

Bedienungsanleitung

PIZZAOFEN

ggmgastro

Weinerpark 16

D- 48607 Ochtrup

Deutschland

Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00

Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00

Email: info@gmgastro.de

Web: www.gmgastro.de

**DIE FIRMA GGM GASTRO ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG BEI NICHTBEACHTUNG
DER ALLGEMEINEN NORMEN.**

Wir bitten Sie die Bedienungsanleitung vollständig zu lesen, damit von vornherein alles Einwandfrei läuft.

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEIN ZU BEACHTEN	3
INSTALLATION	4
INBETRIEBNAHME	5
BEDIENUNGSBLENDE PIZZAOFEN	8
AUFBAU ANLEITUNG	9
ANWEISUNG VORHEIZEN	10
ALARM MELDUNGEN	11
REINIGUNG & WARTUNG	12
ELEKTRISCHER SCHALTPLAN	14
TECHNISCHER DIENST	15

ACHTUNG: BITTE BEDIENUNGSANLEITUNG VOLLSTÄNDIG LESEN !!!

ALLGEMEIN ZU BEACHTEN

DIESE ANGABEN MÜSSEN UNBEDINGT VOR DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME ZU IHRER SICHERHEIT EINGEHALTEN WERDEN.

Das Gerät darf nur von Erwachsenen Personen bedient werden. Kleinkindern ist die Bedienung nicht gestattet.

Eventuelle Elektronikarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Handwerker durchgeführt werden. Das Gerät sollte nur vorsichtig bewegt werden.

Vergewissern Sie sich, dass das Zuleitungskabel bei der Installation nicht eingeklemmt und beschädigt wird.

Das Gerät darf ausschließlich von einem qualifizierten Fachmann instandgesetzt werden.

Bitte bei notwendigen Reparaturen in der Garantiezeit immer Ihren Lieferanten informieren.

Bevor das Gerät gereinigt, repariert oder sonstige Wartungen gemacht werden, vergewissern Sie sich bitte das es ausgeschaltet und somit von der Netzspannung getrennt ist.

Das Gerät ist ausschließlich zur Erwärmung von Lebensmittel bestimmt.

Die Innentemperatur des Gerätes kann sich der Umgebungstemperatur nähern, wenn die Klapptüren sehr oft geöffnet oder nicht geschlossen wird.

Es sollten auch die Vorgaben des Lebensmittel- Lieferanten beachtet werden.

INSTALLATION

Montage des Gerätes.

Stellen Sie den Ofen gegebenenfalls mit dem Untergestell an dem vorgesehenen Ort auf, an dem sich eine Netzsteckdose sowie die Vorrichtungen zum Schutz des Bedieners und des Geräts befinden.

Lassen Sie rund um das Gerät ausreichend Platz für die Lüftung und die Reinigung.

Das Grundgestell des Ofens und die Füße des Untergestells müssen auf eine feste, gleichmäßige und ebene Oberfläche aufgestellt werden. Das Untergestell macht keine Verankerung am Boden erforderlich.

Elektrischer Anschluss.

Bevor das Gerät angeschlossen wird ist folgendes zu beachten; vergewissern Sie sich, dass Frequenz und Spannung den Angaben des Geräteschildes entsprechen.

Wurde das Gerät ohne Anschlusskabel geliefert, so sollte es mit einem geeigneten Anschluss und nach Norm ausgestattet werden.

Es ist erforderlich dass, das Gerät geerdet wird.

Sollte die elektrische Anlage über keinen Erdanschluss verfügen, so ist es erforderlich einen Erdungsanschluss nach den bestehenden Normen zu installieren.

**DIE FIRMA GGM GASTRO ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG, BEI NICHTBEACHTUNG
DER ALLGEMEINEN NORMEN.**

INBETRIEBNAHME

1. Das Gerät an das Netz anschließen.

Der Netzanschluß und die Inbetriebnahme des Geräts müssen von einem spezialisierten Facharbeiter unter Befolgung der geltenden Normbestimmungen des Lands der Installation vorgenommen werden.

Installieren Sie eine Steckdose in der Nähe des Geräts, so dass das installierte Netzkabel zum Anschließen verwendet werden kann. Verwenden Sie für das Anschließen keine Verlängerungen, Installieren Sie für die zu installierenden Geräte eine Abzweigdose.

