INHALTSVERZEICHNIS

A	**ALLGEMEINE INFORMATIONEN**	**Seite**	**2**
A1	PRODUKTBESCHREIBUNG	Seite	3
A2	TECHNISCHE DATEN	Seite	3
A3	TRANSPORT	Seite	4
A4	AUSPACKEN	Seite	4
B	**INSTALLATION**	**Seite**	**4**
C	**SICHERHEITSHINWEISE**	**Seite**	**5**
D	**BETRIEB**	**Seite**	**6**
E	**REINIGUNG UND WARTUNG**	**Seite**	**11**
F	**FEHLERSUCHE**	**Seite**	**12**
G	**INJEKTORWECHSEL UND GASEINSTELLUNG**	**Seite**	**13**
H	**GASANSCHLUSS**	**Seite**	**14**
I	**TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG**	**Seite**	**15**
J	**SCHALTPLAN**	**Seite**	**21**

A ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen. Eine falsche Installation oder der Austausch der Teile kann zu schäden oder verletzungen führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen, Missbrauch, Fahrlässigkeit oder falsche Installation verursacht werden. Bei unsachgemäßem Betrieb des Geräts erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren sie die Bedienungsanleitung sorgfältig an einem sicheren und griffbereiten Ort auf.

2. **Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgeführt werden. Bitte die Maschine nur von qualifiziertem Fachpersonal installieren lassen.**

3. Die Maschine darf nur von qualifirzierten Fachpersonal bedient werden.

4. Bitte schalten Sie das Gerät im Falle einer Störung oder eines Ausfalls sofort aus und lassen Sie es nur von autorisiertem Fachpersonal reparieren. Bitte verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

Gas Pizzaofen

A1 PRODUKTBESCHREIBUNG

*Das Gerät ist für den Einsatz in Großküchen konzipiert.

Produkt-Code	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Außenmaß (mm)
GPOE430DN	1100x950x520	125	1120x960x660
GPOE630DN	1400x950x520	161	1450x1000x660
GPOE930DN	1400x1250x520	200	1470x1280x660

A2 TECHNISCHE DATEN

PRODUKT-CODE	GPOE430DN	GPOE630DN	GPOE930DN
INNENMAßE (mm)	615x615x150	915x615x150	915x915x150
KAPAZITÄT	Ø300 mm x 4 pizza	Ø300 mm x 6 pizza	Ø300 mm x 9 pizza
LEISTUNG LPG (KW)	15,5	15,5	24,2
LEISTUNG NG (KW)	16,1	16,1	22
LEISTUNG (KW)	12	18	24
SPANNUNG (V)	1x230	1x230	1x230
GASVERBRAUCH (NG)	1,70 m³/h	1,70 m³/h	2,30 m³/h
GASVERBRAUCH (LPG)	1,21 kg/h	1,21 kg/h	1,90 kg/h
BETRIEBSDRUCK (mbar)	30	30	30
KABEL	3x2,5	3x2,5	3x2,5

A3 TRANSPORT

Dieses Gerät kann von Hand von einem Ort zum anderen transportiert werden. Lassen Sie das Gerät während des Transports nicht fallen.

A4 AUSPACKEN

*Bitte packen Sie die Verpackung entsprechend den Sicherheitsvorschriften und Verordnungen des jeweiligen Landes aus. Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl gefertigt, alle Kunststoffteile sind mit einem Symbol gekennzeichnet.

*Überprüfen Sie bitte, ob alle Teile des Geräts vollständig angekommen sind.

B INSTALLATION

*Stellen Sie die Maschine auf eine harte und ebene Oberflache um es vor Kipp und Sturtzgefahren zu schützen.

*Die wartung und Installation des Geräts muss von einem Fachmann durchgeführt werden, der über eine Installations- und Wartungslizenz des Unternehmens verfügt.

*Der Anschluss an die Gasanlage muss von einer autorisierten Person vorgenommen werden.

*Das Gerät muss in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden.

*Das Gerät muss gemäß den nationalen und lokalen Gasnormen des betreffenden Landes angeschlossen werden.

*Dieses Gerät muss gemäß den Sicherheitsvorschriften und -normen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

*Die Gaseingänge des Geräts sind auf dem Gehäuse mit "G" gekennzeichnet.

