

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

ECO GAS A/B

Kategorie: II2H3+

Art der Konstruktion: A / B₁₁



VORWORT

Dieses Handbuch enthält die erforderlichen Gebrauchsanweisungen und Sicherheitsregeln für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts. Dieses Handbuch muss an die Personen weitergegeben werden, die für den Gebrauch der Maschine und ihre Wartung verantwortlich sind.

INHALT

KAPITEL 1 - EINFÜHRUNG UND BESCHREIBUNG DES OFENS

1.1 Allgemeine Angaben

1.2 Typenschild und zusätzliches Schild

1.3 Technische Daten

KAPITEL 2 - ALLGEMEINE ANWEISUNGEN (für den Installateur)

2.1 Montage und Installationsort

2.2 Gasanschluss

2.3 Elektrischer Anschluss

KAPITEL 3 - INBETRIEBNAHME (für den Installateur)

3.1 Überprüfung der Nennwärmeleistung

3.2 Überprüfung des Anschlussdrucks

3.3 Anpassung an andere Gase

3.4 Anweisungen zum Austausch bestimmter Bauteile

3.5 Fehlerdiagnostik

KAPITEL 4 - BEDIENUNGSANLEITUNG (für den Benutzer)

4.1 Inbetriebnahme und Nutzung des Ofens

KAPITEL 5 - REINIGUNG UND ORDENTLICHE WARTUNG

5.1 Elektrischer Schaltplan

KAPITEL 1 - EINFÜHRUNG UND BESCHREIBUNG DES OFENS

Für alle Gasbauteile des Gerätes gilt die Garantie ab Rechnungsdatum.

Jeder Versuch, Teile des Geräts zu demontieren, zu verändern oder generell zu manipulieren, führt zum Verfall der Garantie.

Ein nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch des Ofens sowie jeder Versuch, ihn zu demontieren oder zu verändern, kann Unfälle verursachen. Der Hersteller haftet daher nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch solche Manipulationen entstehen. Im Falle von Störungen wenden Sie sich bitte an das autorisierte Kundendienstzentrum in ihrer Nähe oder direkt an den Hersteller.

In den folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung:

- Unsachgemäßer Gebrauch des Ofens durch unzureichend ausgebildetes Personal.
- Verwendung unter Verstoß der im Bestimmungsland geltenden Vorschriften.
- Mangelnde oder fehlerhafte geplante ordentliche Wartung.
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- Vollständige oder teilweise Nichteinhaltung der Anweisungen.
- Fehlende Zusendung des Garantiezertifikats.

Die Elektro-Gas-Pizzaöfen **EGA/LE, EGA/T, EGA/C, EGA/L, EGA/LE2, EGA/T2, EGA/C2, EGA/L2, EGB/LE, EGB/C, EGB/L, EGB/LE2, EGB/T2, EGB/C2, EGB/L2** besitzen eine ordnungsgemäße CE-Kennzeichnung, die von einer benannten Stelle ausgestellt wurde, die für die Bewertung der Einhaltung der grundlegenden Anforderungen der Gasrichtlinie **2009/142/EWG** zuständig ist. Der Ofen bzw. die Qualität des Produktionssystems unterliegen einer regelmäßigen Überwachung durch Inspektionskontrollen, um die Übereinstimmung mit dem zertifizierten Typ gemäß der obengenannten Richtlinie sicherzustellen.

Die Öfen entsprechen den Produktnormen EN 203-1, EN 203-2 und EN 437.

Das Gerät entspricht außerdem den folgenden europäischen Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie **73/23/EWG**.
- Elektromagnetische Verträglichkeit, Richtlinie **89/336/EWG**.

Das Gerät kann in allen europäischen Ländern, deren Abkürzungen auf dem Schild angegeben sind, vermarktet werden. Es muss in Übereinstimmung mit den geltenden nationalen Gesetzen über Elektro- Gasgeräte für den kollektiven Gebrauch installiert werden, mit Zubehör und funktionellen Anpassungen an das Bestimmungsland, die in den Benutzer- und Wartungshandbüchern in den Original- und Amtssprachen der verschiedenen Länder beschrieben sind.

Insbesondere muss der Ofen auf einem entsprechenden Gestell oder einer ausreichend festen, perfekt horizontal ausgerichteten Oberfläche, in einem gut belüfteten Raum installiert werden, und er muss von Fachpersonal bedient werden muss. Ein Rohr mit geeignetem Durchmesser am Rauchgasableitungsring des Abzugs anschließen, das die Dämpfe und Rauchgase der Garprozesse nach außen ableitet (direkt in den Schornstein oder mittels einer eigens dafür vorgesehenen Haube).

Der Ofen ist mit atmosphärischen Brennern ausgestattet, die unter den feuerfesten Platten des Garraums angeordnet sind. Die Kammertemperatur wird über einen analogen Thermostat, der auf dem Bedienfeld angeordnet ist, eingestellt. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur führt der Brenner Ein- und Ausschaltzyklen durch, um diese Temperatur beizubehalten.

Wenn die Zündung der Brenner ausbleibt, leuchtet eine rote Kontrollleuchte auf, und mit der Reset-Taste kann die Zündung erneut aktiviert werden. Bei übermäßiger oder unregelmäßiger Überhitzung der Garkammer wird ein Sicherheitsthermostat aktiviert, das die Gaszufuhr blockiert und den Ofen deaktiviert; er kann nur manuell zurückgesetzt werden.

1.1 – Allgemeine Angaben

- Diese Anleitung muss aufmerksam gelesen werden, da sie Informationen über die Sicherheit beim Gebrauch und der Wartung enthält. Zweck dieses Handbuchs ist es, die Bediener über die Vorschriften und grundlegenden Anforderungen zu informieren, um ihre Sicherheit zu garantieren und die Lebensdauer des Ofens zu verlängern. Diese Anleitung muss vom gesamten Personal, das berechtigt ist, an der Anlage zu arbeiten, vor der Inbetriebnahme gelesen werden.
- Diese Bedienungsanleitung muss zusammen mit dem Gerät für ein späteres Nachschlagen aufbewahrt werden. Im Falle von Aufstellungsort- oder Eigentümerwechsel des Ofens muss darauf geachtet werden, dass die Bedienungsanleitung immer beiliegt, damit sich der neue Benutzer über die Bedienung und die Warnungen informieren kann. Es muss an einem geschützten, trockenen und schnell zugänglichen Ort für eine eventuelle Konsultation aufbewahrt werden. Im Falle von Beschädigung oder Verlust fordern Sie bitte eine neue Kopie direkt beim Hersteller an. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an das Kundendienstzentrum in ihrer Nähe oder direkt an den Hersteller.
- Das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften in Betrieb nehmen. Diese Anleitungen gelten nur für die Modelle von Pizzaöfen der Kategorie II2H3+.
- Dieser Ofen ist für den folgenden Gebrauch bestimmt: Zubereitung von Pizzas oder ähnlichen Lebensmitteln. Er darf nicht für andere Zwecke verwendet werden; jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist für den kollektiven und professionellen Gebrauch bestimmt und muss von geschultem Personal bedient werden.
- Wartung, Anpassung an andere Gasarten, Installation und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Nach jedem Austausch und jeder Einstellung von Bauteilen muss sichergestellt werden, dass diese mit Farbe versiegelt werden, um Manipulationen zu vermeiden.
- Es wird empfohlen, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Für Reparaturen wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle und fordern Sie immer Originalersatzteile an.
- Das folgende Symbol weist auf "heiße Oberflächen" hin. Den direkten Kontakt mit diesen Oberflächen vermeiden.



