PIDE und PİZZA OFEN

CATERING EQUIPMENT

www.gmgoven.com

INHALTVERZEICHNIS

A	**ALLGEMEINE EMPFEHLUNG**	**Seite**	**2**
A1	BESCHREIBUNG	Seite	3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite	3
A3	TRANSPORT	Seite	3
A4	ENTPACKEN	Seite	4
B	**MONTAGE**	**Seite**	**4**
C	**ALLGEMEINE HINWEISE**	**Seite**	**5**
D	**ANWENNDUNG DER MASCHINE**	**Seite**	**6**
E	**REINIGUNG und WARTUNG**	**Seite**	**7**
F	**FEHLER BEHEBUNG**	**Seite**	**8**
G	**INJEKTOR AENDERUNG und GAS EINSTELLUNG**	**Seite**	**9**
H	**GAS ANSCHLUSS (VORSCHAU)**	**Seite**	**10**
I	**ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE**	**Seite**	**11**

A ALGEMEINE HINWEISE

Bitte lesen sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor sie das Gerät installieren und in betrieb nehmen. Die falsche Installation oder der Austausch der Teile kann zu Schäden der Maschine oder zu Schäden des Personals führen. Für schäden die durch das nicht beachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlässigkeit oder durch die falsche Installation enstehen, ist der Hersteller nicht verantwortlich. Wenn die Maschine nicht sachgemäß bedient wird, erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren sie das Handbuch 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 qualifizierte fachpersonal installieren lassen.**

3. Die Maschine darf nur von ausgebildetem fachpersonal bedient werden.

4. Bei einer Fehlfunktion (Defekt) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur vom Hersteller zugelassener fachpersonal reparieren lassen. Fragen sie nach Orginal-Ersatzteilen.

A1 BESCHREIBUNG

* Diese Maschine ist speziell für den Einsatz in Gross-Küchen entwickelte und konztruierte Pide und Pizzaofen.

Code	Maße (mm)	Innen Maße (mm)	Verpackungs Maße (mm)
PFG-TN1	1270X1500X770	---	1770X1290X780
PFG-TN2	1270X1750X770	---	1770X1290X780
PFG-TN3	1270x1060x770	---	1330x1160x780
PFG-TN4	1064X1265X770	---	1100X1300X780

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	Betrieb-sbe. (ºC)	Leistung (Kw)	Gas Verbrauch (Erdgas)	Leistung (Kw)	Gas Verbrauch (LPG)
PFG-TN1	400	34,00	3,59	26,8	2,1
PFG-TN2	400	34,00	3,59	26,8	2,1
PFG-TN3	400	30,40	3,20	18,9	1,48
PFG-TN4	400	30,40	3,20	18,9	1,48

A3 TRANSPORT

* Die Maschine kann nicht mit der Hand transportiert werden. Benutzen sie deswegen ein geeignetes Fahrzeug, ein Gabelstapler oder ein Hubwagen (Die Gabeln müssen mit überwiegendem Anteil unter der Maschine sein).

A4 ENTPACKEN

* Das Gerät sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften geöffnet werden. Die Metallteile mit dem Lebensmittel in berührung kommen sind aus Edelstahl. Alle Kunststoffteile sind mit einem Symbol gekennzeichnet.

* Kontrollieren sie die Maschine auf Transportschäden und vollständigkeit.*

B MONTAGE

* Stellen sie die Maschine auf eine harte und ebene Oberfläche um es vor Kipp- und Strurzgefahren zu schützen.

* Nur die von uns registrierte und lizenzierte oder anerkannte Firmen und Personen dürfen die Geräte installieren und Kundendienst durchführen.

* Der Gasanschluss muss von qualifiziertem und befugtem Personal durchgeführt werden.

* Umgebung in dem das Gerät sich befindet, muss mit einem Lüftausströmer ausgestattet sein und öfter entlüftet sein.

* Anschluss der Gerät muss standart normen der jeweiligen Landes entsprechen.

* Gaseinlässe des Gerät mit “G” gekenzeichnet.

* Der Gas-Netzanschluss, sollte mit einem Metallrohr und Kugelhahn mit passendem durchmesser erfolgen. Kugelhahn fern von hitze, an einem sicheren und leicht zugaenglichen ort am boden fixieren. Nach dem Verbinnden, auf Gas leck überprüfen.

* Die Gas- und Druckeinstellung muss mit dem Typenschild auf der Maschine übereinstimmen. Wenn das Gas an dem Aufstellungsort nicht dem Gastyp der Maschine entspricht, das Gas einstellen in dem sie die Anweisung (G) befolgen.

