



Ihr zuverlässiger Partner für die Profiküche
+++ Beratung +++ Verkauf +++ Service +++ Betreuung +++

Bedienungsanleitung für Gas-Pizza-Ofen

PG 4/30

PG 6/30

PG 9/30

**Multi Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg / W.**

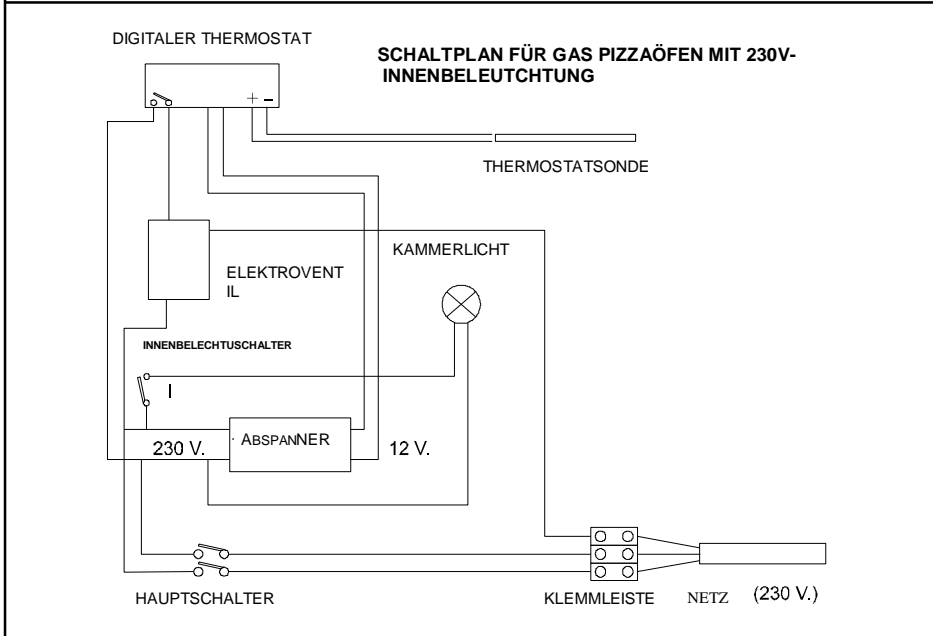
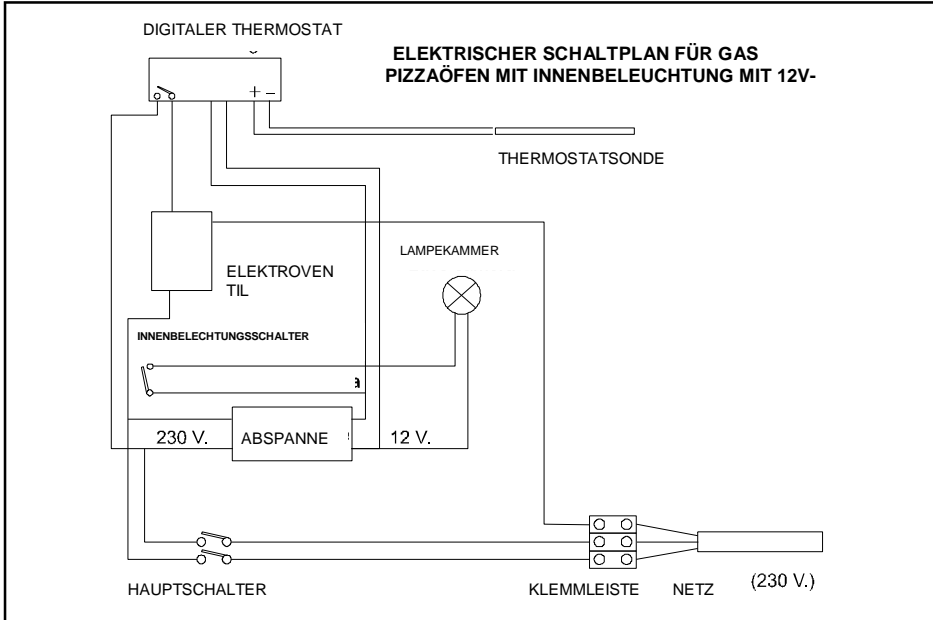


FIG.21 (Elektrischer Schaltplan)



GASÖFEN FÜR PIZZERIEN

Mod.: G4 G6 G9

Herstellernummer:

Baujahr:



ERWORBENES MODELL

Seite. 1

2 – ALLGEMEINES

2.1 - Benutzung und Wichtigkeit des Handbuches..... Seite 4
2.2 - Vorbehaltsrechte..... Seite 4

3 – TECHNISCHE BESCHREIBUNG

3.1 - Datenschild mit CE-Zeichen und Gaseinstellungsangabe Seite 5
3.2 – Abmessungen..... Seite 6
3.3 - Technische Daten..... Seite 7
3.4 – Anwendungsbestimmung..... Seite 11
3.5 – Anwendungsbegrenzung..... Seite 11

4 – TRANSPORTBESTIMMUNGEN

4.1 - Transport und Handhabung..... Seite 12

5 – MONTAGE

5.1 – Aufstellung..... Seite 13
5.2 – Elektrischer Anschluß..... Seite 14
5.3 – Gasanschluß..... Seite 15
5.3.1 – Druckprüfung Einspeisung..... Seite 16
5.3.2 – Dichtigkeitsprobe..... Seite 16
5.3.3 – Umstellung auf die verschiedenen Gasarten..... Seite 17
5.4 – Kaminanschluß..... Seite 21

6 – SICHERHEIT

6.1 – Bestimmungen und Vorschriften..... Seite 23
6.2 – Eingebaute Sicherheitsbauteile..... Seite 23

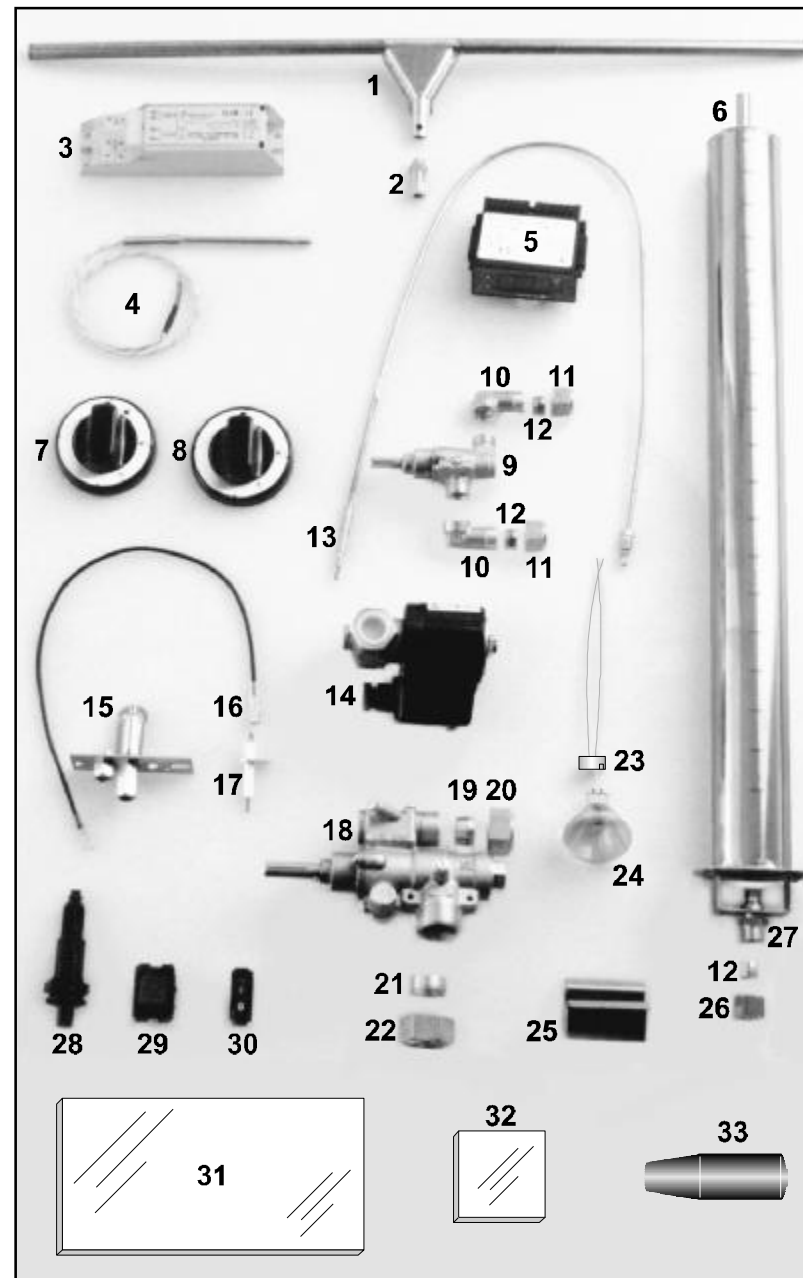


Abb. 20 (Bau- und Ersatzteile)

**10.1 - ALLGEMEINE ANGABEN**

Die Originalersatzteile sind ausschließlich über einen Vertragshändler zu beziehen, bei dem der Ofen gekauft wurde.



