



HURAKAN

CONVECTION OVEN WITH STEAMER HURAKAN HKN-XF023



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	6
ENGLISH	EN	10
ESPAÑOL	ES	14
FRANÇAIS	FR	18
ITALIANO	IT	22
LATYŠŠSKI	LV	26
LIETUVIŠKAS	LT	30
POLSKI	PL	34
РУССКИЙ	RU	38



Wir danken Ihnen, dass Sie das Produkt unserer Handelsmarke ausgewählt haben. Lesen Sie bitte diese Anleitung, um Sicherheit und Höchstbenutzungsdauer des Geräts zu gewährleisten. Wir empfehlen dringend, sie während der ganzen Benutzungsdauer zu erhalten.

! Diese Ausrüstung ist für den Einsatz in Gastronomiebetrieben bestimmt.

1. EINSATZVORBEREITUNG.

- entfernen Sie vor dem ersten Einsatz des Erzeugnisses von seiner Oberfläche und von innen alle Verpackungsmaterialien, Faltblätter, Plastikbeutel u.ä.;
- stellen Sie weiter den Größtwert des Thermostats ein und schalten Sie den leeren Ofen ein und warten Sie 5-10 Minuten. Diese Glühungsprozedur entfernt alle Fremdgerüche, die wegen des Auftragens auf Heizkörper der Stoffe, die während des Abtransports Fremdwirkung behindern, sein können. Lüften Sie den Raum;
- waschen Sie vor dem Einsatz alle Accessoires sorgfältig;
- schirmen Sie mit dem Ofen die Steckdose des Versorgungsnetzes nie ab.

2. VOR DEM EINSATZ.

- Überzeugen Sie sich, dass die Ofentür intakt ist. Da ein Türteil aus Glas ausgeführt ist, so fordert er damit einen sorgsam Umgang. Vermeiden Sie immer die Berührung von Kaltwasser mit der heißen Glasfläche;
- der Ofen ist auf der Höhe von ~85 cm vom Fußboden auf eine ebene glatte Oberfläche aufzustellen;
- es ist verboten, den Ofen während des Einsatzes zu schieben;
- ES IST VERBOTEN, den Ofen einzusetzen, wenn:
 - das Speisekabel beschädigt ist;
 - die Ausrüstung fiel, äußere Schäden hat oder nicht funktioniert;
- das Wasser endet im Bunker vor etwa 110 Minuten beim Ofengang „Dampf“, vergessen Sie nicht, es aufzugießen, sobald es endet;
- schalten Sie zum Zeitpunkt der Trennung des Bunkers zum Eingießen des Wassers den Ofen aus;
- öffnen Sie zur Vermeidung von Brandwunden die Tür des Ofens vorsichtig, wenn er noch arbeitet;
- platzieren Sie den Ofen nie nahe an anderen Wärmequellen;
- lassen Sie nie auf dem Ofenkopf irgendwelche fremden Objekte;
- schirmen Sie nie Belüftungslöcher ab;
- die Ausrüstung ist nicht für Einbau bestimmt;
- es ist verboten, etwas an der geöffneten Ofentür zu platzieren;

- wenn die Ausrüstung lange nicht ausgenutzt wird oder ihre Reinigung bevorsteht, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

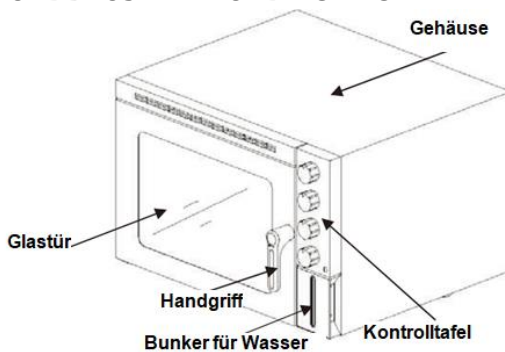
3. SICHERHEIT BEIM ANSCHLUSS

- überzeugen Sie sich vor dem Anschluss, dass:
 - die Speisespannung des Netzes dem Sollwert entspricht;
 - die Verdrahtung muss der Nennleistung des Gerätes entsprechen;
- überzeugen Sie sich, dass das Speisekabel nicht mit den heißen Ofenteilen in Berührung steht;
- wenn das Speisekabel beschädigt ist, so ist es von einem qualifizierten Servicetechniker zu ersetzen.

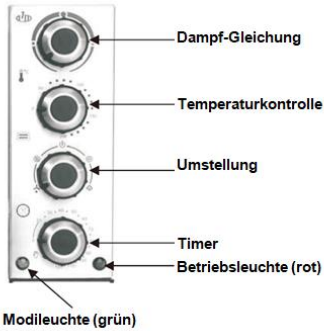
4. TECHNISCHE DATEN

Spannung, V	220
Kapazität, W	2500
Frequenz, Hz	50
Kammerinhalt, l	30
Kammergröße, mm	360x375x260
Temperaturgang, °C	50-200
Außenabmessungen, mm	550x515x380
Masse, kg	22

4. GRUNDBAUSTEINE UND KOMPONENTEN



5. KONTROLLTAFEL



6. BETRIEB. ARBEIT IN VERSCHIEDENEN MODI. DAMPFSTEUERUNG



In den Kochenmodi „Dampf“ und „Kombiniert“ gibt es eine Möglichkeit, Lieferdampfmenge zu steuern. Wählen Sie ausgehend von den Besonderheiten des zubereitenden Essens die nötige Leistung der Dampflieferung aus, indem Sie den Handgriff auf die Werte von minimal zu maximal umstellen (.) (•) (●). Die Umstellung des Handgriffs auf den unteren Wert schließt die Dampflieferung ab.

