

COMAP

www.comapitalia.it

COMAP s.r.l.
Zona industriale-Via P.Nenni, 19
61042 Apecchio (PU) - Italy
Tel. +39 0722 99254/255/256
Fax. +39 0722 99725
e-mail: comap@comapitalia.it

**Betriebs, installations,
wartungsanleitung, ersatzeilliste**



Garten - und einbaufen Brava Series

Für die freizeit



Ver. 3.0.

INHALT:

- 1. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**
 - 1.1 GERÄTESCHILD
AUSSTATTUNG
TECHNISCHE MERKMALE
 - 1.4. WICHTIGE HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES HOLZOFENS
- 2. TRANSPORT**
 - 2.1. MONTAGE
 - 2.2. BEDIENBLENDE
- 3. ERSTMALIGE BENUTZUNG DES OFENS**
 - 3.1. BEDIENUNGSANLEITUNG - GARZEITEN
- 4. WARTUNG**
- 5. GARANTIE**
- 6. E-SCHALTPLAN - ERSATZTEILELISTE**

ACHTUNG:
Die Abbildungen und Pläne in diesem Handbuch sind für den Hersteller nicht verbindlich. Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen, ohne die Handbücher sofort aktualisieren zu müssen. Der Hersteller haftet nicht für allfällige Text - oder Veröffentlichungsfehler in diesem Handbuch.

1. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG: Vor der Benutzung des Ofens

- muss diese Bedienungsanleitung aufmerksam gelesen werden.
- Der Ofen darf nur für die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke benutzt werden.
- Alle in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise und Anleitungen müssen genau befolgt werden.
- Dieses Handbuch muss zusammen mit allen Anlagen an einem leicht zugänglichen und allen Benutzern bekannten Platz aufbewahrt werden.
- Aus Sicherheitsgründen (Verbrennungsgefahr) müssen bei der Benutzung des Ofens immer Küchen- bzw. Grillhandschuhe getragen werden.
- Die Schutzvorrichtungen dürfen in keiner Weise verändert oder entfernt werden.
- Bei der ersten Benutzung des Ofens die Anleitung in Kapitel 3 genau befolgen.

In diesem Handbuch finden Sie alle für den Betrieb, die korrekte Benutzung und Wartung des Ofens, sowie für die Ersatzteilebestellung erforderlichen Anleitungen und Hinweise.

1.1. GERÄTESCHILD

Hersteller:

COMAP s.r.l.
 61042 APECCHIO (PU) - ITALIEN
 Via P. Nenni 19 Tel. 0722-99254-5-6 Fax 0722-99725
 Website: www.comapitalia.it E-Mail: comap@comapitalia.it

Das Geräteschild ist an der Rückseite des Ofens angebracht. Bei allen den Ofen oder die Ersatzteilebestellung betreffenden Fragen müssen immer die auf diesem Schild stehenden Daten angegeben werden.

1.2. AUSSTATTUNG

Dieser Ofen kann in zwei Modellen und mit unterschiedlicher Ausstattung geliefert werden. Zur Auswahl stehen:

OUTDOOR-HOLZBACKOFEN:

- Farbe
- Größe der Backfläche (Pos. 1)
- mit oder ohne Wagen (Pos. 2)
- mit oder ohne seitlicher Ablage (Pos. 6)
- mit oder ohne Barbecue (Pos. 4 und 5)
- mit oder ohne Umluftfunktion (Pos. 3)
- mit oder ohne Brava Plus-Set (Pos. 44).

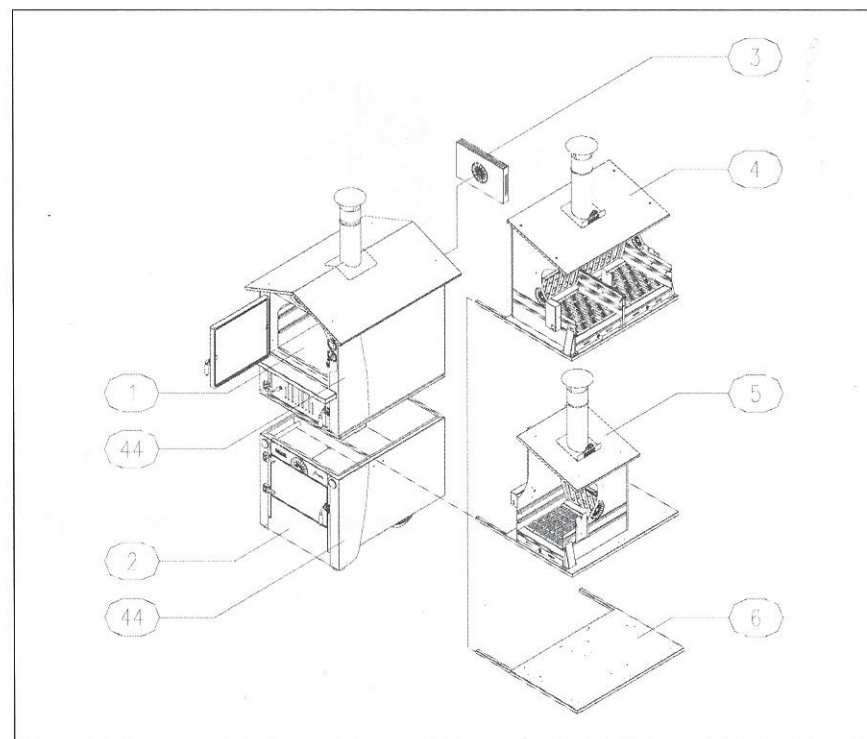


Abb. 1.

EINBAU-HOLZBACKOFEN:

- Farbe
- Größe der Backfläche (Pos. 1)
- mit oder ohne Wagen (Pos. 2)
- mit oder ohne Umluftfunktion (Pos. 3).