ES IST VERBOTEN, EIN BAUTEIL MIT EINEM NICHT ORIGINALEN ERSATZTEIL ZU ERSETZEN.

NR	BESCHREIBUNG
1	ZÜNDBRENNER
2	DÜSE ZÜNDBRENNER
3	TRANSFORMATOR
4	ELEKTRONISCHE THERMOSTATSONDE
5	ELEKTRONISCHER THERMOSTAT
6	BRENNER
7	DREHKNOPF HAUPTHAHN
8	DREHKNOPF BRENNERHAHN
9	BRENNERHAHN
10	VERBINDUNGSSTÜCK 90°
11	VERBINDUNGSMUTTER FÜR DOPPELKONUS 16 X
12	DOPPELKONUS Ø 10
13	THERMOELEMENT
14	ELEKTROVENTIL
15	PILOTBRENNER
16	KABEL FÜR PIEZOELEKTRIZITÄT
17	KERZE
18	HAUPTABSPERRHAHN
19	DOPPELKONUS Ø 16
20	VERBINDUNGSMUTTER FÜR DOPPELKONUS 24 X 1,5
21	DOPPELKONUS Ø 20
22	VERBINDUNGSMUTTER FÜR DOPPELKONUS 28 X 1,5
23	FASSUNG
24	HALOGENLAMPE
25	LUFTKLAPPE BRENNER
26	VERBINDUNGSMUTTER FÜR DOPPELKONUS ALS
27	TRÄGER BRENNERDÜSE
28	PIEZOELEKTRIZITÄT-ZÜNDER
29	ZWEIPOLIGER SCHALTER GRÜN
30	EINPOLIGER SCHALTER GRÜN
31	TÜRGLAS (250 X 100 MM –STÄRKE 5 MM)
32	SICHTFENSTER (75 X 75 MM –STÄRKE 5 MM)
33	TÜRGRIFF

Tab. 4 (Bau- und Ersatzteile)

**7 – BEDIENUNG UND FUNKTION**

7.1 – Bedienungsblende.....	Seite 24
7.2 – Inbetriebnahme.....	Seite 25
7.2.1 – Anzünden der Brenner.....	Seite 25
7.2.2 Backvorgang der Pizzas.....	Seite 27
7.3 Abschalten des Ofens.....	SEITE 28

8 – WARTUNG

8.1 – Grundwartung.....	Seite 29
8.2 – Besondere Wartung.....	Seite 29
8.2.1 – Austausch der unteren und oberen Brenner.....	Seite 30
8.2.2 – Austausch des Standbrenners.....	Seite 31
8.2.3 – Austausch des Thermoelements, Pilotbrenners und der Zündkerze.....	Seite 31
8.2.4 – Austausch des Gashahns.....	Seite 31

9 – ENTSORGUNG

9.1 – Allgemeine Angaben.....	SEITE 34
-------------------------------	----------

10 – ERSATZTEILE

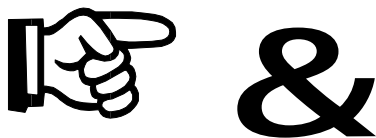
10.1 – Allgemeine Angaben.....	SEITE 34
--------------------------------	----------

11 – ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

.....	SEITE 36
-------	----------

2.1 - BENUTZUNG UND WICHTIGKEIT DES HANDBUCHES

VOR INBETRIEBNAHME DES OFENS IST ES DRINGEND ERFORDERLICH DAS HANDBUCH SORGFÄLTIG ZU LESEN UND ALLE ANGABEN ZU BEGREIFEN.



DAS HANDBUCH MUß ALS WESENTLICHER BESTANDTEIL DES OFENS VERSTANDEN WERDEN UND MUß BIS ZU DESSEN ENDGÜLTIGER ENTSORGUNG AUFBEWAHRT WERDEN

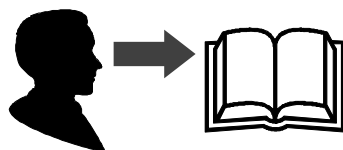


DER MIT DER BENUTZUNG UND DEM FUNKTIONIEREN BETRAUTE BEDIENER MUß SICH ZWINGEND UND AUSSCHLIEßLICH AN DIE BESCHREIBUNGEN HALTEN, DIE DEM ERWORBENEN MODELL ENTSPRECHEN (SIEHE TABELLE SEITE 1).



DIE HERSTELLERFIRMA WEIST JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN UND GEGENSTÄNDEN ZURÜCK, DIE DURCH DIE NICHTBEACHTUNG DER IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBENEN VORSCHRIFTEN UND HINWEISE VERURSACHT WERDEN.

DAS VOLIEGENDE HANDBUCH MUß DEM MIT DER BENUTZUNG UND DEM FUNKTIONIEREN BETRAUTEN BEDIENER JEDERZEIT ZUR VERFÜGUNG STEHEN.

**2,2 – VORBEHALTSRECHTE**

Die dieses Handbuch "Bedienungs- und Wartungsanleitung" betreffenden Vorbehaltsrechte verbleiben im Besitz der Herstellerfirma.

Diese Bedienungsanleitung darf ohne schriftliche Zustimmung der Herstellerfirma nicht abgedruckt oder vervielfältigt (ganz oder teilweise) werden.

**8.2.4 – AUSTAUSCH DES GASABSPERRHAHNS**

- Die Schrauben lösen und die rechte Seitenwand abnehmen (Abb. 3-8);
- Von Hand den Drehknopf des zu ersetzenden Hahns von der Bedienungsblende abziehen;
- Den Hahn von den entsprechenden Verbindungsstücken zur Gasleitung abnehmen (Abb. 19-1);
- Den Hahn nach den oben beschriebenen Arbeitsgängen wieder einsetzen.

Die Schrauben lösen und die rechte Seitenwand abnehmen (Abb. 3-8);

- Von Hand den Drehknopf des zu ersetzenden Hahns von der Bedienungsblende abziehen;
- Den Hahn von den entsprechenden Verbindungsstücken zur Gasleitung abnehmen (Abb. 19-1);
- Den Hahn nach den oben beschriebenen Arbeitsgängen wieder einsetzen.

9.1 - ALLGEMEINE ANGABEN

Halten Sie sich bei der Entsorgung des Ofens an die geltenden Rechtsvorschriften.

Achten Sie während der Entsorgung auf die ordnungsgemäße Trennung der verschiedenen Baumaterialien (Plastik, Kupfer, Eisen etc.)

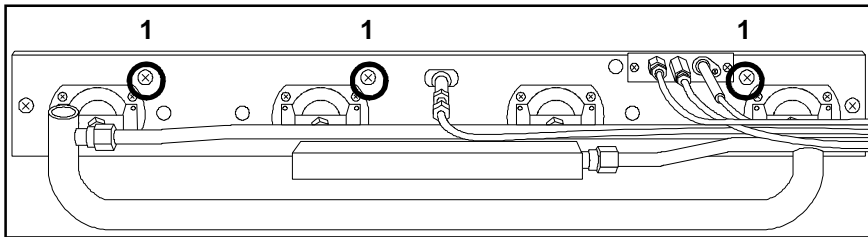


Abb. 17 (Austausch des Zündbrenners)

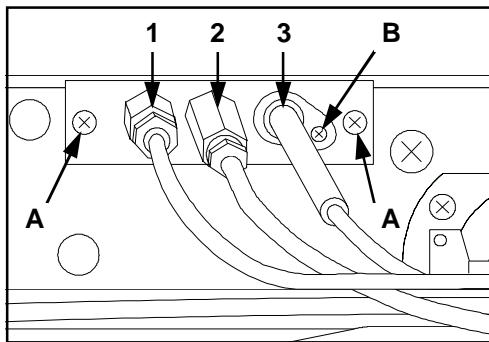


Abb. 18 (Austausch Thermoelement, Pilotbrenner und Zündkerze)

