

Elektrische Pizzaöfen Serie „E-START“

Modelle E-START 4 (781301), E-START 44 (781302), E-START 6, E-START 66 (781312) –
Originalanleitung Ver. 02/2009

Übersetzung der polnischen Originalanleitung des Herstellers des Ofens, hergestellt in Italien (polnische Fassung von Stalgast). Übersetzung: Iron Trading Company (Shine Gastro Equipment), Magnoliowa 11b, 73-110 Stargard, Polen, info@shinegastro.de. Stand: Oktober 2026. Abbildungen und Positionsnummern: siehe Originalanleitung (gleiche Nummerierung), die auf der Produktseite zum Download bereitsteht. Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung vollständig und bewahren Sie sie für das Personal zugänglich auf.

Hinweis des Übersetzers: Die polnische Fassung ist selbst eine Übersetzung der italienischen Originalanleitung („Tłumaczenie oryginalnej instrukcji“). Abbildungsverweise („ABB.“) beziehen sich auf die Abbildungen der Originalanleitung. Bei Shine Gastro Equipment erhältlich ist das Modell E-START 4 (781301).

CE-Konformitätserklärung (Seite 3 der Originalanleitung)

Es wird erklärt, dass der Ofen die grundlegenden Anforderungen folgender Rechtsvorschriften erfüllt:

- Niederspannungsrichtlinie (LVD) 2014/35/EU,
- Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU,
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004.

Ferner wird erklärt, dass der Ofen die Anforderungen folgender harmonisierter Normen erfüllt: EN ISO 12100:2010 (Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze) und EN 60204-1:2016 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen).

1. Kennzeichnung

1.1 CE-Kennzeichnung

Die CE-Kennzeichnung ist auf das Typenschild des Geräts gedruckt (in Schwarz), wie in ABB. 1 gezeigt. Das Typenschild enthält außerdem gut lesbar und dauerhaft folgende Angaben:

- Name des Herstellers,
- Seriennummer (MATR),
- CE-Kennzeichnung,
- Spannung und Frequenz (Volt/Hz),
- Modell (MOD),
- Baujahr (ANNO),
- elektrische Leistung (kW/A),
- Gewicht des Geräts (PESO),
- „Hergestellt in Italien“.

2. Allgemeine Hinweise

2.1 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

LESEN SIE VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS UNBEDINGT ALLE TEILE DIESER ANLEITUNG UND VERGEWISSEN SIE SICH, DASS ALLE PUNKTE KLAR UND VERSTÄNDLICH SIND.

DIESE ANLEITUNG MUSS AN EINEM SICHEREN ORT IN UNMITTELBARER NÄHE DES OFENS AUFBEWAHRT WERDEN UND DEN „AUTORISIERTEN BEDIENERN DES GERÄTS“ JEDERZEIT ZUGÄNGLICH SEIN.

DER HERSTELLER IST VON JEDER HAFTUNG FÜR VERLETZUNGEN VON PERSONEN ODER TIEREN SOWIE FÜR SACHSCHÄDEN BEFREIT, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DER HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN DIESER ANLEITUNG ENTSTEHEN.

DIESE ANLEITUNG IST FESTER BESTANDTEIL DES OFENS UND MUSS BIS ZUM ENDE DER NUTZUNG UND ZUR ENTSORGUNG DES GERÄTS AUFBEWAHRT UND GESCHÜTZT WERDEN.

DIE „AUTORISIERTEN BEDIENER DES GERÄTS“ DÜRFEN AM GERÄT NUR DIE ARBEITEN UND REPARATUREN AUSFÜHREN, FÜR DIE SIE DIE ENTSPRECHENDE QUALIFIKATION BESITZEN.

2.2 Zustand „Ofen ausgeschaltet“

Vor allen Wartungs- und/oder Einstellarbeiten am Ofen muss das Gerät unbedingt vom Stromnetz getrennt werden, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen wird – nachdem Sie sich vergewissert haben, dass der Ofen ordnungsgemäß ausgeschaltet und abgekühlt ist.