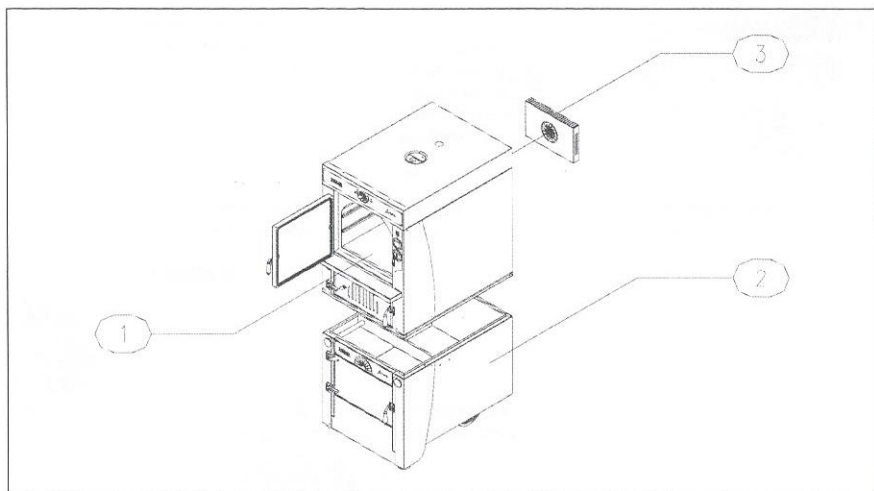


Abb. 2.

BEIDE MODELLE SIND SERIENMÄSSIG MIT DEN FOLGENDEN VORRICHTUNGEN BZW. FUNKTIONEN AUSGESTATTET:

- Temperaturanzeige (Pos. 14)
- Zeitschaltuhr (Pos. 15)
- Innenbeleuchtung mit Niederspannung (Pos. 13)
- Rauchabzugregler (Pos. 12)
- Frontablage (Pos. 24)
- Set Zange und Schaufel (Pos. 10 und 11)
- 2 Roste aus verchromtem Stahl (Pos. 9)
- 2 kleine Backbleche (Pos. 7)
- 1 großes Backblech (Pos. 8).

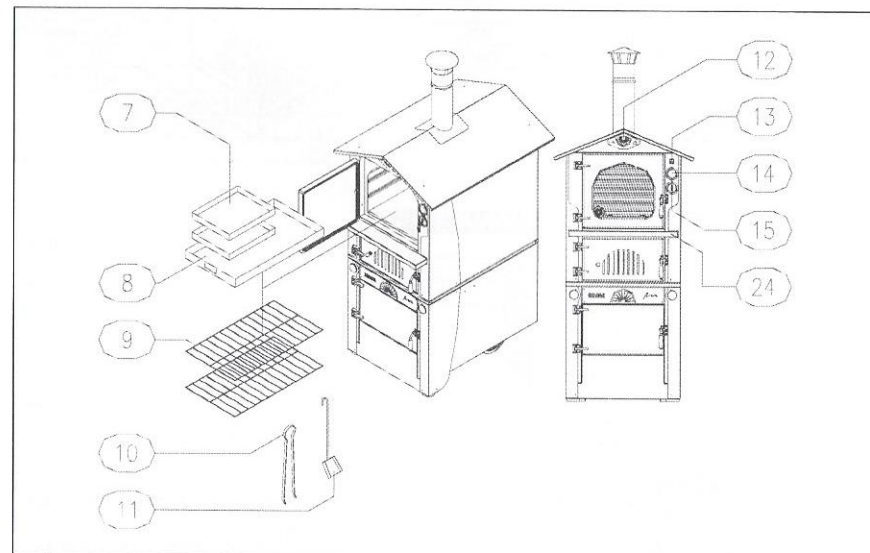


Abb. 3.

OPTIONALS:

- Bratenhalter
- perforiertes Backblech für Brot
- blaues Pizzablech (60X40X2) cm
- blaues Pizzablech (74X40X2) cm;
- blaues Pizzablech (90X50X2) cm
- Pizzawender
- elektrischer Drehspieß für Barbecue.

1.3. TECHNISCHE MERKMALE

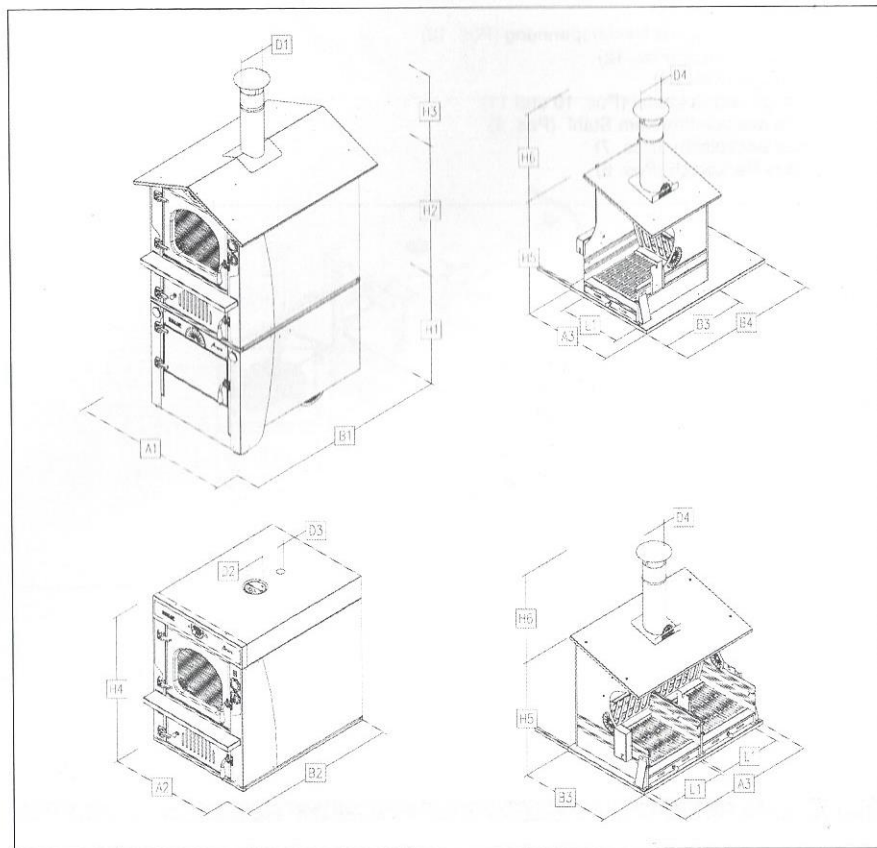


Abb. 4.

