

INHALTVERZEICHNIS

A	ALGEMEINE EMPFEHLUNG	Seite	2
A1	BESCHREIBUNG	Seite	3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite	3
A3	TRANSPORT	Seite	4
A4	ENTPACKEN	Seite	4
B	MONTAGE	Seite	4
C	ALGEMEINE HINWEISE	Seite	5
D	BEDIENUNG DER MASCHINE	Seite	6
E	REINIGUNG und WARTUNG	Seite	9
F	FEHLER BEHEBUNG	Seite	10
G	INJEKTOR ÄNDERUNG und GAS EINSTELLUNG	Seite	11
H	GAS ANSCHLUSS (BILDER)	Seite	12
I	ERSATZTEILE und DEMONTAGE LISTE	Seite	13
J	ELEKTRISCHE SCHALTPLAN	Seite	17

A **ALGEMEINE EMPFEHLUNG**

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig ganz durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Betriebnehmen. Die falsche installation oder Austausch der Teile kann zu Schaden der Maschine oder zu Schaden des Personal führen. Für die Schäden durch das Nichtbeachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlässigkeit oder durch die Falsche Intallation entstehen, ist der Hersteller nicht Haftbar. Wenn die Maschine nicht sachgemäss bedient wird erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig an einem Sicheren und griffbereiten Ort.
2. Die Installation des Gerätes muss nach den Vorschriften des jeweiligen Landes durchgeführt werden. Bitte die Maschine nur von qualifizierten Fach personal Installieren lassen.
3. Die Maschine darf nur von qualifirzierten Fachpersonal bedient werden.
4. Bei einer Fehlfunktion (DEFEKT) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur von Hersteller zugelassene Fachpersonal Reparieren lassen. Bitte fragen Sie nach den Orginal- Ersatzteile.

A1 BESCHREIBUNG

*Diese Maschine ist speziell für den Einsatz in Groß – Küchen konzipierte PizzaOfen mit Gasbetrieb.

Code	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Verpackungs Maße (mm)
EMP.SPO.02	2127*1965*2020	1200	2200*2200*2200
EMP.SPO.03	1400*1400*2020	700	1473*1535*2200

A2 TECHNISCHE HINWEISE

Code	EMP.SPO.02	EMP.SPO.03
Innen Maße (mm)	450	450
Kapazität	Ø300 x 9 Stück 130 pizza/st	Ø300 * 9 ADET 130 pizza/sa
Gas leistung (KW)	48	48
Strom Leistung (KW)	2	2
Betrieb Spannung (V)	380 V	220
Betriebs Druck (mbar)	21	21
Kabel Stärke (mm ²)	3x2,5	3*2,5

A3 TRANSPORT

*Die Maschine kann man nicht mit dem Hand Transportieren. Bitte verwenden Sie ein Gabelstapler oder Hubwagen zum Transportieren.

A4 ENTPACKEN

*Das Gerät sollte sachgemäß vorsichtig entpackt werden. Verpackungsmaterial sachgemäß entsorgen. Die Metallteile, die mit dem Lebensmittel in Berührung kommen sind aus Edelstahl, die Kunststoffteile sind beschriftet.

*Bitte kontrollieren Sie, dass der Maschine keine Transportschäden zugefügt wurden und ob es Teile fehlen.

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 von uns anerkannte Firmen oder Personen dürfen die Maschine installieren und Kundendienst durchführen.

*Die Arbeiten am Strom und Gasanschlüssen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

*Den Raum, wo die Maschine ist, regelmäßig entlüften und sollte ein Lüftungsgerät vorhanden sein.

*Die Gasverbindung der Maschine muß mit dem nationalen und lokalen Standarten übereinstimmen.

*Die Gasanschlüsse sind mit einem "G" gekennzeichnet.



Die Erdung der Maschine muss mit den Normen und Sicherheitsvorschriften übereinstimmen.

*Die Erdung der Maschine muss an die nächste Erdungsschiene angeschlossen werden.

*Die elektrische Anschluss, Hauptsicherung und die Lecksicherung muß mit den geltenden Vorschriften und Regeln übereinstimmen.

*Der Gas-Netzanschluss, mit einem Metallrohr und Kugelhahn mit passendem Durchmesser erfolgen. Kugelhahn fern von Hitze, an einem sicheren Platz am Boden fixieren.

*Die Gas- und Druckeinstellung muß mit dem Typenschild auf der Maschine übereinstimmen. Wenn das Gas an dem Aufstellungsort nicht mit dem Gastyp der Maschine entspricht, das Gas einstellen in dem Sie **(Anweisung: G) folgen**.

*Um leichter Reinigen und Warten zu können, bitte an allen Seiten 50 cm Platz lassen. Alle Anschlüsse ordnungsgemäß installieren und Dunstabzug verwenden.



*Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumen verwenden.



*Beim Laufende Maschine, die bewegliche teile nicht berühren .



*Die Maschine bitte nicht neben brennbaren und explosiven stoffen verwenden.
Lassen sie bitte mindestens 10 cm abstand.



*Die Maschine nicht im Leer zustand in Betrieb nehmen.



*Die Maschine nicht im unter und über kapazität in Betrieb nehmen.



*Ohne Sicherheits vorkehrung nicht beim Maschine was ändern.



*Falls die Maschine brennt oder in flammen auf geht nicht in Panik geraten, (falls vorhanden) Gasventil oder Elektroschalter ausschalten. Benutzen Sie einen Feuerlöscher. Auf keinen fall Wasser benutzen.



*Wenn Gasleck vorhanden, den Gasleck flicken und den Raum entlüften.
"KEIN FEUER ZÜNDEN – LICHT EINSCHALTEN !!! "

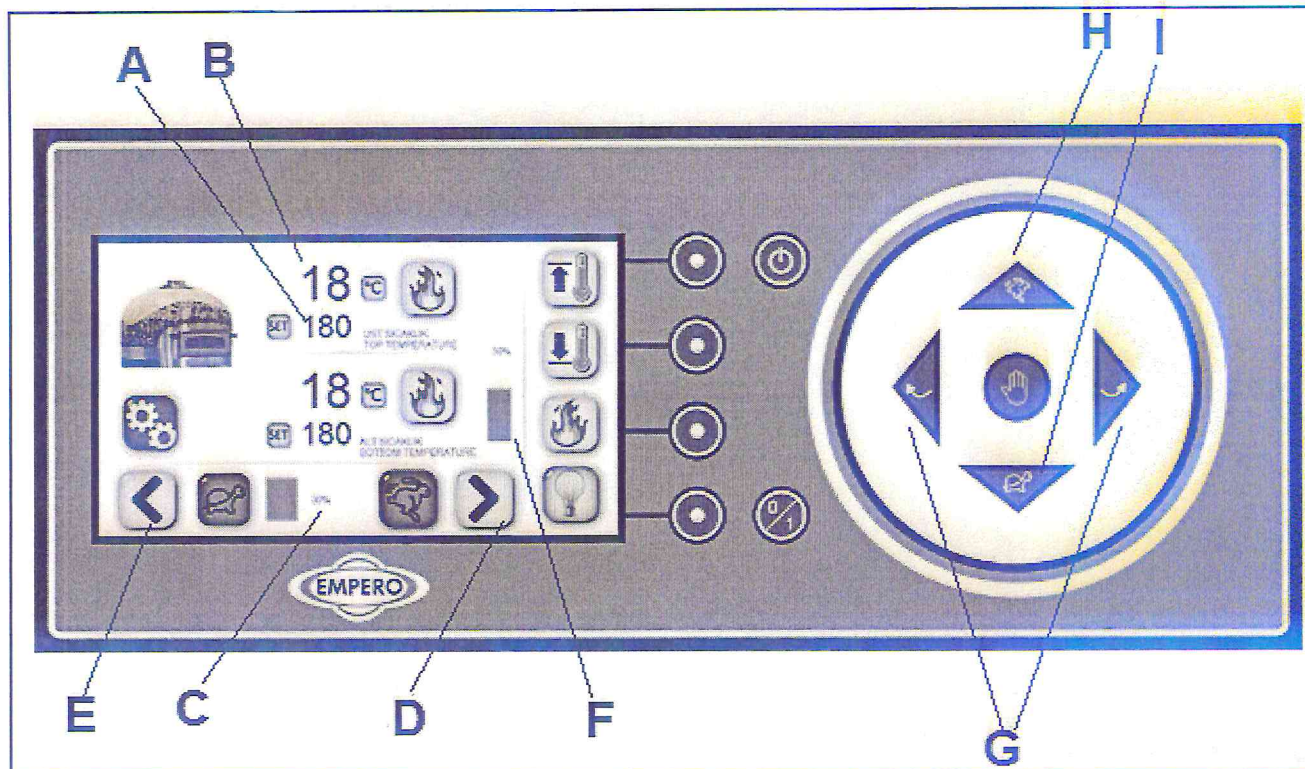


*Die Gasleck kontrolle nicht mit Feuer machen.






