

INHALTSVERZEICHNISS

A	ALGEMEINE EMPFEHLUNG	Seite	2
A1	BESCHREIBUNG	Seite	3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite	3
A3	TRANSPORT	Seite	4
A4	ENTPACKEN	Seite	4
B	MONTAGE	Seite	4
C	ALGEMEINE HINWEISE	Seite	5
D	ANWENDUNG DER MASCHINE	Seite	6
E	REINIGUNG und WARTUNG	Seite	8
F	FEHLER BEHEBUNG	Seite	9
G	ERSATZTEILE UND DEMONTAGE LISTE	Seite	10
H	ELEKTRISCHE SCHALTPLAN	Seite	14



A ALGEMEINE EMPFEHLUNG

Bitte lesen sie die Gebrauchsanweisung sorgfaeltig durch, bevor sie das Geraet installieren und in betrieb nehmen. Die falsche Installation oder der Austausch der Teile kann zu Schaeden der Maschine oder zu Schaeden des Personals f"uhren. F"ur schaeden die durch das Nichtbeachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlaessigkeit oder durch die falsche Installation entstehen, ist der Hersteller nicht verantwortlich. Wenn die Maschine nicht sachgemaes bedient wird, erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren sie das Handbuch sorgfaeltig an einem sicheren und griffbereiten Ort auf.
2. **Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgef"uhrt werden. Bitte die Maschine nur von qualifiziertem 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 zugelassene und anerkannte fachpersonal reparieren lassen. Fragen sie nach Orginal-Ersatzteilen.

A1 BESCHREIBUNG

*Die Maschine ist speziell für den Einsatz in Gross-Küchen konzipierte Professionaler Kombi Ofen.

Code	Maß (mm)	Gewicht (kg)	Verpackungsmaß (mm)
KOE182	1000x1151x1202	182	1340x1340x1140
EMP.PFE.4+5.Y-K	1000x961x1202	162	1350x1120x1140

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

CODE	Kon. Ofen Kapazität t	Pizza Ofen Kapazität	Betrieb s-Spannung (V)	Kabel Qu. (mm ²)	Leistung (kw)	Sicherung (A)
KOE182	400x600 mm 4 Blech	400x600 Mm 2 Blech Ø 250mm 7 Pizza	380	5x4	12	40
EMP.PFE.4+5.Y-K	400x600 mm 4 Blech	400x600 Mm 1 Blech Ø 250 mm 5 Pizza	380	5x4	10,5	40



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, die 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 Sturzgefahren zu schützen.

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

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

*Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung der vom Hersteller angegebenen Betriebsspannung entspricht.

 Die Erdung der Maschine muss mit den Normen und Sicherheitsvorschriften übereinstimmen

*Die Erdung der Maschine, muss an die nächste Erdungsschiene angeschlossen werden

*Der elektrische Anschluss, Hauptsicherung und die Lecksicherung sollte mit den geltenden Vorschriften und Regeln übereinstimmen.

*Der Kombi Ofen soll um besser zu reinigen und Kundendienst durchführen können nach rechts und links jeweils mindestens 50cm frei lassen. Das Gerät soll unter der Dunstabzug in Betrieb genommen werden.