1.2 – Typenschild und zusätzliches Schild

Das Typenschild (Abb. 1) ist auf der Rückseite des Ofens angebracht und enthält die Daten für die Stromversorgung und alle für die Installation notwendigen Informationen. Das zusätzliche Schild (Abb. 2) enthält die grundlegenden Warnhinweise, die für eine korrekte Installation zu beachten sind.

Abb. 1

MOD: S/N: Qn: 14 kW TYPE: B11 G20= 1,48 m³/h G25= 1,72 m³/h G25.1= m³/h G30= 1,10 kg/h G31= 1,09 kg/h <input checked="" type="checkbox"/> AC 220-230V ~ 50 Hz <input type="checkbox"/> AC 380-400V ~ 3N 50 Hz 25 W P 20	IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH	I12H3+	G20	G25	G25.1	G30	G31	
	DE	I12ELL3B/P	20	20	—	28-30	37	mbar
	AT-CH	I12H3B/P	20	—	—	50	50	mbar
	CK-DK-SE-FI-NO		20	—	—	30	30	mbar
	BE	I2E(S)B	20	25	—	—	—	mbar
	BE	I3+	—	—	—	28	37	mbar
	FR	I12ESi3+	20	25	—	28	37	mbar
	NL	I12L3B/P	—	25	—	30	30	mbar
	LU	I2E	20	—	—	—	—	mbar
	LU	I3+	—	—	—	28-30	37	mbar

REGOLATO :

CE N° 51AS1133 97
0705

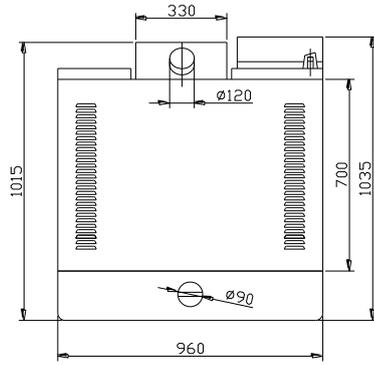
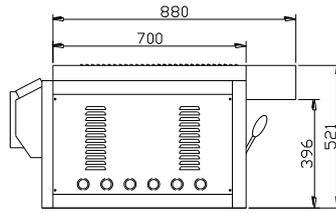
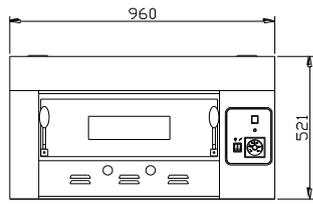
Abb. 2

GB	I12H3+	G20 ; 2H ; 20mbar G30/G31 ; 3+ ; 28/37mbar	
"The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well aired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."			
PT	I12H3+	G20 ; 2H ; 20mbar G30/G31 ; 3+ ; 30/37mbar	
"O aparelho deverá ser ligado seguindo as normas em vigor e deverá ser instalado somente em lugares bem arejados. Aconselha-se a prestar particular atencao as istrucoes para a utilizacao e a manutençao antes de pôr o aparelho em funcionamento."			
IT	I12H3+	G20 ; 2H ; 20mbar G30/G31 ; 3+ ; 30/37mbar	
"L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione."			
GR	I12H3+	G20 ; 2H ; 20mbar G30/G31 ; 3+ ; 30/37mbar	
"Η ΣΤΣΚΕΤΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΤΝΔΕΘΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΤΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΤΣ ΚΑΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΑΛΑ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟΤΣ ΧΩΡΟΤΣ. ΔΩΣΤΕ ΙΔΙΩΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΤΣΚΕΤΗΣ."			

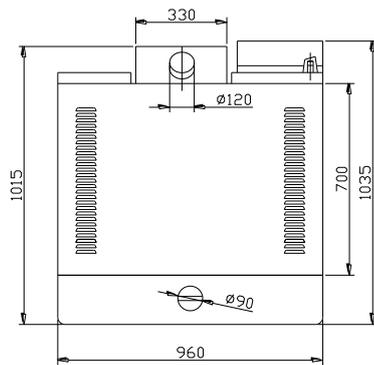
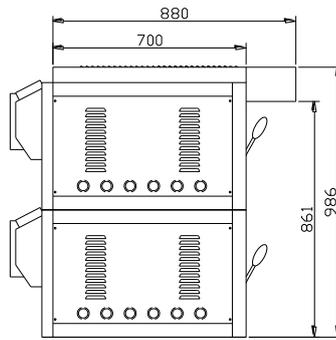
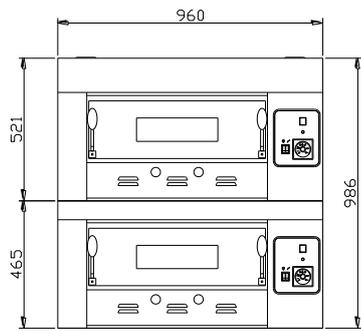
1.3 – Technische Daten

Tabelle 1

Modell	EGA/LE EGA/L EGA/C	EGA/T	EGA/LE2 EGA/L2 EGA/C2	EGA/T2
Außenmaße B x T x H	960 x 935 x 520 mm		960 x 935 x 985 mm	
Basishöhe	700 mm	/	700 mm	/
Gesamtnennwärmeleistung	14 kW		28 kW	
Elektrische Leistung	25 W		50 W	
Gasanschluss	ISO 7-1 zu 1 / 2 “			
Rauchabzug	Ø 120 mm; Mindestlänge ≥ 500 mm			
Gerätekategorie	II2H3+			
Art der Konstruktion	A		B ₁₁	
Stromversorgung	220-230 V ~ 50 Hz			
Netzkabel	Typ H05RN-F 3x1,5 mm ²			
Gasanschlussdruck	Flüssiggas Butan / Propan G30/G31 : 30/37 mbar Methangas G20 : 20 mbar			
Gasverbrauch berechnet mit dem niedrigen Heizwert H _i bei 15° und 1013 mbar :	G 30/G 31: 1.10 kg /h G 20 : 1.48 m ³ / h		G 30/G 31: 2.20 kg /h G 20 : 2.96 m ³ / h	
Durchmesser des Hauptinjektors	G 30 / G 31 : 195 1/100 mm G 20 : 355 1/100 mm			
Einstellung der Primärluftdüse	G 30 / G 31 : 41 mm G 20 : 16 mm			