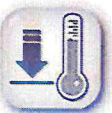





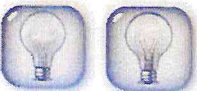




*Schäden, duch die Fehlende Erdung veursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

***Bedienungspanel:**



- A : EINGESTELLTE TEMPERATUR ANZEIGE
- B : IST TEMPERATUR ANZEIGE
- C : MOTOR GESCHWINDIGKEIT ANZEIGE
- D : MOTOR DREH RICHTUNG ANZEIGE (RECHTS)
- E : MOTOR DREH RICHTUNG ANZEIGE (LINKS)
- F : FLAMMEN GRÖSE ANZEIGE
- G : MOTOR RICHTUNGSEINSTELLUNG ANZEIGE
- H : MOTOR GESCHWINDIGKEIT STEIGERUNGS KNOPF
- I : MOTOR GESCHWINDIGKEIT STEIGERUNGS KNOPF

	OFEN AN / AUS: Die on/off Taste gedrückt halten, um die Maschine ein oder auszuschalten (wenn strom angesteckt ist)
	OFEN STARTEN / STOPEN: Die START / STOP Taste gedrückt halten um die Maschine zu starten / stopen
	OBERE TEMPERATUR EINSTELLUNG: Mit den Tasten  und  die Temperatur einstellen, die Eingestellte Temperatur wird auf leuchten
	UNTERE TEMPERATUR EINSTELLUNG: Mit den Tasten  und  die Temperatur einstellen, die Eingestellte Temperatur wird auf leuchten
	FLAMME EINSTELLUNG : Mit den Tasten  und  die Flammen Höhe einstellen,
	LICHT: Die Taste drücken, um das Licht ein oder aus zu schalten
	MOTOR GESCHWINDIGKEITS EINSTELLUNG: Mit den Tasten können sie die Geschwindigkeit einstellen. HASE für schnell SCHILDKRÖTE für langsam. Die eingestellte Geschwindigkeit mit in Prozent angezeigt.
	NOT AUS: Die Taste drücken um die Maschine zu stoppen.

* Bedienung:

- Vor dem erst in betrieb nahme, ofen innere mit einem feuchtem tuch reinigen.
- Das Gerät ins Netz stecken, Hauptgas ventil öffnen und das Gerät mit ON/OFF Taste einschalten.
- Durch START/STOP Taste das Gerät in Betrieb nehmen.
- Beim erst inbetrieb nahme können, wegen Isolier materialien und Fett rückstände unangenehme Rauch und Geruch entstehen. Deswegen das Gerät beim 240 °C wärme 30 min. vor heizen.
- Wenn Sie was Backen wollen, das Gerät 5 – 10 min. vor heizen.
- Nach dem die Ware in die Ofen ist, können Sie mit dem Timer aktivier Taste Zeit Sollwert aktivieren. Mit dem C und D tasten können Sie den Zeit Sollwert einstellen.
- Je nach Backzeit können Sie den Untere/Obere Wärme Sollwert einstellen. Unten angegebene Tabelle können Sie annehmen.
- Um die Geschwindigkeit einzustellen benutzen Sie die Tasten mit Hase und Schildkröte.
- Richtung von Drehteller können Sie mit dem Joystick ändern.
- Mit dem hilfe Innenbeleuchtung können Sie den Backvorgang beobachten.
- Wenn das Backvorgang endet können Sie das Gerät mit ON/OFF taste ausschalten.

➤ **Nach jedem anwendung;**

- Vor dem Reinigen Gas und Strom anschlüsse ausschalten.
- Nach jedem gebrauch den Ofen innere mit einem feuchtem tuch reinigen, bevor der Ofen Kalt wird.
- Benutzen Sie bei der Reinigung keine Säure und ätzende Reinigungsmittel.
- Beim Reinigung kein Dampfstrahler und dampf benutzen.
- Benutzen Sie keine Stahlwolle oder ähnliche scheuermittel.

➤ **Periodisch erforderlich;**

- Die Wartung darf nur von eingeschultem fachpersonal durchgeführt werden.
- Die Wartung soll nach 15 Tagen stat finden.
- Je nach gebrauch den beleuchtung kontrollieren.
- Backsteine kontrollieren, wenn die Steine kaput sind oder risse haben, austauschen.
- Gas verbindungsrohre und släuche öfter kontrollieren. Wenn risse, löcher oder andere schaden sehen, die röhre oder schläuche austauschen.
- Öfter den Raum vo das Gerät sich befindet Entlüften.

FUNKTIONIERT NICHT	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollieren sie die Gasanschlüsse2. Wenn die Gasschlaeuche gerissen sind oder ein leck hat, kommt kein Gas und der Ofen funktioniert nicht.3. Kontrollieren sie die Stromverbindung.4. Kontrollieren sie ob der Sicherung an ist.
-------------------------------	---

BACKT NICHT GUT	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollieren sie ob die Gaseinstellung richtig ist.2. Wärme kontrollieren.
----------------------------	---

AUSSER BETRIEB	<ol style="list-style-type: none">1. Wenn der Ofen maximum wärme überschreitet geht es automatisch auf "Stop" modus.2. Bei einem Gasleck, wird die Gaszufuhr unterbrochen falls ein Magnetventil vorhanden ist, und die Maschine funktioniert nicht.3. Brenner kontrollieren.
---------------------------	---