Der Installateur muss gemäß der geltenden Normvorschriften des Lands, in dem das Gerät betrieben wird, die folgenden Geräte installieren:

- Eine geeignete Steckdose sowie einen geeigneten Stecker;
- Einen Leitungstrennschalter;
- Einen thermischen Schutzschalter und einen Differentialschalter, die dem Kriechstrom der Widerstände angemessen sind.

Diese Komponente müssen zu Lasten des Benutzers in der Nähe des Aufstellungsorts des Geräts installiert werden.

Das Gerät muss in ausreichender Weise geerdet werden. Führen Sie sowohl eine Sichtkontrolle, als auch eine Messung der vorhandenen Erdung durch und nehmen Sie gegebenenfalls die erforderlichen Abänderungen vor. Nehmen Sie den Anschluss unter Beachtung der vorgesehenen Techniken vor und beachten Sie die zyklische Abfolge beim Anschließen der Phasen gemäß der

- L1 –Phase -L2 –Phase -L3 –Phase
- N/MP – Nullleiter – hellblau
- PE/Erde = Schutzleiter – GELB/GRÜN gestreift.

Nach dem Anschluss der Schutzvorrichtungen und der Speisung des Ofens die Funktion des Differentialschalters mit einem Messgerät überprüfen.

Sicherstellen, dass sich im Innern des Ofens keine brennbaren Materialien oder sonstigen Gegenstände befinden und, dass der Ofen zur Durchführung einer vorläufigen Prüfung in Betrieb genommen werden kann.

1. Stellen Sie sicher, dass sich der Hauptschalter des Geräts in der Position O/OFF befindet.
2. Drehen Sie den Knopf des Thermostats und stellen Sie eine Temperatur von ca. 150 C° ein.
3. Drehen Sie den Hauptschalter in die Position I/ON.
4. Überprüfen Sie die Leistungsaufnahme und die korrekte Funktion aller installierten Lampen.
5. Warten Sie ab, bis das Thermostat den Zyklus abbricht und stellen Sie den Hauptschalter dann auf Null.
6. Von nun an ist der Ofen betriebsbereit.

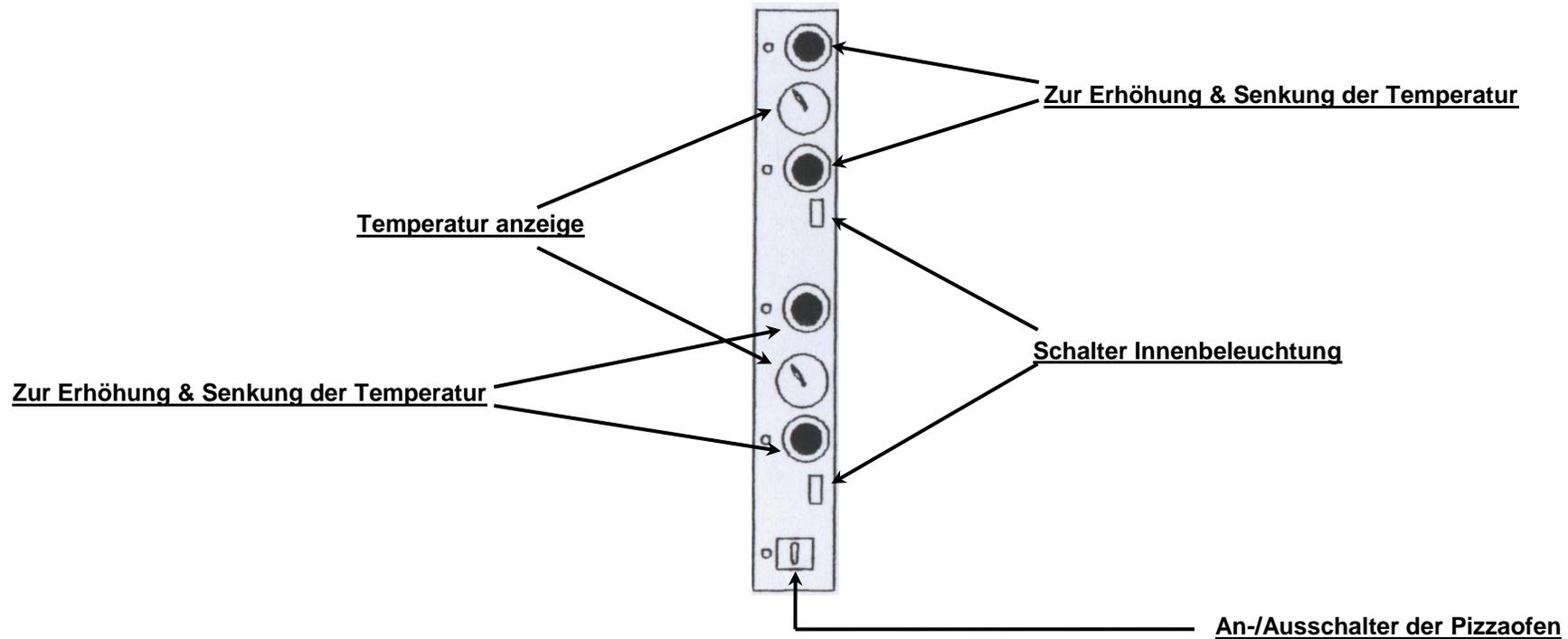
Der Installateur muss nach Abschluss des Anschlusses und der Funktionsprüfung ein ordnungsgemäßes Zertifikat über die durchgeführten Arbeiten ausstellen.