*Die Erdung des Geräts muss an die Erdungsleitung der Schalttafel angeschlossen werden.

*Der Anschluss an die Sicherung muss nach den geltenden Vorschriften erfolgen.

*Der Anschluss an die Gasleitung muss mit einem Metallrohr und einem Kugelhahn mit geeignetem Durchmesser hergestellt werden. Befestigen Sie den Kugelhahn nicht in der Nähe der Wärmequelle. Sobald die Gasleitung angeschlossen ist, muss die Dichtheit der Leitung geprüft werden.

*Die Gas- und Druckeinstellung muss mit dem Typenschild der Maschine übereinstimmen.

*Lassen Sie an allen Seiten 50 cm Abstand, um die Reinigung und Wartung zu erleichtern.

C SICHERHEITSHINWEISE

*Verwenden Sie das Gerät nicht an einem unzureichend beleuchteten Raum.

*Berühren Sie die Anbauteile nicht, während das Gerät in Betrieb ist.

*Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Materialien auf.

*Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Maschine leer ist.

*Beladen Sie das Gerät nicht über oder unter der Kapazität.

*Verwenden Sie das Gerät nicht ohne geeignete Schutzausrüstungen.

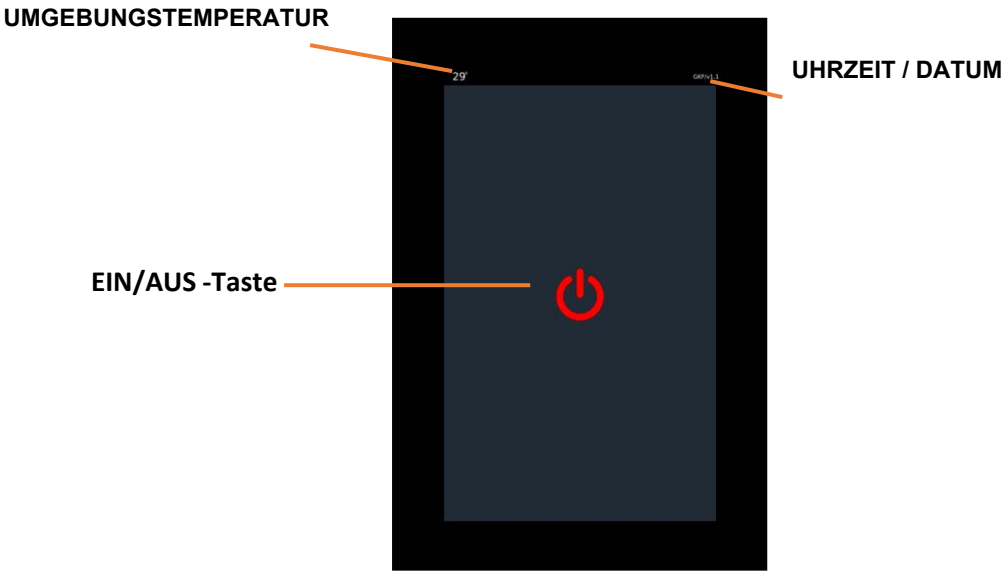
*Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.

*Wenn es aus irgendeinem Grund zu einem Brand oder einer Flammenbildung kommt, drehen Sie alle Gasventile und elektrischen Schalter schnell ab und benutzen Sie einen Feuerlöscher, verwenden Sie niemals Wasser, um das Feuer zu löschen.

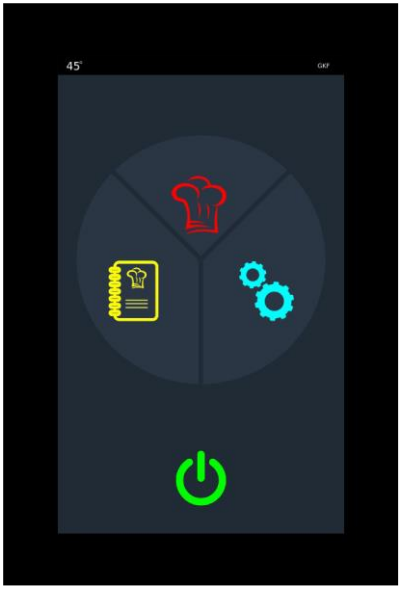
*Wenn das Gerät undicht ist, darf es auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.