LEUCHTET RESET TASTE	<ol style="list-style-type: none">1. Kann sein Gasversorgung unterbrochen.2. Zündkerze hat keinen kontakt.3. Zündkerze kann kaput sein.
---------------------------------	---

LAMPE GEHT NICHT AN	<ol style="list-style-type: none">1. Kann Lampe kaput t sein. Austauschen.
--------------------------------	--

<ul style="list-style-type: none">• Wenn die Backqualität nicht zufriedenstellend ist,• Wenn einer der Sicherheitsvorkehrungen nicht funktioniert,<ul style="list-style-type: none">➤ Das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

***IN DEM FALLE BITTE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN.**

FÜR GAS PIZZAOFEN BRENNER – INJEKTOR ÄNDERUNGS TABELLE

Gas Gruppe	Gas&Druck	EMP.SPO.02	EMP.SPO.03
		InjektorØ mm	InjektorØ mm
2.Gruppe 2H und2E Gruppe	G20 – 21 mbar Untere und Obere Brenner	Ø 2,6	Ø 2,6

Brenner Injektor Änderung;

1. Die Ofen können mit Erdgas oder mit LPG in betrieb genommen werden
2. Mit einem Schraubenzieher können sie die Teil auf den Gasblock drehen. Richtung (+) wird mehr Gas an kommen. Richtung (-) vermindert sich Gas an kommen.(Bild 1)