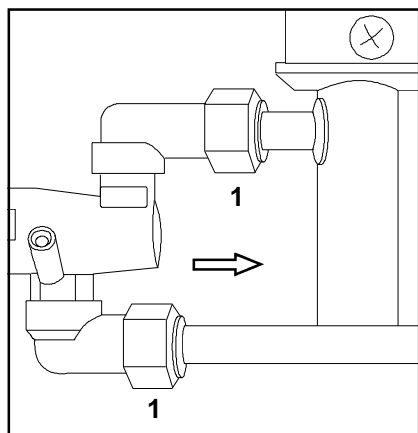
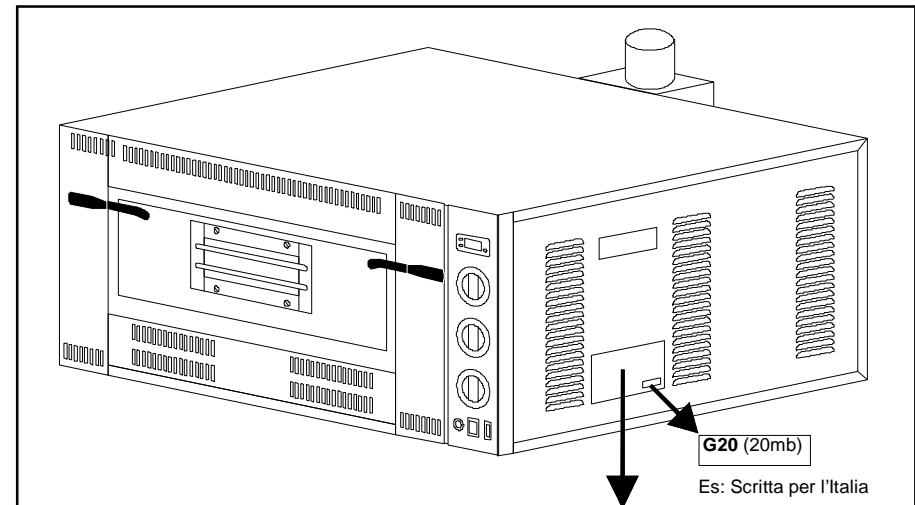


Abb. 19 (Austausch Gashahn)



3.1 – DATENSCHILD MIT CE-ZEICHEN UND GASARTENANGABE. EINGESTELLT FÜR GAS

Das selbstklebende CE-Schild ist aus Aluminium und ist an der rechten vorderen Ofenseite angebracht (Abb.1). Die Gasart ist auf demselben Schild angegeben (Abb.1).



HERSTELLERNUMMER	CATKAT	GAS/GAZ	G16	G31	G28	G25	
	02B0P	probar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/>
	02H0P	probar	30	30	20	-	SE <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/>
	02L0P	probar	30	37	20	-	IT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
CE 0049	02M0P	probar	28-30	37	20	25	FR <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/>
Nr.	02N0P	probar	30	30	30	-	DK <input type="checkbox"/>
MOD.	02P0P	probar	38-50	37	30	-	ES <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/>
ART.	02R0P	probar	28	37	30	-	IE <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/>
N°.	02S0P	probar	50	50	-	25	NL <input type="checkbox"/>
ΣQn kW	02T0P	probar	30	30	20	20	DE <input type="checkbox"/>
g/h m3/h	02U0P	probar	28	37	-	-	GR <input type="checkbox"/>
	02V0P	probar	30	30	20	-	AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
Predisposto e gas-Prävi al gaz-Eingestellt für gas-.....							
VAC	kW		Hz		Made in Italy		

Abb. 1 (CE-Typenschild)

**3.2 – ABMESSUNGEN**

In Abb. 2 sind die Abmessungen aller drei Ofenmodelle angegeben.

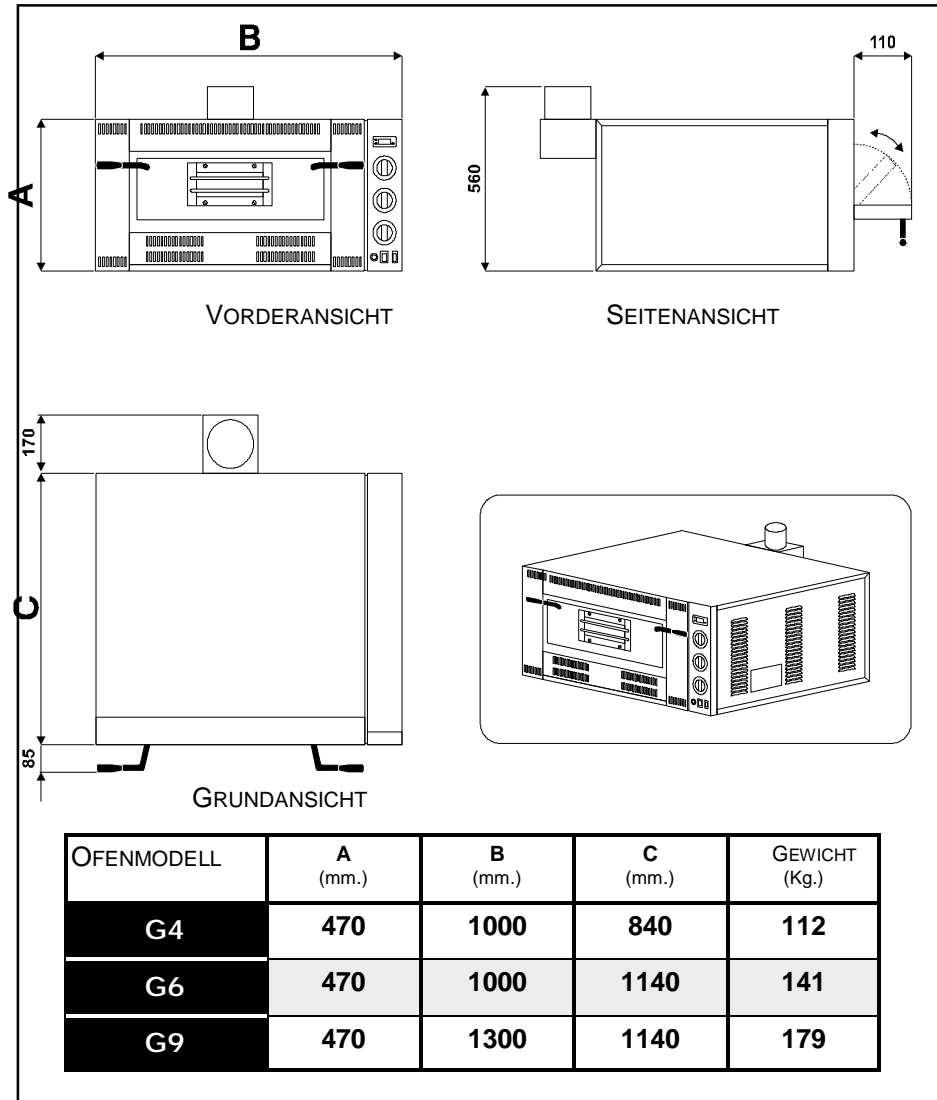


Abb. 2 (Abmessungen)

**8.2.2 - AUSTAUSCH DES ZÜNDBRENNERS**

- Die Schrauben lösen und das Frontpaneel (Abb. 3-2) abnehmen;
- Die 3 Befestigungsschrauben der Brennerhalterungen lösen (Abb. 17-1);
- Die innere feuerfeste Fläche herausnehmen;
- Den Brenner von Hand über die Ofentüre herausnehmen;
- Den Brenner nach den oben beschriebenen Arbeitsgängen wieder einbauen.

8.2.3 – AUSTAUSCH DES THERMOELEMENTS, DES PILOTBRENNERS UND DER ZÜNDKERZE**A) Thermoelement**

- Die Schrauben lösen und das Frontpaneel (Abb. 3-2) abnehmen;
- Das Thermoelement mit einem geeigneten Maulschlüssel (Abb. 18-1) lösen;
- Das Thermoelement nach den oben beschriebenen Arbeitsgängen wieder einbauen.

B) Pilotbrenner

- Die zwei Schrauben der Halterung lösen (Abb. 18-A);
- Den neuen Pilotbrenner (Abb. 18-2) nach den oben beschriebenen Arbeitsgängen wieder einbauen.

C) Zündkerze-

- Die Schraube (Abb. 18-B) lösen und die Zündkerze herausnehmen;
- Die neue Zündkerze (Abb. 18-3) nach den oben beschriebenen Arbeitsgängen wieder einsetzen.

**8.2.1 AUSTAUSCH DER UNTEREN UND OBEREN BRENNER**

- Das Frontpaneel abnehmen (Abb. 3-2);
- Die Verbindungsstücke abschrauben, die Gasleitung, die sich vor dem auszutauschenden Brenner befindet, abbauen;
- Die Brenner-Luftklappe (Abb. 16-2) abnehmen, indem die Schraube (Abb. 16-1) gelöst wird und seitlich herausziehen;
- Die 4 Schrauben (Abb. 16-4) lösen und den Brenner (Abb. 16-3) herausnehmen und ersetzen;
- Den Brenner nach den oben beschriebenen Arbeitsgängen WIEDER EINBAUEN.