D BETRIEB

*** BEDIENFELD**

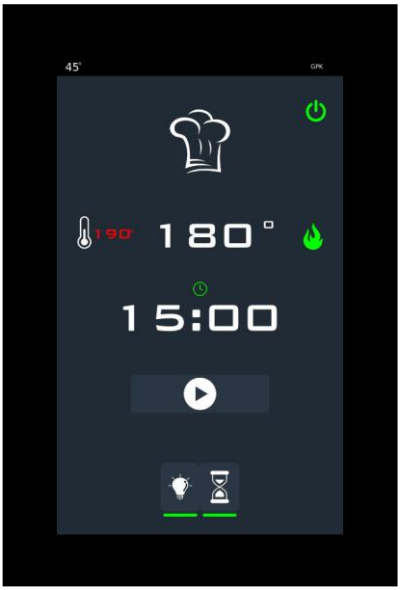


*** HAUPTBILDSCHIRM**



	Manueller Betrieb Klicken Sie auf die Taste, um den Backvorgang manuell durchzuführen.
	REZEPTE Klicken Sie auf die Taste, um ein Rezept zu erstellen.
	EINSTELLUNGEN Klicken Sie auf die Taste, um Zeit/ Datum und Autostart einzustellen.
	EIN/AUS -Taste

*** MANUELLER BETRIEB**

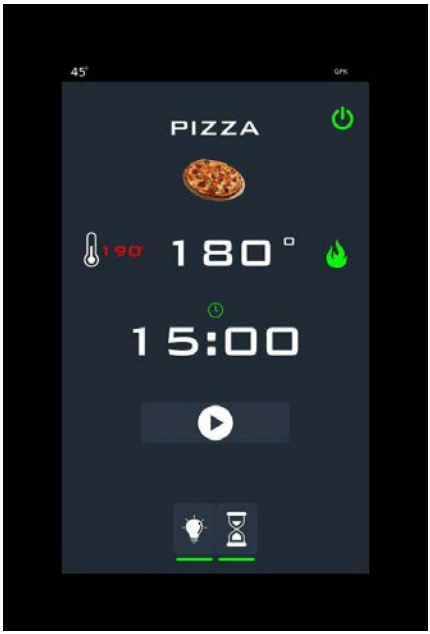


	TEMPERATUR In diesem Bereich wird die Ofentemperatur, der Sollwert und der Heizstatus angezeigt. Wenn das Heizungssymbol rot ist, ist die Heizung nicht aktiv, wenn das Heizungssymbol grün ist, ist die Heizung aktiv.
	BACKZEIT In diesem Bereich kann die Backzeit eingestellt und gestartet werden.
	START/STOP-TASTE
	LAMPEN-TASTE
	ZEIT-TASTE

*** REZEPT EINSTELLUNGEN**

Brötchen	**REZEPT NAME** Der Name des Rezepts kann geändert werden.
	REZEPT FOTO
180°	**TEMPERATUR**
15:00	**BACKZEIT**
✕	**BEENDEN OHNE DAS REZEPT ZU SPEICHERN**
✓	**REZEPT SPEICHERN**

*** REZEPTE BACKEN**



	TEMPERATUR In diesem Bereich wird die Ofentemperatur, der Sollwert und der Heizstatus angezeigt. Wenn das Heizungssymbol rot ist, ist die Heizung nicht aktiv, wenn das Heizungssymbol grün ist, ist die Heizung aktiv.
	BACKZEIT In diesem Bereich kann die Backzeit eingestellt und gestartet werden.
	START/STOP-TASTE
	ZEIT-TASTE

E REINIGUNG UND WARTUNG

➢ **REINIGUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass die Gas- und Stromanschlüsse vor der Reinigung abgeschaltet sind.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens mit einem weichen Tuch und verwenden Sie ein Öllösungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungschemikalien.
- Verwenden Sie während der Reinigung kein Druckwasser.