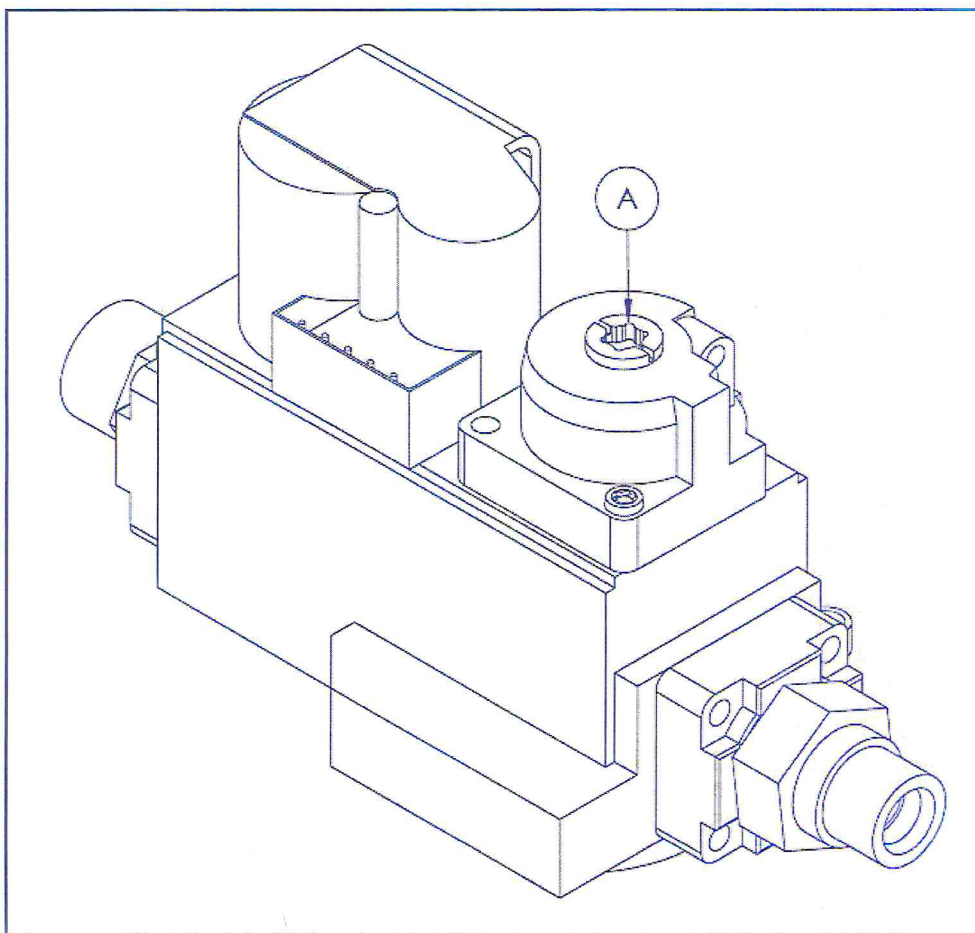
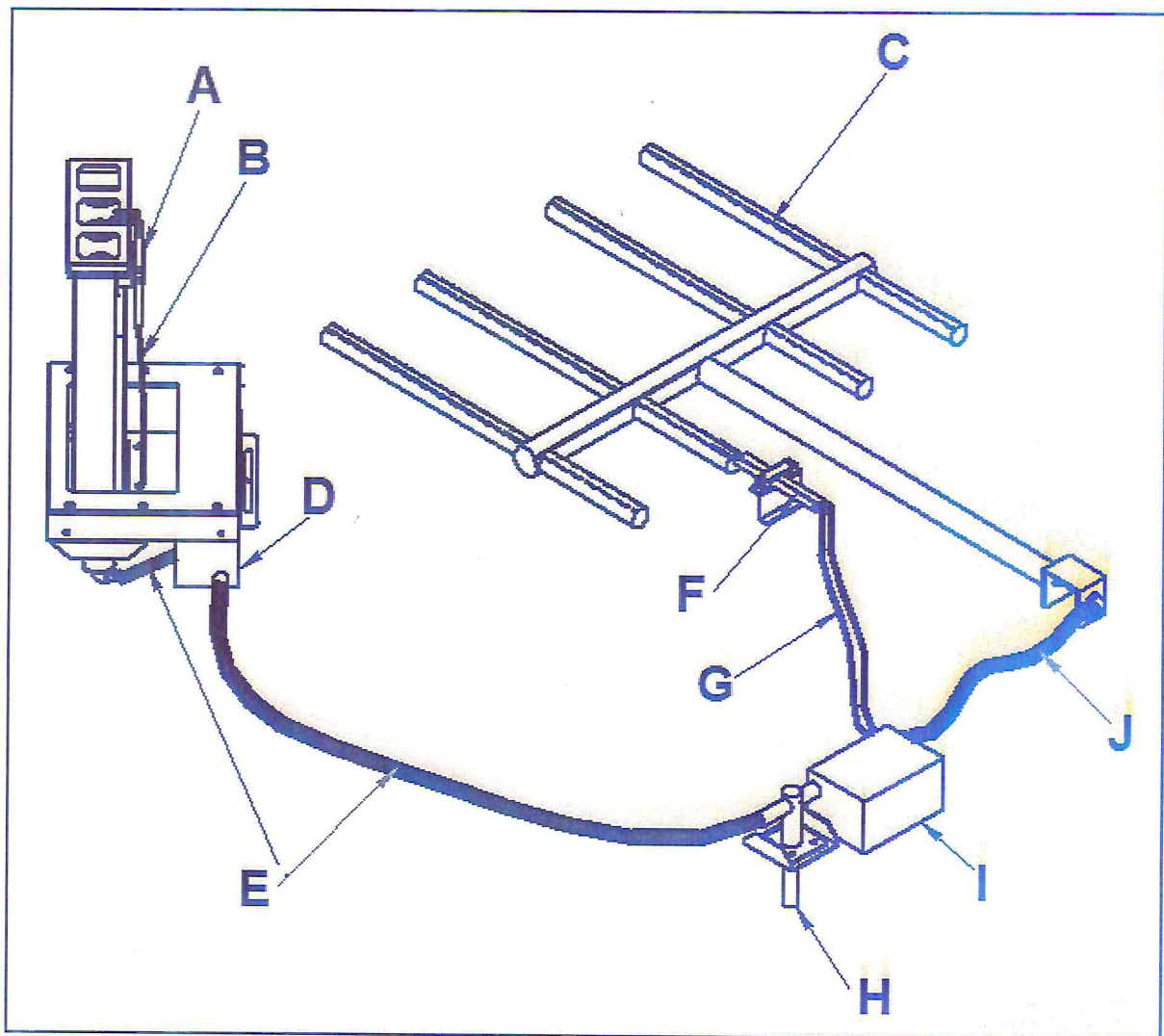