		BRAVA 45X80	BRAVA 55X80	BRAVA 55X100
ABMESSUNGEN DES BACKRAUMS				
Breite	mm	450	550	550
Tiefe	mm	800	800	1000
ABMESSUNGEN OUTDOOROFEN [BRAVA]				
Breite – A1	mm	850	960	960
Tiefe – B1	mm	1110	1120	1320
Höhe Wagen – H1	mm	690	690	690
Höhe Ofen – H2	mm	945	1140	1140
Höhe Kamin – H3	mm	490	680	680
Durchmesser Abzug – D1	mm	126	157	157
Gewicht	kg	290	340	410
ABMESSUNGEN EINBAUOFEN [BRAVA-I]				
Breite – A2	mm	700	805	805
Tiefe – B2	mm	1040	1060	1260
Höhe – H4	mm	950	1150	1150
Durchmesser Abzug – D2	mm	121	152	152
Anschluss Abzug – D3	"	¾	¾	¾
Gewicht	Kg	250	310	380

Tabelle 1.

		FLAMME – VORN	FIRE – SEITLICH
ABMESSUNGEN			
Breite – A3	mm	590	935
Tiefe – B3	mm	580	610
Tiefe der Ablagefläche – B4	mm	935	-
Höhe Barbecue – H5	mm	740	750
Höhe Kamin – H6	mm	450	470
Durchmesser Abzug – D4	mm	127	127
Breite Grillrost – L1	mm	410	410
Gewicht	Kg	100	180

Tabelle 2.

1.4 WICHTIGE HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES HOLZOFENS

Die Holzbacköfen der Serie Brava zeichnen sich durch ihre einfache Benutzung, optimale Ergebnisse, und einen geringen Brennholzverbrauch aus. Jeder einzelne Ofen wird mit Sorgfalt hergestellt und vor der Auslieferung streng kontrolliert.

- Die Öfen werden mit Brennholz beheizt und eignen sich zum Backen und Grillen aller Lebensmittel.
- Der Outdoor-Ofen darf nur im Freien benutzt werden. Der Einbauofen darf nur benutzt werden, wenn der Abzug an ein geeignetes Abzugsrohr angeschlossen ist.
- Der Ofen darf nicht in der Nähe von entflammarem oder explosivem Material benutzt werden. Bei hoher Luftfeuchtigkeit, oder wenn der Ofen durch Regen nass geworden ist, den Netzstecker nicht in die Steckdose stecken.
- Den Outdoor-Ofen immer auf eine ebene Fläche stellen, damit er nicht umkippen kann.
- Der vollständig geschlossene Backraum ist von der Brennkammer getrennt, so dass kein Rauch zu den Speisen dringen kann.

ACHTUNG:
Die im Backofen erlaubte Höchsttemperatur von 400 °C darf auf keinen Fall überschritten werden! Der Ofen könnte dadurch ernsthaft beschädigt werden. Zum Senken der Temperatur die Backraumtür öffnen und kein weiteres Brennholz nachlegen.

ACHTUNG:
Immer Küchen- bzw. Grillhandschuhe tragen, um bei versehentlichem Kontakt mit heißen Komponenten des Ofens Verbrennungen zu vermeiden.

Benutzung des Ofens:

- Holz in die Brennkammer legen, und anzünden.
- Den Backraum auf die gewünschte Temperatur aufheizen.
- Bei Bedarf Holz nachlegen.
- Die Speisen so lange als notwendig garen/backen.
- Das Feuer in der Brennkammer ausbrennen lassen.

2. ANHEBEN, TRANSPORTIEREN UND VERSETZEN DES OFENS

ANHEBEN:

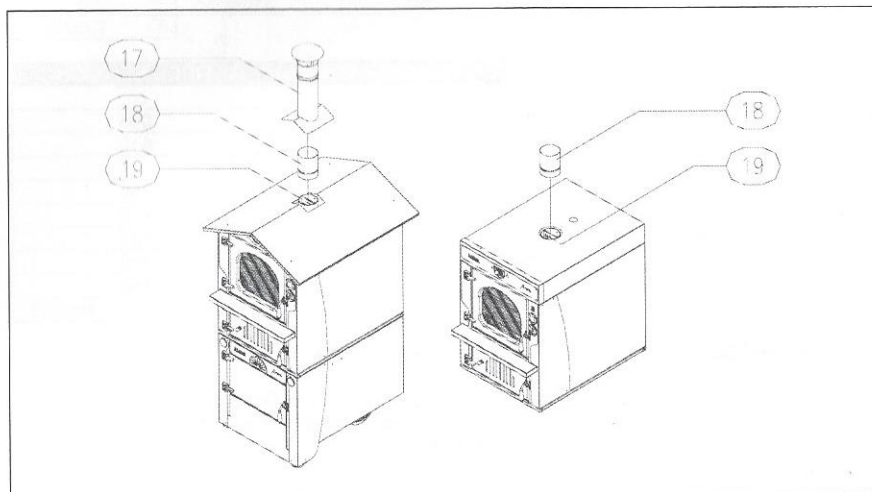


Abb. 5.

- Den Ofen mit einem geeigneten Hebemittel/Kran, einem ausreichend starken Seil und einem passenden Haken anheben – siehe Tabelle 1.
- Den Kamin (17) abnehmen (nur bei Outdoor-Modell).
- Das Rohr (18) herausziehen.
- Der Lasthaken darf nur an der zu diesem Zweck vorgesehenen Platte (19) befestigt werden. Den Ofen auf keinen Fall an einer anderen Stelle anheben - er könnte beschädigt werden, und es könnte zu Unfällen mit Personenschäden kommen.

TRANSPORT:

- Den Ofen wie oben beschrieben anheben und auf der Ladefläche eines geeigneten Fahrzeuges abstellen.

VERSCHIEBEN DES OFENS MIT WAGEN:

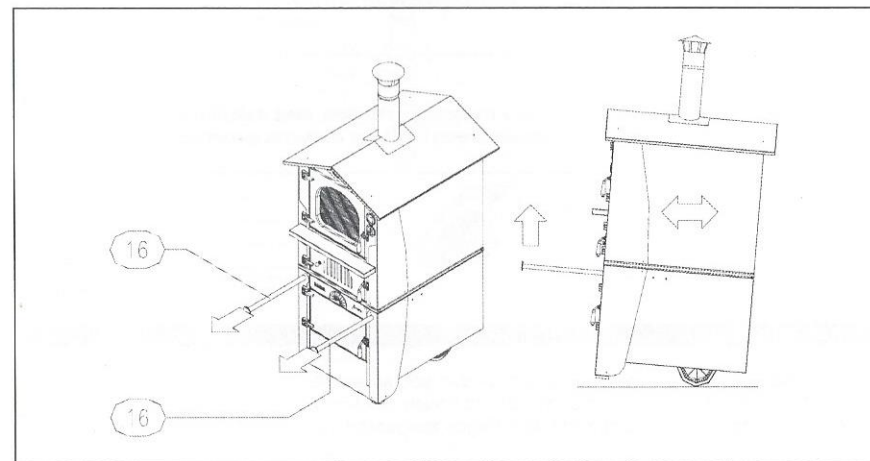


Abb. 6.