➢ **WARTUNG**

- Die Wartung sollte von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.
- Das Gerät sollte regelmäßig alle 15 Tage gewartet werden.
- Prüfen Sie die Lampe je nach Nutzungshäufigkeit.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasanschlüsse und ersetzen Sie die Schläuche.
- Lüften Sie den Raum, in dem sich das Gerät befindet.

F FEHLERSUCHE

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT.	1. Überprüfen Sie den Gasanschluss. 2. Wenn der Gasschlauch defekt ist, funktioniert das Gerät nicht. 3. Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und die Spannung. 4. Überprüfen Sie, ob die Sicherung eingeschaltet oder ausgeschaltet ist.
DAS GERÄT BACKT NICHT GUT.	1. Überprüfen Sie die Gaseinstellungen 2. Überprüfen Sie die Heizeinstellungen.
DAS GERÄT STOPPT.	1. Wenn die Betriebstemperatur des Ofens über der Höchsttemperatur liegt, schaltet sich das Gerät automatisch ab. 2. Wenn ein Gasleck auftritt, wird der Gasfluss gestoppt und das Gerät funktioniert nicht. 3. Überprüfen Sie den Gasbrenner.
DİE RESET-TASTE LEUCHTET NICHT.	1. Überprüfen Sie den Gasanschluss. 2. Überprüfen Sie die Zündkerze.
DİE LAMPE LEUCHTET NICHT.	1. Ersetzen Sie die Lampe.

FEHLER	GRUND	LÖSUNG
E01	Die Verbindung zwischen der Grafikkarte und der Relaiskarte ist fehlerhaft.	Überprüfen Sie die Kabel und die Anschlüsse.
E02	Das Thermoelement ist defekt.	Überprüfen Sie das Thermoelement.
E06	Der Sensor ist defekt.	Überprüfen Sie den Sensor.
E07	Der Gasbrenner ist defekt.	Überprüfen Sie den Gasbrenner.

- Wenn das Backen nicht in angemessener Qualität erfolgt
- Wenn eine der Sicherheitsfunktionen nicht funktioniert
  - ➢ Benutzen Sie das Gerät nicht.

***Wenn diese Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst.**

G INJEKTORWECHSEL UND GASEINSTELLUNG

NG / LPG			GPOE430DN		GPOE630DN		GPOE930DN	
			∅ mm	X	∅ mm	X	∅ mm	X
2	G20		3	1x	3,5	1x	3,5	1x
3	G30	30 mbar	2	1x	2	1x	2,5	1x
		50 mbar	2	1x	2	1x	2,5	1x

INJEKTORWECHSEL

1. Die Einspritzdüsen, die mit Flüssiggas (LPG) betrieben werden, müssen vom autorisierten Kundendienst gemäß den Angaben in der Tabelle ausgetauscht werden.
2. Erhöhen Sie das Gas, indem Sie den gelben Teil drehen. Wenn es in Richtung (-) gedreht wird, wird das Gas verringert.