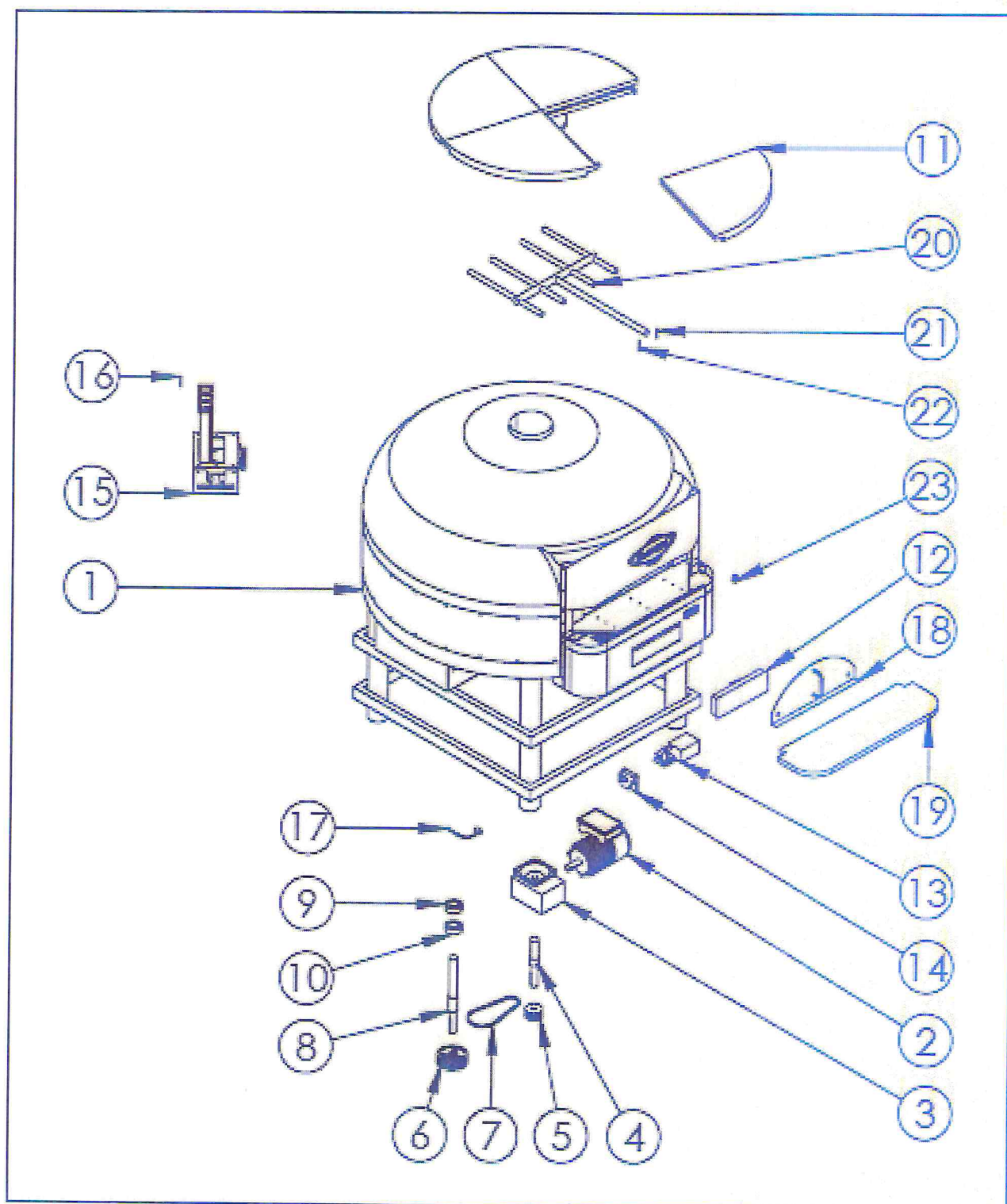