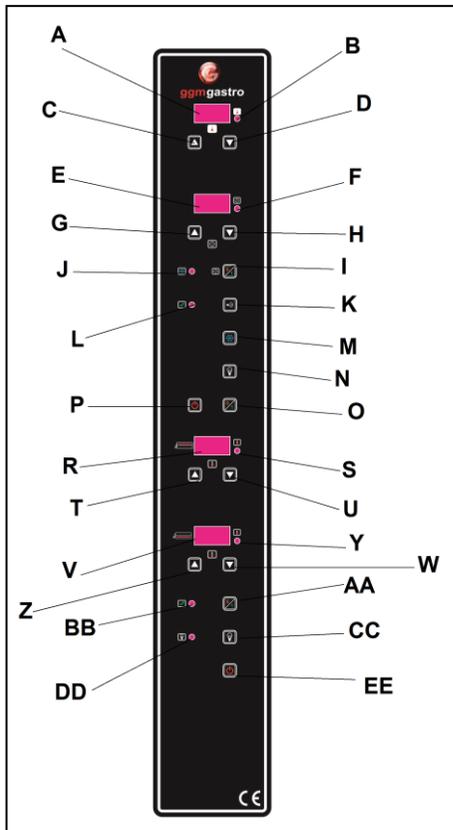
C ALGEMEINE HINWEISE

-  *Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumlichkeiten benutzen.
-  *Benutzen Sie keine beweglichen Produkte.
-  *Die Maschine bitte nicht neben brennbaren oder explosiven Stoffen stellen.
-  *Die Maschine nicht unnötig in Leerlauf arbeiten lassen.
-  *Beachten Sie die Kapazität der Maschine
-  *Benutzen Sie passende Sicherheitsbekleidung.
-  *Falls die Maschine brennt oder in Flammen aufgeht, nicht in Panik geraten, (falls vorhanden) Gasventil oder Elektroschalter ausschalten. Benutzen Sie einen Feuerlöscher. Auf keinen Fall Wasser benutzen.
-  *Schäden, die durch die fehlende Erdung verursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.



D ANWENDUNG DER MASCHINE

*** Kontroll Panel:**



- A : Oberofen Digitalanzeige
- B : Oberofen Signallampe
- C : Temperatur Steigerungs Taste
- D : Temperatur Reduktions Taste
- E : Zeitanzeige
- F : Zeitanzeige Signallampe
- G : Zeiteinstell Taste (Steigerung)
- H : Zeiteinstell Taste (Minderung)
- I : Zeitanzeige EIN/AUS Taste
- J : Kühlung/Dampf Signallampe
- K : Dampftaste
- L : Oberofen in Betriebleuchte
- M : Ofen Kühlungstaste
- N : Oberofen Beleuchtungstaste
- O : Oberofen EIN/AUS Taste
- P : Oberofen Energiestatus
- R : Unterofen Oberanzeige
- S : Unterofen Oberanzeige Signallampe
- T : Temperatur Steigerungstaste
- U : Temperatur Reduktionstaste
- V : Unterofen Unteranzeige
- Y : Unterofen Unteranzeige Signallampe
- Z : Temperatur Steigerungstaste
- W : Temperatur Reduktionstaste
- AA : Unterofen EIN/AUS Taste
- BB : Unterofen in Betriebleuchte
- CC : Unterofen Beleuchtungstaste
- DD : Oberofen Beleuchtungs Signallampe
- EE : Unterofen Energiestatus



*Anwendung:

- Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, soll das Gerät mit feuchtem Tuch gereinigt und getrocknet werden.
- Das Gerät soll an die Wasserleitung angeschlossen werden.
- Das Gerät an das Netz an stecken.
- Patesserie Ofen in Betrieb zunehmen, "Oberofen Energie Status" einschalten und "Oberofen EIN/AUS" Taste drücken. Dann können sie Temperatur auf gewünschte Wärme bringen. Sie werden sehen dass die "Oberofen in Betrieb" leuchtet.
- Beim Erst in Betrieb nahme wird das Gerät stark riechen. Bitte das Gerät 30 min. auf 240 °C leer in Betrieb nehmen.
- Bevor sie die Ware in den Ofen einlegen, sollen sie das Gerät 5 – 10 min. um 60 °C vorwärmen.
- Je nach Ware und Backzeit können sie die Zeit mit dem Tasten einstellen. Sie können Des weiteren in der Zeitanzeige nach kontrollieren.
- Bis das Gerät auf gewünschte Temperatur kommt, arbeiten Ventilatoren gleichmäsigg.
- Wenn die gebackene Ware dampf braucht, können sie es mit der "Dampf Taste" machen. Wenn der Ofen über 150 °C warm ist.
- Ofeninnere können sie mit der "Ofen Kühlungs" Taste erledigen. Sie sehen das die zuständige Leuchte leuchtet.
- Wenn sie die Backware sehen wollen können sie die Leuchte einschalten.
- Um Pizza Ofen in Betrieb zu nehmen, "Unterofen Energie Status" einschalten und "Unterofen EIN/AUS" Taste drücken. Dann können sie das Gerät auf gewünschte Temperatur bringen. Sie werden sehen dass die "Unterofen in Betrieb" leuchtet.
- Pizza Ofen untere und obere Heizelemente können einzeln benutz werden. Dafür können sie die nötige Tasten benutzen.
- Wenn sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen, das Gerät mit "EIN/AUS und Energie Status" Taste ausschalten