2.3 Garantie

Der Hersteller garantiert, dass dieser Ofen im Werk des Herstellers geprüft wurde. Die Herstellergarantie beträgt 12 (zwölf) Monate.

JEGliche EINGRIFFE UND MANIPULATIONEN AM GERÄT UND/ODER DER ERSATZ VON BAUTEILEN DURCH NICHT ORIGINALE ERSATZTEILE FÜHREN ZUM VERLUST DER GARANTIE UND BEFREIEN DEN HERSTELLER VON JEDER HAFTUNG.

Hinweis des Übersetzers: Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer bleiben von diesen Garantiebedingungen des Herstellers unberührt.

2.4 Urheberrecht

Alle Rechte an dieser technischen Anleitung „Gebrauchs- und Wartungsanleitung“ sind vorbehalten. Die Anleitung ist Eigentum des Herstellers und urheberrechtlich geschützt; kein Teil darf ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Herstellers in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln vervielfältigt, kopiert, übermittelt oder verbreitet werden. Alle in der Anleitung genannten Marken gehören ihren jeweiligen Inhabern.

3. Technische Beschreibung

3.1 Bauteile des Geräts (ABB. 2)

Nr.	Bauteil
1	Türgriff
2	Abzugsöffnung (Dunstabzug)
3	Garraumbeleuchtung
4	Netzkabel (ohne Stecker)
5	Lüftungsöffnungen
6	Bedienfeld
7	CE-Kennzeichnung
8	Sichtfenster
9	Ofentür

3.2 Abmessungen von Ofen und Garraum (ABB. 3, TAB. 1)

Modell	Außen A	Außen B	Außen C	Garraum D	Garraum E	Garraum F
E-START 4	900	785	420	660	660	140
E-START 44	900	785	750	660	660	140
E-START 6	900	1100	420	660	995	140
E-START 66	900	1100	750	660	995	140

Alle Maße in mm.

3.3 Technische Daten (TAB. 2)

Modell	Art.-Nr. Stalgast	Garräume	Gewicht	Leistung
E-START 4	781301	1	93 kg	4,2 kW
E-START 44	781302	2	163 kg	8,4 kW
E-START 6	–	1	126 kg	7,2 kW
E-START 66	781312	2	218 kg	14,4 kW

Für alle Modelle: Spannung 200/230/400 V, Frequenz 50/60 Hz, Arbeitstemperatur 50–500 °C, Backfläche aus Schamott.

3.4 Verwendungszweck

Das Gerät wurde konstruiert und hergestellt für: DAS BACKEN VON PIZZA, DAS ÜBERBACKEN VON LEBENSMITTELN UND DAS ERWÄRMEN VON SPEISEN AUF BACKBLECHEN.

DER OFEN DARF NUR VON EINEM AUTORISIERTEN BEDIENER (BENUTZER) BETRIEBEN WERDEN.

3.5 Einschränkungen der Verwendung

Der Ofen wurde ausschließlich für den in Abschnitt 3.4 beschriebenen Zweck konstruiert und hergestellt. Jede andere Verwendung ist strengstens verboten, um die Sicherheit der autorisierten Bediener jederzeit zu gewährleisten und einen möglichst effizienten Betrieb des Ofens sicherzustellen.

4. Transport und Aufstellung am vorgesehenen Ort

4.1 Transport und Anheben des Geräts

VERGEWISSEN SIE SICH VOR DEM ANHEBEN, UMSETZEN ODER TRANSPORTIEREN DES OFENS, DASS DIE WEGE, ÜBER DIE DAS GERÄT BEWEGT WIRD, FREI VON PERSONEN UND TIEREN SIND, DIE DABEI VERLETZT WERDEN KÖNNTEN, SOWIE VON GEGENSTÄNDEN, DIE VERSEHENTLICH BESCHÄDIGT WERDEN KÖNNTEN.