TEMPERATURKONTROLLE



Der Handgriff der Temperaturkontrolle ermöglicht es, das Anheizen der Ofenkammer zu regeln. Der Ofen erhält die eingestellte Temperatur bis zum Ende des Garprozesses aufrecht. Bei der Einstellung des Handgriffs der Temperaturkontrolle auf den Wert „0“ ist der Ofen im Ausschaltzustand.

UMSTELLUNG



Stellen Sie zur Umstellung der Kochmodi den Handgriff in die nötige Position um:



- Abtauung, Heizelemente arbeiten nicht, der Ventilator arbeitet nur;



- Konvektion, Heizelemente und Ventilator arbeiten;



- Ausschaltung aller Kochmodi;



- Modus „Kombiniert“, in diesem Modus arbeiten alle Heizelemente und der Ventilator arbeitet im Modus Dampfanfeuchtung;



- Modus „Dampf“, in diesem Modus arbeitet der Ventilator nicht.

TIMER



Der Timer kann nach Ablauf der Garzeit im Intervall von bis 120 Minuten auf Ausschaltung eingestellt werden. Der Timer spricht bei der Erreichung des Werts „0“ an und stoppt den Kochvorgang. Der Timer kann je nach Bedarf auf

Handbedienung „“ ohne Ablaufzeit eingestellt werden. Man kann während der Zubereitung die Timerzeit ändern.

7. INSTANDHALTUNG

- Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn auskühlen.
- Schalten Sie den Ofen von der Netzspannung frei.
- Benutzen Sie zur Pflege des Ofens weiches Tuch oder Serviette.
- Es ist verboten, den Ofen unter dem Wasserstrahl durchzuwaschen!
- Es ist verboten, Schleifmittel und aggressive chemische Stoffe zur Reinigung zu verwenden!

- Alle Accessoires sind manuell zu bearbeiten und sorgfältig auszutrocknen.
- Verwenden Sie zur Türglasreinigung spezielle Stoffe zur Glasreinigung und trocknen Sie das Türglas mit weichem Tuch oder Läppchen aus.

Entfernen Sie vor der Einschaltung von der Oberfläche des Ofens unbedingt all Staub und Schmutz, wenn er lange nicht eingesetzt wurde. Es ist wünschenswert, die Glühungsprozedur wie vor dem ersten Einschalten durchzuführen.

Täname, et ostsite meie kaubamärgi toote. Seadme ohutuse ja maksimaalse kasutusaja tagamiseks lugege palun käesolev juhend. Juhend tuleb hoida alles toote kogu kasutusaja jooksul.

! See seade on ette nähtud kasutamiseks tootlustetevõtetes.

1. ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS.

- enne toote esimest kasutamist eemaldage kõik selle pinnal ja sees olevad pakkematerjalid, voldikud, kilekotid jms;
- Seejärel seadke termostaat maksimaalsele temperatuurile ja lülitage tühja ahju sisse ning oodake 5-10 minutit. See kuumutamine eemaldab kõik kõrvalised lõhnad, mis võivad esineda kütteelementidele nende ainete pealekandmise pärast, mis takistavad transportimisel välist mõju. Ventileerige ruumi;
- enne kasutamist peske põhjalikult kõiki tarvikuid;
- ärge kunagi blokeerige ahju pistikupesa.

2. ENNE KASUTAMIST.

- veenduge, et ahjuuks töötab korralikult. Kuna ukseosa on valmistatud klaasist, nõuab see ettevaatlikku suhtumist. Ärge kunagi lubage külma vee sattumist klaasi kuumale pinnale;
- ahi tuleb paigutada tasasele, siledale pinnale, põrandast ~85 cm kõrgemale;
- ahju ei tohi teisaldada kasutamise ajal;
- ÄRGE kasutage ahju, kui:
 - kui toitekaabel on vigastatud;
 - seade on maha kukkunud, on väliste kahjustustega, või ei tööta;
- mahutis olev vesi lõpeb ligikaudu 110 minuti jooksul "aururežiimis", ärge unustage seda lisada kohe, kui see lõpeb;
- lülitage ahi välja, kui mahuti on lahti ühendatud vee lisamiseks;
- põletuste vältimiseks avage ahjuuks ettevaatlikult, kui see veel töötab;
- ärge kunagi asetage ahju teiste soojusallikate lähedusse;
- ärge kunagi jätke ahju peal kõrvalisi esemeid;
- ärge kunagi blokeerige ventilatsiooniasasid;
- seade ei ole ette nähtud integreerimiseks;
- ärge asetage avatud ahjuuksele midagi;
- kui seadet kaua ei kasutata või seda tuleb puhastada, eemaldage seadme pistik vooluvõrgust.

3. OHUTUS ÜHENDAMISEL

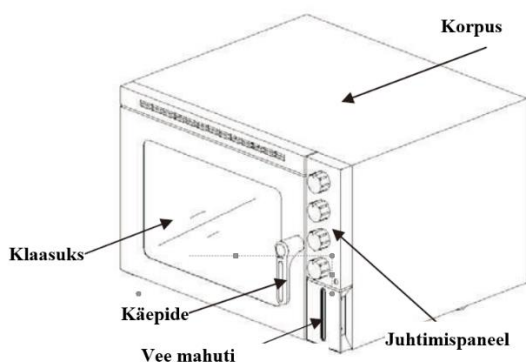
- enne ühendamist veenduge, et:
 - toitepinge vastab nõutavale pingele;

- elektrijuhtmed peavad vastama seadme nimivõimsusele;
- veenduge, et toitekaabel ei puutuks kokku ahju kuumade osadega;
- kui toitekaabel on vigastatud, peab seda asendama kvalifitseeritud hooldusinsener.