PIZZA

1.ALTERNATIVE

Untere Thermostat: 350°C
Obere Thermostat: 320°C
Back zeit: 5-6 minute

2. ALTERNATIVE

Untere Thermostat: 300°C
Obere Thermostat: 280°C
Back zeit: 7-8 minute



E REINIGUNG und WARTUNG

➤ **Nach jeder anwendung erforderlich;**

- Achten sie darauf bei der Reinigung, dass der Stecker der Maschine ausgeseckt und der Schalter aus geschaltet ist.
- Nach jeder gebrauch soll innen fläche mit einer Fettlöse Spray besprühen und mit einem Feuchtem Tuch abwischen. Bevor der Ofen kalt ist.
- Um Ofen Scheibe zu reinigen können sie die Scheibe rausnehmen. Um rauszunehmen müssen sie die schliess mechanismus deaktivieren.
- Benutzen sie keine Säure und ähnliche Reinigungsmittel beim reinigen.
- Benutzen sie keine Dampfstrahler und Spritzwasser beim reinigen.
- Benutzen sie keine Stahlwolle und oberfläche kratzende Reinigungsmittel.

➤ **In regelmaesigen abstaenden erforderlich;**

- Die Wartung nur vom qualifiziertem Fachpersonal durchführen lassen.
- Die Periodiesche Reinigung soll jeden 15. Tag durchgeführt werden.
- Je nach gebrauchs dauer sollen sie den Glas scheibe und Filz reinigen.
- Je nach gebrauchs dauer sollen sie Ofen Schütze mit Luft reinigen. Bevor sie reinigen, bitte stecker aus stecken.
- Je nach gebrauchs dauer sollen sie Innere beleuchtungsröhre reinigen.