BEIM ANHEBEN ODER TRANSPORTIEREN DES OFENS MUSS SICHERGESTELLT SEIN, DASS DIE TRANSPORTMITTEL FÜR GEWICHT UND GRÖSSE DES OFENS AUSREICHEND GROSS UND BELASTBAR SIND (SIEHE ABSCHN. 3.2 – 3.3).

WIRD DAS GERÄT MIT EINEM GABELSTAPLER TRANSPORTIERT, MUSS UNBEDINGT SICHERGESTELLT SEIN, DASS DIE GABELN RICHTIG IN DIE DAFÜR VORGEGEHENEN STELLEN DER PALETTE EINGEFÜHRT SIND, SODASS DAS GERÄT BEIM TRANSPORT NICHT HERUNTERFALLEN ODER ABRUTSCHEN KANN (ABB. 4).

BEIM ANHEBEN ODER BEWEGEN DES OFENS SIND PLÖTZLICHES ANHALTEN, BESCHLEUNIGEN UND/ ODER PLÖTZLICHE RICHTUNGSWECHSEL STRENGSTENS VERBOTEN.

PRÜFEN SIE NACH DER ANLIEFERUNG IMMER, OB DER OFEN BEIM TRANSPORT BESCHÄDIGT WURDE. FALLS SIE SCHÄDEN FESTSTELLEN, INFORMIEREN SIE UNVERZÜGLICH DEN TRANSPORTEUR, INDEM SIE EINEN ENTSPRECHENDEN VERMERK AUF DEN TRANSPORTPAPIEREN EINTRAGEN. PRÜFEN SIE AUSSERDEM, OB ALLES BESTELLTE ZUBEHÖR GELIEFERT WURDE. REKLAMATIONEN SIND DEM HERSTELLER SCHRIFTLICH ÜBER DEN LIEFERANTEN DES GERÄTS INNERHALB VON HÖCHSTENS 8 (ACHT) TAGEN ZU MELDEN.

Hinweis des Übersetzers: Melden Sie Transportschäden bitte auch uns (info@shinegastro.de), damit wir die Reklamation für Sie übernehmen können.

Zur Erleichterung von Transport, Be- und Entladen wird der Ofen in einem Karton auf einer Holzpalette verpackt und mit Spannbändern gesichert. Zusätzlich ist der Ofen mit transparenter Nylonfolie geschützt. Nach dem Transport und der Aufstellung am vorgesehenen Ort wird der Ofen ausgepackt, indem Bänder, Karton und Schutzfolie aufgeschnitten werden.

ABB. 4 der Originalanleitung: richtige Position der Staplergabeln unter der Palette (Karton, Bänder, Warnschild,

Gabeln, Palette).

4.2 Hinweiskarte auf der Verpackung

Außen auf der Verpackung des Ofens befindet sich eine Karte mit Hinweisen zu Transport und Handhabung des Geräts (siehe Kapitel 12 – Anhänge).

4.3 Aufstellung am vorgesehenen Ort

ALLE ARBEITEN ZUR INSTALLATION DES GERÄTS (AUFSTELLUNG UND ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ) DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON PROFESSIONELLEM, SPEZIALISIERTEM FACHPERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN, DAS ÜBER DIE ENTSPRECHENDE QUALIFIKATION UND BERECHTIGUNG GEMÄSS DEN IM VERWENDUNGSLAND GELTENDEN VORSCHRIFTEN VERFÜGT.

Der Ofen muss so aufgestellt werden, dass rundherum der in ABB. 5 gezeigte Mindestabstand frei bleibt (laut Abbildung 5 cm zu den Seiten). Er muss auf einen geeigneten, stabilen Unterbau gestellt werden, der das Gewicht des voll beladenen Geräts tragen kann und hitzebeständig ist.

Es wird empfohlen, rechts neben dem Ofen Platz zu lassen, damit die Seitenwand bei Wartungsarbeiten leicht abgenommen werden kann.

5. Installation

5.1 Anschluss des Dunstabzugs

Beim Backen von Pizza entstehen nur geringe Mengen Dunst; dennoch wird empfohlen, den Ofen unter einer Haube aufzustellen. Steht der Ofen unter einer Haube mit Abluftventilator, darf er sich nicht direkt unter der Haube befinden; halten Sie den in ABB. 5 angegebenen Mindestabstand ein.