H GASANSCHLUSS

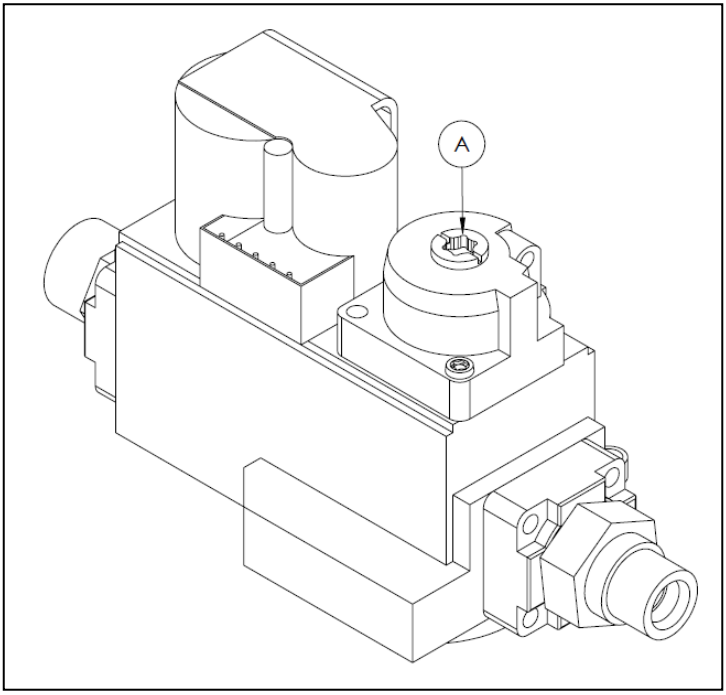
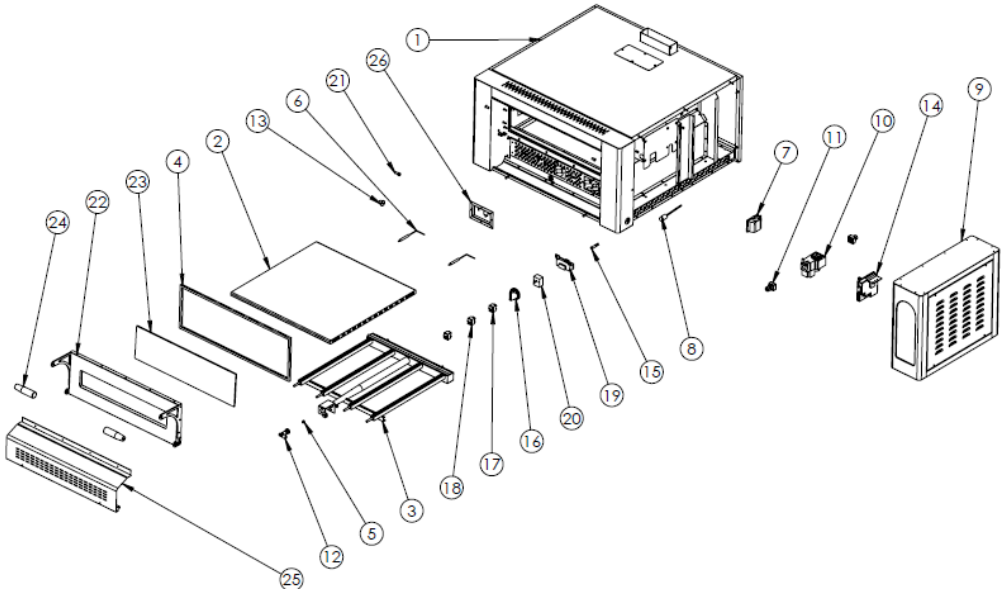