- Die zwei Griffe (16) ganz aus dem Wagen herausziehen.
- Den Ofen an den zwei Griffen vorne anheben, so dass nur mehr die Räder Bodenkontakt haben.
- Beim Verschieben des Ofens vorsichtig vorgehen, und darauf achten, dass er nicht umkippt.
- Nach dem Abstellen des Ofens die zwei Griffe wieder in den Wagen hineinschieben.

VERSETZEN DES OFENS OHNE WAGEN:

- Den Ofen wie oben beschrieben mit einem geeigneten Fahrzeug/Hebemittel anheben und versetzen (s. Kap. VERSETZEN).

2.1. MONTAGE

Die Verpackung abnehmen (**das Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern vorschriftsmäßig entsorgen**).

OUTDOOR-MODELL

- Den Platz, an dem der Ofen aufgestellt werden soll, so auswählen bzw. vorbereiten, dass er den folgenden Anforderungen entspricht: im Freien, trocken, normale Luftfeuchtigkeit (der Ofen darf während der Benutzung nicht dem Regen ausgesetzt sein, oder Wasserspritzer abbekommen).
- Eine ebene, waagrechte, mindestens 1 x 1 m große Fläche mit geeignetem Bodenbelag, die das Gewicht des Ofens aushält, vorbereiten.
- Den Ofen aufstellen.
- Den Anschluss für den Kamin (18) auf das Rohrstück im Ofendach stecken.
- Den Kamin (17) auf den Anschluss stecken.

- Wird an das Rohrstück im Ofendach nicht der Kamin (18) aufgesteckt, sondern ein anderes Rohr angeschlossen, ist darauf zu achten, dass der Rauchabzug nicht blockiert wird.

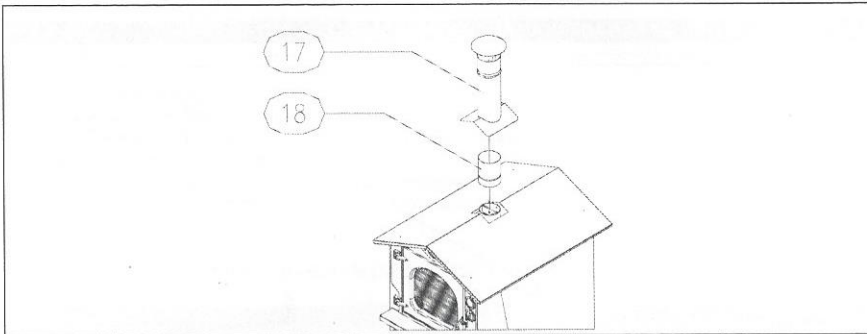


Abb. 7.

EINBAU-MODELL

- Den Platz, an dem der Ofen aufgestellt werden soll, so auswählen bzw. vorbereiten, dass er den folgenden Anforderungen entspricht: im Freien, trocken, normale Luftfeuchtigkeit (der Ofen darf während der Benutzung nicht dem Regen ausgesetzt sein, oder Wasserspritzer abbekommen).
- Den Ofen an den gewünschten Platz stellen.
- Den Anschluss für den Kamin (18) auf das Rohrstück im Ofendach stecken.
- Wird an das Rohrstück im Ofendach nicht der Kamin (18) aufgesteckt, sondern ein anderes Rohr angeschlossen, ist darauf zu achten, dass der Rauchabzug nicht blockiert wird.

ACHTUNG:
DEN OFEN NICHT EINMAUERN, DAMIT ER FÜR WARTUNGS- BZW. REPARATUREINGRIFFE JEDERZEIT WIEDER HERAUSGEZOGEN WERDEN KANN.
 Den Ofen von einem Fachmann installieren lassen. Der Rauchabzug muss an einen geeigneten und passenden Kamin, der Dampfabzug (20) an ein Um- oder Abluftsystem angeschlossen werden.

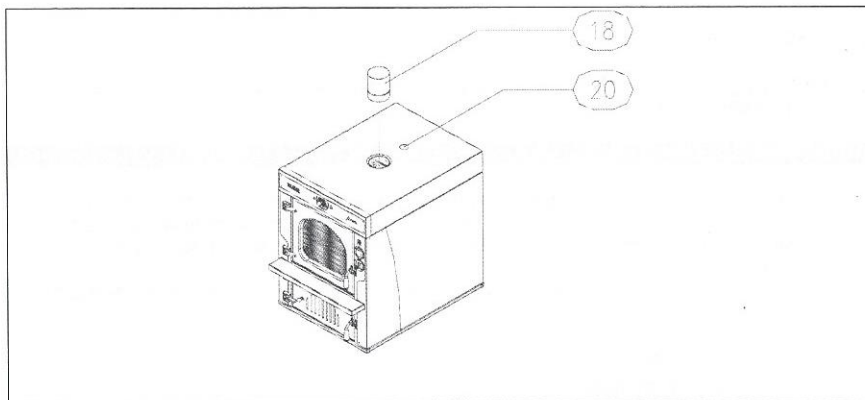


Abb. 8.

BEI BEIDEN MODELLEN

- Max. 1 m vom Ofen entfernt einen Stromanschluss mit einer Steckdose installieren. Die Steckdose muss die in der u. a. Tabelle angegebene Spannung und Leistung liefern, vorschriftsmäßig geerdet und durch einen Differentialschalter gesichert sein.
- Den Ofen mit dem Stecker (21) des Netzkabels an diese Steckdose anschließen. Keine Verlängerungskabel benutzen.

ACHTUNG:
Es muss jederzeit möglich sein, den Ofen komplett vom Stromnetz zu trennen, damit ein gefahrloses und sicheres Arbeiten am Ofen gewährleistet ist.