Die Öfen haben eine Abzugsöffnung, die an ein Abluftrohr nach außen angeschlossen werden kann. Dieses Rohr muss aus geeignetem Material bestehen, einen passenden Querschnitt haben, möglichst kurz sein und darf keine Knicke, Biegungen oder Verengungen aufweisen.

WIRD DIE ABZUGSÖFFNUNG AN EIN ABLUFTROHR ANGESCHLOSSEN, DARF NIEMALS EINE HAUBE MIT ABLUFTVENTILATOR VERWENDET WERDEN, DA DIE HEISSE LUFT IM GARRAUM SONST ZU STARK NACH AUSSEN GESAUGT WIRD – UNABHÄNGIG DAVON, OB DIE OFENTÜR GEÖFFNET ODER GESCHLOSSEN IST. DIES VERLÄNGERT DIE BACKZEIT UND ERHÖHT DEN STROMVERBRAUCH ERHEBLICH.

5.2 Anschluss an das Stromnetz

Der Ofen ist mit einem Netzkabel an der Rückseite ausgestattet. Das Netzkabel hat keinen Stecker (ABB. 6, Nr. 1). Die Anschlusswerte sind auf dem Typenschild mit CE-Kennzeichnung angegeben (ABB. 1).

DER ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ DARF AUSSCHLIESSLICH UND UNBEDINGT VON EINER AUTORISIERTEN ELEKTROFACHKRAFT AUSGEFÜHRT WERDEN, DIE DIE TECHNISCHEN UND BERUFLICHEN ANFORDERUNGEN FÜR DIESE ARBEITEN GEMÄSS DEN IM VERWENDUNGSLAND GELTENDEN VORSCHRIFTEN ERFÜLLT. DIE ELEKTROFACHKRAFT MUSS EINE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG ÜBER DIE AUSGEFÜHRTEN ANSCHLUSSARBEITEN AUSSTELLEN.

DER HERSTELLER IST VON JEDER HAFTUNG FÜR VERLETZUNGEN VON PERSONEN ODER TIEREN SOWIE FÜR SACHSCHÄDEN BEFREIT, DIE DURCH EINEN FEHLERHAFTEN ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ ENTSTEHEN.

- Der Anschluss an das Stromnetz muss über einen automatischen oder manuellen Schalter mit geeigneten Werten erfolgen, dessen Kontaktöffnung mindestens 3 mm beträgt.
- Der Schutzleiter darf nicht unterbrochen werden.
- Die Versorgungsspannung darf im Betrieb um nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Nennwert abweichen.

- Das Gerät muss zwingend geerdet werden.
- Der Schaltplan des Ofens befindet sich in Kapitel 11.

NACH DEM ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ MUSS DIE AUTORISIERTE ELEKTROFACHKRAFT EINE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG AUSSTELLEN, DIE DIE MESSUNG DER DURCHGÄNGIGKEIT DES SCHUTZLEITERS / POTENTIALAUSGLEICHS BESTÄTIGT.

6. Sicherheit

6.1 Angewandte Richtlinien und Normen

Dieses Gerät wurde auf Grundlage sorgfältiger Risikoanalysen und unter Berücksichtigung des aktuellen Stands der Technik so konstruiert und hergestellt, dass die grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsschutzanforderungen der Richtlinien nach dem „Neuen Konzept“ erfüllt werden.

TAB. 4 der Originalanleitung nennt folgende Richtlinien und Normen: 2006/95/EWG (Niederspannungsrichtlinie), 2004/108/EWG (EMV-Richtlinie), EN 60204-1:2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen), EN ISO 12100-1-2:2005 (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze).

Hinweis des Übersetzers: Die Konformitätserklärung am Anfang der Anleitung nennt die aktuellen Fassungen dieser Richtlinien und Normen (2014/35/EU, 2014/30/EU, EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2016).