Abbildung 1

I TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG

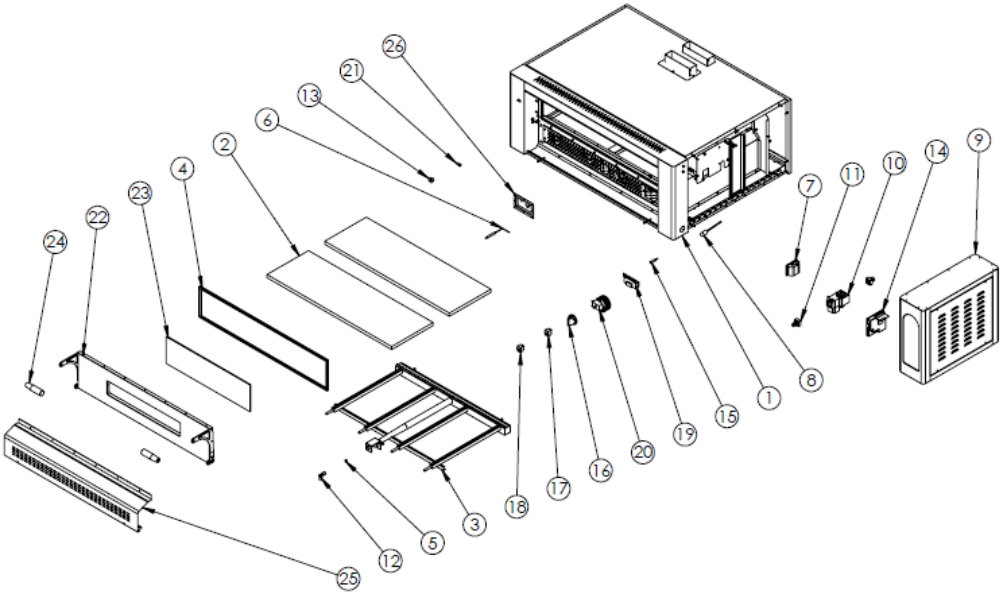


GPOE430DN

I TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG

PRODUKT CODE: GPOE430DN		
NR.	**TEILEBEZEICHNUNG**	**P.CODE**
1	GRUNDRAHMEN	Y.GPOE430DN.001-R1
2	PIZZASTEIN	Y.GPOE430DN.002-R1
3	GASBRENNER	Y.GPOE430DN.003-R1
4	DOCHT	Y.GPOE430DN.004-R1
5	INJEKTOR	Y.GPOE430DN.005-R1
6	ZÜNDKERZE+KABEL	Y.GPOE430DN.006-R1
7	25W LAMPE	Y.GPOE430DN.007-R1
8	THERMO TEIL	Y.GPOE430DN.008-R1
9	SCHALTTAFEL	Y.GPOE430DN.009-R1
10	GAS-BLOCK	Y.GPOE430DN.010-R1
11	ANSCHLUSSTEIL	Y.GPOE430DN.011-R1
12	HALTERUNG	Y.GPOE430DN.012-R1
13	RING	Y.GPOE430DN.013-R1
14	STEUERPLATINE	Y.GPOE430DN.014-R1
15	LAMPE	Y.GPOE430DN.015-R1
16	THERMOSTAT-KNOPF	Y.GPOE430DN.016-R1
17	SCHALTER (EIN-AUS)	Y.GPOE430DN.017-R1
18	SCHALTER (RESET)	Y.GPOE430DN.018-R1
19	ANALOGE ANZEIGE	Y.GPOE430DN.019-R1
20	THERMOSTAT 50-450	Y.GPOE430DN.020-R1
21	SCHRAUBE M8	Y.GPOE430DN.021-R1
22	DECKEL	Y.GPOE430DN.022-R1
23	GLAS	Y.GPOE430DN.023-R1
24	GRIFF	Y.GPOE430DN.024-R1
25	FRONTTEIL	Y.GPOE430DN.025-R1
26	RAHMEN	Y.GPOE430DN.026-R1

I TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG

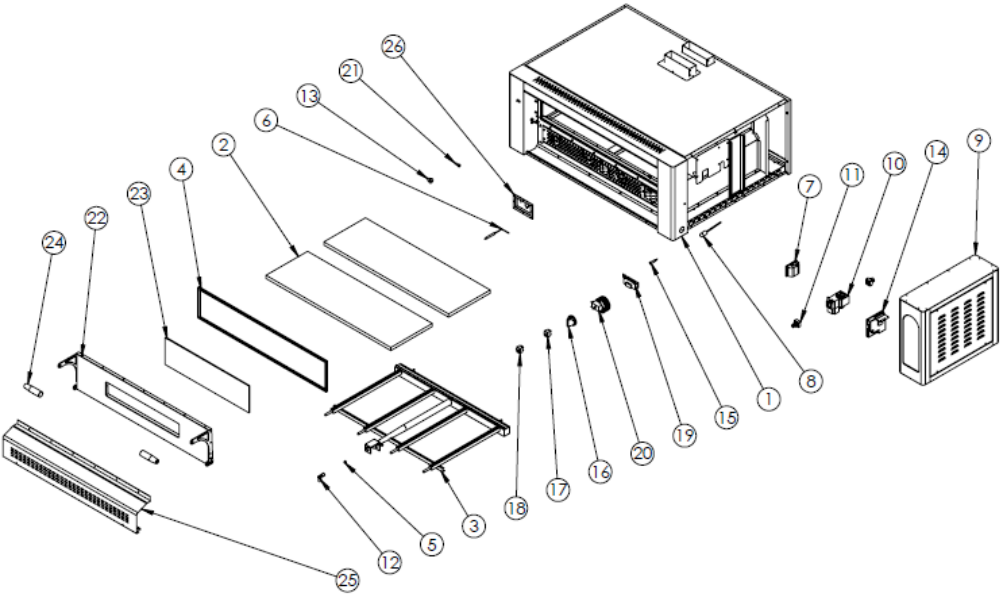


GPOE630DN

I TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG

PRODUKT CODE: GPOE630DN		
NR.	**TEILEBEZEICHNUNG**	**P.CODE**
1	GRUNDRAHMEN	Y.GPOE630DN.001-R1
2	PIZZASTEIN	Y.GPOE630DN.002-R1
3	GASBRENNER	Y.GPOE630DN.003-R1
4	DOCHT	Y.GPOE630DN.004-R1
5	INJEKTOR	Y.GPOE630DN.005-R1
6	ZÜNDKERZE+KABEL	Y.GPOE630DN.006-R1
7	25W LAMPE	Y.GPOE630DN.007-R1
8	THERMO TEIL	Y.GPOE630DN.008-R1
9	SCHALTTAFEL	Y.GPOE630DN.009-R1
10	GAS-BLOCK	Y.GPOE630DN.010-R1
11	ANSCHLUSSTEIL	Y.GPOE630DN.011-R1
12	HALTERUNG	Y.GPOE630DN.012-R1
13	RING	Y.GPOE630DN.013-R1
14	STEUERPLATINE	Y.GPOE630DN.014-R1
15	LAMPE	Y.GPOE630DN.015-R1
16	THERMOSTAT-KNOPF	Y.GPOE630DN.016-R1
17	SCHALTER (EIN-AUS)	Y.GPOE630DN.017-R1
18	SCHALTER (RESET)	Y.GPOE630DN.018-R1
19	ANALOGE ANZEIGE	Y.GPOE630DN.019-R1
20	THERMOSTAT 50-450	Y.GPOE630DN.020-R1
21	SCHRAUBE M8	Y.GPOE630DN.021-R1
22	DECKEL	Y.GPOE630DN.022-R1
23	GLAS	Y.GPOE630DN.023-R1
24	GRIFF	Y.GPOE630DN.024-R1
25	FRONTTEIL	Y.GPOE630DN.025-R1
26	RAHMEN	Y.GPOE630DN.026-R1

I TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG

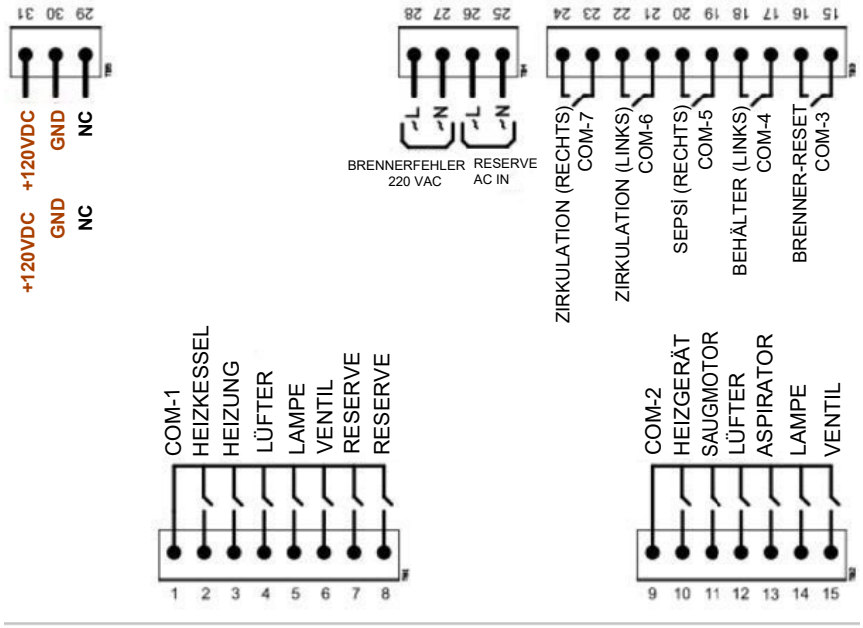


GPOE930DN

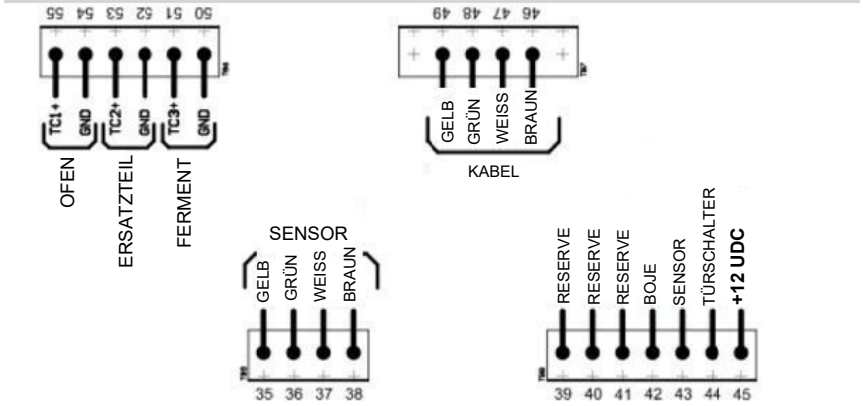
I TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG

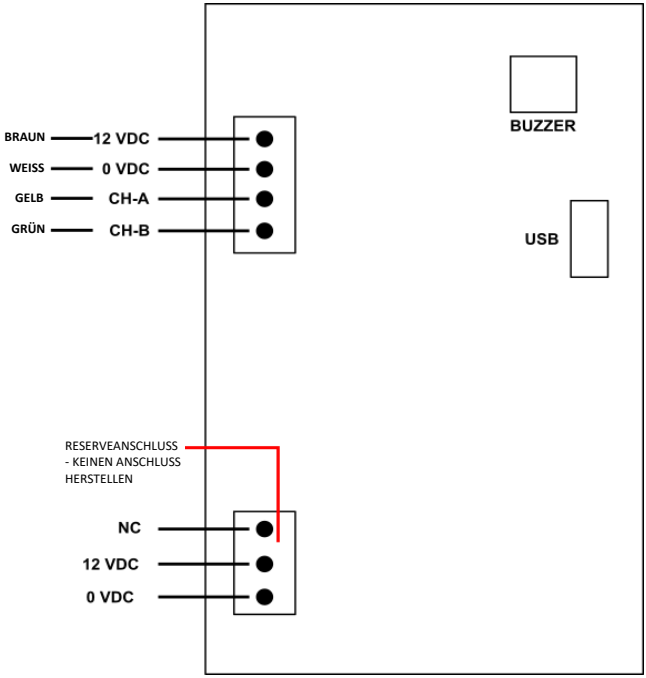
PRODUKT CODE: GPOE930DN		
NR.	**TEILEBEZEICHNUNG**	**P.CODE**
1	GRUNDRAHMEN	Y.GPOE930DN.001-R1
2	PIZZASTEIN	Y.GPOE930DN.002-R1
3	GASBRENNER	Y.GPOE930DN.003-R1
4	DOCHT	Y.GPOE930DN.004-R1
5	INJEKTOR	Y.GPOE930DN.005-R1
6	ZÜNDKERZE+KABEL	Y.GPOE930DN.006-R1
7	25W LAMPE	Y.GPOE930DN.007-R1
8	THERMO TEIL	Y.GPOE930DN.008-R1
9	SCHALTTAFEL	Y.GPOE930DN.009-R1
10	GAS-BLOCK	Y.GPOE930DN.010-R1
11	ANSCHLUSSTEIL	Y.GPOE930DN.011-R1
12	HALTERUNG	Y.GPOE930DN.012-R1
13	RING	Y.GPOE930DN.013-R1
14	STEUERPLATINE	Y.GPOE930DN.014-R1
15	LAMPE	Y.GPOE930DN.015-R1
16	THERMOSTAT-KNOPF	Y.GPOE930DN.016-R1
17	SCHALTER (EIN-AUS)	Y.GPOE930DN.017-R1
18	SCHALTER (RESET)	Y.GPOE930DN.018-R1
19	ANALOGE ANZEIGE	Y.GPOE930DN.019-R1
20	THERMOSTAT 50-450	Y.GPOE930DN.020-R1
21	SCHRAUBE M8	Y.GPOE930DN.021-R1
22	DECKEL	Y.GPOE930DN.022-R1
23	GLAS	Y.GPOE930DN.023-R1
24	GRIFF	Y.GPOE930DN.024-R1
25	FRONTTEIL	Y.GPOE930DN.025-R1
26	RAHMEN	Y.GPOE930DN.026-R1

J SCHALTPLAN



HAUPTPLATINE



J SCHALTPLAN

PANEL-ANSCHLUSS