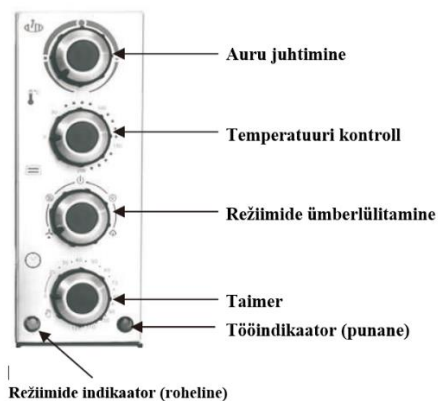
4. TEHNILISED KARAKTERISTIKUD

Pinge, V	220
Võimsus, W	2500
Sagedus, Hz	50
Kambri mahutavus, l	30
Kambri suurus, mm	360x375x260
Temperatuurirežiim, °C	50-200
Gabariitmõõtmed, mm	550x515x380
Kaal, kg	22

5. PÕHISÕLMED JA KOMPONENDID



6. JUHTMISPANEEL



7. KASUTAMINE. TÖÖ ERINEVATES REŽIIMIDES.

AURU JUHTIMINE



"Aurul" ja "Kombineeritud" valmistamisrežiimides saate reguleerida edastatava auru kogust. Valmistatava toidu iseärasuste tulenevalt valige vajalik auruvõimsus, keerates

käepidet alumise ja ülemise piiri väärtuste vahel (●)(●) (●).

Käepideme pööramine alumise piiri väärtusele blokeerib auruvoolu.

TEMPERATUURI KONTROLL



Temperatuuriregulaatori käepide võimaldab reguleerida ahju kambri kuumutamist alates 50 kuni 200 °C. Ahi hoiab seatud temperatuuri kuni valmistamisprotsessi lõpuni. Temperatuuriregulaatori käepideme seadmisel "0" väärtusele, lülitatakse ahi välja.

REŽIIMIDE ÜMBERLÜLITAMINE



Valmistamisrežiimide ümberlülitamiseks keerake nupp soovitud asendisse:



— sulatamise režiim, kütteelemendid ei tööta, töötab ainult ventilaator;



— konvektsioonirežiim, töötavad kütteelemendid ja ventilaator;



— kõikide valmistamisrežiimide väljalülitamine;



— "Kombineeritud" režiim, selles režiimis töötavad kõik kütteelemendid, aga ventilaator töötab auru niisutamise režiimis;



— "Aurul" režiim, selles režiimis ventilaator ei tööta.

TAIMER



Valmistamisaja lõppemisel väljalülitustaimer on võimalik seada vahemikus kuni 120 minutini. Kui väärtus "0" on saavutatud, aktiveeritakse taimer ja lõpetab valmistamisprotsessi. Vajaduse korral saab taimerit käsitsi

reguleerida "👉" aja piiranguta. Valmistamisajal saab taimeril kellaaega muuta.

8. HOOLDUS

- Lülitage ahi välja ja laske sellel jahtuda.
- Ühendage ahju elektrivõrgust lahti.
- Ahi hooldamiseks kasutage pehmet lappi või salvrätti.
- Ärge peske ahju voolava vee all!
- Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid materjale ega agressiivseid kemikaale!
- Kõik tarvikud tuleb käsitsi töödelda ja kuivatada põhjalikult.
- Ukse klaasi puhastamiseks kasutage akende puhastamiseks spetsiaalseid puhastusvahendeid ja pühkige see kuivaks pehme salvräti või lapiga.

Kui ahju pole kaua kasutatud, enne sisselülitamist eemaldage kindlasti kõik tolm ja mustus selle pinnalt. On soovitatav teha kuumutamist, nagu enne esimest sisselülitamist.

Thank you for selecting our product. Please read this manual to operate the product safely and to ensure its maximum service life. We strongly advise to keep the manual for the whole life of the product.

! This product is intended for use in public catering enterprises.

1. PREPARE FOR OPERATION

- Remove all packing materials, leaflets, plastic bags, etc. from the surfaces and from inside the product prior to use.
- Then set the thermostat to maximum value and switch on the empty oven. Wait for 5-10 minutes. This burn-in procedure removes all foreign smells that could appear due to application of materials preventing external impacts during transportation to the heating elements. Ventilate the room.
- Thoroughly wash all accessories prior to use.
- Never block the power socket with the oven.

2. PRIOR TO USE

- Make sure that the oven door is operable. Part of the door is glass, and it should be handled with care. Never allow cold water on the hot glass surface.
- Oven should be installed on smooth plane surface at height of ~85 cm from the floor.
- Do not move the oven when in use.
- DO NOT USE the oven if:
 - power supply cable is damaged;
 - the product fell down, does not work or has external damages.
- The hopper runs out of water for ~110 min in the “Steam” mode. Keep in mind to add water into the hopper as soon as it runs out of it.
- Switch off the oven when disconnecting the hopper for water filling;
- To avoid burns, be careful when opening the oven door if the device is functioning;
- Never place the oven near other heat sources.
- Never leave any foreign objects on top of the oven.
- Never block the ventilation holes.
- The product is not intended to be built-in.
- Do not place anything on the open door of the oven.
- If the product is not used for a long time and is going to be cleaned, disconnect it from the power source.

3. SAFETY DURING CONNECTION

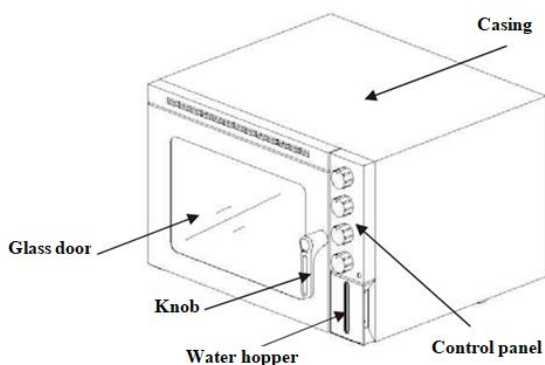
- Prior to connecting the product make sure that:
 - power network voltage conforms to the rated value;

- electrical wiring should conform to the rated power of the machine.
- Make sure that the power cord is not in contact with hot parts of the oven.
- If the power cord is damaged, only qualified service engineer can replace it.