*Wartung und Reinigung zu erleichtern sollen Sie denn Pide und Pizzaofen von Rechts und Links mindestens mit 50 cm abstand stellen. Das Gerät soll unter ein Dunstabzug in betrieb genommen werden.

C ALGEMEINE INFORMATIONEN



* Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumen benutzen.



* In Betrieb genohmene Gerät, die bewegliche Teile nicht berühren.



* Die Maschine bitte nicht neben brennbaren oder explosiven Stoffen stellen.



* Das Gerät nicht im Leeren in Betrieb nehmen.



* Beachten sie die Kapazität der Maschine.



* Benutzen sie bitte mit nötige Sicherheitsbekleidung.



* Falls die Maschine brennt oder in flammen aufgeht nicht in Panik geraten,(falls vorhanden) Gasventil oder Elektoschalter ausschalten. Benutzen sie einen Feuerlöscher. Auf keinen fall Wasser benutzen.



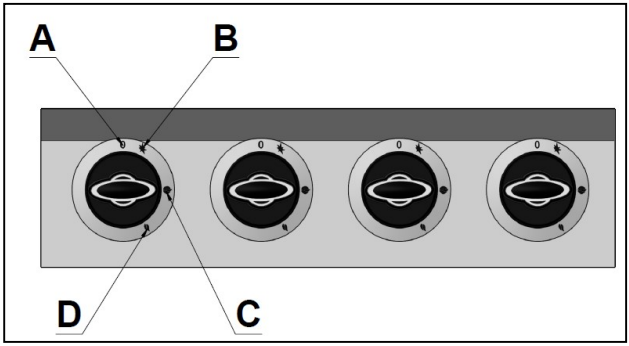
*Wenn es im umgebung wo sich der Pide Und Pizza Ofen befindet Gas leck vorhanden ist! Nicht mit Feuer und elektrische schalter spielen!



*Niemals Gas Leck mit Feuer kontrollieren.

D ANWENDUNG DER MASCHINE

***Bedienungstafel:**



A : Zustand Off
B : Zustand Feuerzeug
C : Flamme Ganz
D : Flamme Halb

***Bedienung:**

- Der Pide und Pizzaofen kann mit LPG oder Erdgas inbetrieb genommen werden, je nach anwenndung des Gastypes die Einstellung hinter dem Herd durchführen.
- Öfnen Sie den Haupt Gasventil
- Gas taste der Ofen drücken, dadurch kommt der Lenker zum Feuer zstand. Neben den Brenner gibts ein kleines loch, mit hilfe der Zündstabes können Sie Feuern.
- Nach dem der Ofen gezündet ist den Schalter paar sekunde bedruckt halten. (min.10 sek.)
- Danach können Sie den Schalter in gewünschte einstellen (ganz oder halbe Flamme)
- Wenn das Gerät zum erst mal in Betrieb genommen wird, halten Sie den Schalter beim Ganz Flamme , um den Luft in den Leitungen zu entfernen.
- Nach dem Pide, Pizza oder Pizza inden Ofen gelegt sind den Deckel schliessen.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr brauchen, dann Haubt Gasventil zu drehen.

E REINIGUNG und WARTUNG

- **Nach jeder anwendung erforderlich;**
  - Vor der Reinigung, erst die Gasverbinndung trennen.
  - Die Ausenfläche, mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen
  - Innefläche des Gerätes nach jedem gebrauch mit einem feuchten Tuch abwischen.
  - Benutzen sie bei der Reinigung keine Säure und ätzende Reinigungsmittel.
  - Benutzen Sie keinen Dampfstrahler beim Reinigen.
  - Verwenden Sie keinen Stahlwolle oder ähnliches zeug das den Chrom teile kratzen können.

- **Nach regelmässigen abständen erforderlich;**
  - Die Wartung darf nur von eingeschultem und befugtem Personal durchgeführt werden.
  - Die Teile die nicht repariert werden kann müssen ausgetauscht werden wenn sie kaputt sind.
  - Beim bestimmten abständen sollen Sie die Gas anschluss rohre kontrollieren. Wen es Riss, loch oder andere beschädigung vorhanden. Die Teile wechseln.
  - Die Lüftung der Räumlichkeit periodisch kontrollieren.

F FEHLER BEHEBUNG

GERÄT FUNKTIONIERT NICHT	1. Kontrollieren sie ob die Gasverbinndung vorhanden ist. 2. Überprüfen sie ob Gas in die Brenndüse kommt. 3. Wenn die Gasschläuche ein defekt vorweisen, wird Ofen nicht funktionieren, bitte auswechseln.