Netzspannung	Vac	230
Lampe	W	20
Umluftventilator	W	40

Tabelle 3.

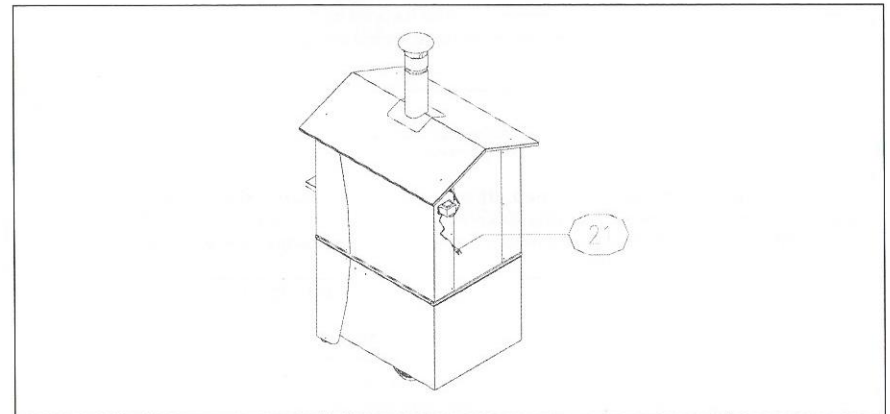


Abb. 9.

2.2. BEDIENBLENDE

Auf der Bedienblende befinden sich

bei allen Modellen:

- Temperaturanzeige (Pos. 14)
- Zeitschaltuhr (Pos. 15)
- Schalter Backraumbeleuchtung (Pos. 22)
- Rauchabzugregler (Pos. 12)
- Backraumtür (Pos. 25)
- Brennkammertür (Post. 26)
- Drehknopf Brennkammer-Luftgitter (Pos. 27).

nur bei Modellen mit Umluft:

- Schalter für Ventilation (Pos. 23).

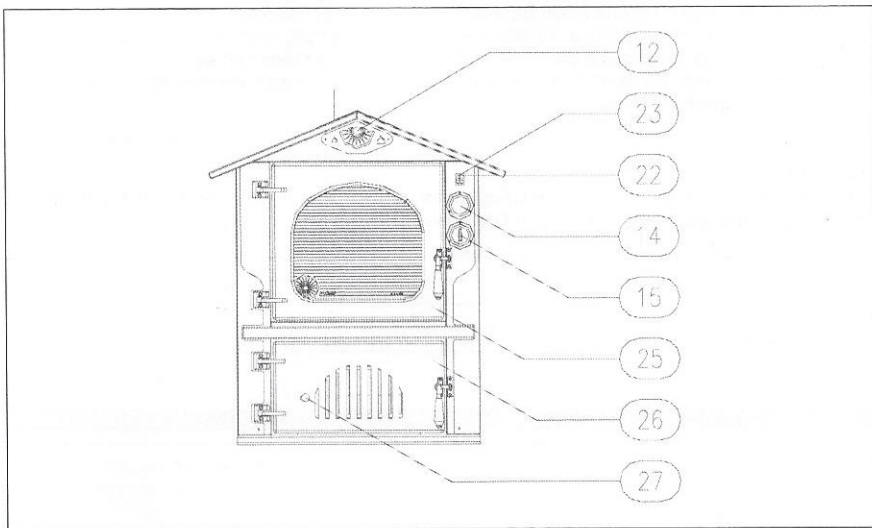


Abb. 10.

ACHTUNG:

Sollte die Umgebung besonders hohe Luftfeuchtigkeit aufweisen, ist es ratsam, von einem Fachmann ein zusätzliches Hilfserdungskabel (2,5 mm²) anbringen zu lassen. Zu diesem Zweck gibt es an der Ofenrückseite eine entsprechend gekennzeichnete Schraube.

3. ERSTMALIGES EINSCHALTEN DES OFENS**ACHTUNG:**

Vor der Benutzung des Ofens für die Zubereitung der Speisen müssen die Innenwände von herstellungsbedingten Ölrückständen gereinigt, und die Isolationsmaterialien entfeuchtet werden.

Diese Materialien können beim erstem Gebrauch des Ofens unangenehme Gerüche verbreiten. Ohne diese Vorbereitung kann es gesundheitsschädigend sein, die Speisen sofort im neuen Ofen zuzubereiten!

- Klein gespaltenes Holz mit einer maximalen Länge von 60 cm besorgen.
- Die obere Ofentür öffnen, und Verpackungsmaterialreste herausnehmen.
- Die Innenwände des Backraums mit einem geeignetem Mittel und einem sauberen Tuch reinigen, so dass alle Fettrückstände beseitigt werden.
- Die Backbleche und die Roste in den Backraum legen.
- Die Brennkammer öffnen, das Feuer anzünden, den Ofen schließen, und bei Bedarf Holz nachlegen.
- Den Ofen aufheizen lassen, und die Temperatur bei eingeschaltetem Umluftventilator (sofern vorhanden) mindestens 2 Stunden auf ca. 350°C konstant halten.
- Die Ofentür öfters öffnen, einige Minuten offen lassen, damit der unangenehme Geruch entweichen kann, und wieder schließen (mehrmals wiederholen).

ACHTUNG:

Die erlaubte Höchsttemperatur von 400 °C nie überschreiten. Der Ofen könnte dadurch ernsthaft beschädigt werden. Zur Temperatursenkung die Ofentür öffnen und kein weiteres Holz auflegen.

Danach ist der Ofen einsatzbereit.

3.1. BEDIENUNGSANLEITUNG - GARZEITEN

In diesem Ofen werden die Speisen auf gesunde und natürliche Art zubereitet, denn der Innenraum aus Edelstahl ist in sich vollständig geschlossen, so dass die Speisen nicht mit Verbrennungsgasen in Kontakt kommen können. Die Garzeiten sind kurz und ökonomisch, da die komplette Isolierung des Innenraums den Wärmeverlust nach außen reduziert. Die Speisen müssen bei geschlossener Ofentür gegart werden.

Die Ofenmodelle mit Ventilation garantieren durch das Umluftprinzip ein gleichmäßigeres Garen der Speisen.

Die heiße Luft wird durch den Ventilator im Ofen umgewälzt, und gewährleistet so eine gleichbleibende Temperatur im gesamten Ofen und eine bessere Garleistung.