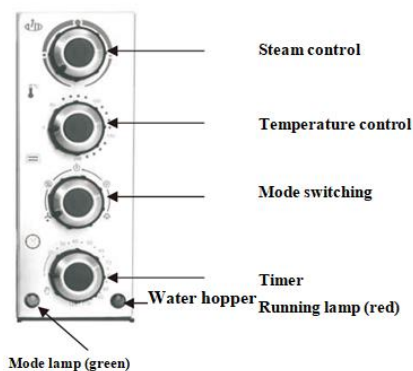
4. SPECIFICATIONS

Voltage, V	220
Power, W	2500
Frequency, Hz	50
Chamber capacity, l	30
Chamber size, mm	360x375x260
Temperature range, °C	50-200
Dimensions, mm	550x515x380
Mass, kg	22

5. MAJOR ASSEMBLIES AND COMPONENTS



6. CONTROL PANEL



EN

7. OPERATION. RUNNING IN DIFFERENT MODES

STEAM CONTROL



“Steam” and “Combined” modes make it possible to control the amount of steam fed. Depending on the food to be cooked, select the desired steam power by turning the knob to the

values from minimum to maximum (•)(••)(•••). By turning the knob to the minimum value, steam supply is blocked.

TEMPERATURE CONTROL



The temperature control knob is used for adjusting the heating temperature of the oven chamber in the range of 50 to 200 °C. The oven maintains the set temperature until the cooking process is completed. By turning the temperature control knob to “0”, the oven will be switched off.

MODE SWITCHING



To switch between cooking modes, turn the knob to the desired position:



- defrosting mode: heating elements do not work, only the fan is functioning;



- convection mode: heating elements and the fan are functioning;



- switching off all cooking modes;



- “Combined” mode: all heating elements are functioning, the fan works in the steam humidification mode;



- “Steam” mode: the fan does not work.

TIMER



The cooking completion timer can be set up to 120 min. As soon as “0” is reached, the timer triggers completion of the cooking process. If required, the timer can be set to manual control “” without time limitation. The time set on the timer can be changed during cooking.

8. SERVICE AND MAINTENANCE

1. Shut the oven down and let it cool.
2. Disconnect the oven from the power source.
3. Use soft cloth for cleaning the oven.
4. Do not wash the oven under water jet!
5. Do not use abrasive materials and aggressive agents for cleaning!
6. All accessories must be cleaned by hands and thoroughly wiped dry.
7. Use special glass-cleaning agents for the door glass, and wipe it dry using soft cloth.
8. If oven was out of use for a long time, remove all dust and dirt from its surface prior to switching it on. It is recommended to perform a burn-in procedure similar to the one before the first switch-on.

Gracias por elegir nuestro producto. Por favor lea este manual para usar el dispositivo con seguridad y para garantizar su máxima vida útil. Recomendamos encarecidamente guardar el manual durante toda la vida útil del producto.

! Este equipo está diseñado para su uso en establecimientos de alimentación pública.

1. PREPARACIÓN PARA LA OPERACIÓN.

- -Retire todos los materiales de embalaje, folletos, bolsas de plástico, etc. de la superficie y del interior del producto antes de usarlo por primera vez.
- -A continuación, ajuste el termostato al valor máximo, enciende el horno vacío y espere de 5 a 10 minutos. Este procedimiento de recocido eliminará todos los olores extraños que puedan aparecer debido a la aplicación de materiales que impiden los impactos externos durante el transporte a los elementos de calentamiento. Ventile el local;
- -Lave cuidadosamente todos los accesorios antes de usar;
- -Nunca bloquee la toma de corriente con el horno.

2. ANTES DE USAR.

- asegúrese de que la puerta del horno funcione correctamente. Una parte de la puerta está hecha de cristal y debe manejarse con cuidado. Nunca permita que el agua fría se derrame sobre la superficie del cristal caliente;
- el horno debe estar instalado en una superficie plana y lisa a una altura de ~ 85 cm del suelo;
- no mueva el horno cuando esté en uso;
- NO USE el horno si:
 - el cable de alimentación eléctrica está dañado;
 - el equipo se ha caído, tiene daños externos o no funciona;
- el agua en la tolva termina en unos 110 minutos en el modo "Al vapor". No se olvide de añadirla, una vez que termine;
- apague el horno al desconectar la tolva para llenar agua;
- para evitar quemaduras, abra la puerta del horno con cuidado si sigue funcionando;
- nunca coloque el horno cerca de otras fuentes de calor;
- nunca deje ningún objeto extraño encima del horno;
- nunca bloquee los orificios de ventilación;
- el equipo no está diseñado para ser incorporado;
- no coloque nada sobre la puerta abierta del horno;

- si el equipo no se usa durante un período de tiempo prolongado o se va a limpiar, desconecte el dispositivo de la red de alimentación.

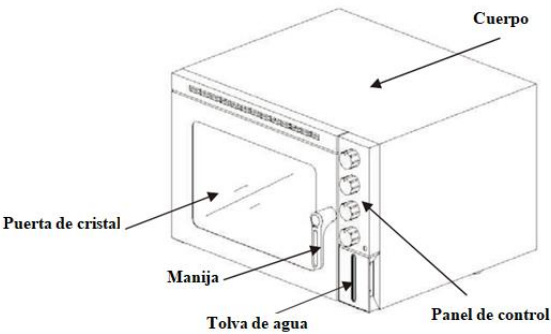
3. SEGURIDAD DURANTE LA CONEXIÓN

- antes de conectar el equipo, asegúrese de que:
 - la tensión de red de alimentación se ajuste al valor nominal;
 - el cableado debe coincidir con la potencia nominal del equipo;
- asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con las partes calientes del horno;
- si el cable de alimentación está dañado, solo un técnico calificado puede reemplazarlo.