6.2 Schutzkleidung

DIE AUTORISIERTEN BEDIENER MÜSSEN BEIM EINSCHIEBEN UND HERAUSNEHMEN VON BACKBLECHEN ZWINGEND HITZEBESTÄNDIGE SCHUTZHANDSCHUHE UND GEGEBENENFALLS SCHUTZKLEIDUNG TRAGEN.

6.3 Restrisiken

VERBRENNUNGSGEFAHR: durch versehentlichen Kontakt mit sehr heißen Teilen des Ofens (außen: Ofentür und Frontblende; innen: Ofentür, Garraum und oberes Heizelement) sowie mit Backblechen und gebackenen Speisen – beim Einschieben und Herausnehmen der Bleche und/oder wenn die autorisierten Bediener unsachgemäße, verbotene oder nicht vorhersehbare Handlungen am Gerät vornehmen.

7. Bedienung und Betrieb

7.1 Bedienfeld (ABB. 7)

Das Bedienfeld befindet sich an der Vorderseite des Ofens; sein Aussehen hängt vom Modell ab.

Nr.	Bezeichnung	Funktion
1	Grüne Kontrollleuchte	Leuchtet, wenn das Heizelement in Betrieb ist.
2	Thermostat des Heizelements	Stellung 0: schaltet das Heizelement ab (bei Modellen ohne Schalter). Stellung 50–500 °C: Betrieb des Heizelements und Einstellung der gewünschten Temperatur.
3	Thermometer	Zeigt die Temperatur im Garraum an.
4	Schalter Garraumbeleuchtung (I-0)	Stellung I: Beleuchtung ein. Stellung 0: Beleuchtung aus.

7.2 Erste Inbetriebnahme

DIE ERSTE INBETRIEBNAHME, DAS EINSCHALTEN UND DIE WARTUNG DES OFENS DÜRFEN NUR VON ENTSPRECHEND QUALIFIZIERTEN, IN BEDienung UND WARTUNG DES GERÄTS GESCHULTEN BEDIENERN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

DIE ERSTE INBETRIEBNAHME DARF ERST NACH ABSCHLUSS DER INSTALLATION UND NACH AUSSTELLUNG DER KONFORMITÄTSErKLÄRUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS DURCH DIE AUTORISIERTE FACHKRAFT ERFOLGEN.

- 1) Wischen Sie die Front des Ofens mit einem sauberen, weichen Tuch ab, um eventuelle Verschmutzungen zu entfernen.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 3) Stellen Sie den Schalter der Netztrenneinrichtung auf „I“.
- 4) Schalten Sie die Heizelemente ein, indem Sie die Thermostate (ABB. 7, Nr. 2) auf 150 °C stellen. Die zugehörigen grünen Kontrollleuchten leuchten.
- 5) Lassen Sie den Ofen etwa 1 Stunde laufen.
- 6) Schalten Sie die Heizelemente aus, indem Sie die Thermostate (ABB. 7, Nr. 2) auf „0“ stellen. Die grünen Kontrollleuchten erlöschen.
- 7) Öffnen Sie die Ofentür für etwa 15 Minuten, damit eventuelle Dünste und Gerüche der Werksschutzmittel abziehen können.
- 8) Schließen Sie die Ofentür wieder und wiederholen Sie Schritt 4), diesmal mit den Thermostaten (ABB. 7, Nr. 2) auf 400 °C.
- 9) Lassen Sie den Ofen etwa 1 Stunde laufen.
- 10) Schalten Sie die Heizelemente aus, indem Sie die Thermostate (ABB. 7, Nr. 2) auf „0“ stellen. Die grünen Kontrollleuchten erlöschen.
- 11) Schalten Sie den Ofen aus wie in Abschnitt 7.4 beschrieben.

Hinweis des Übersetzers: Die Schritte sind im Original ab Schritt 2 doppelt nummeriert; hier wurden sie fortlaufend durchnummeriert. Der Verweis „Schritt 4)“ entspricht im Original „Punkt 3)“.

