

## INHALTVERZEICHNIS

---

<b>A</b>	<b>ALGEMEINE EMPFEHLUNGEN .....</b>	<b>Seite 2</b>
A1	BESCHREIBUNG .....	Seite 3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN .....	Seite 3
A3	TRANSPORT .....	Seite 3
A4	ENTPACKEN .....	Seite 4
<b>B</b>	<b>MONTAGE .....</b>	<b>Seite 4</b>
<b>C</b>	<b>ALGEMEINE HINWEISE .....</b>	<b>Seite 5</b>
<b>D</b>	<b>BEDIENUNG DER MASCHINE .....</b>	<b>Seite 6</b>
<b>E</b>	<b>REINIGUNG und WARTUNG .....</b>	<b>Seite 7</b>
<b>F</b>	<b>FEHLER BEHEBUNG .....</b>	<b>Seite 8</b>
<b>G</b>	<b>ERSATZTEILE und DEMONTAGE LISTE .....</b>	<b>Seite 9</b>
<b>H</b>	<b>ELEKTRISCHE SCHALTPLAN .....</b>	<b>Seite 13</b>



## A ALGEMEINE EMPFEHLUNGEN

---

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig ganz durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Betriebnehmen. Die falsche Installation oder Austausch der Teile kann zu Schaden der Maschine oder zu Schaden des Personal führen. Für die Schäden durch das Nichtbeachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlässigkeit oder durch die Falsche Installation entstehen, ist der Hersteller nicht haftbar. Wenn die Maschine nicht sachgemäß bedient wird erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig an einem sicheren und griffbereiten Ort.
2. **Die Installation des Gerätes muss nach den Vorschriften des jeweiligen Landes durchgeführt werden. Bitte die Maschine nur von qualifizierten Fachpersonal installieren lassen.**
3. **Die Maschine darf nur von qualifizierten Fachpersonal bedient werden.**
4. Bei einer Fehlfunktion (DEFEKT) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur von Hersteller zugelassene Fachpersonal reparieren lassen. Bitte fragen Sie nach den Original- Ersatzteile.

# ELEKTRISCHE KARTOFFEL-OFEN



## A1 BESCHREIBUNG

\*Diese Maschine ist speziell für den Einsatz in Groß – Küchen konzipierte Elektrische Kartoffel-Ofen.

Code	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Verpackungs Maße (mm)
<b>EMP.KFE.020</b>	500x700x750	45	720x620x1000
<b>EMP.KFE.030</b>	500x700x980	60	580x780x1100

## A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	EMP.KFE.020	EMP.KFE.030
<b>Kapazität</b>	24-30 Stück/Std.	36-45 Stück/Std.
<b>Leistung (KW)</b>	3	5
<b>Betriebsspannung (V)</b>	380V – 50 HZ	380V – 50 HZ

## A3 TRANSPORT

\*Die Maschine kann man nicht mit dem Hand Transortieren. Bitte verwenden Sie ein Gabelstapler oder Hubwage zum Transportieren.





## **A4 ENTPACKEN**

---

\*Das Gerät sollte sachgemäss vorsichtig entpackt werden. Verpackungsmaterial sachgemäss entsorgen. Die Metallteile, die mit dem Lebensmittel in Berührung kommen sind aus Edelstahl, die Kunststoffteile sind beschriftet.

\*Bitte kontrollieren Sie das der Maschine keine Transportschäden hat und ob es Teile fehlen.

## **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 von uns anerkannte Firmen oder Personen dürfen die Maschine installieren und Kundendienst durchführen.

\*Die Arbeiten am Strom und Gasanschlüssen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

\*Die Gasverbindung der Maschine muß mit dem Nationalen und Lokalen Standard übereinstimmen.



Erdung der Maschine muss mit den Normen und Sicherheitsvorschriften übereinstimmen.

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

\*Die elektrische Anschluss, Hauptsicherung und die Lecksicherung muß mit den geltenden Vorschriften und Regeln übereinstimmen.

\*Um leichter reinigen und warten zu können bitte an allen Seiten 50 cm Platz lassen. Alle Anschlüsse ordnungsgemäß installieren und Dunstabzug verwenden.