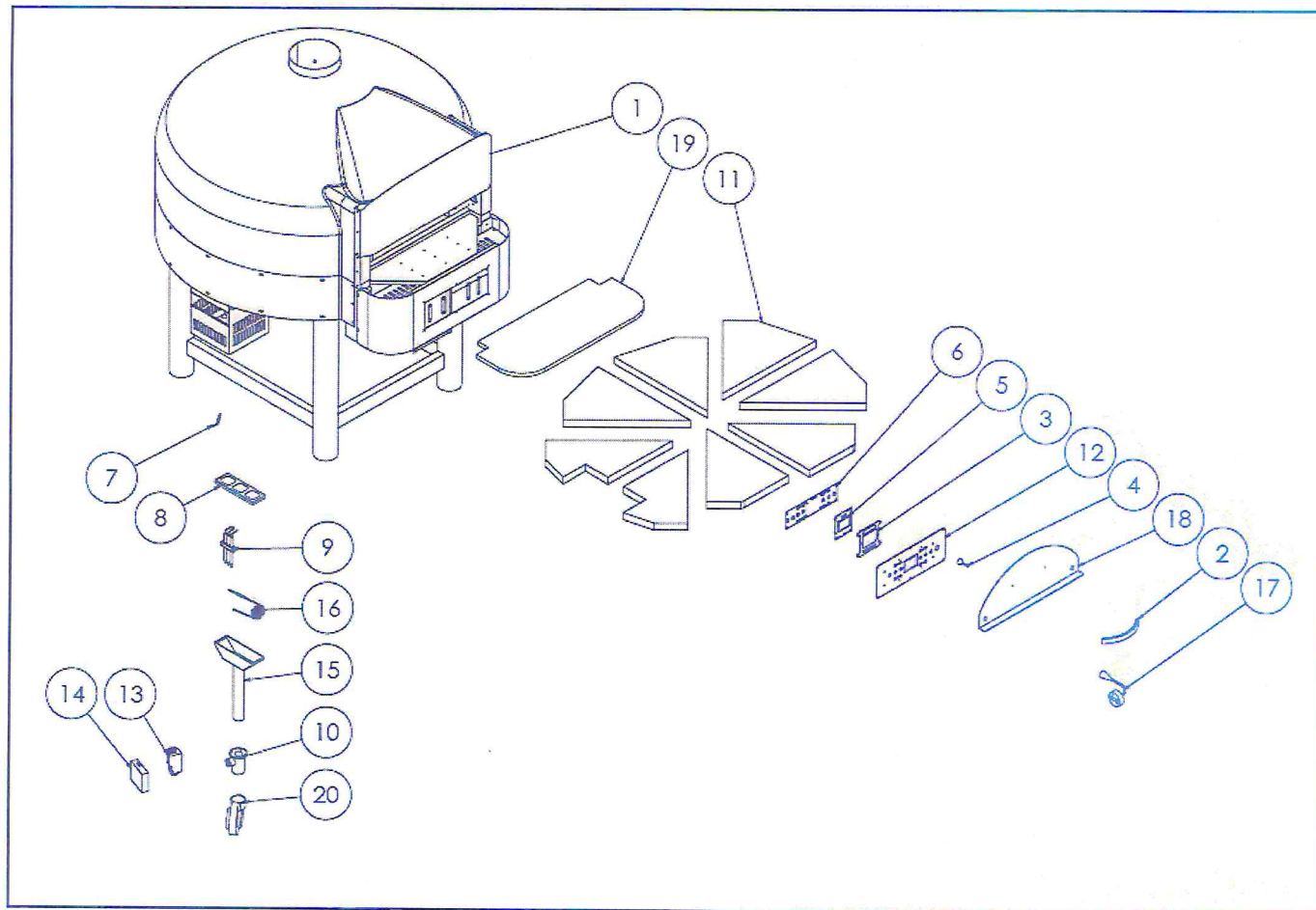
Bild 1



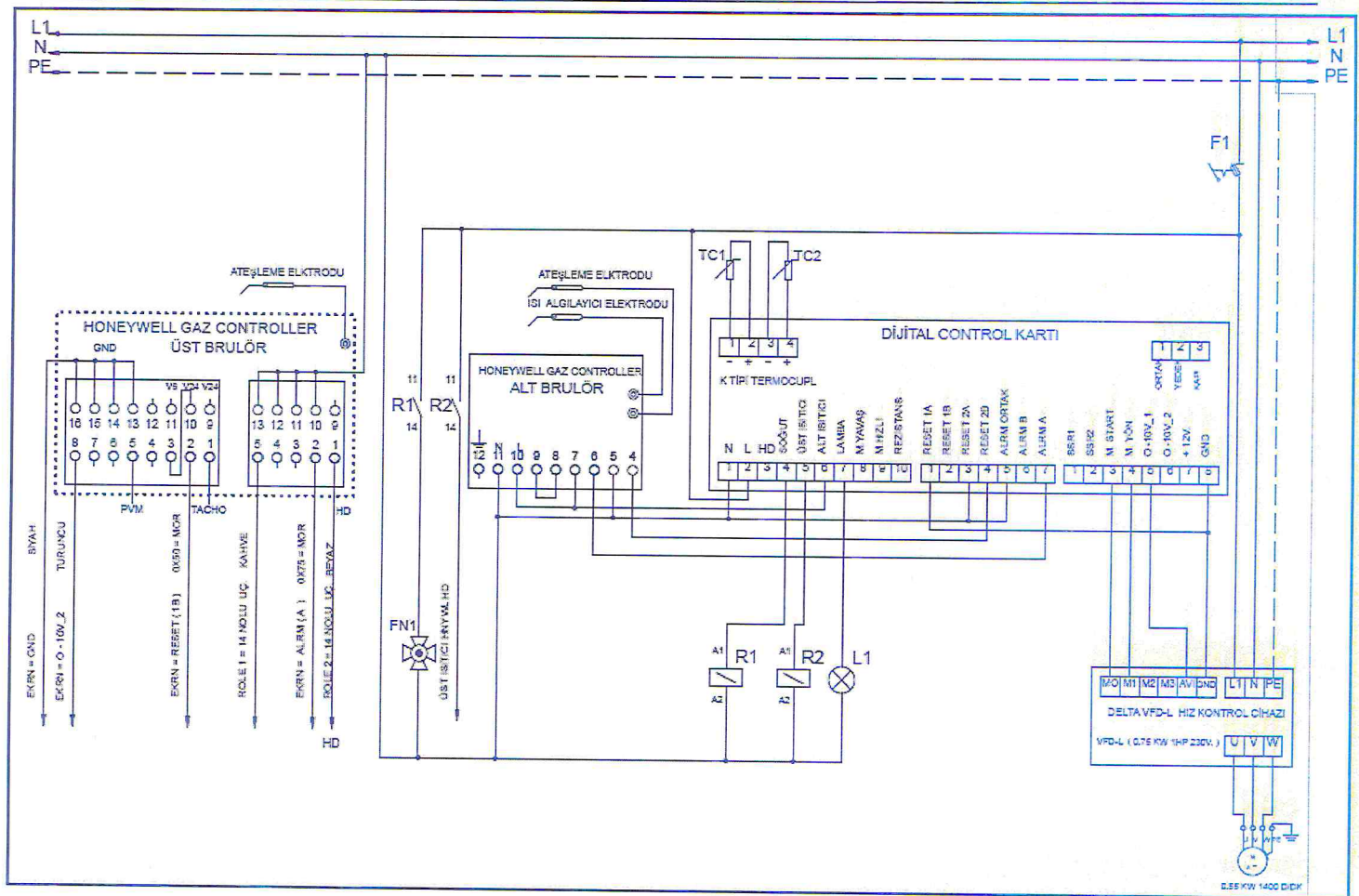
A	ZÜNDKERZE
B	ZÜNDKABEL
C	BRENNER
D	GASBLOCK
E	GAS FLEX
F	ZÜNDKERZE
G	ZÜNDKABEL
H	GASVERSORGUNG
I	GASBLOCK
J	GAS FLEX