7.3 Einschalten des Ofens

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 2) Stellen Sie den Schalter der Netztrenneinrichtung auf „I“.
- 3) Schalten Sie die Heizelemente ein, indem Sie die Thermostate (ABB. 7, Nr. 2) auf die gewünschte Temperatur stellen. Die zugehörigen grünen Kontrollleuchten leuchten.
- 4) Hat der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht (siehe Punkt 9 dieses Abschnitts), angezeigt am Thermometer (ABB. 7, Nr. 3), kann die Pizza in den Ofen gegeben werden.
- 5) Öffnen Sie die Ofentür (ABB. 2, Nr. 9) von Hand am Griff (ABB. 2, Nr. 1).
- 6) Um den Garraum zu beleuchten, betätigen Sie den Schalter der Garraumbeleuchtung (ABB. 7, Nr. 4).
- 7) Schieben Sie mit geeigneten Werkzeugen eine oder mehrere Pizzen in den Ofen. Lassen Sie die Ofentür nicht lange offen, da sonst Wärme entweicht und die Temperatur im Garraum sinkt.
- 8) Schließen Sie die Tür wieder und beobachten Sie den Backvorgang durch das Sichtfenster (ABB. 2, Nr. 8).
- 9) Die Backtemperatur hängt davon ab, ob die Pizza direkt auf den feuerfesten Stein oder auf ein Backblech gelegt wird. Im ersten Fall werden 280 °C für die unteren und 320 °C für die oberen Heizelemente empfohlen. Liegt die Pizza auf einem Backblech, stellen Sie 320 °C für die unteren und 280 °C für die oberen Heizelemente ein.
- 10) Nach dem Backen öffnen Sie die Ofentür, nehmen die Pizza(s) heraus und schließen die Tür wieder.

Hinweis des Übersetzers: Im Original verweisen die Schritte 4 bis 8 teilweise auf falsche Abbildungs- und Positionsnummern (z. B. Thermometer „ABB. 7 – Nr. 4“, Tür „ABB. 3 – Nr. 3“). Die Nummern wurden hier nach den Legenden von ABB. 2 und ABB. 7 berichtigt.

7.4 Ausschalten des Ofens

Gehen Sie nach Arbeitsende wie folgt vor:

- 1) Schalten Sie den Ofen aus, indem Sie die Thermostate (ABB. 7, Nr. 2) auf „0“ stellen.
- 2) Stellen Sie den Schalter der Netztrenneinrichtung auf „0“.
- 3) Ziehen Sie den Netzstecker (ABB. 2, Nr. 4) aus der Steckdose.

DIE WAHL DER GEEIGNETSTEN BACKTEMPERATUR SOWIE DIE EINSTELLUNG DER OBEREN UND UNTEREN HEIZELEMENTE HÄNGEN AUSSCHLIESSLICH VON DER ERFAHRUNG UND PRAXIS DES BEDIENERS AB.

8. Wartung

8.1 Regelmäßige Wartung

Die regelmäßige Wartung umfasst alle Kontrollen und Maßnahmen, die der Bediener je nach Häufigkeit und Betriebsart durchführen muss, um einen dauerhaft effizienten und sicheren Betrieb zu gewährleisten.

ZIEHEN SIE VOR ALLEN ARBEITEN DER REGELMÄSSIGEN UND/ODER AUSSERPLANMÄSSIGEN WARTUNG UNBEDINGT DEN NETZSTECKER DES OFENS AUS DER STECKDOSE.

- 1) Reinigung der feuerfesten Backfläche: Diese Arbeit erfolgt bei heißem Ofen. Hat der Ofen etwa 350 °C erreicht, schalten Sie ihn aus, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie die Backfläche mit einer Bürste aus Pflanzenfasern mit langem Stiel, um den Kontakt mit heißen Teilen des Ofens zu vermeiden.
- 2) Reinigung der Außenteile (Edelstahlflächen, Sichtfenster und Bedienfeld): Diese Arbeiten erfolgen bei abgekühltem Ofen.