Für die Zubereitung der Speisen können 3 Garebenen benutzt werden: eine Schamotteplatte und zwei Roste. So können mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Auch direkt auf der Schamotteplatte, die gleichzeitig der Boden des Ofens ist, können Speisen zubereitet werden. Damit sie nicht durch Fett verschmutzt wird, sollte sie jedoch mit Alufolie abgedeckt werden, oder man benutzt ein Backblech oder eine zweite Schamotteplatte.

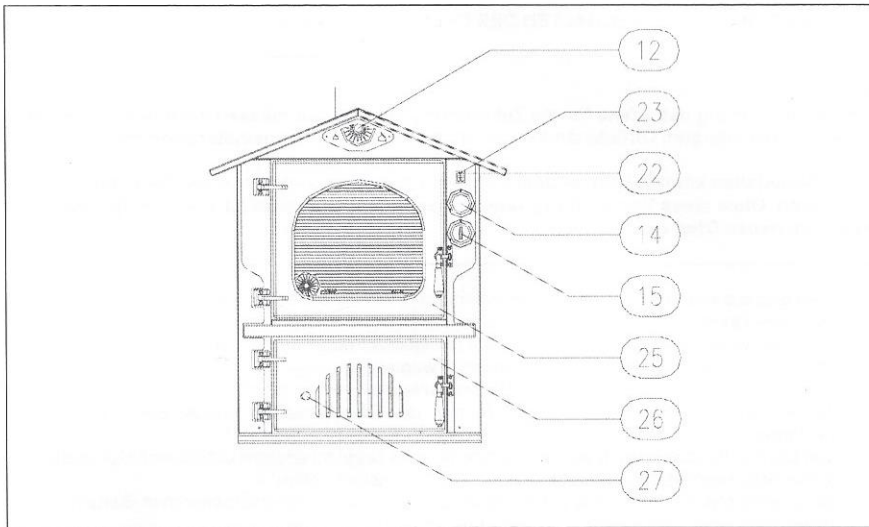


Abb. 11.

- Besorgen Sie klein gespaltenes, gut getrocknetes Brennholz mit einer max. Länge von 60 cm.
- Die Tür (26) der Brennkammer öffnen, das Feuer anzünden, die Tür wieder schließen, den Knopf (27) des Luftgitters zur Zugregulierung nach rechts schieben, und den Knopf (12) des Rauchabzugreglers im Uhrzeigersinn drehen.
- Den Ofen auf die gewünschte Temperatur aufheizen (siehe Temperaturtabelle).
- Nach Erreichen der gewünschten Temperatur bleibt diese ca. 2 Stunden konstant.
- Nach Erreichen der gewünschten Temperatur darf in der Brennkammer nur mehr Glut sein, und keine Flammen. Dazu wie folgt vorgehen:
 - Das Luftgitter der Brennkammer schließen, d. h., den Knopf (27) nach links schieben.
 - Den Knopf (12) des Rauchabzugreglers gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Sollte die Temperatur im Ofen während der Garzeit sinken, oder sollen weitere Speisen gegart werden, einfach etwas Holz nachlegen, um das Feuer wieder anzufachen.
- Die zu garenden Speisen in den Ofen geben.
- Auf der Zeitschaltuhr die gewünschte Garzeit einstellen (nach Ablauf der Zeit ertönt ein Warnsignal).
- Bei Modellen mit Wagen können die Teller im Warmhaltefach des Wagens aufgewärmt und warm gehalten werden.

ACHTUNG:

Die erlaubte Höchsttemperatur von 400 °C nie überschreiten. Der Ofen könnte dadurch ernsthaft beschädigt werden. Zum Senken der Temperatur im Garraum die Tür öffnen und kein Holz nachlegen.

PRAKTISCHE TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG:

Süßspeisen:

Die Gartemperatur für Süßspeisen liegt in der Regel bei 250°C oder 300°C. Der Ofen muss 45-55 Minuten lang vorgeheizt werden.

Während dem Backen sollte die Tür nie geöffnet werden.

Der Backvorgang kann dank der Innenbeleuchtung durch das Ofenfenster beobachtet werden.

Fleisch- und Fischgerichte:

Die Fleischstücke sollten nicht zu klein sein, damit sie beim Braten nicht zu sehr austrocknen.

Die Fleischstücke können in einer hitzebeständigen Auflaufform, auf einem Backblech oder direkt auf dem Rost gegart werden. Für Braten gibt es einen eigenen Bratenrost. Unter den Rost sollte jedoch immer ein Behälter zum Auffangen des Saftes gestellt werden.

Brat-/Gar-/Backzeiten:

Die Zeiten hängen von den zu verarbeitenden Speisen, deren Gewicht und Konsistenz ab. Die ersten Male ist es ratsam, öfter durch das Ofenfenster zu kontrollieren, um die genauen Zeiten zu ermitteln. Die nachfolgende Tabelle soll eine Orientierungshilfe geben.

Alle Zeitangaben gelten nach dem Aufheizen des Ofens.

TEMPERATURTABELLE				
		☒	☒	⌚
FLEISCH				
Kalb	1 Kg	290°C	330°C	70'
Rind	1 Kg	290°C	330°C	90'
Roastbeef	1 Kg	290°C	360°C	60'
Schwein	1 Kg	290°C	330°C	90'
Huhn	1,5 Kg	290°C	330°C	90'
SCHMORBRATEN				
Schmorbraten vom Rind	1 Kg	260°C	300°C	120'
Schmorbraten vom Kalb	1 Kg	260°C	300°C	120'
FISCH				
Dorschfilet	1 Kg	250°C	250°C	30'
Makrele, Lachs	1 Kg	250°C	280°C	45'
Austern		230°C	250°C	20'
AUFLAUF				
Nudelaufauf	2 Kg	300°C	330°C	60'
Gemüseaufauf	2 Kg	300°C	330°C	50'
Soufflés, salzig und süß	0,7 Kg	300°C	330°C	50'
PIZZA				
Pizza	0,5 Kg	400°C	400°C	8'
BROT				
Brot	1 Kg	300°C	300°C	15'

Tabelle 4.