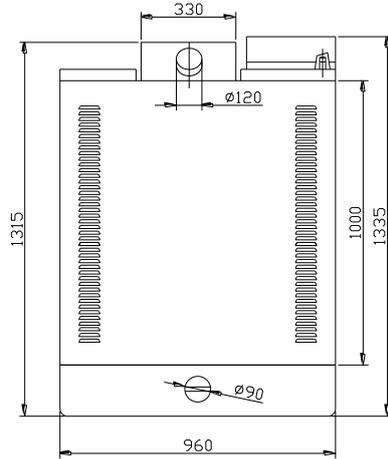
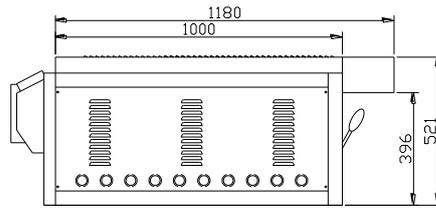
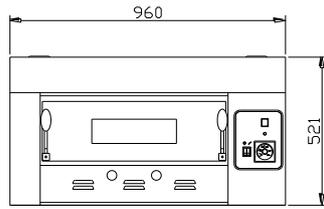


Modell EGA

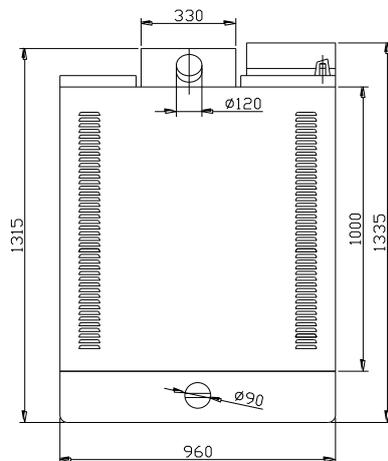
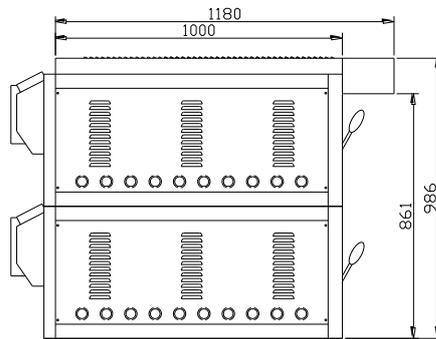
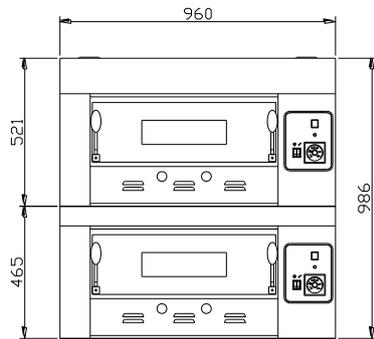


Modell EGA/2

Modell	EGB/LE EGB/L EGB/C	EGB/T	EGB/LE2 EGB/L2 EGB/C2	EGB/T2
Außenmaße B x T x H	960 x 1235 x 520 mm		960 x 1235 x 985 mm	
Basishöhe	700 mm	/	700 mm	/
Gesamtnennwärmeleistung	19 kW		38 kW	
Elektrische Leistung	25 W		50 W	
Gasanschluss	ISO 7-1 zu 1 / 2 "			
Rauchabzug	Ø 120 mm; Mindestlänge ≥ 500 mm			
Gerätekategorie	II2H3+			
Art der Konstruktion	B ₁₁			
Stromversorgung	220-230 V ~ 50 Hz			
Netzkabel	Typ H05RN-F 3x1,5 mm ²			
Gasanschlussdruck	Flüssiggas Butan / Propan : 30/37 mbar G30/G31 : 20 mbar Methangas G20			
Gasverbrauch berechnet mit dem niedrigen Heizwert H _i bei 15° und 1013 mbar :	G 30/G 31: 1.50 kg / h G 20 : 2.01 m ³ / h		G 30/G 31: 3.00 kg / h G 20 : 4.02 m ³ / h	
Durchmesser des Hauptinjektors	G 30 / G 31: 230 1/100 mm G 20: 410 1/100 mm			
Einstellung der Primärluftdüse	G 30 / G 31 : 41 mm G 20 : 16 mm			



Modell EGB



Modell EGB/2

KAPITEL 2 - ALLGEMEINE ANWEISUNGEN (für den Installateur)



2.1 - Montage und Installationsort

Nach Erhalt des Ofens und vor seiner Installation, sicherstellen, dass die Lieferung den Angaben der Bestellung entspricht und keine Transportschäden vorliegen; bei Beschädigungen oder fehlenden Bauteilen unverzüglich den Spediteur oder den Hersteller ausführlich zu informieren.

Der Installateur muss sicherstellen, dass die Inbetriebnahme den geltenden nationalen Vorschriften des Bestimmungslandes entspricht. Er muss über die erforderlichen fachlichen Voraussetzungen verfügen und die Sicherheitsvorschriften strikt einhalten. Alle außerordentlichen Wartungsarbeiten (mögliche Anpassung an andere Gastypen oder Austausch von Bauteilen) müssen von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Der Ofen muss in einem gut belüfteten Raum mit Dauerbelüftungsöffnungen installiert werden, um einen ausreichenden Verbrennungsluftstrom und eine gesunde Arbeitsumgebung im Allgemeinen zu gewährleisten; die Öfen sind als Typ B₁₁ klassifiziert und müssen daher die Rauchgase aus dem Aufstellungsraum hinaus abführen. Sie sind mit einer Windschutzvorrichtung ausgestattet, die im Abzugskreislauf integriert ist, für den Fall, dass der Schornstein blockiert ist oder anormale Zugluft vorliegt. Am Abzugsring einen geraden Rohrabschnitt mit mindestens 500 mm Länge anbringen; dann das Rohr mit dem Schornstein des Gebäudes verbinden und die Wirksamkeit des Zuges überprüfen (Abb. 4a). Anderenfalls den Ofen unter einer Abzugshaube mit einem System positionieren, das dem Gasversorgungskreislauf untergeordnet ist, und die vollständige Abführung der während der Garprozesse entstehenden Verbrennungsgase gewährleisten kann (Abb. 4b).