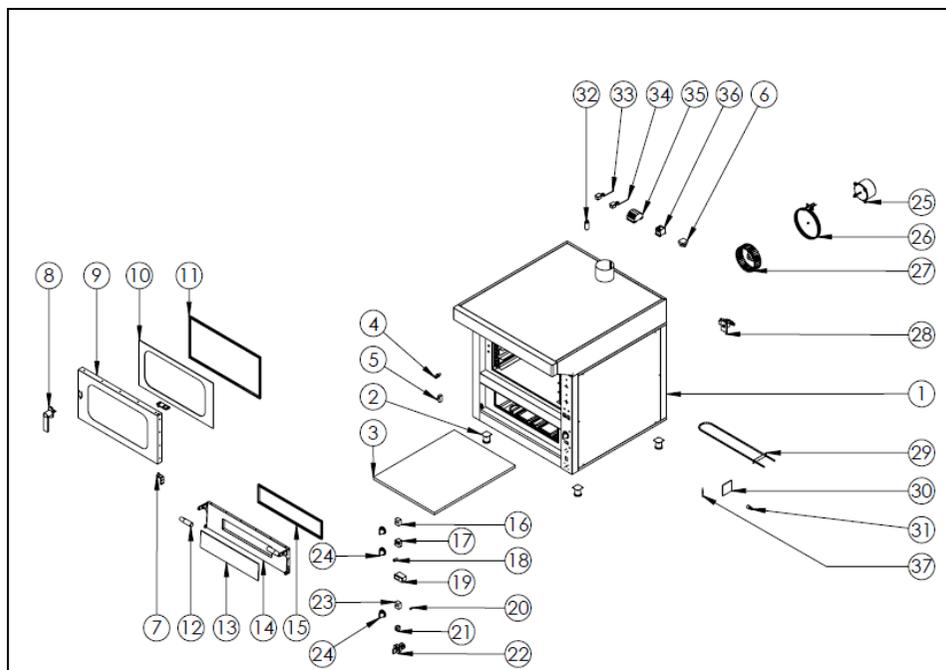
F FEHLER BEHEBUNG

MASCHINE FUNTIONIERT NICHT	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollieren sie ob der Stecker der Maschine angesteckt ist.2. Kontrollieren sie, Elektrische anschlüsse.3. Schauen sie nach dem Sicherung.4. Heizkörper kontrollieren5. Wenn die Tür von Patisserie Ofen offen ist, kann Geraet nicht eingeschaltet werden.
BACKT NICHT GUT	<ol style="list-style-type: none">1. Wärme des Ofen kontrollieren2. Legen sie in den Ofen Produkte die Kapazität zulässt3. Wenn das Patisserie Ofen keinen Dampf erzeugt, bitte anschlüsse kontrollieren.
GERAET HAT AUFGEHÖRT ZU ARBEITEN	<ol style="list-style-type: none">1. Das Gerät kann wegen Niederspannung stoppen. Prüfen sie die Spannung2. Wenn der Patisserie Ofen über Maximale Wärme erreicht ist schaltet sich automatisch aus.
<ul style="list-style-type: none">• Das Gerät arbeitet nicht sachgemäß• Wenn einer der Sicherheitsvorkehrungen nicht arbeitet.<ul style="list-style-type: none">➤ Das Gerät nicht in betrieb nehmen.	

***DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN!**



G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



KOE182

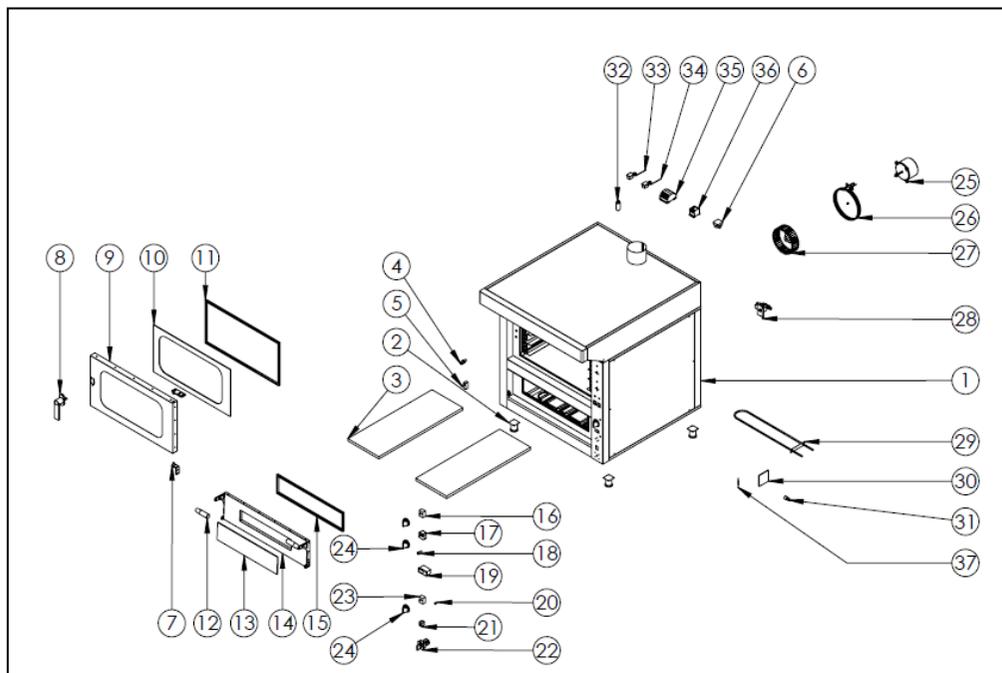


G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE: KOE182		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	RAHMEN	EMP.PFE.4+5.Y-B.1001
2	FUSS	EMP.PFE.4+5.Y-B.1002
3	PIZZA OFEN STEIN	EMP.PFE.4+5.Y-B.1003
4	GRIFF SCHRAUBE	EMP.PFE.4+5.Y-B.1004
5	SWITCH	EMP.PFE.4+5.Y-B.1005
6	MOTOR SCHÜTZE	EMP.PFE.4+5.Y-B.1006
7	UNTERE SCHARNIERE	EMP.PFE.4+5.Y-B.1007
8	OFEN TÜRGRIFF	EMP.PFE.4+5.Y-B.1008
9	DECKEL	EMP.PFE.4+5.Y-B.1009
10	INNERE GLAS	EMP.PFE.4+5.Y-B.1010
11	DICHTUNG	EMP.PFE.4+5.Y-B.1011
12	GRIFF	EMP.PFE.4+5.Y-B.1012
13	PIZZA OFEN DECKEL GLAS	EMP.PFE.4+5.Y-B.1013
14	DECKEL	EMP.PFE.4+5.Y-B.1014
15	PIZZA OFEN DECKEL FILZ	EMP.PFE.4+5.Y-B.1015
16	THERMOSTAT (50 - 250)	EMP.PFE.4+5.Y-B.1016
17	ZEIT ANZEIGE	EMP.PFE.4+5.Y-B.1017
18	DAMPF TASTE	EMP.PFE.4+5.Y-B.1018
19	DIGITAL THERMOSTAT	EMP.PFE.4+5.Y-B.1019
20	WARN LEUCHTE	EMP.PFE.4+5.Y-B.1020
21	SCHALTER (EIN/AUS)	EMP.PFE.4+5.Y-B.1021
22	SCHALTER (0 - 1)	EMP.PFE.4+5.Y-B.1022
23	THERMOSTAT (50 - 400)	EMP.PFE.4+5.Y-B.1023
24	THERMOSTAT SCHALTER	EMP.PFE.4+5.Y-B.1024
25	MOTOR	EMP.PFE.4+5.Y-B.1025
26	HEIZKÖRPER (PAT. OFEN)	EMP.PFE.4+5.Y-B.1026
27	VENTILATOR	EMP.PFE.4+5.Y-B.1027
28	VENTIL	EMP.PFE.4+5.Y-B.1028
29	HEIZKÖRPER (PIZZA OFEN)	EMP.PFE.4+5.Y-B.1029
30	LEUCHT GLAS	EMP.PFE.4+5.Y-B.1030
31	GLÜHBIRNE	EMP.PFE.4+5.Y-B.1031
32	KONDENSATOR	EMP.PFE.4+5.Y-B.1032
33	GRENZ THERMOSTAT (320)	EMP.PFE.4+5.Y-B.1033
34	THERMOSTAT (300)	EMP.PFE.4+5.Y-B.1034
35	PLC ROLLE	EMP.PFE.4+5.Y-B.1035
36	HEIZKÖRPER SCHÜTZE	EMP.PFE.4+5.Y-B.1036
37	THERMISTOR	EMP.PFE.4+5.Y-B.1037