Bedeutung der Symbole:

Richttemperatur mit Umluft ☒

Richttemperatur ohne Umluft ☒

Empfohlene Garzeiten ⌚



4. WARTUNG

Die folgenden Wartungsarbeiten müssen regelmäßig vorgenommen werden:

REINIGEN DES GARRAUMS

Den Garraum regelmäßig bzw. bei Bedarf mit einem handelsüblichen Produkt für Edelstahl reinigen. Keine Scheuermittel verwenden, da diese die Wände zerkratzen würden. Die Innenwände gut trockenwischen.

REINIGEN DER LACKIERTEN AUSSENFLÄCHEN

Die lackierten Außenflächen des Ofens müssen aus ästhetischen und hygienischen Gründen regelmäßig gereinigt werden. Keine korrodierenden und keine Scheuermittel verwenden, da diese die Lackierung irreparabel beschädigen würden. Nur sehr schonende, für lackierte Flächen geeignete Produkte und ein weiches Tuch benutzen. Die zu reinigenden Flächen vorsichtig abwischen.

REINIGEN DER BRENNKAMMER

Regelmäßig die Asche aus der Aschenlade (28) leeren. Die Lade bei kaltem Ofen ganz herausziehen, ausleeren und wieder einsetzen.

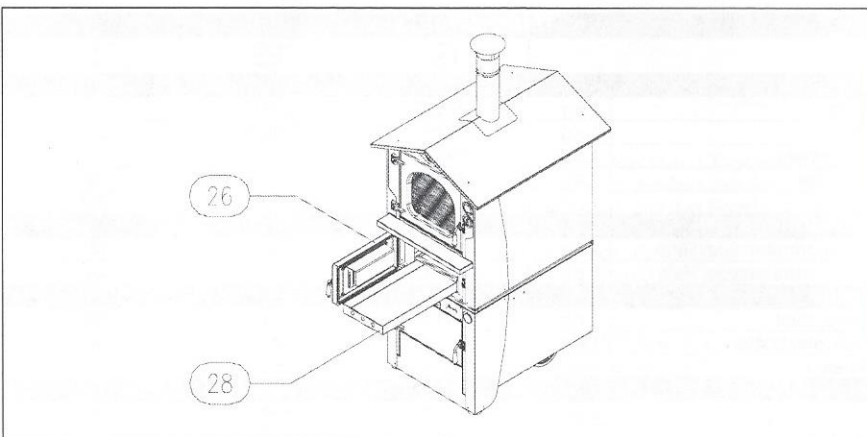


Abb. 12.

AUSTAUSCHEN DER LAMPE

Sollte das Licht nach Betätigen des Schalters nicht angehen, kontrollieren, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt. Ist dies der Fall, ist die Lampe kaputt und muss ausgetauscht werden.

Nur Lampen mit den folgenden Merkmalen verwenden:

Halogenlampe, Spannung: 12 V AC, Leistung: 20W Sockel: A26.

Auswechseln der Lampe:

- Den Ofen vollständig auskühlen lassen.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Mit einer Hand die Glasabdeckung der Lampenfassung (30_1) nach links drehen und ausschrauben.
- Die Lampe (30_2) herausziehen (dabei nicht drehen).
- Die neue Lampe mit dem der Packung beiliegenden Schutz so am Glasteil anfassen, dass die Finger nicht direkt mit der Lampe in Kontakt kommen, und mit leichtem Druck in die Lampenfassung einsetzen.

- Die Glasabdeckung wieder aufschrauben (nach rechts drehen).

ACHTUNG:

Die Lampe niemals direkt mit den Fingern anfassen, da sie sonst beim Einschalten sofort kaputt geht.

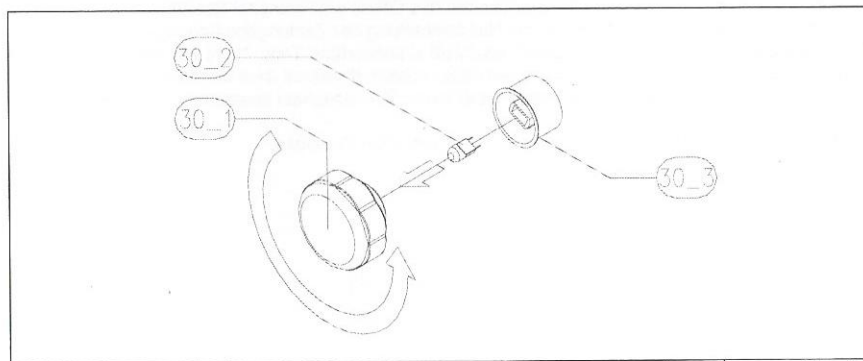


Abb. 13.

5. GARANTIE

Der Hersteller garantiert, dass der Ofen im Werk geprüft und abgenommen wurde. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate ab Lieferdatum und beschränkt sich auf Material- und Herstellungsfehler. Der Kunde hat nur Anrecht auf den Austausch der defekten Teile; Transport- und Verpackungskosten sind nicht inbegriffen. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden, die auf versehentliches Umkippen, Diebstahl oder unsachgemäße Benutzung des Ofens, Nichtbeachtung der Wartungsanweisungen in diesem Handbuch, sowie auf Bedienungsfehler zurückzuführen sind. Für allfällige Stillstandzeiten des Ofens wird keinerlei Schadenersatz gewährt. Der Garantieanspruch verfällt bei Nichteinhaltung der Zahlungsbedingungen. Von der Garantie ausgeschlossen sind normalen Verschleiß unterworfenen Teile. Nicht von der Garantie gedeckte Kosten für Kundendienst und Ersatzteile müssen direkt mit dem die Arbeiten ausführenden Techniker verrechnet werden, der einen Serviceschein ausstellen wird, auf den eine Rechnung folgt.

Die Arbeits- und Ersatzteilkosten entsprechen der aktuellen Preisliste.

6. ERSATZTEILE - E-SCHALTPLAN

ERSATZTEILELISTE

Die folgende Abbildung dient der Identifizierung der Ersatzteile. Sie muss zusammen mit der Tabelle als Bezug bei der Bestellung von Ersatzteilen oder der Anzeige von Problemen herangezogen werden.