KOCHT/BACKT NICHT GUT	1. Kontrollieren Sie ob der Deckel offen ist. 2. Kontrollieren Sie die Temperatur.

GERÄT HAT STILLSTAND	1. Wenn die Flamme versehentlich erlischt, wird der Gas-Ausgang automatisch geschlossen dank dem Sicherheitsventil. Das Gerät wird danach nicht funktionieren. 2. Bei einem Gasleck, wird die Gaszufuhr unterbrochen falls ein Magnetventil vorhanden ist, und die Maschine funktioniert nicht. Den Raum gut belüften.

- Pide und Pizzaofen backt nicht in dem gewünschtem Qualität,
- Wenn einer der Sichetheitsvorkehrungen funktioniert nicht,
  - ➢ Das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

*** Falls die Stöhrung weiter bestäht denn Kundendienst kontaktieren!**

G INJEKTOR WECHSELN - GAS EINSTELLUNG

PIDE und PİZZA GAS-OFEN BRENNER - INJEKTOR WECHSEL TABELLE

NG / LPG		G20	G25	G30	G31
				30/50 mbar	30/50 mbar
PFG-TN1	Ø mm	1,8-2,5	1,8-2,5	1,1-1,5	1,1-1,5
	X	4x	4x	4x	4x
PFG-TN2	Ø mm	1,8-2,5	1,8-2,5	1,1-1,5	1,1-1,5
	X	4x	4x	4x	4x
PFG-TN3	Ø mm	1,8-2,5	1,8-2,5	Ø 1,00	Ø 1,00
	X	4x	4x	4x	4x
PFG-TN4	Ø mm	1,8-2,5	1,8-2,5	Ø 1,00	Ø 1,00
	X	4x	4x	4x	4x

Wechseln der Ofen Injektor;

1. Den Injektor “C” rausnehmen und wechseln."C" Beachten sie dabei die Wertetabelle. (Şekil 1)

2. Wenn ungewollt Flamme erlischt. "B" wenn thermo denn Flamme nicht sieht, sicherheitsventilhahn "A" wird denn Gas zufuhr unterbrechen. (Abbildung 1)

Einstellung der Halb-Flamme;

1. Den Hahnknopf entfernen, und mit einem geeignetem Schraubendreher die Halb-Flamme-Schraube (A) drehen und einstellen (Abbildung 2). Von LPG zu ERDGAS nach Links-, und von ERDGAS zu LPG nach Rechts drehen.