## **C**    **ALGEMEINE HINWEISE**

---



\*Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumen verwenden.



\*Beim Laufende Maschine, die bewegliche teile nicht berühren .



\*Die Maschine bitte nicht neben brennbaren und explosiven stoffen verwenden.  
Lassen sie bitte mindestens 10 cm abstand.



\*Die Maschine nicht im Leer zustand in Betrieb nehmen.



\*Die Maschine nicht im unter und über kapazität in Betrieb nehmen.



\*Ohne Sicherheits vorkehrung nicht beim Maschine was ändern.



\*Falls die Maschine brennt oder in flammen auf geht nicht in Panik geraten, ( falls vorhanden ) Gasventil oder Elektroschalter ausschalten. Benutzen Sie einen Feuerlöscher. Auf keinen fall Wasser benutzen.



\*Schäden, duch die Fehlende Erdung veursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

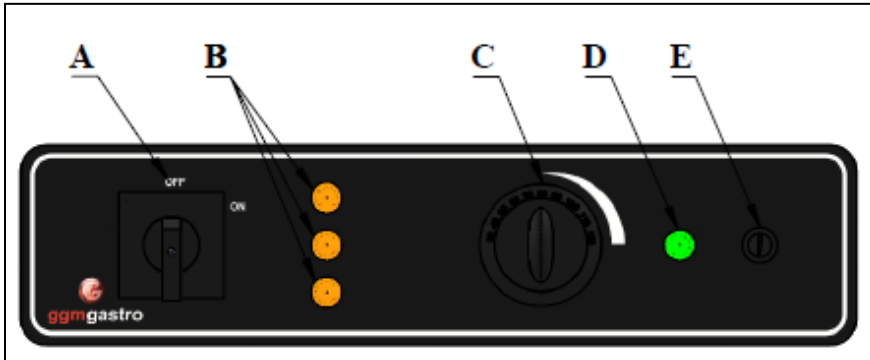


\*Bitte alle Sicherheitsvorkehrungen beachten gegen Stromschlag.



## D BEDIENUNG DER MASCHINE

### \*Bedienungs Tafel:



- A. Schalter On/Off
- B. 3 – Phasen Leuchte
- C. Thermostat einstell Schalter
- D. Thermostat On leuchte
- E. Limit Thermostat

### \*Bedienung:

- Das Gerät ins Nets stecken und der Schalter in (ON) position bringen.
- Thermostat einstell schalter auf gewünschte wärme bringen, Sie werden sehen das der Thermostat Leuchte, leuchtet.
- Sie können Kartoffeln in den schublade legen und Backen.
- Wenn das Back vorgang zu ende ist, Schalter auf (OFF) position bringen und das Gerät aus den Netz nehmen.



Beim erst inbetrieb nahme können, wegen Isolier materialien und Fett rückstände unangenehme Rauch und Geruch entstehen. Deswegen das Gerät leer inbetrieb nehmen.



## **E REINIGUNG und WARTUNG**

---

- **Nach jedem gebrauch;**
  - Nach jedem gebrauch den Ofen innere mit einem feuchtem tuch reinigen.
  - Nach jedem gebrauch den Schublade reinigen.
  - Benutzen Sie bei der Reinigung keine Säure und ätzende Reinigungsmittel.
  - Beim Reinigung kein Dampfstrahler und dampf benutzen. Heizkörper können beschädigt werden.
  
- **Periodisch erforderlich;**
  - Die Wartung darf nur von eingeschultem fachpersonal durchgeführt werden.
  - Die Wartung soll nach 15 Tagen stat finden.
  - Je nach gebrauch dichte den kabel kontrollieren.