2. Benutzung des Ofens.

Vor der Benutzung die folgenden Kontrollen vornehmen und Vorbereitungen treffen:

1. Den Stecker in die Steckdose auf der Abzweigdose anschließen.
2. Sicherstellen, dass der Hauptschalter des Ofens sich in der Position O/Off befindet.
3. Sicherstellen, dass der magnetthermische Schutzschalter und der Differentialschalter beide offen sind.
4. Den Trennschalter in die Position I / ON stellen.
5. Mit dem Knauf das Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen.
6. Den Hauptschalter des Ofens in die Position I/On stellen.
7. Warten, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat; dies wird durch das Ausgehen der Kontrollleuchte angezeigt.
8. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, die Klappe öffnen und die Pizzen direkt auf das feuerfeste Material auflegen, ohne Behälter oder Pfannen unterzulegen.
9. Die Öfen weisen eine Garfläche aus einem feuerfesten, atoxischen Spezialmaterial auf, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.
10. Beim Öffnen der Klappen des Ofens tritt die heiße Luft aus dem Ofen aus und folglich fällt die Temperatur in der Garzelle der Pizza schnell ab. Es wird daher empfohlen, die Klappen nur zu öffnen, wenn es unbedingt erforderlich ist, um die Lebensmittel hereinzuschieben oder herauszunehmen. Dadurch wird der Energiebedarf reduziert und Temperaturschwankungen in der Garzelle werden vermieden. Die mit Fenster ausgestatteten Türen gestatten die Kontrolle des Garens der Pizen und Speisen ohne Öffnen der Klappen.

BEDIENUNGSBLENDE PIZZAOFEN



Power Schalter Mit diesem Schalter nehmen Sie den Pizzaofen in Betrieb.



Beleuchtungs-Schalter Steht für das An-/und Ausschalten der Beleuchtung des Backraums.