H GAS VERBINDUNGS BILDER

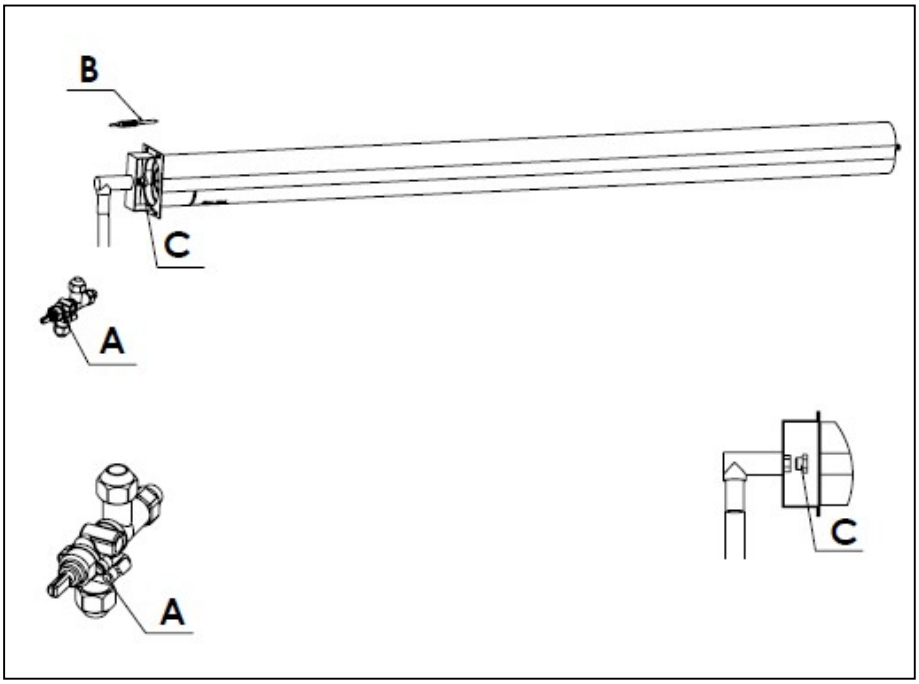


Bild 1

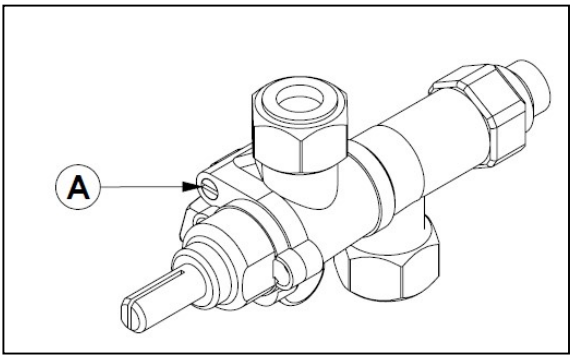
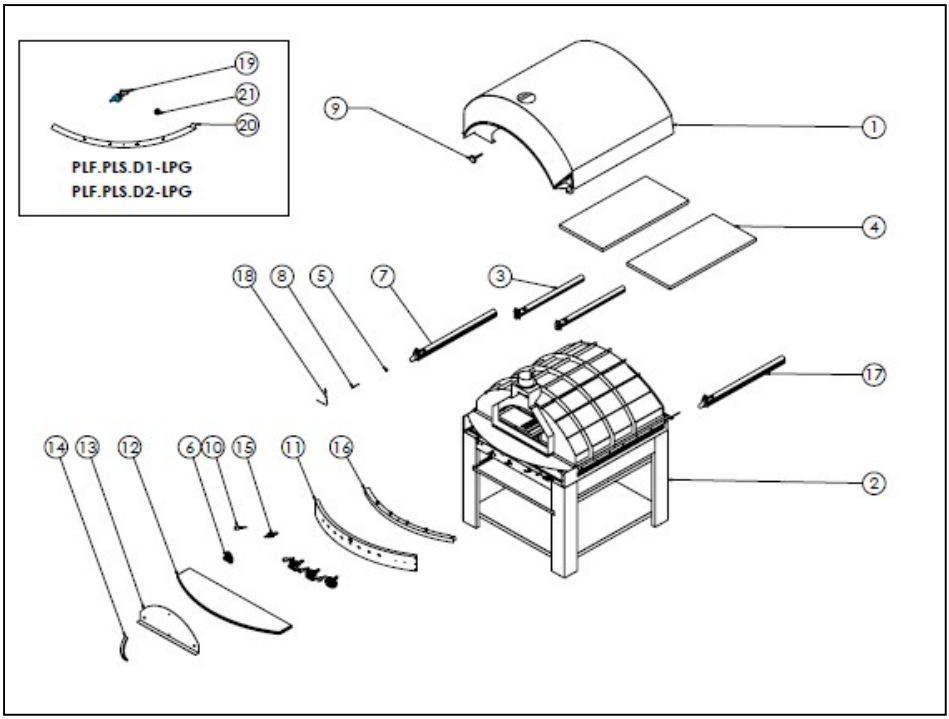


Bild 2

I DEMONTE - ERSATZTEILLISTE



I DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE

GERAETE CODE:PFG-TN1		
NUMMER	**TEILE BEZEICHNUNG**	**TEILE CODE**
1	OBERE KUPPEL	Y.PFG-TN1.001
2	RAHMEN	Y.PFG-TN1.002
3	UNTERE BRENNER	Y.PFG-TN1.003
4	PIZZA STEIN	Y.PFG-TN1.004
5	INJEKTOR GRUPPE-NG	Y.PFG-TN1.005
6	KNOPF	Y.PFG-TN1.006
7	LINKE OBERE BRENNER	Y.PFG-TN1.007
8	THERMISTOR	Y.PFG-TN1.008
9	THERMOMETER	Y.PFG-TN1.009
10	FEUERZEUG	Y.PFG-TN1.010
11	VORDERE PANEEL BLECH	Y.PFG-TN1.011
12	GRANIT	Y.PFG-TN1.012
13	VORDERE DECKEL	Y.PFG-TN1.013
14	GRIFF	Y.PFG-TN1.014
15	GAS HAHN-NG	Y.PFG-TN1.015
16	GAS LEITUNG-NG	Y.PFG-TN1.016
17	RECHTE OBERE BRENNER	Y.PFG-TN1.017
18	ZÜNDKERZE+KABLE	Y.PFG-TN1.018
19	GAS HAHN-LPG	Y.PFG-TN1.019
20	GAS LEITUNG-LPG	Y.PFG-TN1.020
21	INJEKTOR GRUPPE-LPG	Y.PFG-TN1.021

I DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE

GERAETE CODE:PFG-TN2		
NUMMER	**TEILE BEZEICHNUNG**	**TEILE CODE**
1	OBERE KUPPEL	Y.PFG-TN2.001
2	RAHMEN	Y.PFG-TN2.002
3	UNTERE BRENNER	Y.PFG-TN2.003
4	PIZZA STEIN	Y.PFG-TN2.004
5	INJEKTOR GRUPPE-NG	Y.PFG-TN2.005
6	KNOPF	Y.PFG-TN2.006
7	LINKE OBERE BRENNER	Y.PFG-TN2.007
8	THERMISTOR	Y.PFG-TN2.008
9	THERMOMETER	Y.PFG-TN2.009
10	FEUERZEUG	Y.PFG-TN2.010
11	VORDERE PANEEL BLECH	Y.PFG-TN2.011
12	GRANIT	Y.PFG-TN2.012
13	VORDERE DECKEL	Y.PFG-TN2.013
14	GRIFF	Y.PFG-TN2.014
15	GAS HAHN-NG	Y.PFG-TN2.015
16	GAS LEITUNG-NG	Y.PFG-TN2.016
17	RECHTE OBERE BRENNER	Y.PFG-TN2.017
18	ZÜNDKERZE+KABLE	Y.PFG-TN2.018
19	GAS HAHN-LPG	Y.PFG-TN2.019
20	GAS LEITUNG-LPG	Y.PFG-TN2.020
21	INJEKTOR GRUPPE-LPG	Y.PFG-TN2.021

I DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE

GERAETE CODE:PFG-TN3		
NUMMER	**TEILE BEZEICHNUNG**	**TEILE CODE**
1	OBERE KUPPEL	Y.PFG-TN3.001
2	RAHMEN	Y.PFG-TN3.002
3	UNTERE BRENNER	Y.PFG-TN3.003
4	PIZZA STEIN	Y.PFG-TN3.004
5	INJEKTOR GRUPPE-NG	Y.PFG-TN3.005
6	KNOPF	Y.PFG-TN3.006
7	LINKE OBERE BRENNER	Y.PFG-TN3.007
8	THERMISTOR	Y.PFG-TN3.008
9	THERMOMETER	Y.PFG-TN3.009
10	FEUERZEUG	Y.PFG-TN3.010
11	VORDERE PANEEL BLECH	Y.PFG-TN3.011
12	GRANIT	Y.PFG-TN3.012
13	VORDERE DECKEL	Y.PFG-TN3.013
14	GRIFF	Y.PFG-TN3.014
15	GAS HAHN-NG	Y.PFG-TN3.015
16	GAS LEITUNG-NG	Y.PFG-TN3.016
17	RECHTE OBERE BRENNER	Y.PFG-TN3.017
18	ZÜNDKERZE+KABLE	Y.PFG-TN3.018
19	GAS HAHN-LPG	Y.PFG-TN3.019
20	GAS LEITUNG-LPG	Y.PFG-TN3.020
21	INJEKTOR GRUPPE-LPG	Y.PFG-TN3.021

I DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE

GERAETE CODE:PFG-TN4		
NUMMER	**TEILE BEZEICHNUNG**	**TEILE CODE**
1	OBERE KUPPEL	Y.PFG-TN4.001
2	RAHMEN	Y.PFG-TN4.002
3	UNTERE BRENNER	Y.PFG-TN4.003
4	PIZZA STEIN	Y.PFG-TN4.004
5	INJEKTOR GRUPPE-NG	Y.PFG-TN4.005
6	KNOPF	Y.PFG-TN4.006
7	LINKE OBERE BRENNER	Y.PFG-TN4.007
8	THERMISTOR	Y.PFG-TN4.008
9	THERMOMETER	Y.PFG-TN4.009
10	FEUERZEUG	Y.PFG-TN4.010
11	VORDERE PANEEL BLECH	Y.PFG-TN4.011
12	GRANIT	Y.PFG-TN4.012
13	VORDERE DECKEL	Y.PFG-TN4.013
14	GRIFF	Y.PFG-TN4.014
15	GAS HAHN-NG	Y.PFG-TN4.015
16	GAS LEITUNG-NG	Y.PFG-TN4.016
17	RECHTE OBERE BRENNER	Y.PFG-TN4.017
18	ZÜNDKERZE+KABLE	Y.PFG-TN4.018
19	GAS HAHN-LPG	Y.PFG-TN4.019
20	GAS LEITUNG-LPG	Y.PFG-TN4.020
21	INJEKTOR GRUPPE-LPG	Y.PFG-TN4.021