## F FEHLER BEHEBUNG

---

<b>GERÄT FUNKTIONIERT NICHT</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kontrollieren Sie das der Gerät ans Netz ist</li><li>2. Kontrollieren Sie die Stromverbindung.</li><li>3. Kontrollieren Sie ob der Sicherung an ist.</li><li>4. Kontrollieren Sie die Heizkörper.</li></ol>
---	--

<b>BACKT NICHT GUT</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kontrollieren Sie die angegebene Wärme.</li></ol>
----------------------------	--

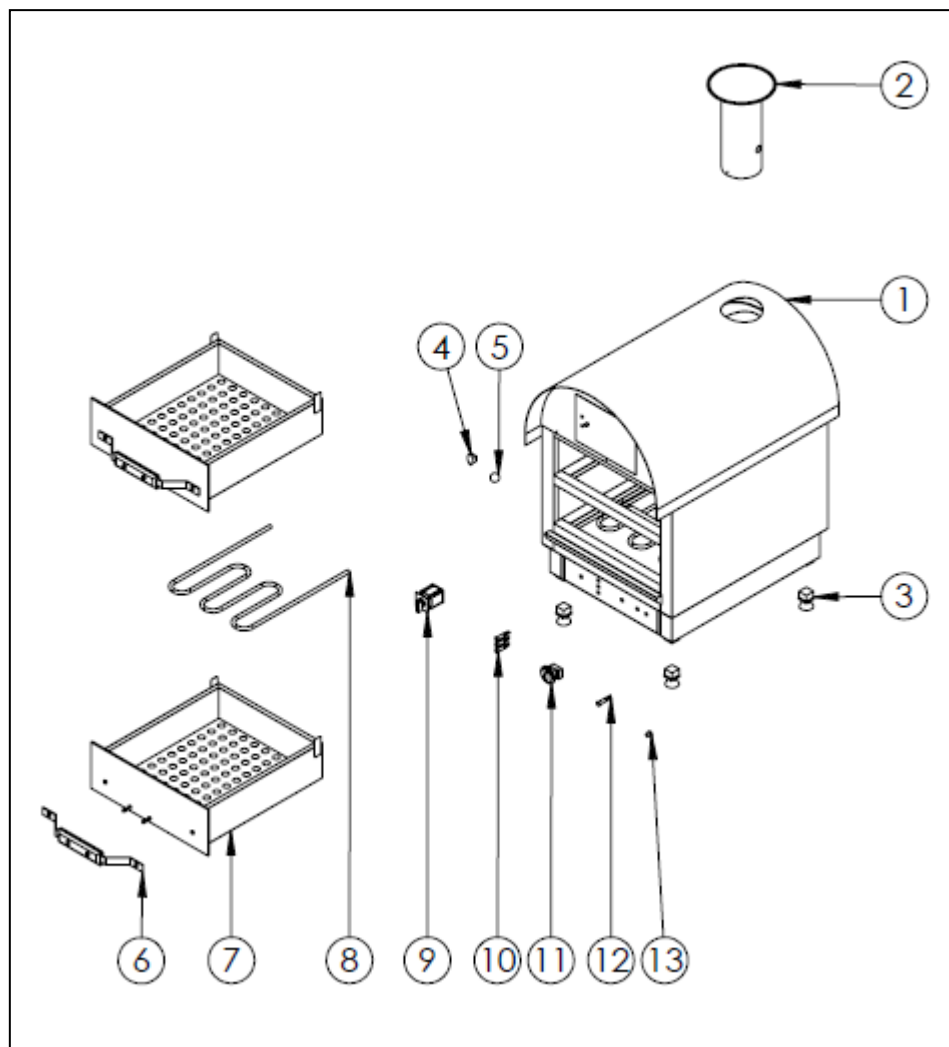
<b>GERÄT AUßER BETRIEB</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Das Gerät kann wegen niedrige Spannung außer betrieb gehen.</li><li>2. Kontrollieren Sie die eingestellte Wärme.</li></ol>
--------------------------------	---

- Wenn die Backqualität nicht zufriedenstellend ist,
- Wenn einer der Sicherheitsvorkehrungen nicht funktioniert,
  - Das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