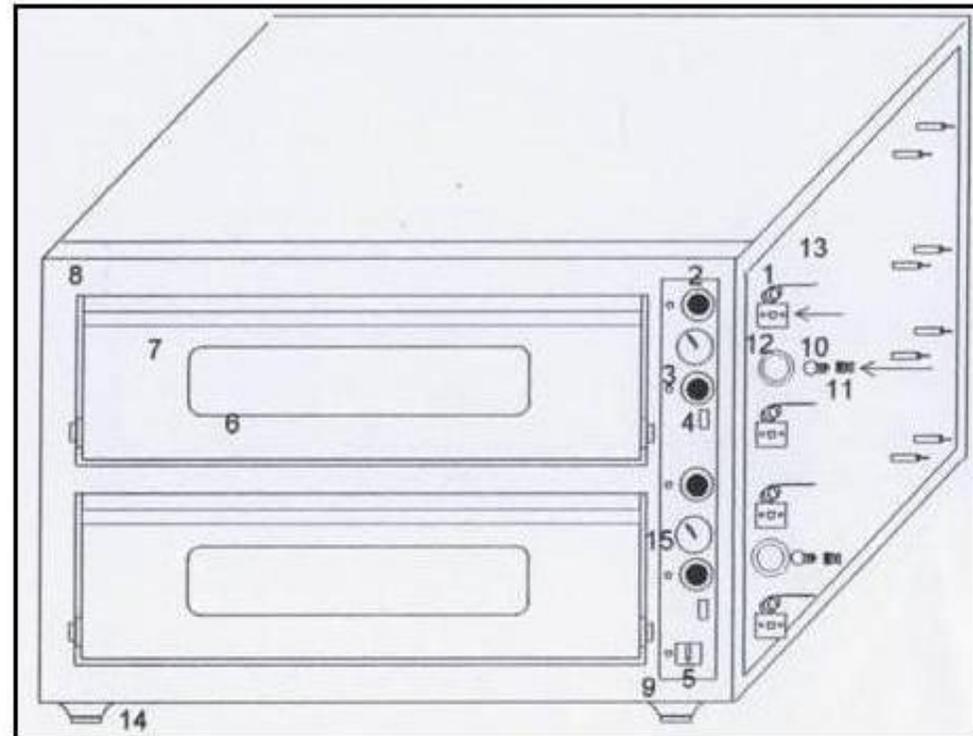
Temperatur anzeige: Wiedergabe der Temperatur auf dem Analog Display.



Temperatur Drehknopf Zur Erhöhung & Senkung der Temperatur des Backraums.

AUFBAU ANLEITUNG

PIZZA OVEN SPARE PART LIST			
REP	CODE	PIECE	SPARE PART
1	101001	4	Thermostat
2	101002	4	Temperatur Drehknopf
3	101003	5	Signal Lampe
4	101004	2	Beleuchtungschalter
5	101005	1	Powerschalter
6	101006	2	Betrachtungs Glas
7	101007	2	Abdeckung Tür
8	101008	2	Abdeckung Ofen
9	101009	1	Steuerverkleidung
10	101010	2	Elektrische Birne
11	101011	2	Birne Halter
12	101012	2	Birnen Halter Platz
13	101013	4	Resistenz
14	101014	4	Nahrung
15	101015	2	Temperatur Regler



VORHEIZEN

Vor der Benutzung des Ofens für das Garen von Lebensmitteln muss die Garzelle in geeigneter Weise vorgeheizt werden.

- Stellen Sie das Thermostat der Garzelle auf eine Temperatur von 250 °C ein und halten sie diese Temperatur für ca. eine Stunde aufrecht.
- Während des Vorheizens des Ofens werden Wasserdampf und unangenehme Gerüche produziert, wobei letztere auf der Oxydation der gepanzerten Widerstände beruhen.
- Nach Abschluss dieses ersten Zyklusses ist das Metall stabilisiert und es produziert keinerlei unangenehme Gerüche mehr. Die vordere Klappe des Ofens öffnen und für einige Minuten offen halten, um den Luftaustausch zu beschleunigen, dann die Klappe wieder schließen; den Ofen während dieser Zeit persönlich überwachen.
- Nach dem Vorheizen haben alle Metallteile und das feuerfeste Material in der Garzelle die Stabilisierungstemperatur erreicht und der Ofen kann wie üblich benutzt werden. Bei der folgenden Benutzung des Ofens ist der oben beschriebene Vorheizzyklus nicht mehr erforderlich.

ALARM ZEICHCHEN

Alarmer von Fühlern – A1 und A2

Der Steuerer ist mit Alarmen ausgestattet, die bei defekt des Fühlers aktiv wird. Der Fühlerdefekt wird durch Erscheinen eines entsprechenden Textes auf dem Display signalisiert.

A1 – Defekt des Fühlers von der Kammertemperatur. Der G201 veranlasst dann den Kompressor im Zeitzyklus einzuschalten (den sogenannten Uhrsteuerung) der gemäß durch den Parameter "c8" und "c9" einstellten Zeiten. Das Abtauen funktioniert normal.