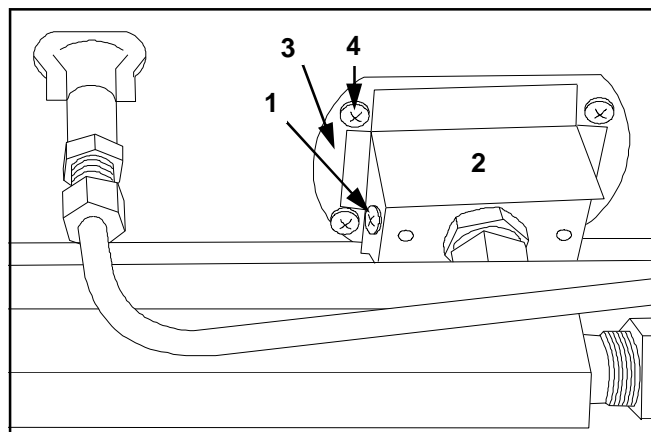
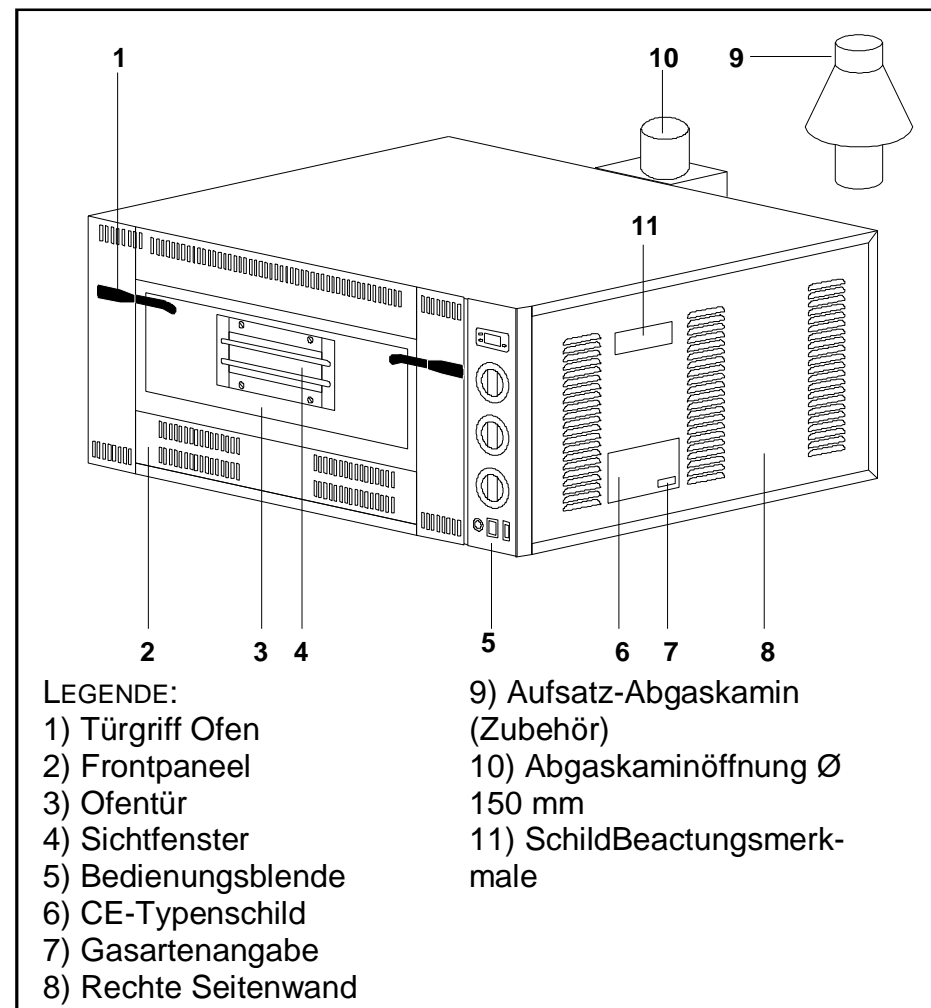


Abb. 16 Austausch der oberen und unteren Brenner

**3.3 - TECHNISCHE DATEN**

In den folgenden Tabellen (Tab. 1 – 2 – 3) finden Sie die technischen Daten sowie Eigenschaften der Öfen.



LEGENDE:

- 1) Türgriff Ofen
- 2) Frontpaneel
- 3) Ofentür
- 4) Sichtfenster
- 5) Bedienungsblende
- 6) CE-Typenschild
- 7) Gasartenangabe
- 8) Rechte Seitenwand

- 9) Aufsatz-Abgaskamin (Zubehör)
- 10) Abgaskaminöffnung Ø 150 mm
- 11) SchildBeactungsmerkmale

Abb. 3 (Komponentenbeschreibung)



MODELL G4	MESSE N-HEIT	OBEN SEITEN- BRENNER	UNTEN ZENTRALBRENNER	TOTAL
NENN-BRENNERBELASTUNG	(kW)	7.2	5.0	13.9
TEIL-BRENNERBELASTUNG	(kW)	2.2	1.8	
Ø DÜSE				
G30 28...30mbar	(mm.)	2 x 0.95	2 x 0.80	
G30 50mbar	(mm.)	2 x 0.85	2 x 0.70	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 1.50	2 x 1.20	
G25 25mbar	(mm.)	2 x 1.60	2 x 1.25	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 1.65	2 x 1.30	
Ø BY-PASS				
G30-28mbar	(mm.)	0.60	0.60	
G30 50mbar	(mm.)	0.60	0.60	
G20 / G25	(mm.)	Reg.	Reg.	
ZÜNDBRENNER-DÜSE				
G30 28...30mbar	N°	22	22	
G30 50mbar	N°	22	22	
G20 / G25	N°	27	27	
STANDBRENNER-DÜSE				
G30 28...30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.60	0.60	
G20 / G25	(mm.)	1.20	1.20	
PRIMÄRLUFT-EINSTELLUNG				
G30 28...30mbar (SIEHE ABB. 9)	(mm.)	1.0	1.0	
G30 50mbar	(mm.)	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN	
G20 20mbar	(mm.)	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN	
G25 25mbar	(mm.)	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN	
G25 20mbar	(mm.)	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN	

prEN 203.1 (1992)+prEN 203-1/A1 (1995) - FOGLIO DI MISURA 08 M 203-1-2 /26 REV.0

Abb. 1 (Technische Daten Mod. G4)

**8.1 – GRUNDWARTUNG**

Die Grundwartung umfaßt alle Kontrollen und Eingriffe, die der Bediener innerhalb der festgelegten Zeiträume und in den festgelegten Abständen durchzuführen hat, um so eine dauerhafte Leistungsstärke und Sicherheit des Ofens zu garantieren.



VOR DER DURCHFÜHRUNG IRGEND EINER NORMALEN ODER BESONDEREN WARTUNGSARBEIT MUß DER NETZSTECKER DES OFENS AUS DER STECKDOSE GEZOGEN UND DER Absperrhahn des Gasversorgungsnetzes geschlossen werden.

- 1) Reinigung der feuerfesten Fläche: Diese Arbeit wird am warmen Ofen durchgeführt. Nach Erreichen der Temperatur von ca. 350 °C den Ofen ausschalten, die Türe öffnen und die Fläche mit einer Bürste aus Pflanzenfasern mit einem langen Griff reinigen. Nicht die heißen Ofenteile berühren. Es wird die Benutzung geeigneter Handschuhe und Kleidung zur Vermeidung von Verbrennungen empfohlen.
- 2) Äußere Reinigung des Ofens: (Oberfläche in Edelstahl, Sichtfenster und Bedienungsblende): Diese Arbeiten werden am kalten Ofen durchgeführt.

8.2 – BESONDERE WARTUNG

Wenden Sie sich für alle Arbeiten, die eine besondere Wartung, Reparatur und/oder einen Austausch von Ofenteilen betreffen an den Vertragshändler, bei dem Sie den Ofen gekauft haben oder an einen zugelassenen Techniker mit den nötigen technischen und fachlichen Kenntnissen, wie von den geltenden Rechtsvorschriften gefordert




Im zweiten Falle wird die Einstellung der Backtemperatur auf 350 ÷ 380 °C bei Oberhitzebrennern in Minimalposition (Drehknopf des Hahnes der Brenner Oberhitze in Position "Minimale Leistung") und Unterhitzebrennern in Maximalposition (Drehknopf des Hahnes der Brenner Unterhitze in Position "Maximale Leistung");6) Nach Abschluß des Backvorgangs die Türe öffnen, die Pizza/Pizzen herausnehmen und die Türe wieder schließen.



DIE WAHL DER IDEALEN BACKTEMPERATUR UND DIE ENTSPRECHENDE EINSTELLUNG DER BRENNER OBER- UND UNTERHITZE HÄNGEN AUSSCHLIEßLICH VON DER ERFAHRUNG DES BEDIENERS AB.