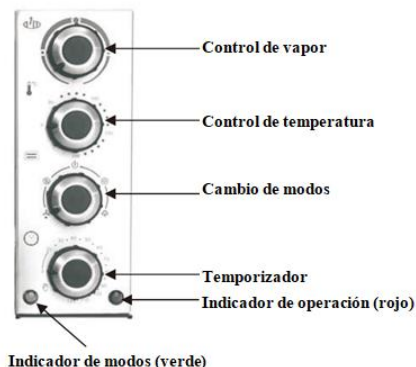
4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión, V	220
Potencia, W	2500
Frecuencia, Hz	50
Capacidad de cámara, l	30
Dimensiones de cámara, mm	360x375x260
Rango de temperatura, °C	50-200
Dimensiones exteriores, mm	550x515x380
Peso, kg	22

5. CONJUNTOS Y COMPONENTES PRINCIPALES



6. PANEL DE CONTROL



7. OPERACIÓN. FUNCIONAMIENTO EN MODOS DIFERENTES.

CONTROL DE VAPOR



En los modos de cocción "Al vapor" y "Combinado" se puede controlar la cantidad de vapor suministrado. Dependiendo de la comida que se va a cocinar, seleccione la potencia de vapor deseada girando la manija a los valores del mínimo al máximo (.) (•) (●). Gire la manija al valor mínimo para bloquear el suministro de vapor.

CONTROL DE TEMPERATURA



La manija de control de temperatura permite ajustar el calentamiento de la cámara del horno de 50 a 200°C. El horno mantiene la temperatura ajustada hasta el final del proceso de cocción. Cuando la manija de control de temperatura está ajustada en "0", el horno estará apagado.

CAMBIO DE MODOS



Para cambiar los modos de cocción, gire la manija a la posición deseada:



- modo de descongelación, los elementos de calentamiento no funcionan, solo el ventilador está funcionando;



- modo de convección, los elementos de calentamiento y el ventilador están funcionando;



- desactivación de todos los modos de cocción;



- modo "Combinado", en este modo están funcionando todos los elementos de calentamiento y el ventilador está funcionando en modo de humidificación de vapor;



- modo "Al vapor", en este modo, el ventilador no funciona.

TEMPORIZADOR



El temporizador de finalización de cocción se puede ajustar hasta 120 minutos. Al alcanzar un valor de "0", el temporizador se activa y detiene el proceso de cocción. Si es necesario, el temporizador se puede ajustar a la posición de

mando manual "👉" sin límite de tiempo. Se puede cambiar el tiempo en el temporizador durante la cocción.

8. SERVICIO Y MANTENIMIENTO

- Apague el horno y deje que se enfríe.
- Desconecte el horno de la red de alimentación.
- Use un paño suave para limpiar el horno.
- ¡No lave el horno bajo chorro de agua!
- ¡No use materiales abrasivos ni agentes agresivos para limpiar!
- Todos los accesorios deben limpiarse con las manos y secarse completamente.
- Use agentes especiales de limpieza de cristal para el cristal de la puerta y límpielo con un paño suave.

Si el horno no se ha utilizado durante un período de tiempo prolongado, elimine todo el polvo y la suciedad de su superficie antes de encenderlo. Se recomienda realizar un procedimiento de recocido similar al anterior al primer encendido.

Merci pour avoir opté pour le produit sous notre marque. Pour assurer la sécurité et le délai maximum d'utilisation de l'appareil, lisez, s'il vous plaît, ce manuel d'utilisation. Nous vous recommandons avec insistance de conserver ce manuel pendant tout le délai d'utilisation de l'article.

! Cet équipement est destiné à l'utilisation au sein des entreprises de restauration collective.

1. PRÉPARATION À L'UTILISATION.

- avant la première utilisation de l'article enlever tous les matériaux d'emballage de ses surfaces et de son intérieur, ainsi que des prospectus, des pochettes en polyéthylène etc.;
- ensuite mettre le thermostat sur la valeur maximale et activer le four vide, attendre 5-10 minutes. Cette procédure de recuit chassera toutes les odeurs étrangères qui peuvent être présentes à cause de l'application sur les conducteurs chauffants des substances empêchant l'impact environnemental pendant le transport. Aérer le local;
- avant l'utilisation laver soigneusement tous les accessoires;
- ne jamais masquer la prise secteur par le four.

2. AVANT L'UTILISATION.

s'assurer que la porte du four fonctionne normalement. Une partie de la porte est vitrée, c'est pourquoi elle exige une attitude attentionnée. Ne jamais admettre la projection d'eau froide sur la surface chaude de la vitre;

poser le four sur une surface plate régulière à la hauteur de ~85 cm du niveau du plancher; il est interdit de déplacer le four pendant l'utilisation;

IL EST INTERDIT d'utiliser le four, si :

- le câble d'alimentation est endommagé;
- l'appareil est tombé, présente des endommagements extérieurs ou ne fonctionne pas;

l'eau est consommée de la trémie pendant environ 110 minutes en mode de fonctionnement «À la vapeur», n'oubliez pas d'ajouter de l'eau dès qu'elle est consommée;

débrancher le four au moment de déconnexion de la trémie pour y ajouter de l'eau;

pour exclure le risque des brûlures, ouvrir la porte du four avec précaution, si le four est encore en fonctionnement;

ne jamais placer le four près d'autres sources de la chaleur;

ne jamais laisser aucun objet étranger sur la surface supérieure du four;

ne jamais obstruer les orifices de ventilation;

l'encastrement de l'équipement n'est pas prévu;

il est interdit de suspendre ou de mettre des objets sur la porte ouverte du four;

si l'équipement n'est pas utilisé pendant longtemps ou si un nettoyage de l'équipement est planifié, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