A2 – Defekt des Verdampferfühlers. Die Wirkung der handgesteuerten und der automatischen Abtauerung wird gesperrt! Die einzige Möglichkeit die Einrichtung abtauen zu lassen besteht durch Ausschaltung der Einrichtung mit der  - Taste und Abwarten, bis das Eis auf natürliche Weise aufgetaut ist.

Gezeitigter Defekt beider Fühler – angezeigt wird nur der Text A1.

Nach erfolgter Reparatur des Kammerfühlers erleuchtet A2.

7. Alarm der Überhitzung – A4 betr. Programmversion 02.

Ist die Temperatur höher als der Parameter D6, so erscheint auf dem Display die Statusanzeige "Alarm A4" und die Temperatur, außerdem wird ein Alarmton wiedergegeben (falls der G-201 mit Tonsignalen ausgestattet ist). Dieser Alarmton hört nach Bestätigung einer beliebigen Taste auf.

REINIGUNG:

- Die Bedienelemente des Ofens nur in der angegebenen Reihenfolge bedienen, um zu vermeiden, dass Vorrichtungen durch unsachgemäße Bedienung beschädigt werden.
- Bei der Reinigung der Garzelle warten, bis der Ofen ganz abgekühlt ist.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Arbeit durch ein Hinweisschild anzeigen.
- Die Platten aus dem feuerfesten Material können mit einem mit Wasser angefeuchteten Tuch oder mit einer Drahtbürste mit Stahlborsten gereinigt werden; verwenden Sie auf keinen Fall Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder sonstige Chemikalien. Durch die hohen Temperaturen, die im Innern des Ofens erreicht werden, wird automatisch sterilisiert, was sich darin befindet. Hartnäckige Rückstände, Verkrustungen sowie verkohlte Lebensmittelreste auf dem feuerfesten Material können mit einer Bürste oder einer Metallklinge mit Sicherheitsgriff entfernt werden; dabei sind robuste Arbeitshandschuhe zu tragen.
- Die Außenseiten des Ofens können sowohl bei der Ausführung aus Edelstahl, als auch bei der lackierten Version mit einem mit etwas Wasser angefeuchteten Schwamm gereinigt werden; dabei kann auch ein zu 90% biologisch abbaubares Phosphat- und chlorfreies Reinigungsmittel mit neutralem PH-Wert verwendet werden.
- Keine cremigen Reinigungsmittel verwenden, die scheuernde Substanzen enthalten, die die Oberflächen angreifen.

WARTUNG:

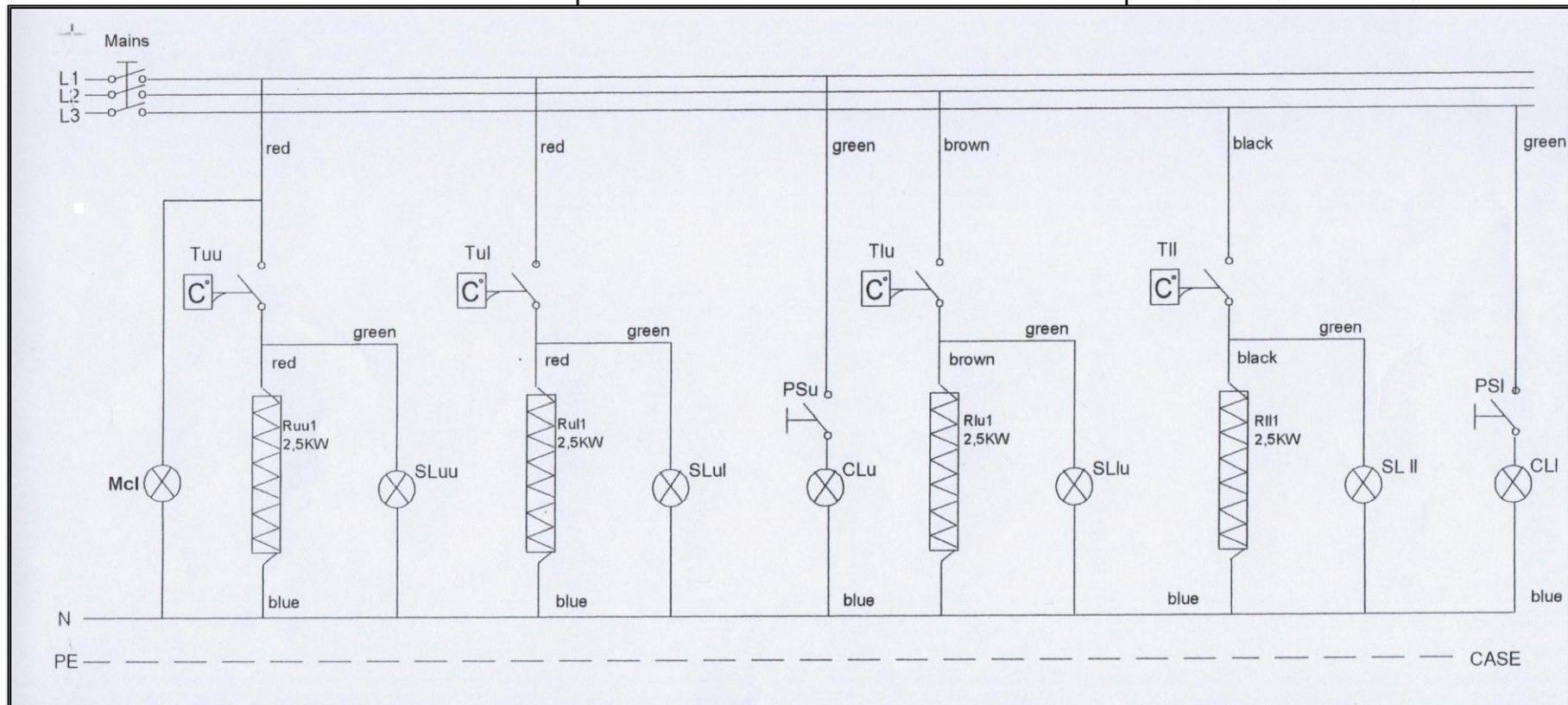
Der großen Einfachheit der Benutzung der beschriebenen Öfen zum Trotz werden an dieser Stelle einige Hinweise zu den Gefahren gegeben, die durch die von den Entwicklern angewendeten Sicherheitsmaßnahmen nicht vermieden werden können und die bei bestimmten Arten der unsachgemäßen Verwendung sowie bei der Verwendung bestimmter Zubehörteile entstehen können.

- Diese Öfen müssen vom Benutzer während des gesamten Betriebszyklusses überwacht werden, auch wenn sie mit Kontrollthermostat und Sicherheitsthermostat ausgestattet sind.
- Halten Sie das Kabel sowie Steckdose und Stecker des Ofens und aller Schutz- und Trennvorrichtungen an der Abzweigdose in einem guten Zustand.
- Das Netzkabeln in geeigneter Weise gegen jede Art von Beschädigungen schützen und sofort auswechseln, falls es eine Beschädigung erfahren hat, und sei sie auch nur oberflächlich.
- Den Ofen nicht im Freien installieren, weder unter einem Schutzdach, noch unter einer provisorischen Abdeckung.
- Der Ofen darf ausschließlich im Innern von Gebäuden benutzt werden.