7.3 – ABSCHALTEN DES OFENS

Das Abschalten des Ofens kann vom beauftragten Bediener vorgenommen werden. Dabei die Abfolge der nachfolgend beschriebenen Arbeitsphasen genau einhalten:

- 1) Den Ofen abschalten, indem der Drehknopf in die Position  "ausgeschaltet" (Abb. 14-2/3/4) gebracht wird;
- 2) Über den Schalter (Abb. 17-7) die Innenbeleuchtung des Ofens abschalten;
- 3) Den Hauptschalter (Abb. 14-6) abschalten, die grüne Kontrollampe wird ausgehen;
- 4) Den Absperrhahn des Gasversorgungsnetzes zudrehen;
- 5) Den Stecker für die Stromversorgung des Ofens aus der Steckdose ziehen.



MODELL G6	MESSEN-HEIT	OBERN SEITENBRENNER	UNTEN ZEN-	TOTAL
NENN-BRENNERBELASTUNG	(kW)	9.0	7.2	18.0
TEIL-BRENNERBELASTUNG	(kW)	3.5	3.5	
Ø DÜSE				
G30 28..30mbar	(mm.)	2 x 1.15	2 x 0.95	
G30 50mbar	(mm.)	2 x 1.00	2 x 0.85	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 2.10	2 x 1.50	
G25 25mbar	(mm.)	2 x 2.30	2 x 1.60	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 3.00	2 x 1.65	
Ø BYPASS				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.85	0.85	
G30 50mbar	(mm.)	0.85	0.85	
G20 / G25	(mm.)	Reg.	Reg.	
ZÜNDBRENNER-DÜSE				
G30 28..30mbar	N°	22	22	
G30 50mbar	N°	22	22	
G20 / G25	N°	27	27	
STANDBRENNER-DÜSE				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.60	0.60	
G20 / G25	(mm.)	1.20	1.20	
PRIMÄRLUFT-EINSTELLUNG				
G30 28..30mbar	(mm.)	1.0	1.0	
G30 50mbar	(mm.)	1.0	GESCHLOSSEN	
G20 20mbar	(mm.)	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN	
G25 25mbar	(mm.)	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN	
G25 20mbar	(mm.)	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN	

prEN 203.1 (1992)+prEN 203-1/A1 (1995) - FOGLIO DI MISURA 08 M 203-1-2 /26 REV.0

Abb. 1 (Technische Daten Mod. G6)



MODELL G9	MESS- EN- HEIT	OBEN SEITEN- BRENNER	UNTEN ZEN- -	TOTAL
NENN-BRENNERBELASTUNG	(kW)	9.0*	13.0*	24.5
TEIL-BRENNERBELASTUNG NL	(kW)	9.0*	13.0*	24.5
TEIL-BRENNERBELASTUNG	(kW)	3.5*	4.0*	
TEIL-BRENNERBELASTUNG DE-AT	(kW)	3.5*	4.0*	
∅ DÜSE				
G30 28..30mbar	(mm.)	2X1.15	4X0.95	
G30 50mbar	(mm.)	2X1.00	4X0.85	
G20 20mbar	(mm.)	2X2.10	4X1.50	
G25 25mbar	(mm.)	2X2.30	4X1.60	
G25 20mbar	(mm.)	2X3.00	4X1.65	
∅ BYPASS				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.85	1.05	
G30 50mbar	(mm.)	0.85	1.05	
G20 / G25	(mm.)	Reg.	Reg.	
ZÜNDBRENNER-DÜSE				
G30 28..30mbar	N°	22	22	
G30 50mbar	N°	22	22	
G20 / G25	N°	27	27	
STANDBRENNER-DÜSE				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.60	0.60	
G20 / G25	(mm.)	1.20	1.20	
PRIMÄRLUFT-EINSTELLUNG				
G30 28..30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	1.0	1.0	
G30 50mbar	(mm.)	1.0	GESCHLOSSEN	
G20 20mbar	(mm.)	1.0	GESCHLOSSEN	
G25 25mbar	(mm.)	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN	
G25 20mbar	(mm.)	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN	

* A meno delle portate termiche dei bruciatori pilota e dell'interaccensione

prEN 203.1 (1992)+prEN 203-1/A1 (1995) - FOGLIO DI MISURA 08 M 203-1-2 /26 REV.0

ABB. 1 (TECHNISCHE DATEN MOD. G9)



7.2.2 – BACKEN DER PIZZA

Hat der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht (siehe Punkt 5), zu sehen am Thermostat/Thermometer (Abb. 14-1), so ist es möglich, die Pizza für das Backen in den Ofen einzubringen.

- 1) Von Hand die Ofentüre (Abb. 3-3) über die Griffe (Abb. 3-1) öffnen;
- 2) Für die Innenbeleuchtung der Kochkammer den Schalter Lampe Ofen (Abb. 14-7) drücken;



BEIM ÖFFNEN DER TÜRE AM EINGESCHALTETEN OFEN IST ES WICHTIG EINEN SICHERHEITSABSTAND ZU HALTEN, UM SO NICHT VON EINER WELLE AUSTRETENDER HEIßER LUFT GETROFFEN ZU WERDEN.

3) Die zu backende Pizza/Pizzen in den Ofen schieben. Dafür geeignete Hilfsmittel benutzen. Es ist wichtig, die Türe nicht zu lange geöffnet zu lassen, da die austretende Hitze die Temperatur des Ofens senkt.

4) Die Türe wieder schließen und den Kochvorgang durch das Sichtfenster (Abb. 3-4) kontrollieren;

5) Die Backtemperatur der Pizza ist unterschiedlich, je nachdem man die Pizza direkt auf den feuerfesten Stein oder auf ein Backblech legt.

Im ersten Falle wird die Einstellung der Backtemperatur auf 350 ÷ 380 °C bei Oberhitzebrennern in Maximalposition (Drehknopf des Hahnes der Brenner Oberhitze in Position

"Maximale Leistung") und Unterhitzebrennern in Position (Drehknopf des Hahnes der Brenner Unter-

Minimal-
hitze in

Position "Minimale Leistung") empfohlen.





Sobald der Pilotbrenner zündet den Knopf freilassen; die Pilotflamme muß gezündet bleiben. Sollte dies nicht so sein, den Vorgang wiederholen. Es ist möglich, die Pilotflamme durch die Schlitze auf der rechten Seite des Frontpaneels und die entsprechende innere Sichtöffnung zu beobachten (Abb. 3-2), indem man mit einer Neigung von ca. 45° nach rechts schaut (Abb. 15);
6) Den Knopf des Haupthahnes (Abb. 14-4) in die Position (Maximale Leistung) drehen;



B) Brenner Ober- und Unterhitze

7) Die entsprechenden Hähne Oberhitze (Abb. 14-2) und Unterhitze (Abb. 14-3) öffnen, gegen den Uhrzeigersinn drehen und in die Position (Maximale Leistung) bringen.

Die Flamme dehnt sich von Zündbrenner auf alle Brenner Ober- und Unterhitze aus. Wird die eingestellte Temperatur erreicht, so gehen die Brenner aus: sie funktionieren dann intermittierend, um die Temperatur zu halten.

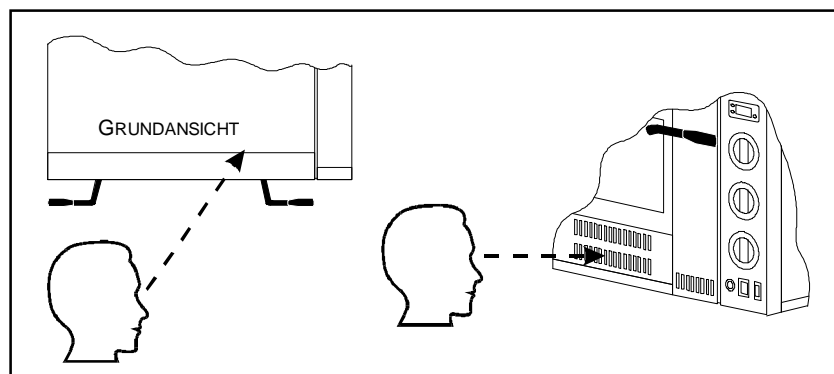


Abb. 15 (Kontrolle Pilotflamme)



3.4 – GEBRAUCHSBESTIMMUNG

Die Öfen (Mod. G4 – G6 – G9) wurden speziell für das Backen von Pizzas und zum Überbacken von Gerichten auf Backblechen entwickelt und hergestellt.
Die Betriebstemperatur ist von minimal 50° C bis maximal 450° C einstellbar.

3.5 – GEBRAUCHSBEGRENZUNG

Die Öfen (Mod. G4 – G6 – G9) wurden exklusiv für die in der Beschreibung erwähnten Punkte 3.4 entwickelt. Um die Sicherheit der Öfen zu gewährleisten, ist jeglicher andere Einsatz nicht zulässig.



4.1 – TRANSPORT UND HANDHABUNG



WÄHREND DER HANDHABUNGS- UND HEBEARBEITEN DES OFENS VERSICHERN SIE SICH, DAß SICH KEINE PERSONEN, TIERE ODER GEGENSTÄNDE IM AKTIONSRADIUS AUFHALTEN, DEREN UNVERSEHRTHEIT ZUFÄLLIG BEEINTRÄCHTIGT WERDEN KÖNNTE.