3. SÉCURITÉ LORS DE LA CONNEXION

avant la connexion s'assurer que :

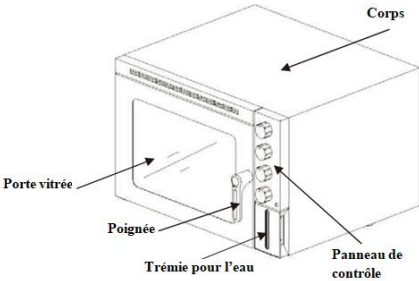
- la tension d'alimentation du réseau électrique est conforme à la valeur requise;
- le câblage électrique doit correspondre à la puissance nominale de l'appareil;

s'assurer que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les parties chaudes du four; si le câble d'alimentation est endommagé, il est à remplacer par l'ingénieur de service qualifié.

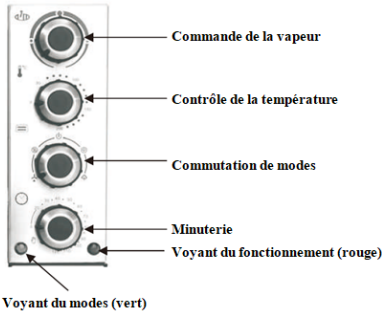
4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension, V	220
Puissance, W	2500
Fréquence, Hz	50
Volume de la chambre, l	30
Dimensions de la chambre, mm	360x375x260
Mode de température, L °C	50-200
Cotes d'encombrement, mm	550x515x380
Poids, kg	22

5. ENSEMBLES ET COMPOSANTS PRINCIPAUX



6. PANNEAU DE CONTRÔLE



7. UTILISATION. FONCTIONNEMENT EN MODES DIFFÉRENTS.

COMMANDE DE LA VAPEUR



En mode de préparation de rep
«Combiné» une possibilité exis
vapeur amenée. Compte tenu
préparer, sélectionner la pui
nécessaire, en mettant la poign

valeurs min et max (•)(•)
sur la valeur min arrêtera l'ame

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE



La poignée de contrôle de la t
réchauffement de la chambre c
maintient la température établi
préparation. En mettant la
température sur la valeur «0»,

COMMUTATION DE MODES



Pour changer de mode de préparation tourner la poignée en position nécessaire:



- mode de décongélation : les élément chauffants ne fonctionnent pas, seule le ventilateur est en fonctionnement;



- mode de convection : les élément chauffants et le ventilateur fonctionnent;



- débranchement de tous les modes de préparation de repas;



- mode «Combiné» : en ce mode tous les éléments chauffants fonctionnent, le ventilateur fonctionne en mode d'humidification à vapeur;



- mode «À la vapeur»: en ce mode le ventilateur ne fonctionne pas.

MINUTERIE



La minuterie assure le débranchement après l'écoulement du temps de préparation; un intervalle peut être défini jusqu'à 120 minutes. Après l'obtention de la valeur «0», la minuterie se déclenche et arrête le processus de préparation de repas. Si nécessaire, la minuterie peut être mis en position de commande manuelle «» sans restriction de temps. En préparant le repas il est possible de changer de temps sur la minuterie.

8. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

- Débrancher le four et le laisser se refroidir.
- Déconnecter le four du réseau d'alimentation électrique.
- Pour soigner le four utiliser un chiffon ou une serviette douce.
- Il est interdit de laver le four sous un jet d'eau!
- Il est interdit d'utiliser des agents de nettoyage abrasifs ou des agents chimiques agressifs!
- Tous les accessoires sont à traiter manuellement et à essuyer à sec soigneusement.
- Pour nettoyer la vitre de la porte utiliser des agents de nettoyage spéciaux et l'essuyer à sec avec un chiffon ou une serviette douce.

Si le four n'est pas longtemps utilisé, avant de le brancher, essuyer toute la poussière et toutes les saletés de ses surfaces. Il est désirable de faire la procédure de recuit, comme avant la première utilisation.

Vi ringraziamo per aver scelto il prodotto del nostro marchio. Al fine di sicurezza e lunga vita utile dell'attrezzatura, per favore, leggete questo manuale d'uso. Vi consigliamo con insistenza di conservarlo durante tutta la vita utile dell'attrezzatura.

- ! Questo macchinario è indicato per gastronomia e pasticceria.

1. PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

- prima della messa in esercizio del macchinario eliminate dalla sua superficie e dall'interno del macchinario tutti i materiali di confezione, prospetti illustrativi, sacchetti di plastica ecc.;
- poi impostate il massimo valore del termostato, accendete il forno vuoto e aspettate 5-10 minuti. Questa procedura di ricottura consente di eliminare tutti gli odori estranei, che potrebbero essere presenti a causa delle sostanze di rivestimento degli elementi riscaldanti, che impediscono all'esposizione esterna durante il trasporto. Ventilare l'ambiente;
- prima di utilizzo lavate accuratamente tutti gli accessori;
- non installate mai il forno davanti alla presa elettrica.