G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



EMP.PFE.4+5.Y-K

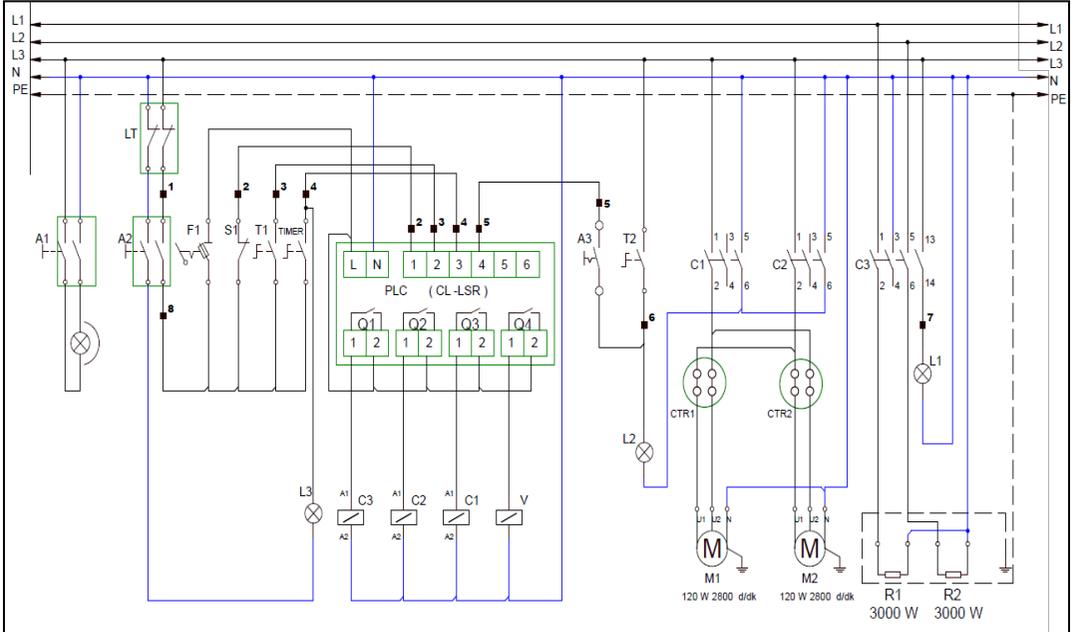


G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE: EMP.PFE.4+5.Y-K		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	RAHMEN	EMP.PFE.4+5.Y-K.1001
2	FUSS	EMP.PFE.4+5.Y-K.1002
3	PIZZA OFEN STEIN	EMP.PFE.4+5.Y-K.1003
4	GRIFF SCHRAUBE	EMP.PFE.4+5.Y-K.1004
5	SWITCH	EMP.PFE.4+5.Y-K.1005
6	MOTOR SCHÜTZE	EMP.PFE.4+5.Y-K.1006
7	UNTERE SCHARNIERE	EMP.PFE.4+5.Y-K.1007
8	OFEN TÜRGRIFF	EMP.PFE.4+5.Y-K.1008
9	DECKEL	EMP.PFE.4+5.Y-K.1009
10	INNERE GLAS	EMP.PFE.4+5.Y-K.1010
11	DICHTUNG	EMP.PFE.4+5.Y-K.1011
12	GRIFF	EMP.PFE.4+5.Y-K.1012
13	PIZZA OFEN DECKEL GLAS	EMP.PFE.4+5.Y-K.1013
14	DECKEL	EMP.PFE.4+5.Y-K.1014
15	PIZZA OFEN DECKEL FILZ	EMP.PFE.4+5.Y-K.1015
16	THERMOSTAT (50 - 250)	EMP.PFE.4+5.Y-K.1016
17	ZEIT ANZEIGE	EMP.PFE.4+5.Y-K.1017
18	DAMPF TASTE	EMP.PFE.4+5.Y-K.1018
19	DIGITAL THERMOSTAT	EMP.PFE.4+5.Y-K.1019
20	WARN LEUCHTE	EMP.PFE.4+5.Y-K.1020
21	SCHALTER (EIN/AUS)	EMP.PFE.4+5.Y-K.1021
22	SCHALTER (0 - 1)	EMP.PFE.4+5.Y-K.1022
23	THERMOSTAT (50 - 400)	EMP.PFE.4+5.Y-K.1023
24	THERMOSTAT SCHALTER	EMP.PFE.4+5.Y-K.1024
25	MOTOR	EMP.PFE.4+5.Y-K.1025
26	HEIZKÖRPER (PAT. OFEN)	EMP.PFE.4+5.Y-K.1026
27	VENTILATOR	EMP.PFE.4+5.Y-K.1027
28	VENTIL	EMP.PFE.4+5.Y-K.1028
29	HEIZKÖRPER (PIZZA OFEN)	EMP.PFE.4+5.Y-K.1029
30	LEUCHT GLAS	EMP.PFE.4+5.Y-K.1030
31	GLÜHBIRNE	EMP.PFE.4+5.Y-K.1031
32	KONDENSATOR	EMP.PFE.4+5.Y-K.1032
33	GRENZ THERMOSTAT (320)	EMP.PFE.4+5.Y-K.1033
34	THERMOSTAT (300)	EMP.PFE.4+5.Y-K.1034
35	PLC ROLLE	EMP.PFE.4+5.Y-K.1035
36	HEIZKÖRPER SCHÜTZE	EMP.PFE.4+5.Y-K.1036
37	THERMISTOR	EMP.PFE.4+5.Y-K.1037