ES WIRD EMPFOHLEN, DASS DER BEDIENER GEEIGNETE SCHUTZHANDSCHUHE UND SCHUTZKLEIDUNG TRÄGT, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

8.2 Außerplanmäßige Wartung

Ist eine außerplanmäßige Wartung, Reparatur und/oder der Austausch von Bauteilen erforderlich, wenden Sie sich unbedingt an den autorisierten Lieferanten, bei dem der Ofen gekauft wurde, und/oder an eine professionelle, spezialisierte Fachkraft mit entsprechender Qualifikation und Berechtigung gemäß den im Verwendungsland geltenden Vorschriften.

Wartung der elektrischen Bauteile

Solche Arbeiten sind nur bei einem Defekt elektrischer Bauteile notwendig. Alle elektrischen Bauteile sind von der rechten Geräteseite aus zugänglich, indem die Seitenwand mit den Lüftungsöffnungen abgenommen wird.

Austausch der Garraumlampe:

- 1) Die runde Glasscheibe von der Garrauminnenseite abschrauben.
- 2) Die Lampe herausnehmen.
- 3) Die Lampe durch eine neue mit den gleichen Kenndaten wie die Originallampe ersetzen.
- 4) Die runde Glasscheibe wieder anschrauben.

9. Demontage des Geräts

9.1 Allgemeine Hinweise

Bei der Demontage des Geräts sind die im Verwendungsland geltenden Vorschriften unbedingt einzuhalten. Trennen Sie die Bauteile des Ofens nach Materialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen usw.).

10. Ersatzteile

DIE VERWENDUNG NICHT ORIGINALER ERSATZTEILE IST STRENGSTENS VERBOTEN. WENDEN SIE SICH ZUR BESTELLUNG VON ORIGINALERSATZTEILEN AUSSCHLIESSLICH AN DEN HERSTELLER DES GERÄTS. FÜR ERSATZTEILE DER ELEKTRISCHEN AUSRÜSTUNG SIEHE DIE LISTE DER ELEKTRISCHEN BAUTEILE IN KAPITEL 11.

Hinweis des Übersetzers: Ersatzteile können Sie auch über uns anfragen (info@shinegastro.de).

Ersatzteilliste Modell E-START 4 (TAB. 1)

Nr.	Menge	Bezeichnung
1	1	Linke Türhalterung
2	1	Türscheibe
3	1	Rechte Türhalterung
4	1	Türgriff aus Thermoplast
5	2	Dichtung der Türscheibe
6	1	Türrahmen
7	1	Frontblende
8	2	Schamottplatte 330 × 660 × 14
9	1	Abzugskamin
10	1	Garraum
11	2	Halterung der Heizelemente
12	1	Linke Seitenwand
13	5	Wärmedämmmaterial
14	1	Außenverkleidung
15	1	Halterung der Anschlussklemmleiste
16	1	Anschlussklemmleiste
17	1	Dichtung
18	1	Glasscheibe der Garraumbeleuchtung (rund)
19	1	Lampe
20	1	Lampenfassung
21	1	Garraumbeleuchtung (Baugruppe)
22	1	Bedienfeld
23	1	Schalter Garraumbeleuchtung
24	4	Türschrauben
25	1	Rechte Seitenwand mit Lüftungsöffnungen
26	1	Keramikfaserplatte
27	2	Rohrheizkörper (armiert)
28	1	Türinnenwand
29	1	Türaußenwand
30	2	Thermostat
31	1	Thermometer
32	2	Kontrollleuchte Heizelement

Die Ersatzteillisten der Modelle E-START 44, 6 und 66 sowie die Explosionszeichnungen befinden sich in der Originalanleitung (Seiten 18–25); die Bezeichnungen sind identisch, nur die Mengen unterscheiden sich.

11. Elektrische Ausrüstung

Schaltpläne: siehe Originalanleitung, Seite 27 (E-START 4 / E-START 6) und Seite 28 (E-START 44 / E-START 66).