BENUTZEN SIE UNBEDINGT HEBEMITTEL UND –SYSTEME, DIE DEM GEWICHT UND DEN ABMESSUNGEN DES OFENS ANGE-
MESSEN SIND. (SIEHE PAR 3.2–3.3 UND TAB. 1-2-3).



SOLLTE EIN HUBWAGEN FÜR DAS ANHEBEN UND DIE HANDHABUNG BENUTZT WERDEN, SO ÜBERZEUGEN SIE SICH, DAß DIE GABELN IN GEEIGNETER ART UND WEISE POSITIONIERT WERDEN. DABEI DEN OFEN NICHT ANSTOßEN (Abb. 4)
WÄHREND DER HEBE- UND HANDHABUNGSARBEITEN NICHT



PLÖTZLICH BREMSEN, DIE GESCHWINDIGKEIT ERHÖHEN UND/
ODER DIE RICHTUNG WECHSELN.

Um den Transport zu erleichtern, werden die Geräte in einem Karton verpackt und mit Bändern auf einer Palette befestigt.
Die Geräte sind zusätzlich mit einer durchsichtigen Folie überzogen.
Sobald das Gerät den Bestimmungsort erreicht hat, ist die Verpackung und die Folie zu entfernen.

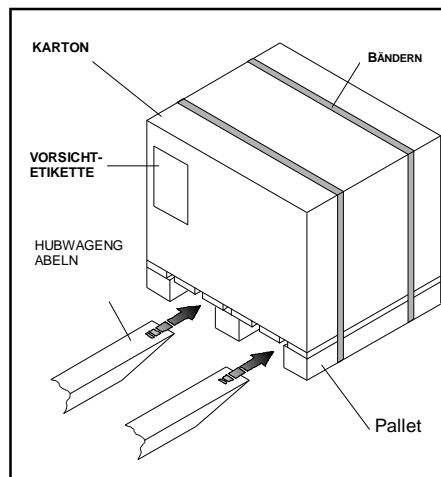


Abb. 4 (Stapler – Gabelführung)



7.2 – INBETRIEBNAHME



DIE INBETRIEBNAHME DES OFENS DARF ERST NACH ABSCHLUß DER INSTALLATIONSARBEITEN UND NACH ERHALT DER KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG FÜR DIE ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE WIE AUCH FÜR DEN GASANSCHLUß DURCH EINEN ZUGELASSENEN TECHNIKER ERFOLGEN.

Die Inbetriebnahme des Ofens kann vom beauftragten Bediener vorgenommen werden. Dabei die Abfolge der nachfolgend beschriebenen Arbeitsphasen genau einhalten:

7.2.1 – ANZÜNDEN DER BRENNER

- 1) Den Stecker für die elektrische Speisung des Ofens in die dafür vorgesehene Steckdose einführen;
- 2) Den Knopf des Hahnes für das Gasversorgungsnetz drehen;
- 3) Den Hauptschalter für die Stromversorgung (Abb. 14-6) drücken, die grüne Kontrollampe geht an;
- 4) Die Betriebstemperatur am Thermostat/Thermometer festlegen indem man gleichzeitig die Tasten "set" und "+" oder "-" drückt (Abb. 14-1). Ist die eingestellte Temperatur gleich der Raumtemperatur oder liegt sie noch darunter, so ist es unmöglich die Brenner einzuschalten, da der Thermostat mit dem Elektroventil für die Gasversorgung verbunden ist, das den Gasfluß bei Erreichen der eingestellten Temperatur unterbricht.

A) Standbrenner

- 5) Den Knopf des Haupthahnes für die Gasversorgung in die Position drehen (ABB. 14-4), den Knopf gedrückt halten und gleichzeitig wiederholt die piezoelektrische Zündung der Pilotflamme drücken (Abb. 14-5);



7.1 – BEDIENUNGSBLENDE

Die Bedienungsblende (Abb. 14) des Ofens befindet sich auf der Vorderseite. Über diese Blende kann der Bediener das Einschalten und die Festlegung der Parameter des Ofens für das Backen manuell durchführen.

LEGENDE:

- 1 – THERMOSTAT/THERMOMETER
2 – DREHKNOPF DES HAHNS FÜR DEN BRENNER OBERHITZE

- POSITION AUSGESCHALTET
- 🔥 POSITION MAXIMALE LEISTUNG
- 🔥 POSITION MINIMALE LEISTUNG

- 3 – DREHKNOPF DES HAHNES BRENNER UNTERHITZE

- POSITION AUSGESCHALTET
- POSITION MAXIMALE LEISTUNG
- 🔥 POSITION MINIMALE LEISTUNG

- 4 – DREHKNOPF DES HAUTHAHNES

- POSITION AUSGESCHALTET
- POSITION ZÜNDUNG PILOTFLAMME
- POSITION MAXIMALE LEISTUNG
- ★ STANDBRENNER
- 🔥 POSITION MINIMALE LEISTUNG
- 🔥 STANDBRENNER

- 5 – PIEZOELEKTRISCHE ZÜNDUNG PILOFLAMME

- 🔥 LOFLAMME

- 6 – HAUPTSCHALTER

- 7 – SCHALTER LAMPE OFEN

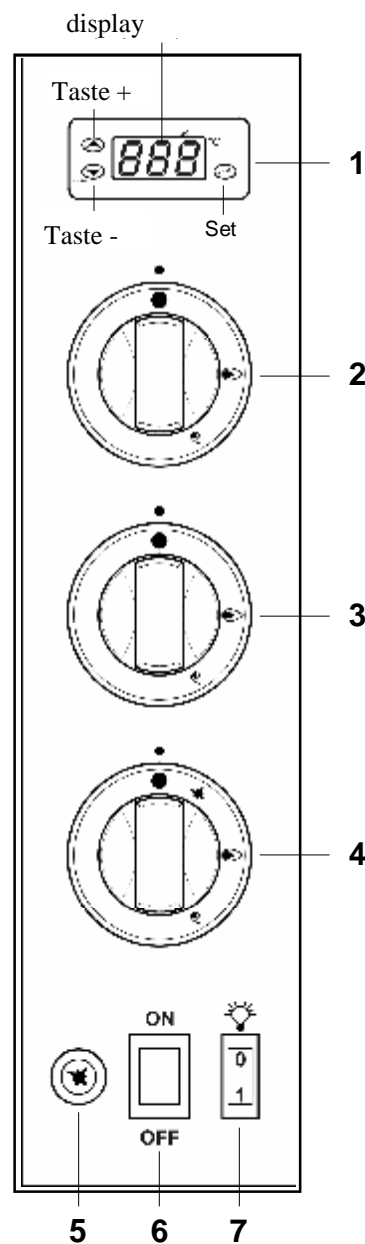


Abb. 14 Bedienungsblende



5.1 – AUFSTELLUNG



ALLE MONTAGEARBEITEN DES OFENS (AUFSTELLUNG, ELEKTRISCHER ANSCHLUß, GAS- UND KAMINANSCHLUß, EINSTELLUNGEN UND KONTROLLEN) SIND AUSSCHLIEßLICH VON ZUGELASSENEM FACHPERSONAL MIT DEN ERFORDERLICHEN TECHNISCHEN KENNTNISSEN UND GEMÄß DER IM BENUTZUNGSLAND DES OFENS GELTENDEN RECHTSVORSCHRIFTEN DURCHZUFÜHREN.

Der Ofen ist auf einer dem Gewicht angemessenen Stellfläche aufzustellen, die den in Abb. 5 angegebenen Mindestabmessungen entspricht. Es wird empfohlen, die rechte Ofenseite zur leichteren Durchführung eventueller Reparaturarbeiten freizuhalten.

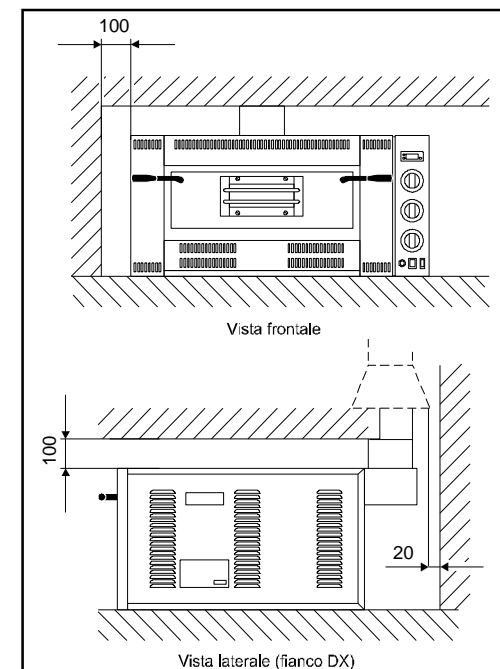


Abb. 5 (Benötigte Mindestabmessungen für die Montage)

5.2 – ELEKTRISCHER ANSCHLUß

Der Ofen ist mit einem auf der Rückseite befindlichen Elektrokabel ohne Stecker für den Anschluß an (1/230 V) versehen (Abb.6).die elektrischen Daten sind auf dem CE-Typenschild aufgeführt.