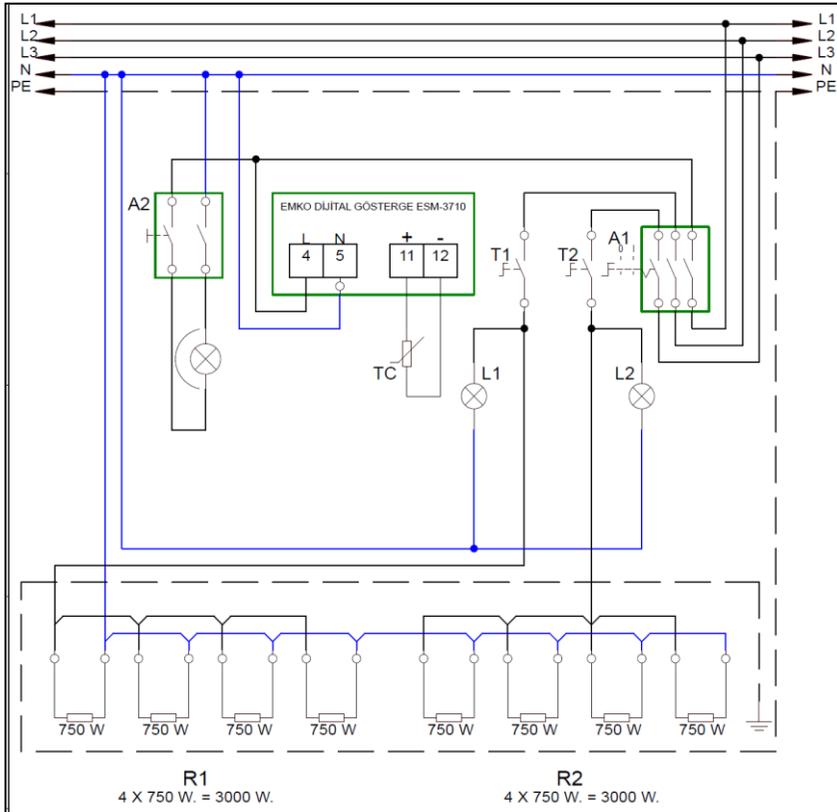
H ELEKTRISCHE SCHALTPLAN



PATISSERIE OFEN - KOE182

A1	Breit leuchtete 0-1 Innere Licht Schalter
A2	Kontroll Paneel EIN/AUS Schalter
A3	Dampf Schalter
C1.C2	Ventilators Motor Schütz 20A (220 V)
C3	Heizkörper Schütz 20A (220 V)
V	Dampf Ventil (220 V)
CTR1-CTR2	Kondensator
M1	Innere Luft Verkehr Ventilators Motor 120 W 2800 U/MIN 220 V
M2	Innere Luft Verkehr Ventilators Motor 120 W 2800 U/MIN 220 V
L1	Thermostat Signal Leuchte
L2	Dampf Signal Leuchte
L3	Zeit Signal Leuchte
T1	Thermostat 50 - 250°C
T2	Thermostat 50 - 400°C
LT	Grenz Thermostat 320°C
R1	Wärme Heizkörper 3000 W 230 V
R2	Wärme Heizkörper 3000 W 230 V
S1	Tür Switch

H ELEKTRISCHE SCHALTPLAN

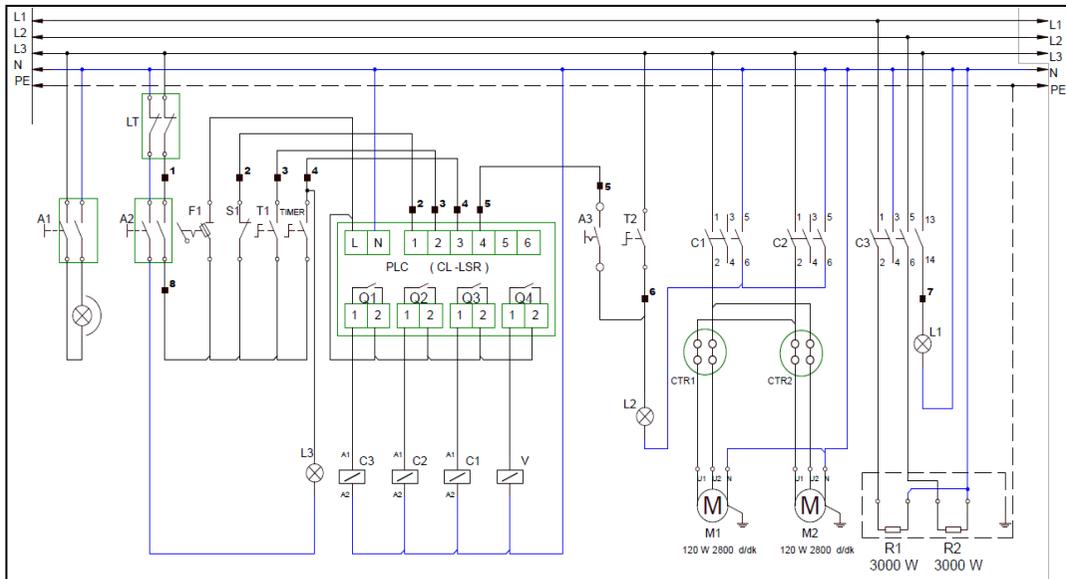


PIZZA OFEN - KOE182

A1	EIN und AUS Haupt Schalter 0 – 1 Dreiphasen
A2	Innere beleuchtungs schalter
T1	Obere Wärme Heizkörper 50-400 °C
T2	Untere Wärme Heizkörper 50-400 °C
R1	Obere Wärme Heizkörper Gruppe 750W 230 V
R2	Untere Wärme Heizkörper Gruppe 750 W 230 V
L1-L2	Thermostat Signal Leuchte
TC	Thermo (TC-M06-L 150-K01.K)