Die Öfen der Baureihen ECO GAS A und ECO GAS B müssen in gut belüfteten Technikräumen mit Öffnungen für permanente Lüftung installiert werden, die einen ausreichenden Verbrennungsluftzufluss und ganz allgemein eine gesunde Arbeitsumgebung gewährleisten, um die Gesundheit der Bediener und die gute Funktion der Geräte zu schützen.

Die einzelnen Öfen der Baureihe ECO GAS A (14 kW Wärmeleistung) werden als Typ A klassifiziert, so dass der direkte Anschluss an einen Schornstein oder an eine Vorrichtung (Haube), die Rauchgase nach außen abführt, nicht obligatorisch ist. Um die Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz in Bezug auf die Konzentrationen von Schadstoffen aus Verbrennungs- und Garprozessen zu gewährleisten, muss der Raum mit mechanischen Mitteln, wie beispielsweise Wandventilatoren, ausgestattet sein, um die Belüftung und den Umlauf der Frischluft zu erleichtern.

Die einzelnen Öfen der Baureihe ECO GAS B (19 kW Wärmeleistung) ist als Typ B₁₁ klassifiziert und muss daher unbedingt die Rauchgase außerhalb des Aufstellungsraumes abführen. Beide Baureihen sind mit einer Windschutzvorrichtung ausgestattet, die im Abzugskreislauf integriert ist, für den Fall dass der Schornstein blockiert wird oder anormale Zugluft vorliegt. Am Abzugsring einen geraden Rohrabschnitt mit mindestens 500 mm Länge anbringen; dann das Rohr mit dem Schornstein des Gebäudes verbinden und die Wirksamkeit des Zuges überprüfen (Abb. 4a). Anderenfalls den Ofen unter einer Abzugshaube mit einem System positionieren, das dem Gasversorgungskreislauf untergeordnet ist, und die vollständige Abführung der während der Garprozesse entstehenden Verbrennungsgase gewährleisten kann (Abb. 4b).

Beide Ofenbaureihen erfordern einen geraden Abschnitt aus Stahlrohr mit einer Länge von nicht weniger als 500 mm und einem Durchmesser von \varnothing 120 mm für einen optimalen Rauchgasabzug.

Der Ofen muss perfekt horizontal ausgerichtet auf einem speziellen Gestell oder einer festen Struktur mit einem Abstand von mindestens 100 mm von der linken Seitenwand und 500 mm von der rechten und hinteren Seitenwand aufgestellt werden, um für Wartungs- und Reinigungsarbeiten zugänglich zu sein; der Ofen darf nicht in der Nähe von brennbaren Wänden aufgestellt werden und ist nicht für eine reihengeschaltete Installation mehrerer Öfen geeignet. Für die Konformität der Räumlichkeiten, die für kollektive Gastronomieeinrichtungen vorgesehen sind (Volumen, Belüftung, Rauchabsaugung, Gasversorgung), konsultieren Sie die Sicherheitsnormen **UNI – CIG 7722-7723-8723** in ihren neuesten Fassungen und den **Ministerialerlass vom 12. April 1996** und nachfolgende Aktualisierungen. Besonders muss darauf geachtet werden, dass das für die Verbrennung erforderliche Luftvolumen in keiner Weise durch Gegenstände, die sich unter oder um das Gerät herum befinden, vor allem an den seitlichen Bohrungen und Schlitzen, beeinträchtigt wird.

Für andere Länder als Italien gelten die Anforderungen der dortigen nationalen Vorschriften und Gesetze bezüglich der Installation von Gasanlagen.

Abb. 4a

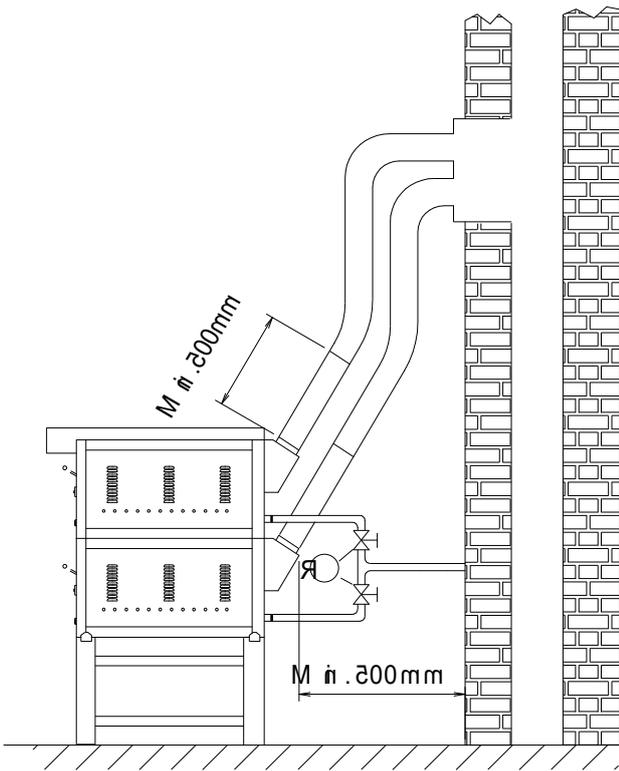
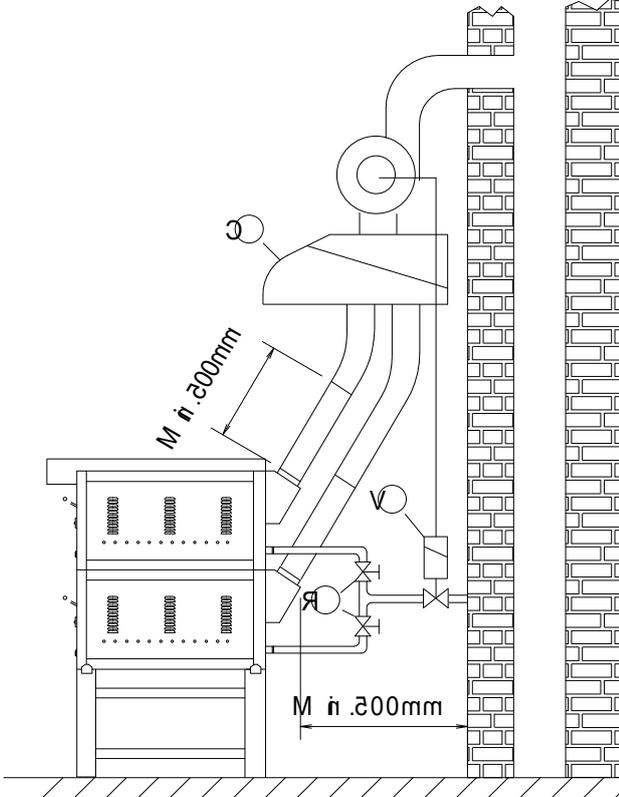


Abb. 4b



Legende:

C = Untergeordnete Abzugshaube

R = Dem Ofen vorgeschaltetes Ventil

V = Absperrventil Haube

2.2 – Gasanschluss

Vor der Installation muss sichergestellt werden, dass der Ofen für das verwendete Gas geeignet ist. Anderenfalls den Abschnitt "Anpassung an andere Gase" konsultieren oder den technischen Kundendienst des Herstellers kontaktieren. Der Anschluss an das Gasversorgungsnetz muss gemäß den spezifischen Installationsnormen mittels starrer oder flexibler Leitungen, ausschließlich aus Metall und mit einem der Leistung des Gerätes und der Länge des Verlaufs entsprechenden Querschnitt erfolgen. Sicherstellen, dass die Leitung nicht in der Nähe heißer Bereiche verläuft und keinen Torsions- und Zugbelastungen ausgesetzt ist. Zwischen dem Gasnetz und jedem einzelnen Ofen ein zugelassenes schnell wirkendes Absperrventil zwischenschalten, das derart positioniert ist, dass eine einfache Handhabung zum Schließen und Öffnen möglich ist. Nach der Installation des Gerätes den gesamten Gaskreislauf einer Dichtheitsprüfung mit einem Lecksuchspray oder anderen nicht korrosiven, schäumenden Substanzen unterziehen (für diesen Vorgang keine Flammen verwenden). Die Verbindungen der Kupferrohre müssen durch mechanische Kupplungen ohne Dichtungen ausgeführt werden.

Der Ofen ist mit einem ISO 7-1 Typ 1 / 2“-Gasanschluss ausgestattet.

2.3 – Elektrischer Anschluss

Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen. Vor dem Anschluss der Stromversorgung sicherzustellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz mit der des Stromversorgungssystems übereinstimmen. Das Netzkabel muss biegsam sein, und seine Eigenschaften dürfen nicht geringer sein als die des Typs mit Polychloropren-Kautschukisolierung H05RN-F. Das Kabel muss gemäß den Angaben im Schaltplan, der dem Gerät beiliegt, mit dem Klemmenbrett verbunden und anschließend mit der Kabelverschraubung gesichert werden.

Übereinstimmung der Leiterdrähte:

- Gelb/grüner Leiter ⇒ Erdungsleiter \perp
- Blauer Leiter ⇒ Nullleiter N
- Brauner Leiter ⇒ Phase L

Bei einem Daueranschluss an das Stromnetz muss vor dem Gerät ein einpoliger Schutzschalter mit ausreichender Leistung und einem Kontaktöffnungsabstand von mindestens 3 mm eingebaut werden.

Das Netzkabel sollte nicht mit dem Schornstein in Berührung kommen.

Wenn während der Zündung die Zündkerze auch dann weiter entlädt, wenn der Brenner in Betrieb ist, die Phase mit dem Neutraleiter austauschen.

Es ist unbedingt erforderlich, das Gerät an eine wirksame Erdungsverbindung anzuschließen und in einen Potentialausgleich einzubeziehen; dieser Anschluss erfolgt mit der mit dem Symbol ∇ hinter dem Gerät gekennzeichneten Stellschraube. Der Potentialausgleichsdraht muss einen Querschnitt von 10 mm² aufweisen.

Im Falle von Installationen von übereinander angeordneten Geräten muss jedes von ihnen mit einem Potentialausgleichsystem ausgestattet sein.

KAPITEL 3 – INBETRIEBNAHME

3.1 – Überprüfung der Nennwärmeleistung

Die Nennwärmeleistung muss vom autorisierten Techniker oder von der benannten Stelle gemäß den Angaben in dieser Betriebsanleitung geprüft werden. Diese Kontrolle muss bei Neuinstallationen oder Anpassungen an andere Gastypen sowie bei allen außerordentlichen Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

Es besteht keine weitere Möglichkeit, die Nennwärmeleistung zu regeln, die man durch Messen des korrekten Anschlussdrucks und Prüfen der verwendeten Injektoren auf ihre Richtigkeit erhält. Versiegelte Bauteile (z.B. mit Farbe) dürfen niemals manipuliert werden. Die Nennheizleistung wird mit einem Zähler und einem Chronometer überwacht. Das genaue Gasvolumen, das pro Zeiteinheit durchlaufen muss, ist in der Tabelle der technischen Daten angegeben. Dieser Wert muss innerhalb des vorgesehenen Bereichs mit einer Toleranz von $\pm 5\%$ gehalten werden.

Wenn Abweichungen festgestellt werden, muss sichergestellt werden, dass Injektoren mit dem korrekten Durchmesser verwendet wurden.

3.2 – Überprüfung des Anschlussdrucks

Vor der Inbetriebnahme des Ofens muss sichergestellt werden, dass er für die Familie und den vorhandenen Gastyp geeignet ist, siehe dazu Typenschild. Anderenfalls den Abschnitt "Anpassung an andere Gasarten" konsultieren.

Der Anschlussdruck muss bei betriebelem Gerät mit einem Druckmessgerät für Flüssigkeiten gemessen werden (z.B. einem "U"-förmigen Manometer mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar). Für diese Kontrolle nach dem Entfernen der rechten Seitenwand des Ofens auf das Gasmagnetventil zugreifen; dann mit flexiblen Schläuchen das Manometer " E " an die Druckein- und -ausgänge " V " und " X " des Gasmagnetventils anschließen, nachdem zuvor die entsprechenden Dichtungsschrauben " U " und " Z " entfernt wurden (siehe Abbildung 5).

Den Eingangsdruck messen: Wenn er nicht innerhalb des Bereichs der in Tabelle 2 angegebenen Werte liegt, darf das Gerät unter keinen Umständen in Betrieb genommen werden. Das Gasversorgungsunternehmen muss informiert werden.

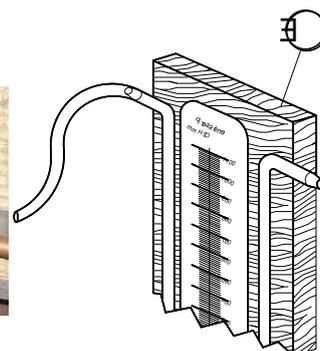
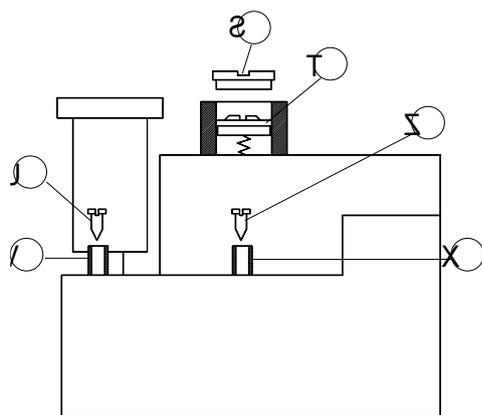


Abb. 5

Legende:

- E = Manometer, "U"-förmig
- U-Z = Abdichtungsschrauben
- V-X = Druckanschlüsse Magnetventil
- S = Druckregler mit Schraubkappe
- T = Schraube des Druckreglers

Tabelle 2

Gastyp	Gasdruck am Eingang (mbar)		
	Normal	Minimum	Maximum
Methangas G20	20	17	25
Flüssiggas G30/G31	30/37	20/25	35/45

Der Ausgangsdruck muss über den Druckregler " T " am Magnetventil überprüft und ggf. angepasst werden. Nach dem Entfernen der Schraubkappe " S " je nach dem vorhandenen Gas auf die Schraube " T " des Reglers einwirken, dabei die Anweisungen in Tabelle 3 beachten.