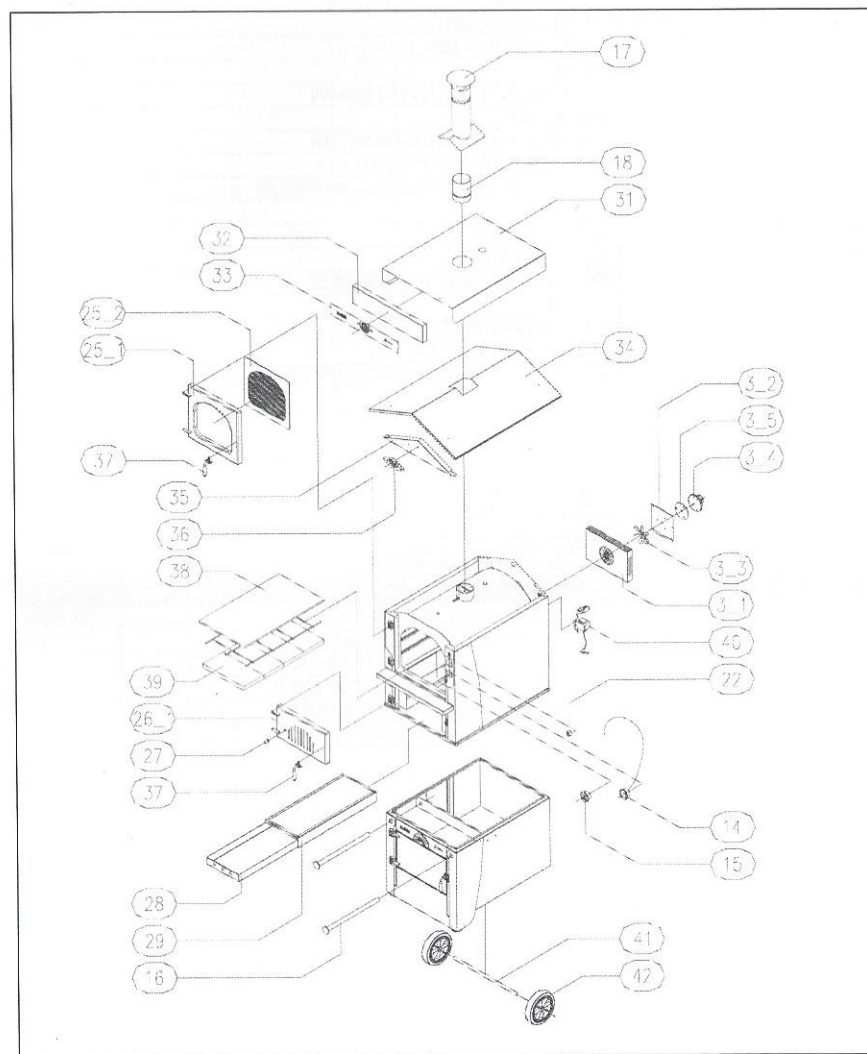


Abb. 14.

TEIL	ART.NR.	BESCHREIBUNG
3		KOMPLETTES UMLUFTSET
3_1		GEHÄUSE FÜR UMLUFTSET
3_2		HALTERUNG FÜR UMLUFTSET
3_3		VENTILATOR
3_4		UMLUFTMOTOR
3_5		ISOLATION FÜR UMLUFTMOTOR
14		THERMOMETER
15		ZEITSCHALTUHR
16		GRIFF FÜR WAGEN
17		KAMIN
18		ANSCHLUSSSTÜCK FÜR KAMIN
22		SCHALTER
25_1		STRUKTUR DER GARRAUMTÜR
25_2		SCHEIBE DER GARRAUMTÜR
26_1		STRUKTUR DER BRENNKAMMERTÜR
27		KNOPF
28		ASCHENLADE
29		ASCHENROST
30		KOMPLETTE LAMPENFASSUNG
30_2		LAMPE
31		DACH EINBAUOFEN
32		FRONT EINBAUOFEN
33		SCHILD RAUCHABZUGREGLER EINBAUOFEN
34		DACH OUTDOOROFEN
35		FRONT OUTDOOROFEN
36		SCHILD RAUCHABZUGREGLER OUTDOOROFEN
37		GRIFF
38		SCHAMOTTEPLATTE
39		SCHAMOTTESTEIN
40		TRANSFORMATOR
41		ACHSE DER WAGENRÄDER
42		WAGENRAD

Tabelle 5.

E-SCHALTPLAN

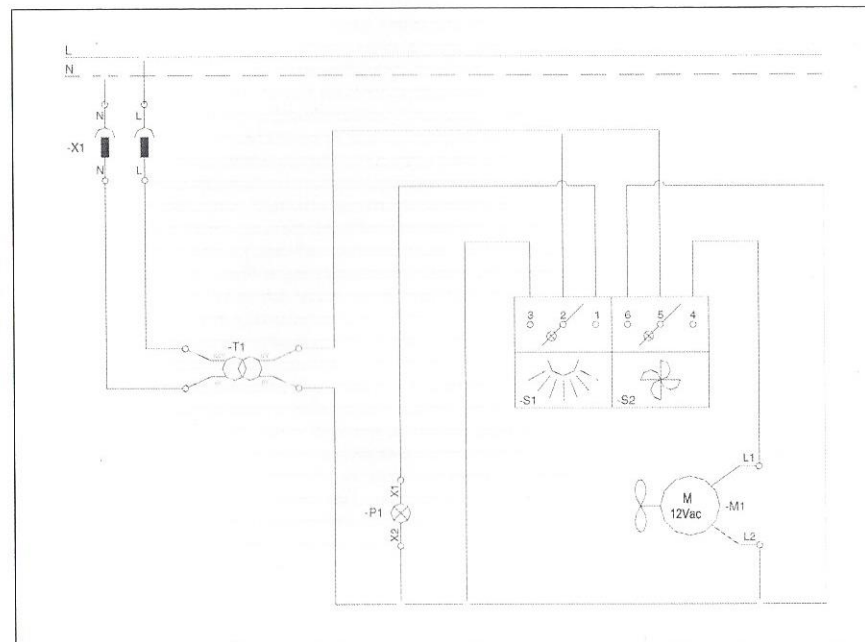


Abb. 15.

TEIL	ART.NR.	BESCHREIBUNG
M1		UMLUFTMOTOR (OPTIONAL)
P1		LAMPE INNENBELEUCHTUNG
S1		SCHALTER INNENBELEUCHTUNG
S2		SCHALTER UMLUFTMOTOR (OPTIONAL)
T1		TRANSFORMATOR
X1		NETZSTECKER

Tabelle 6.