**\*In dem Falle bitte den Kundendienst kontaktieren.**



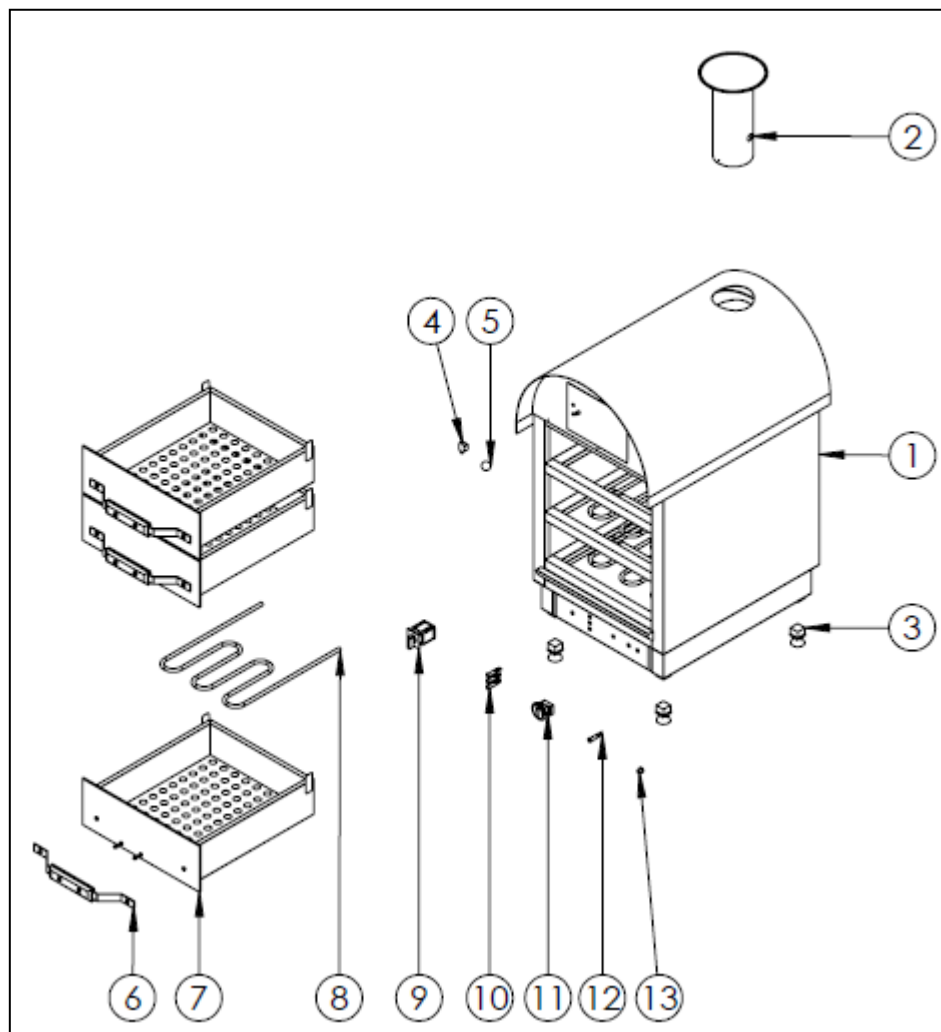
## G ERSATZTEILE und DEMONTAGE LISTE



**G ERSATZTEILE und DEMONTAGE LISTE**

<b>GERÄTE CODE: EMP.KFE.020</b>		
<b>NO</b>	<b>TEILE BEZEICHNUNG</b>	<b>TEILE CODE</b>
1	RAHMEN	Y.EMP.KFE.020.1001
2	KAMIN	Y.EMP.KFE.020.1002
3	FUSS	Y.EMP.KFE.020.1003
4	SCHLOSS	Y.EMP.KFE.020.1004
5	GRIFF	Y.EMP.KFE.020.1005
6	GRIFF	Y.EMP.KFE.020.1006
7	SCHUBLADE	Y.EMP.KFE.020.1007
8	HEIZKÖRPER	Y.EMP.KFE.020.1008
9	SCHALTER	Y.EMP.KFE.020.1009
10	LED (ORANGE)	Y.EMP.KFE.020.1010
11	THERMOSTAT (50-300)	Y.EMP.KFE.020.1011
12	LED (GRÜN)	Y.EMP.KFE.020.1012
13	LIMIT THERMOSTAT	Y.EMP.KFE.020.1013