GERÄTE CODE: EMP.SPO.02		
NO	TEILE BESCHREIBUNG	TEILE CODE
1	RAHMEN	Y.EMP.SPO.02.1001
2	MOTOR	Y.EMP.SPO.02.1002
3	REDUZIER	Y.EMP.SPO.02.1003
4	REDUZIERWELLE	Y.EMP.SPO.02.1004
5	ROLLE	Y.EMP.SPO.02.1005
6	ROLLE	Y.EMP.SPO.02.1006
7	RIEMEN	Y.EMP.SPO.02.1007
8	WELLE	Y.EMP.SPO.02.1008
9	KUGELLAGER (6005)	Y.EMP.SPO.02.1009
10	KUGELLAGER (6206)	Y.EMP.SPO.02.1010
11	PIZZA STEIN	Y.EMP.SPO.02.1011
12	KONTROL PANEEL	Y.EMP.SPO.02.1012
13	GASBLOCK	Y.EMP.SPO.02.1013
14	ZÜNDUNGS KONTROLLKARTE	Y.EMP.SPO.02.1014
15	BRENNER	Y.EMP.SPO.02.1015
16	THERMISTOR	Y.EMP.SPO.02.1016
17	LEUCHTE	Y.EMP.SPO.02.1017
18	TÜR	Y.EMP.SPO.02.1018
19	GRANIT	Y.EMP.SPO.02.1019
20	BRENNER	Y.EMP.SPO.02.1020
21	ZÜNDKERZE	Y.EMP.SPO.02.1021
22	THERMISTOR	Y.EMP.SPO.02.1022
23	SCHALTER (EIN/AUS)	Y.EMP.SPO.02.1023



GERÄTE CODE: EMP.SPO.03		
NO	TEILE BESCHREIBUNG	TEILE CODE
1	RAHMEN	Y.EMP.SPO.03.1001
2	GRIFF	Y.EMP.SPO.03.1002
3	RAHMEN	Y.EMP.SPO.03.1003
4	JOYSTICK	Y.EMP.SPO.03.1004
5	KONTROLL KARTE	Y.EMP.SPO.03.1005
6	MAINBOARDS	Y.EMP.SPO.03.1006
7	NTC PROBE	Y.EMP.SPO.03.1007
8	FLAMMSCHUTZ	Y.EMP.SPO.03.1008
9	ZÜNDKERZE	Y.EMP.SPO.03.1009
10	ANSCHLUSS VENTILATOR	Y.EMP.SPO.03.1010
11	PIZZA STEIN	Y.EMP.SPO.03.1011
12	KONTROLL PANEEL	Y.EMP.SPO.03.1012
13	GAS BLOCK	Y.EMP.SPO.03.1013
14	ZÜNDUNGSKARTE	Y.EMP.SPO.03.1014
15	BRENNER	Y.EMP.SPO.03.1015
16	THERMISTOR	Y.EMP.SPO.03.1016
17	LAMPE	Y.EMP.SPO.03.1017
18	DECKEL	Y.EMP.SPO.03.1018
19	GRANIT	Y.EMP.SPO.03.1019
20	VENTILATOR	Y.EMP.SPO.03.1020



L1	Innen beleuchtungs Lampe 220 VAC
TC1	Obere Thermo (TC.M06-L50-K01K)
TC2	Untere Thermo (TC.M06-L50-K01K)
FN1	Kühlungsventilator 220 VAC
F1	Bedienungsschaltkreis und Gschwindigkeits kontrol Sicherung 16 A
R1	Kühlungsventilator Relais 220 VAC
R2	Obere Brenner Relais 220 VAC