Tabelle 3

Gastyp	Gasdruck am Ausgang [mbar]	Vorgehensweise
Methangas G20	9	Die Schraube "T" anpassen, bis der nebenstehende Wert erreicht ist.
Flüssiggas G30/G31	28/35	Den Druckregler durch Spannen der Schraube "T" bis zum Anschlag ausschließen und sicherstellen, dass die auf der Seite angegebenen Werte erreicht werden.

Nach der Messung des Anschlussdrucks den Ofen ausschalten, das vorgeschaltete Gasventil schließen und die Schläuche des Manometers von den Druckanschlüssen entfernen. Die Dichtschrauben der Druckanschlüsse wieder anbringen, die Schraubkappe des Reglers anschrauben und mit Farbe versiegeln, um jede Art Manipulation zu vermeiden.

3.3 – Anpassung an andere Gastypen

Wenn keine Ersatzteile verfügbar sind, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst des Herstellers. Die Anpassung muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Unter Bezugnahme auf die technischen Daten der Tabelle 4 über die entsprechende Buchse den Hauptinjektor auswechseln und die Primärluft einstellen.

WARNHINWEIS: Diesen Vorgang erst durchführen, nachdem das vor dem Ofen angeordnete Gasabsperrventil geschlossen und die Stromversorgung abgetrennt wurden. Sicherstellen, dass der Injektordurchmesser auf dem Injektor in 1/100 mm aufgeprägt ist.

Folgende Schritte der Reihe nach durchführen:

- Um auf die einzustellenden und auszutauschenden Vorrichtungen zuzugreifen, die Frontplatte am Ofen abnehmen.
- Mit einem speziellen Schlüssel den Injektor "U" abschrauben und durch denjenigen, der dem vorhandenen Gas entspricht, ersetzen.
- Die Befestigungsschraube lösen und die Luftdüse "B" auf den korrekten Abstand H einstellen, gemäß den Angaben in Tabelle 4a oder 4b und Abb. 6. Dann die Befestigungsschraube gut anziehen und mit Farbe versiegeln.
- Die Frontplatte des Ofens wieder anbringen.

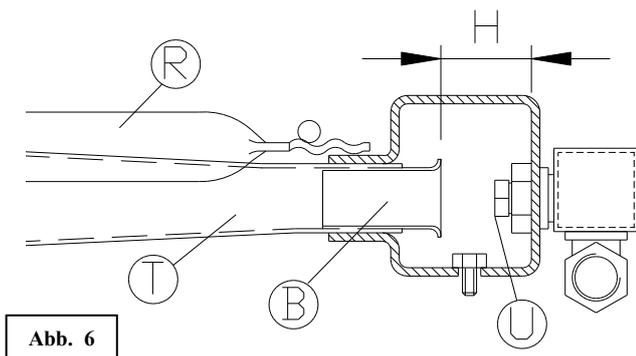


Abb. 6

Legende:

B = Primärluftdüse

T = Venturi-Brennerrohr

U = Injektor

R = Brennerzweig

Tabelle 4a - EGA:

Gas	Eingangsdruck	Ausgangsdruck	Durchmesser des Injektors	Abstand [H]
G30 G31	30/37 mbar	28/35 mbar	195 1/100 mm	41 mm
G20	20 mbar	9 mbar	355 1/100 mm	16 mm

Tabelle 4B - EGB:

Gas	Eingangsdruck	Ausgangsdruck	Durchmesser des Injektors	Abstand [H]
G30 G31	30/37 mbar	28/35 mbar	230 1/100 mm	41 mm
G20	20 mbar	9 mbar	410 1/100 mm	16 mm

WARNHINWEISE - Nach jeder Anpassung an einen neuen Gastyp muss Folgendes sichergestellt werden:

- Am Schild einen unauslöschbaren Aufkleber mit den Daten bezüglich der neuen Installation anbringen.
- Dann die entsprechenden Dichtheitsprüfungen des Gaskreislaufs durchführen.
- Eine Funktionsprüfung durchführen und dazu Folgendes kontrollieren:
 - ✓ Die ordnungsgemäße Zündung der Brennerzweige, sowie die Stabilität und das Aussehen der Flammen einstellen.
 - ✓ Das Fehlen von Flammenablösungserscheinungen bei kaltem Brenner und Zurückschlagen bei heißem Brenner, d.h. die korrekte Regulierung der Primärluft.

3.4 – Anweisungen zum Austausch bestimmter Bauteile

WARNHINWEIS: Diesen Vorgang erst durchführen, nachdem das vor dem Gerät angeordnete Gasabsperrenteil geschlossen und die Stromversorgung des Geräts abgetrennt wurden. Das Auswechseln muss von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden.

A) Gasmagnetventil

- Die rechte Seitenwand entfernen, dazu die vier Befestigungsschrauben lösen.
- Die Gasein- und -austrittsanschlüsse am Ventil lösen und die Gasleitungen abtrennen.
- Die elektrischen Verbindungen zum Magnetventil abtrennen.
- Die beiden Schrauben, mit denen das Magnetventil an der Grundhalterung befestigt ist, lösen und das Magnetventil auswechseln.
- Die verschiedenen Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

B) Ofenlampe, Steuerkarten, Relais und Klemmenbrett

- Die linke Rückwand entfernen.
- Die elektrischen Anschlüsse abtrennen und das Bauteil auswechseln.
- Die verschiedenen Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

C) Elektrische Steuerelemente (Schalter, Thermostate, Kontrollleuchten)

- Die rechte Seitenwand entfernen.
- Die vordere Bedienblende abschrauben.
- Das Bauteil auswechseln.
- Die verschiedenen Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.
Achtung! Für den Austausch der Thermostate auf die Kapillaren und Kolben achten, die in die entsprechenden Sitze eingefügt werden müssen.