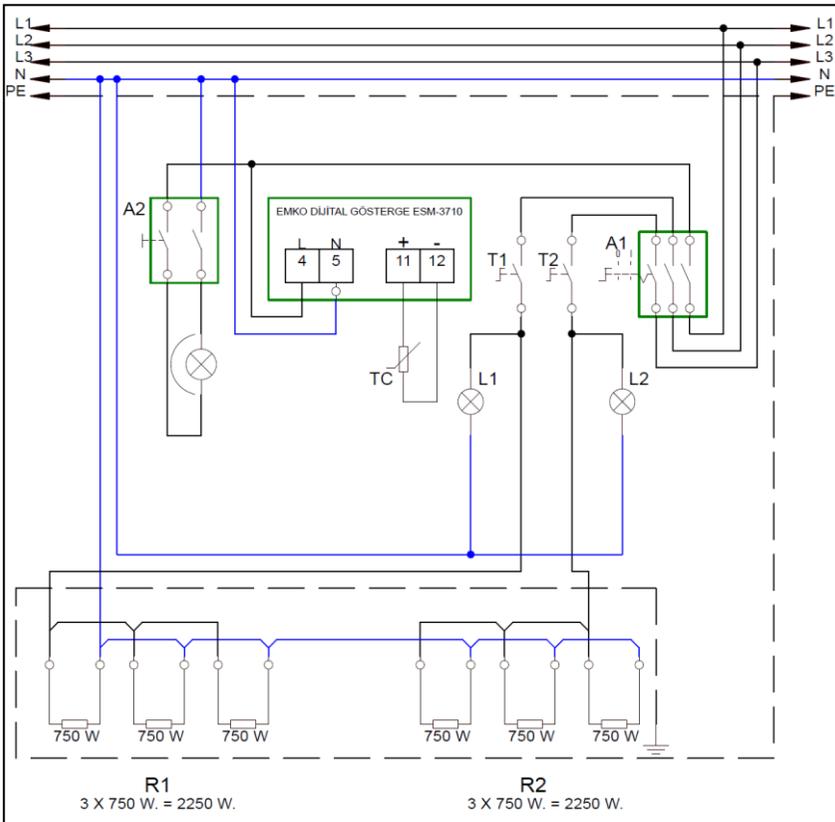
H ELEKTRISCHE SCHALTPLAN



PATISSERIE OFEN - EMP.PFE.4+5.Y-K

A1	Breit Beleuchtetes 0-1 Innere Beleuchtungs Schalter
A2	Kontroll Panel EIN/AUS Schalter
A3	Dampf Schalter
C1.C2	Ventilators Motor Schütz 20A (220 V)
C3	Heizkörper Schütz 20A (220 V)
V	Dampf Ventil (220 V)
CTR1-CTR2	Kondensator
M1	Innere Luftverkehr Ventilators Motor 120 W 2800 U/MIN 220V
M2	Innere Luftverkehr Ventilators Motor 120 W 2800 U/MIN 220V
L1	Thermostat Signal Leuchte
L2	Dampf Signal Leuchte
L3	Zeit Signal Leuchte
T1	Thermostat 50 – 250 °C
T2	Thermostat 50 - 400 °C
LT	Grenz Thermostat 320 °C
R1	Wärme Heizkörper 3000 W 230V
R2	Wärme Heizkörper 3000 W 230V
S1	Tür Switch

H ELEKTRISCHE SCHALTPLAN



PIZZA OFEN - EMP.PFE.4+5.Y-K

A1	EIN und AUS Hauptschalter 0-1 Dreiphasen
A2	Innere Beleuchtungsschalter
T1	Obere Wärme Heizkörper 50 – 400 °C
T2	Untere Wärme Heizkörper 50 – 400 °C
R1	Obere Wärme Heizkörper Gruppe 750 W 230 V
R2	Untere Wärme Heizkörper Gruppe 750 W 230 V
L1-L2	Thermostat Signal Leuchte
TC	Thermo (TC-M06-L 150-K01.K)