIKONSCHUTZ	M.GAZ--PIEZ-KRM
20	Wasserhahn-Knopfsteckdose 8 mm Gasleistung	M.AKS-DGM-SKT-001
21	EMP-TASTE MIT SCHWARZEM PFEIL AUFDRUCK	M.AKS-DGM-EMP-024
22	ELIPS EMPERO GEPRÄGTES METALLETIKETT (PLUS)	M.AKS-OZL-MTL-006
23	DURCHMESSER 60 0-500 TRM L:10 CM (THERMOMETER MIT FÜHLERSPITZE)	M.ELK-EDM-DGT-006
24	FRONTPLATTENBLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0159
25	14*24*2 KLINGRING-DICHTUNG 3/4	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
26	ERTA BATTERIEANZÜNDER MIT 2 AUSGÄNGEN	M.GAZ-CKM-PIL-001
27	GAZAR VENTILHAHN 3/8-5/8 ECA (162)159 MAGNETVENTILHAHN MIT KLEMME	M.GAZ-VNA-ECA-006
28	VERBINDUNGSTÜCK MIT 3/8-3/8 L INJEKTOR	M.GAZ-TES-SRI-006
29	GASBEHÄLTER	M.GAZ-DPO-PG-105
30	GASROHR (3/4 ROHR 240 MM)	YBR-PLF.PLS-KS-0003
31	M10 30*30 KUNSTSTOFF-KUGELSTANGENFUSS	M.AKS-AYK-NKL-004
32	BACKOFEN-REGAL-AUFHÄNGERSTIFT -30 MM	YTL-KNX.KFR-FS-0003
33	OFEN-AUßENKÖRPER-RÜCKBLATT	YSC-KNX.PLF-LZ-0155
34	CHASSIS	-
35	32,5 cm * 60 cm * 3 cm PIZZA-STEIN	M.TAS-FRN-PZ-015