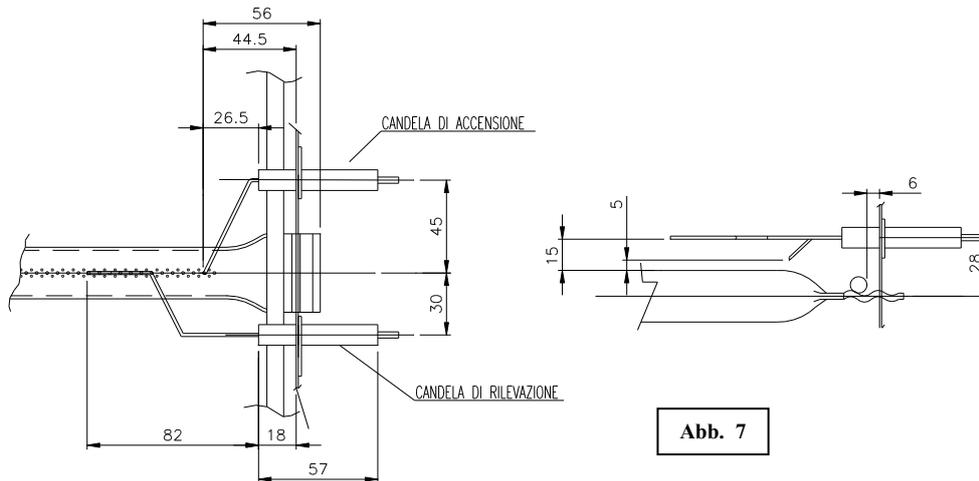
D) Hauptbrenner

- Die Frontplatte des Ofens unter der Tür der Garkammer entfernen.
- Die Gasleitung von der Brennerrampe abtrennen.
- Die elektrischen Verbindungen zu den Elektroden abtrennen.

- Die Frontplatte für die Befestigung des Brenners entfernen und dann den Brenner entnehmen und auswechseln.
- Die verschiedenen Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

E) Kerzen für Zündung und Erfassung

- Die Frontplatte des Ofens unter der Tür der Garkammer entfernen.
- Die elektrischen Verbindungen der Zündkerzen abtrennen.
- Die Zündkerze auswechseln, dabei darauf achten, sie wie in Abb. 7 gezeigt zu positionieren.
- Die verschiedenen Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.



3.5 – Fehlerdiagnostik

A) Der Ofen schaltet sich nicht ein. Mögliche Ursachen:

- Stromversorgung fehlt.
- Die Netzkabel sind abgetrennt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst oder ist defekt.

B) Der Brenner zündet nicht, blockiert ständig oder schaltet sich aus. Mögliche Ursachen:

- Die Zündkerze ist nicht korrekt befestigt, falsch angeschlossen oder das Kabel ist beschädigt.
- Die Polarität des Netzkabels ist falsch. Den Neutralleiter und die Phase des Steckers austauschen.
- Das Gasventil ist defekt.
- Zu geringer Druck in den Gasleitungen.
- Der Injektor ist verstopft.
- Die Flamm Austrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.
- Der Betriebsthermostat ist defekt.
- Die Netzkabel sind abgetrennt.

C) Die Temperaturregelung ist nicht möglich. Mögliche Ursachen:

- Der Betriebsthermostat ist defekt.
- Der Thermostatkolben ist beschädigt.

KAPITEL 4 - BEDIENUNGSANLEITUNG (für den Benutzer)



ACHTUNG:

- Dieser Gas-Pizzaofen ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und muss von geschultem Personal bedient werden.
- Alle ordentlichen Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Alle Installations-, Inbetriebnahme- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von vom Hersteller autorisierten Installateuren unter Beachtung der geltenden nationalen Vorschriften durchgeführt werden.
- Es wird empfohlen, den Ofen regelmäßig von einem qualifizierten Techniker überprüfen zu lassen, um eine einwandfreie Funktionstüchtigkeit zu gewährleisten. Zu diesem Zweck wird empfohlen, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

4.1 – Inbetriebnahme

- Den Ofen vor der ersten Inbetriebnahme gründlich reinigen, um die dünne Fettschicht zu entfernen.
- Sicherstellen, dass der Luftstrom zum Brenner und generell die Belüftung des Raumes durch nichts behindert werden. Keine Gegenstände am Rauchgasaustritt oder am Ofenschornstein zurücklassen, die sie verschließen könnten.
- Die Funktionstüchtigkeit des Rauchabzugssystems (Haube und Schornstein) kontrollieren.
- Den Ofen während des Betriebs überwachen.
- Das vorgeschaltete Gasabsperrentil schließen, und die Stromversorgung nach der Verwendung abtrennen.

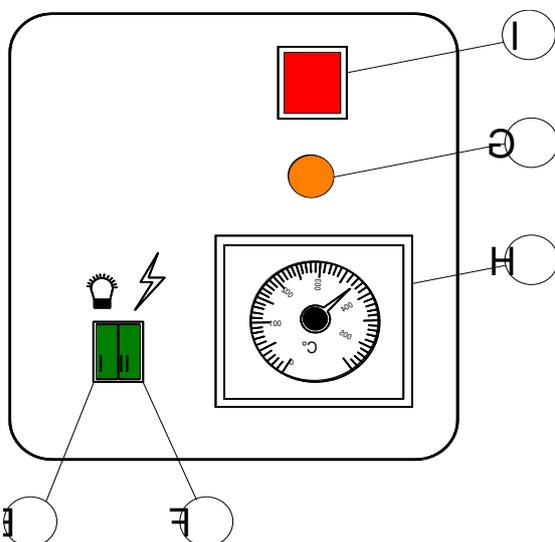


Abb. 8

Legende:

- E = Lichtschalter Garkammer
- F = Hauptschalter
- G = Rote Kontrollleuchte für Blockierung
- H = Thermometer zur Justierung
- I = Brenner-Reset-Taste

Für den Gebrauch des Ofens folgende Anweisungen befolgen (siehe Abb. 8):

Einschalten

- Das dem Ofen vorgeschaltete Gasabsperrentil öffnen und die Stromversorgung aktivieren.
- Den Hauptschalter " F " aktivieren.
- Die rote Anzeige des Thermometers " H " auf die gewünschte Temperatur (0-400 °C) einstellen.
Bei der Kaltzündung wird empfohlen, die Türen offen zu lassen, um die Brennerflammen für die ersten 2 Minuten zu stabilisieren.
- Eventuell den Schalter " E " drücken, um die Lampe in der Garkammer einzuschalten.

Ausschalten

- Die rote Thermometeranzeige " H " in die Nullstellung "0" versetzen.
- Den Hauptschalter " F " deaktivieren.
- Nach dem Gebrauch das dem Ofen vorgeschaltete Gasabsperrentil öffnen und die Stromversorgung deaktivieren.