DER ELEKTROANSCHLUß DES OFENS DARF AUSSCHLIEßLICH VON EINEM FACHMANN (ELEKTRIKER) UND GEMÄß DER IM BENUTZUNGSLAND DES OFENS GELTENDEN VORSCHRIFTEN DURCHFÜHRT WERDEN. DER FACHMANN MUß EINE BESCHEINIGUNG ÜBER DIE ORDNUNGSGEMÄßE AUSFÜHRUNG DER ARBEITEN AUSSTELLEN.



DER HERSTELLER WEIST JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN UND GEGENSTÄNDEN ZURÜCK, DIE AUF UNSACHGEMÄßE GAS- UND ELEKTROANSCHLÜSSE ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

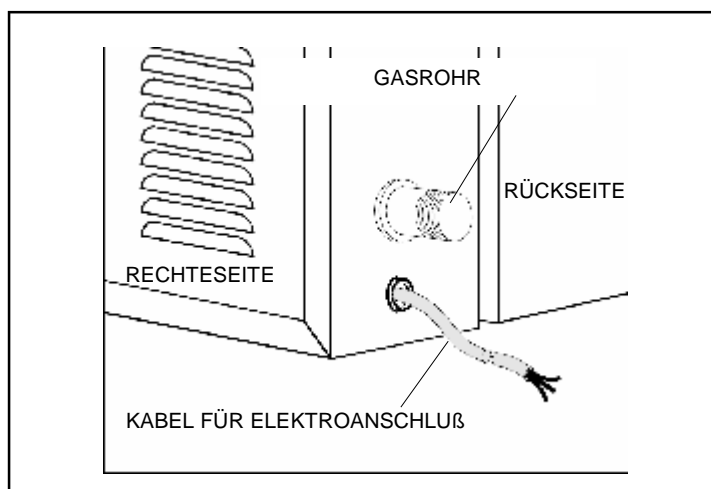


Abb. 6 Gas- und Elektroanschluß



6.1 – BESTIMMUNGEN UND VORSCHRIFTEN

Die Öfen der Herstellerfirma wurden gemäß der folgenden Richtlinien entworfen und hergestellt:
Richtlinie CEE 90/396 "Gasgeräte"
Richtlinie CEE 73/23 "Niederspannung"
Richtlinie CEE 89/336 "Elektromagnetische Kompatibilität"
Richtlinie CEE 93/68 "Vorschriften CE-Schild"
Europäische Norm EN 203 "Gewerblich genutzte Gasgeräte"
Einschlägige Rechtsverordnungen
Landesvorschriften wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen
Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften

6.2 – EINGEBAUTE SICHERHEITSAUFGABEN

Alle Bauteile des Ofens erfüllen gemäß der obengenannten Bestimmungen und Vorschriften die wichtigsten Sicherheitsansprüche und sind von den jeweiligen Herstellerfirmen zertifiziert.

Sicherheitsventil:

Es handelt sich um ein Ventil mit Thermoelement, das die Unterbrechung des Gasflusses zu den Brennern im Falle eines zufälligen Ausgehens der Pilotflamme erlaubt.

Es ist auf der rechten Seite des Ofens angebracht.



ES IST VERBOTEN, IRGEND EINE SICHERHEITSVORRICHTUNG DES OFENS ZU MANIPULIEREN, AUSZUSCHLIEßEN UND/ODER AUSZUBAUEN.



ES IST VERBOTEN, IRGEND EINE SICHERHEITSVORRICHTUNG ODER EINES DER BAUTEILE DES OFENS DURCH EIN NICHT ORIGINALES ERSATZTEIL ZU ERSETZEN.



Geräte Typ "A" (siehe Geräteschild)

Die Gasgeräte vom Typ "A" müssen die Abgase in eine geeignete Haube oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem Kamin von ausreichendem Zug verbunden sind oder direkt ins Freie ableiten. Gestattet ist auch die Ableitung der Abgase direkt ins Freie mittels eines geeigneten Ventilators, dessen Leistung nicht unter der von den Installationsvorschriften bestimmten liegen darf

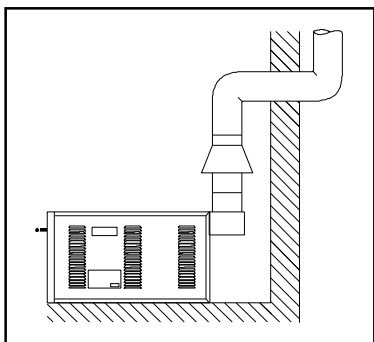


ABB. 11 (NATÜRLICHE ABFÜHRUNG)

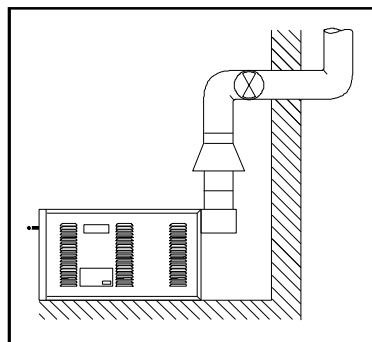


ABB. 12 (ABFÜHRUNG MITTELS VENTILATOR)

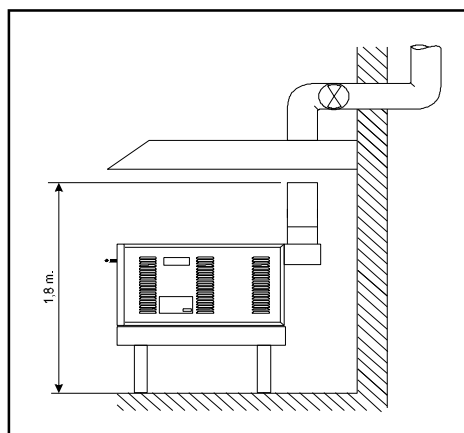


ABB. 13 (ABFÜHRUNG UNTER HAUBE UND VENTILATOR)



Der Elektroanschluß muß durch einen geeigneten Sicherungsautomaten mit einem minimalen Kontaktabstand von 3 mm ausgestattet werden.

Die Erdungsleitung darf nicht unterbrochen werden.

Die Betriebsspannung darf nicht mehr als +/- 10 % Schwankung betragen.

Das Gerät muß ordnungsgemäß an die Erdungsleitung angeschlossen werden.

Der Elektroschaltplan befindet sich im Kapitel 11 (Seite 36).



(NACH ABSCHLUß DER ARBEITEN FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUß MUß DER ZUGELASSENEN TECHNIKER (ELEKTRIKER) EINE ERKLÄRUNG AUSSTELLEN, DIE DIE STROMDURCHGANGSMESSUNG DER ÄQUIPOTENTIALSCHUTZSCHALTUNG BESCHIEINIGT

5.3 – GASANSCHLUß

Gasinstallation-Regeln zu folgen:

DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRG1) "Technische Regeln für Gasinstallation. TRF "Technische Regeln für Flüssiggas".

Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)

Der Ofen ist mit einem auf der Rückseite des Ofens befindlichen $\frac{3}{4}$ " Rohr mit Gewinde versehen (Abb. 6).

Der Anschluß des Ofens an das Gasnetz muß mit einer sichtbaren, verzinkten oder Kupferleitung erfolgen



STROMAUFWÄRTS DER GASLEITUNG MUß EIN ABSPERRHAHN SO EINGEBAUT WERDEN, DAß ER VOM BEDIENER FÜR DAS ÖFFNEN UND SCHLIEßEN LEICHT ERREICHBAR IST.

Der Ofen muß mit einer aus drei Teilen bestehenden Metallmuffe angeschlossen werden.

Die Rohrverbindungen sollen mit geeigneten Dichtmaterialien versehen werden.



DER OFEN IST VON DEM GASTYP ZU SPEISEN, FÜR DEN ER AUSGELEGT WURDE (CE-TYPENSCHILD ABB. 1) UND MUß JE NACH MODELL DIE IN DEN TABELLEN 1-2-3 AUFGEFÜHRTE CHARAKTERISTIKEN AUFWEISEN.

5.3.1 – DRUCKPRÜFUNG DER ZULEITUNG

Der Gas-Zuleitungsdruck wird mit einem Flüssigkeitsbarometer (Beispiel: U-Manometer mit Mindestanzeige von 0,1 mbar) nach den folgenden Vorgängen gemessen:

- 1) Die rechte Ofenblende entfernen (Abb. 3-8).
- 2) Die Schraube des Sicherheitsventils lösen (Hauptabspernung) (Abb.7/1).
- 3) Das U-Manometer anschließen.
- 4) Das Gerät nach den Benutzungsanweisungen einschalten (Kapitel 7).
- 5) Den Zuleitungsdruck messen.
- 6) Das Manometer entfernen.
- 7) Die gelöste Schraube am Sicherheitsventil festziehen (Abb. 7/1).
- 8) Die rechte Ofenblende wieder anbringen.