- Die Öfen nicht zum Aufwärmen oder Trocknen von Tieren oder Ähnlichem verwenden.
- Weder Wasser, noch brennbare oder sonstige Flüssigkeiten ins Innere des Ofens spritzen.
- Diese Geräte weder innen noch außen mit Wasser reinigen
- Die Öfen dürfen ausschließlich von Personal benutzt werden, das für die Bedienung von elektrischen Geräten ausgebildet ist; dieses Personal muss über die Gefahren unterrichtet werden, die aus einem unsachgemäßen Gebrauch bzw. aus einem den Angaben dieses Handbuches zuwiderlaufenden Gebrauch sowie aus Unachtsamkeit entstehen können.
- Der Benutzer muss sowohl über die vorgesehene Kenntnis des Geräts, als auch über das gesetzlich vorgeschriebene Mindestalter für die Ausübung der Arbeitstätigkeit verfügen.
- Keinerlei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten während des Betriebs des Ofens oder während des Abkühlens durchführen: Wärme und elektrische Energie sind unsichtbar!
- Benutzen Sie diese Öfen und andere Geräte NICHT, wenn Sie sich nicht wohl fühlen oder wenn Sie sich nicht im Vollbesitz Ihrer körperlichen Kräfte befinden.
- Benutzen Sie weder diese Öfen, noch andere Geräte, wenn Sie unter der Einwirkung von Alkohol oder sonstigen Drogen stehen.
- Vor dem Reinigen des Ofens den Hauptschalter und den Trennschalter auf O/OFF stellen, den Stecker aus der Steckdose ziehen und während der Durchführung der Arbeiten ein Warnschild aufstellen: Warten, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist; das dauert mehrere Stunden!
- Diese Öfen wurden ausschließlich für einen einzigen und speziellen Verwendungszweck entwickelt und gefertigt, der im wesentlichen aus dem Garen von Pizzen oder Speisen auf Mehlbasis für die menschliche Ernährung besteht, das heißt Fläden, Torten, Brot und Feingebäck mit oder ohne Zusatz von Hefe.
- Der Ofen kann außerdem zum Aufwärmen von Lebensmitteln in Behältern mit erhöhtem Rand verwendet werden, um zu vermeiden, dass die Substanz direkt auf die Platte aus feuerfestem Material gerät, wo sie sich entzünden oder eine Verunreinigung erzeugen könnte.
- Diese Geräte dürfen ausschließlich zu den ausdrücklich genannten Verwendungszwecken eingesetzt werden.
- Eventuelle verkohlte Verkrustungen an den Wänden oder am Boden des Ofens können mit nicht schneidenden Werkzeugen oder Drahtbürsten entfernt werden; dabei sind Schutzhandschuhe zu tragen.
- Falls die Rückstände auf den feuerfesten Fliesen hartnäckig sind und sich mit den gewöhnlichen Mitteln nicht entfernen lassen, so müssen sie gegen neue ausgewechselt werden.
- Der Bediener darf weder Reparaturen vornehmen, noch Bauteile des Ofens entfernen, Eingriffe an der elektrischen Anlage oder an sonstigen Bauteilen des Ofens vornehmen. Nur entsprechend ausgebildetes Wartungspersonal darf Eingriffe am Ofen vornehmen.
 - ❖ Nie auf den Unterbau des Ofens oder den Ofen selbst steigen.
 - ❖ Kinder vom Ofen fernhalten, auch wenn er nicht in Betrieb ist.
 - ❖ Im Innern der Garzelle keine feuerfesten Fliesen entfernen; sofort ersetzen, wenn sie gerissen oder gebrochen sind.
 - ❖ Den Ofen ausschließlich zum Garen von Pizzen und ähnlichen Lebensmitteln verwenden.
 - ❖ Den Boden im Zugangsbereich zum Ofen stets frei von Gegenständen halten.

Elektrischer Schaltplan

Ruu1	Resistenz erhöhen vom oberen Schacht	Tuu	Thermostat erhöhen vom unteren Schacht
Rul1	Resistenz senken vom oberen Schacht	Tul	Thermostat senken vom oberen Schacht
Rlu1	Resistenz erhöhen vom unteren Schacht	TLu	Thermostat erhöhen vom unteren Schacht
Rll1	Resistenz senken vom unteren Schacht	Til	Thermostat senken vom unteren Schacht
SLuu	Signallampe erhöhen vom oberen Schacht	CLu	Controll lampe oberer Schacht
SLui	Signallampe senken vom oberen Schacht	CLi	Controll lampe unter Schacht
Sliu	Signallampe erhöhen vom unteren Schacht	psu	Schalter des oberen Schachts Steuerlampe
SLii	Signallampe senken vom Unteren Schacht	psl	Schalter der unteren Schachts Steuerlampe
		mcl	Hauptleitungen Steuerlampe



TECHNISCHER KUNDENDIENST

Haben Sie all diese Problemlösungen überprüft und das Gerät funktioniert immer noch nicht, so wenden Sie sich umgehend an Ihrem zuständigen Kundendienst

Tel +49 (0) 2553 722 03 00

Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00

Email: info@gmgastro.de

Web: www.gmgastro.de

DIE FIRMA GGM GASTRO ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG BEI NICHTBEACHTUNG DER ALLGEMEINEN NORMEN.