## G ERSATZTEILE und DEMONTAGE LISTE

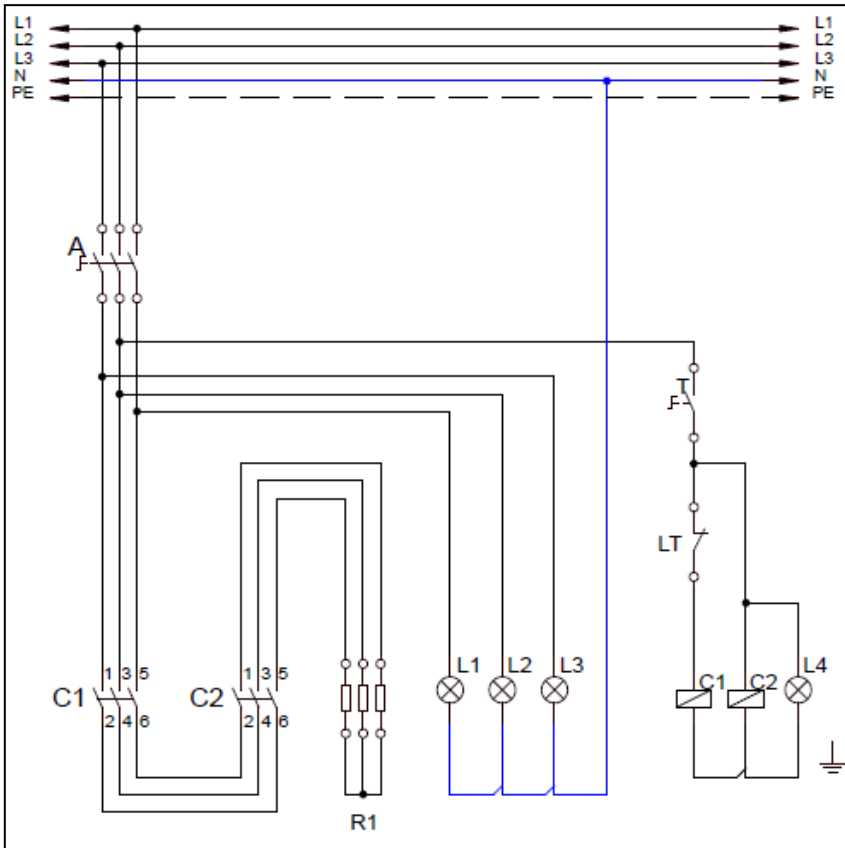


**G ERSATZTEILE und DEMONTAGE LISTE****GERÄTE CODE: EMP.KFE.030**

<b>NO</b>	<b>TEILE BEZEICHNUNG</b>	<b>TEILE CODE</b>
1	RAHMEN	Y.EMP.KFE.030.1001
2	KAMIN	Y.EMP.KFE.030.1002
3	FUSS	Y.EMP.KFE.030.1003
4	SCHLOSS	Y.EMP.KFE.030.1004
5	GRİFF	Y.EMP.KFE.030.1005
6	GRİFF	Y.EMP.KFE.030.1006
7	SCHUBLADE	Y.EMP.KFE.030.1007
8	HEIZKÖRPER	Y.EMP.KFE.030.1008
9	SCHALTER	Y.EMP.KFE.030.1009
10	LED (ORANGE)	Y.EMP.KFE.030.1010
11	THERMOSTAT (50-300)	Y.EMP.KFE.030.1011
12	LED (GRÜN)	Y.EMP.KFE.030.1012
13	LIMIT THERMOSTAT	Y.EMP.KFE.030.1013



### H ELEKTRISCHE SCHALTPLAN



<b>A</b>	ON/OFF SCHALTER
<b>T</b>	50-300°C THERMOSTAT
<b>LT</b>	LIMIT THERMOSTAT 230°C
<b>C1-C2</b>	HEIZKÖRPER KONTAKTÖR 220-240V
<b>R1</b>	HEIZKÖRPER 1500W 220-240V
<b>L1-L2-L3</b>	TRIFAZ SIGNALLEUCHTE 220-240V
<b>L4</b>	THERMOSTAT SIGNALLEUCHTE 220-240V