5.3.2 – GAS-UNDICHTIGKEITSPRÜFUNG

Nach erfolgtem Anschluß ist es notwendig die Dichtheitsprüfung durchzuführen.

Die Prüfung kann durch Einreiben der Verbindungsstücke mit Seifenwasser erfolgen.

Eventuelle Verluste werden durch Seifenblasen angezeigt/ festgestellt.

Ist im Gasnetz ein Zähler eingebaut, so kann eine weitere Prüfung durchgeführt werden: Für einen Kontrollzeitraum von ca. 10 Minuten darf kein Gasfluß angezeigt werden



5.4 – ANSCHLUß ABGASKAMIN

Die Geräte sind mit einem Kamin (Ø 150 mm) ausgestattet, um die Abgase abzuleiten und muß wie folgt und nach den jeweils geltenden Richtlinien angeschlossen werden.

Geräte Typ "B11" (siehe Geräteschild)

1) Natürliche Abluft (Abb. 11)

Anschluß am normalen Kamin (mit Rückschlagvorrichtung) mit genügendem Zug, um die Abgase direkt ins Freie zu führen.

2) Abluft über Ventilator (Abb. 12)

Anschluß an einen Kamin mit Ventilator (mit Rückschlagvorrichtung).

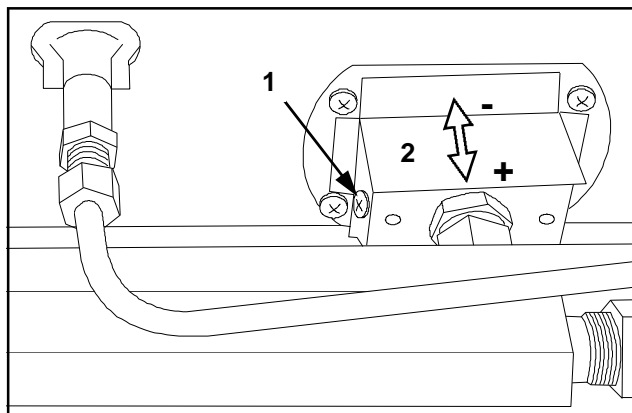
Die Gaszufuhr muß mittels Steuerung bei ungenügendem Zug sofort unterbrochen werden. Die Wiedereinschaltung darf nur manuell erfolgen.

3) Abluft über Ablufthaube (Abb. 13)

Bei der Montage unter einer Haube muß das Abluftrohr mindestens eine Höhe von 1,8 m vom Boden erreichen.

Das Abluftkaminrohr muß unter die Haube geführt werden.

Die Gaszufuhr muß mittels Steuerung bei ungenügendem Zug sofort unterbrochen werden. Die Wiedereinschaltung darf nur manuell erfolgen.



.Abb. 9 (Luftregulierung für Ober- und Unterhitzebrenner)

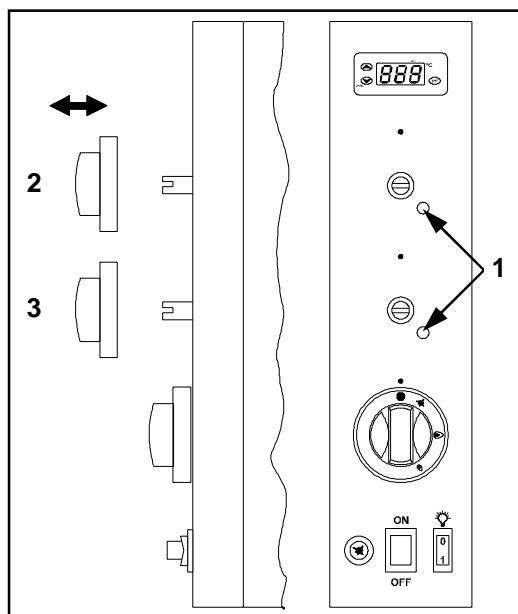


Abb. 10 (Minimum-Regulierung der Ober- und Unterhitze)



ES IST VERBOTEN, OFFENE FLAMMEN FÜR DIE SUCHE NACH GASVERLUSTEN ZU BENUTZEN. ANDERENFALLS KANN ES ZU EXPLOSIONEN VON GROßER ZERSTÖRUNGSKRAFT KOMMEN.

5.3.3. – UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN

Der Ofen wird mit der auf dem Geräteschild angegebenen Gasart geprüft und betriebsbereit geliefert. (Abb. 1)



SOLLTE DIE EINGESTELLTE GASART NICHT MIT DER VORHANDENEN GASART ÜBEREINSTIMMEN, SO MUß DIE UMSTELLUNG NACH ANWEISUNG ERFOLGEN. (ABS. 5.3.3)

Wie bereits erwähnt führen wir nochmals die erforderlichen Schritte auf:

A) Austauschen der Brennerdüse für Ober- und Unterhitze:
Die vordere Blende abnehmen (Abb. 3-2) die Schrauben lösen und die Luftklappe entfernen (Abb. 9 1-2). Die Düsen sind somit sichtbar und zugänglich.

Die Düsen mit entsprechendem Schlüssel lösen und entsprechend der Tabelle austauschen (siehe beigegefügte Tabelle des bestellten Ofens)

B) Austauschen der Düse des Standbrenners:
Die Düse (Abb. 8-3) entsprechend der Tabelle des erworbenen Ofens austauschen.

**C) AUSTAUSCHEN DER PILOTFLAMMENDÜSE:**

Die Befestigung laut Abb. 8-4 lösen, die Düse laut Tabelle des erworbenen Ofenmodells austauschen.

D) LUFTEINSTELLUNG:

Brenner Ober- und Unterhitze

Die Schraube laut Abb. 9-1 lösen, die Luftklappe Abb. 9-2 verstellen und nach erfolgter Einstellung festziehen (Abb. 9-1).

E) MINIMUM-EINSTELLUNG DES BRENNERS FÜR UNTER- UND OBERHITZE:

Bei Betrieb mit Flüssiggas (G30 – G31) ist das Minimum fix eingestellt (Abb. 10-1), die Stellschraube ist bis zum Anschlag hineingedreht.

Bei anderen Gasarten zur Regulierung des Minimums wie folgt vorgehen:

- Den entsprechenden Knebel des Brenners abziehen (Abb. 10 – 2/3).

- Die Stellschraube (Abb. 10 – 1) um 2/3 Umdrehungen herausdrehen und den Knebel wieder anbringen.

- Den Brenner anzünden und den Knebel in die (Minimum) Position stellen, den Knebel wieder abziehen und die Stellschraube nachstellen bis die Flamme stabil und sichtbar bleibt. (Abb. 10-1)

- Den Knebel einige Male in die Positionen (Maximum) und (Minimum) hin- und herdrehen, um so die Stabilität der Flamme zu überprüfen.

Der Standbrenner hat keine Minimum- und muß nicht eingestellt werden.



Einstellung

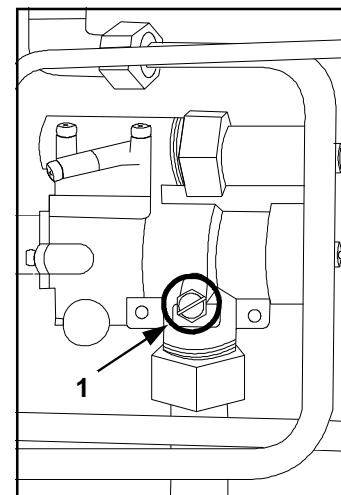


Abb. 7 (Druckmessung Zuleitung)

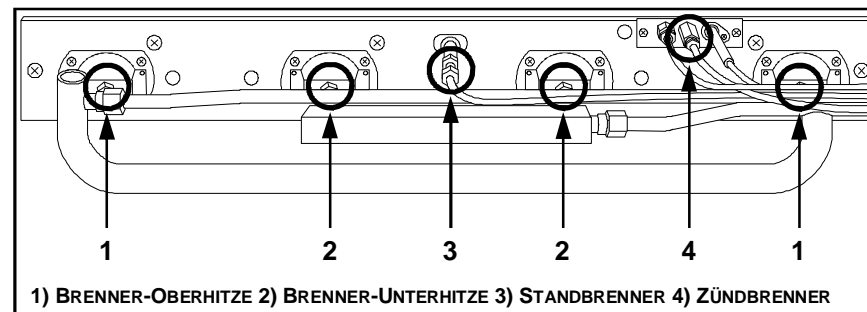


Abb. 8 (Austauschen der Brenner für Oberhitze, Unterhitze und Stand)