Einlaufen

- Das Thermometer auf 100 °C einstellen.
- Den Ofen einschalten und ihn 30 Minuten lang auf dieser Temperatur halten.
- Abkühlen lassen.
- Das Thermometer auf 200 °C einstellen.
- Wieder einschalten.
- Ihn 30 Minuten lang auf dieser Temperatur halten.
- Abkühlen lassen.
- Jetzt ist der Ofen betriebsbereit.

Brennerblockierung

Wenn der Brenner blockiert wird, die rote Reset-Taste " I " drücken; in der Zwischenzeit wird die rote Lampe " G " aufleuchten. Wenn die Lampe nicht ausgeschaltet wird, nach einigen Minuten diese Taste erneut drücken. Wenn der Brenner nicht zurückgestellt werden kann, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Sicherheitsvorrichtung

Der Ofen ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, das ausgelöst wird, wenn die Temperatur 430 °C überschreitet und den Gasstrom zum Brenner blockiert. Der Reset ist nur manuell möglich und muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Für den Zugang zu diesem Bauteil muss die rechte Seitenwand des Ofens entfernt werden.

Flammenüberwachung

Die Flammendetektionselektrode ist mit der Steuerkarte des Gasmagnetventils verbunden und garantiert die korrekte Funktion des Brenners. Wenn der Brenner aus Versehen abgeschaltet oder nicht gezündet wird, wird die Gaszufuhr unterbrochen und die rote Alarm-Kontrollleuchte " **G** " leuchtet auf.

KAPITEL 5 - REINIGUNG UND ORDENTLICHE WARTUNG

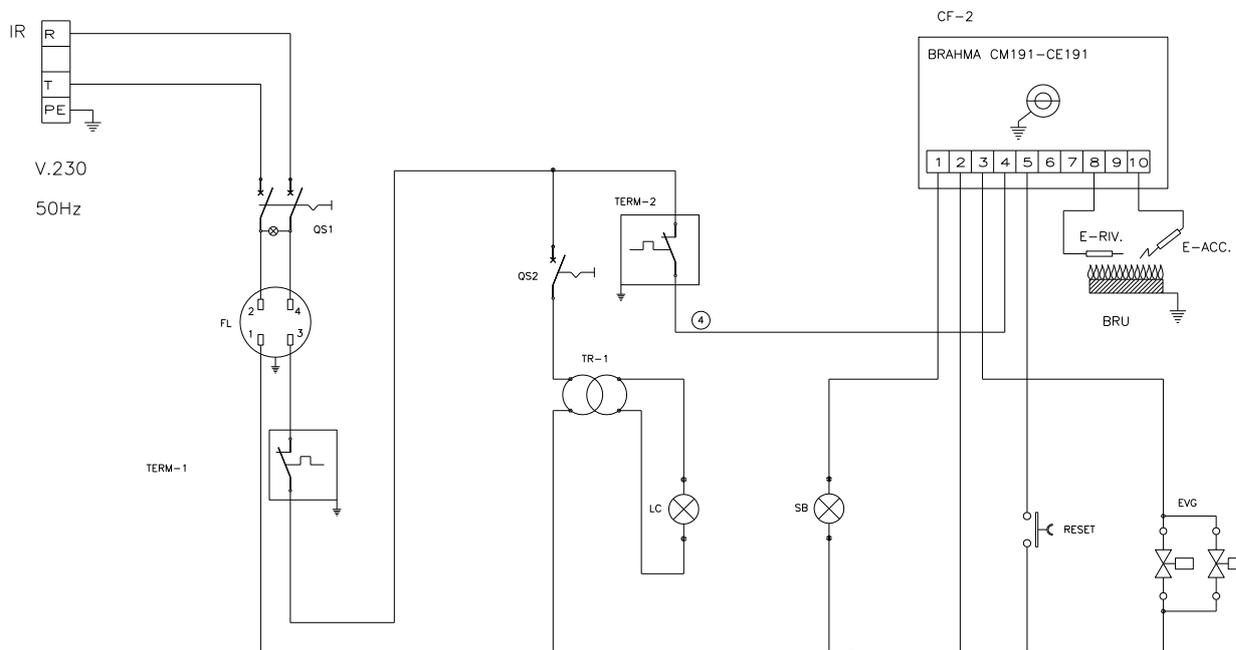
Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden, um den bestmöglichen Betrieb und die maximale Leistung zu gewährleisten. Im Falle eines Fehlers nicht versuchen, das Problem eigenständig zu lösen. Wenden Sie sich an den Händler oder seinen technischen Kundendienst, die das Problem lösen werden. Nicht versuchen, das Gerät zu demontieren. Alle Eingriffe müssen von Fachpersonal durchgeführt werden.

Für die ordentliche Reinigung die folgenden Schritte ausführen und dabei Folgendes beachten:

- Vor der Reinigung des Ofens sicherstellen, dass der Gashahn und die Stromversorgung ausgeschaltet sind. Das Gerät abkühlen lassen.
- Die Stahlteile täglich mit lauwarmer Seifenlauge oder geeigneten Reinigungsmitteln reinigen, dann gewissenhaft nachspülen und gründlich abtrocknen. Keine chlorhaltigen Reinigungsmittel (Bleichmittel, Salzsäure usw.) verwenden. Unbedingt vermeiden, die Stahlteile mit Stahlwolle, Bürsten oder Schabern zu reinigen, die Eisenpartikel abscheiden könnten, die der Oxidation und dem Rosten ausgesetzt sein könnten.
- Keine Lebensmittel (insbesondere keine säurehaltigen Lebensmittel wie Salz, Essig, Zitrone...) auf den Edelstahlteilen zurücklassen, da sie sonst beschädigt werden könnten.
- Das Gerät nicht mit direkten Wasserstrahlen reinigen, da ein Eindringen von Wasser die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen kann.
- Keine korrosiven Substanzen (z.B. Salzsäure) zur Reinigung der Auflagefläche des Ofens verwenden.

Das Gerät muss regelmäßig kontrolliert werden; aus diesem Grund wird empfohlen, einen Service-Vertrag abzuschließen, der in bestimmten Abständen Überholungen vorsieht. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

5.1 - Elektrischer Schaltplan



Legende

IR	Netzeingang - Klemmenbrett
TERM-2	Temperaturregelungsthermostat
CF-1	Flammenüberwachung
FL	Netzentstörfilter
TERM-1	Sicherheitsthermostat
QS1	Hauptschalter
QS2	Lichtschalter Garkammer
TR-1	Transformator für Kammerbeleuchtung 230/12 V
LC	Licht Garkammer
SB	Kontrollleuchte Blockierung
EVG	Magnetventil Gaseintritt
RESET	Reset Blockierung Flammenüberwachung
E-RIV	Elektrode Flammenerfassung
E-ACC	Elektrode Flammenzündung
BRU	Atmosphärischer Gasbrenner