Kennzeichnung	Beschreibung
ILC	Schalter Garraumbeleuchtung
LC	Lampe Garraumbeleuchtung
TP	Thermostat unten
TC	Thermostat oben
LSP	Kontrollleuchte unten
LSC	Kontrollleuchte oben
RP	Heizelement unten
RC	Heizelement oben
PE	Potentialausgleichsanschluss

12. Anhänge

12.1 Hinweiskarte zum Anheben des Geräts (auf der Verpackung)

Die Karte ist auf einem selbstklebenden, wasserfest bedruckten A4-Blatt (210 × 297 mm) gedruckt und außen auf dem Karton angebracht (ABB. 8).

VOR DEM ANHEBEN, UMSETZEN ODER TRANSPORTIEREN DES OFENS MÜSSEN DIE VERANTWORTLICHEN PERSONEN DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN LESEN UND VOLLSTÄNDIG VERSTEHEN. VERGEWISSEN SIE SICH UNBEDINGT, DASS DIE WEGE, ÜBER DIE DAS GERÄT BEWEGT WIRD, FREI VON PERSONEN UND TIEREN SIND, DIE VERLETZT WERDEN KÖNNTEN, SOWIE VON GEGENSTÄNDEN, DIE VERSEHENTLICH BESCHÄDIGT WERDEN KÖNNTEN.

- Das Anheben und der Transport des verpackten Geräts müssen mit einem Gabelstapler erfolgen.
- Der Fahrer des Gabelstaplers muss zum Führen eines solchen Fahrzeugs berechtigt sein. Der Stapler muss für diese Arbeiten geeignet sein, eine ausreichende Tragfähigkeit haben und den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Gehen Sie beim Anheben und Transport des verpackten Geräts äußerst vorsichtig vor und vermeiden Sie plötzliche Richtungswechsel sowie starkes Bremsen oder Beschleunigen.
- Die Aufstellfläche des Ofens muss eben, stabil und ausreichend tragfähig für das voll beladene Gerät sein. Erst nach der Aufstellung am vorgesehenen Ort darf das Gerät ausgepackt werden.
- Das Gerät ist mit geeigneten Hebevorrichtungen oder Hebezeugen anzuheben.
- Die Hinweise in Kapitel 4 dieser Gebrauchs- und Wartungsanleitung sind unbedingt zu beachten.

DER HERSTELLER IST VON JEDER HAFTUNG FÜR VERLETZUNGEN VON PERSONEN ODER TIEREN SOWIE FÜR SACHSCHÄDEN BEFREIT, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DER HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN DIESER KARTE SOWIE DER GEBRAUCHS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG DES OFENS ENTSTEHEN.

Kundeninformation zur Entsorgung

Gemäß Art. 13 des italienischen Gesetzesdekrets Nr. 151 vom 25. Juli 2005 (Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten):

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer weder mit dem normalen Hausmüll entsorgt noch in Sammelbehälter für Haushalts-Altgeräte in öffentlichen Recyclinghöfen gegeben werden darf; es muss getrennt einer speziellen Sammelstelle zugeführt werden.

Die getrennte Sammlung dieser Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Kunden, die ihren Ofen am Ende der Nutzungsdauer entsorgen möchten, müssen sich daher an den Hersteller wenden und das Verfahren zur Abholung und ordnungsgemäßen Entsorgung befolgen.

Die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf Umwelt, Atmosphäre und Gesundheit zu verringern, und ermöglicht die Wiederverwendung und/oder ordnungsgemäße Verwertung der Materialien.

Die illegale oder unsachgemäße Entsorgung des Geräts durch den Benutzer wird mit den nach geltendem Recht vorgesehenen Verwaltungsstrafen geahndet.

Hinweis für Deutschland (Ergänzung des Übersetzers): Für die Entsorgung in Deutschland gilt das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG). Gewerblich genutzte Geräte nehmen nicht immer die kommunalen Wertstoffhöfe an; fragen Sie im Zweifel bei Ihrem Entsorger oder bei uns nach (info@shinegastro.de).

Hersteller und Vertrieb in Polen

Polnische Fassung: Stalgast sp. z o.o., Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa, Polen – www.stalgast.com