2. PRIMA DI UTILIZZO

- assicuratevi del funzionamento corretto dello sportello del forno. Dato che una parte dello sportello è realizzata in vetro, occorre trattarlo con prudenza. Evitate la presenza di acqua fredda sulla superficie calda del vetro;
- il forno deve essere installato su una superficie piana e liscia, all'altezza di 85 cm dal pavimento;
- è vietato spostare il forno durante l'utilizzo;
- E' VIETATO utilizzare il forno nel caso in cui:
 - cavo di alimentazione è danneggiato;
 - il macchinario è caduto, ha dei difetti esterni o non funziona;
- l'acqua nella tramoggia finisce in circa 110 minuti nel regime "Vapore", non dimenticatevi di aggiungerla appena sta per finire;
- spegnete il forno al momento di staccamento della tramoggia per l'aggiunta di acqua;
- per evitare le ustioni, siate attenti mentre aprite lo sportello del forno ancora acceso;
- non installate il forno in vicinanza di altre fonti di calore;
- non lasciate oggetti estranei sulla parte superiore del forno;
- non ingombrate le aperture di ventilazione;
- il macchinario non è adatto all'integrazione in mobili;
- è vietato posare oggetti sullo sportello aperto del forno;

- se il macchinario non veniva utilizzato da molto tempo o si sta per pulirlo, deve essere staccato dalla rete di alimentazione.

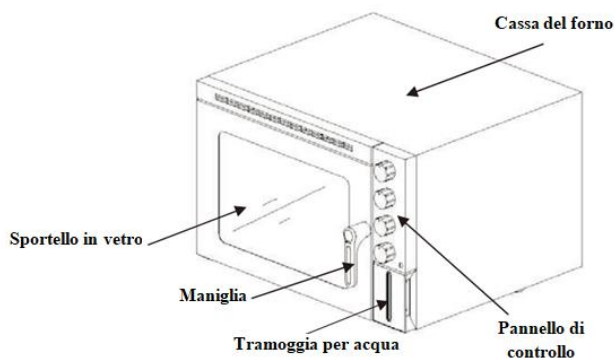
3. SICUREZZA ALL'ACCENSIONE

- prima di accendere il forno, assicuratevi che:
 - la tensione della rete è conforme al valore richiesto;
 - il cablaggio deve corrispondere alla potenza nominale del dispositivo;
- assicuratevi che il cavo di alimentazione non si trova a contatto con le parti calde del forno;
- se il cavo di alimentazione, deve essere sostituito dall'ingegnere qualificato di servizio.

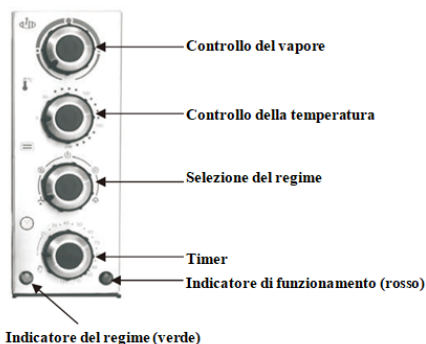
4. PROPRIETÀ' TECNICHE

Tensione, B	220
Potenza, W	2500
Frequenza, Hz	50
Capacità della camera, l	30
Dimensione della camera, mm	360×375×260
Regime di temperatura, °C	50-200
Dimensioni di ingombro, mm	550x515x380
Massa, kg	22

5. GRUPPI PRINCIPALI E COMPONENTI



6. PANNELLO DI CONTROLLO



7. SERVIZIO FUNZIONAMENTO IN VARI REGIMI. CONTROLLO DEL VAPORE



Nei regimi di cottura “A vapore” e “Misto” è possibile controllare la portata del vapore prodotto. In base alle caratteristiche del cibo da preparare, scegliete la portata del vapore necessaria, girando la maniglia verso i parametri dal minimo al massimo (•)(••)(•••). La fissazione della maniglia nel massimo regime interrompe l'erogazione del vapore.

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA



La manovella di controllo della temperatura permette di regolare il riscaldamento della camera del forno da 50 a 200°C. Il forno mantiene la temperatura stabilita fino alla fine del processo di cottura. Con la manovella di controllo della temperatura fissata nel valore “0”, il forno si spegne.

SELEZIONE DEL REGIME



Per selezionare regimi di cottura girate la manovella nella posizione necessaria:



— regime di congelamento, la resistenza elettrica di riscaldamento non funziona, funziona solo il ventilatore;



— regime di convezione, funzionano la resistenza elettrica di riscaldamento e il ventilatore;



— sospensione di tutti i regimi di cottura;



— regime “Misto”, in questo regime funzionano tutte le resistenze elettriche di riscaldamento, e il ventilatore funziona nel regime di umidificazione a vapore;



— regime “A vapore”, in questo regime il ventilatore non funziona.

TIMER



Il timer, che serve per spegnere il forno alla fine del termine di cottura, può essere impostato a intervalli fino a 120 minuti. Raggiungendo il valore “0”, il timer si attiva e sospende il processo di cottura. Se necessario, il timer può essere fissato

nella posizione del controllo manuale «» senza limite temporale. Durante la cottura il termine di cottura indicato sul timer può essere cambiato.

8. TRATTAMENTO E MANUTENZIONE

- Spegnete il forno e lasciatelo raffreddare
- Staccate il forno dalla rete di alimentazione.
- Per pulire il forno usate con uno straccio morbido o una salvietta
- E' vietato lavare il forno sotto il getto d'acqua!
- E' vietato utilizzare materiali abrasivi e sostanze chimiche aggressive per la pulizia!
- Tutti gli accessori devono essere puliti manualmente e accuratamente asciugati.
- Per pulire il vetro dello sportello utilizzate le sostanze speciali per la pulizia di vetri e asciugatelo con una salvietta o uno straccio morbido.

Se il forno non veniva utilizzata da tempo, prima di accensione togliete tutto il polvere e il fango dalla sua superficie. Si consiglia di eseguire la procedura di ricottura come prima della prima accensione.

Paldies, ka izvēlējāties mūsu zīmola produktu. Lai garantētu drošību un ierīces maksimālo ekspluatācijas laiku lūdzu izlasiet šo instrukciju. Neatlaidīgi rekomendējam saglabāt to uz visu ierīces ekspluatācijas periodu.

! Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai sabiedriskas ēdināšanas uzņēmumos.

1. SAGATAVOŠANA EKSPLUATĀCIJAI

- pirms produkta pirmās lietošanas noņemiet no tās virsmas un iekšpusē visus iepakojšanas materiālus, bukletus, plastikāta maisus u.tml;
- pēc tam uzstādiet termostatu uz maksimālo nozīmi, ieslēdziet tukšo krāsni un pagaidiet 5-10 minūtes. Tāda atkvēlināšanas procedūra likvidēs visas smakas, kas varētu palikt no vielām, ar kurām bija apstrādāti sildīšanas elementi, lai transportēšanas laikā pasargātu tos no ārējās iedarbības. Izvēdiniet telpas;
- pirms izmantošanas rūpīgi nomazgājiet visus aksesuārus;
- nekad neaizsprostojiet ar krāsni tīkla kontaktligzdu.

2. PIRMS IZMANTOŠANAS.

- pārliecinieties, ka krāsns durtiņas pareizi funkcionē. Sakarā ar to, ka durtiņu daļa ir izgatavota no stikla, tas prasa saudzīgu attieksmi. Nekad nevar pielaist, ka uz karstu stikla virsmu varētu nokļūt auksts ūdens;
- krāsni jāuzstāda uz gludas līdzenas virsmas, ~85 cm augstumā no grīdas;
- ir aizliegts pārvietot krāsni darbības laikā;
- IR AIZLIEGTS izmantot krāsni, ja:
 - ir bojāts elektriskais kabelis;
 - ierīce nokrita, ir ārējie bojājumi vai nefunkcionē;
- ūdens tvertnē beidzas aptuveni 110 minūšu laikā darbības režīmā «Uz tvaika», neaizmirstiet pieliet ūdeni kā tik tās beidzās;
- izslēdziet krāsni tvertnes atvienošanas brīdī ūdens ieliešanai;
- lai pasargātos no apdegumiem, uzmanīgi atveriet krāsns durvis, ja tā vēl darbojas;
- nekad nenovietojiet krāsni citu siltuma avotu tuvumā;
- nekad neatstājiet uz krāsns virsmas nekādus liekus objektus;
- nekad neaizsprostojiet ventilācijas atveres;
- ierīce nav paredzēta iebūvēšanai;
- ir aizliegts novietot kaut ko uz atvērtām krāsns durvīm;
- ja ierīce ilgu laiku nebija lietota vai ir paredzēta tās tīrīšana, atvienojiet ierīci no barošanas tīkla.

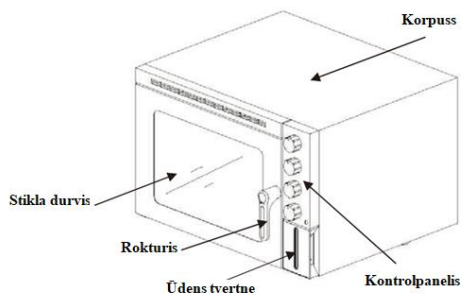
3. PIESLĒGŠANAS DROŠĪBA

- pirms pieslēgšanas pārlicinieties, ka:
- tīkla spriegums atbilst vajadzīgai nozīmei;
- elektroinstalācijai jāatbilst aparāta nominālajai jaudai;
- pārlicinieties, ka barošanas kabelis nesaskaras ar krāsns karstām daļām;
- ja barošanas kabelis ir bojāts, to ir jānomaina kvalificētajam servisa inženierim.

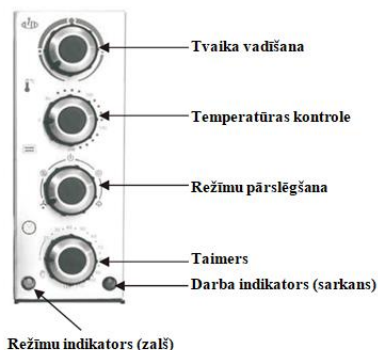
4. TEHNISKIE RAKSTUROJUMI

Spriegums, V	220
Jauda, W	2500
Frekvence, Hz	50
Kameras tilpums, l	30
Kameras izmērs, mm	360x375x260
Temperatūras režīms, °C	50-200
Gabarītu izmēri, mm	550x515x380
Masa, kg	22

5. GALVENIE MEZGLI UN KOMPONENTI



6. KONTROLPANELIS



7. EKSPLUATĀCIJA. DARBS DAŽĀDOS REŽĪMOS. TVAIKA VADĪŠANA



Gatavošanas režīmos „Uz tvaika” un „Kombinēts” ir iespēja regulēt tvaika daudzumu. Ņemot vērā gatavojamā ēdiena īpašības, jāizvēlas nepieciešamo tvaika padeves jaudu,

pagriežot rokturi no minimuma nozīmes uz maksimumu. (●)
(●)(●) Roktura pagrieziens uz minimālo apzīmējumu pārsegs tvaika padevi.

TEMPERATŪRAS KONTROLE



Temperatūras kontroles rokturis ļauj regulēt krāsns kameras uzsildīšanu no 50 līdz 200°C. Krāsns uztur nostādīto temperatūru līdz gatavošanas procesa beigšanas. Kad temperatūras kontroles rokturis nostādīts uz «0», krāsns atrodas izslēgtā stāvoklī.

REŽĪMU PĀRSLĒGŠANA



Gatavošanas režīma pārslēgšanai pagriežiet rokturi vajadzīgajā stāvoklī:



- atsaldešanas režīms, TEN(?) nestrādā, darbojas tikai ventilators;



- konvekcijas režīms, strādā TEN un ventilators;



- visu gatavošanas režīmu atslēgšana;



- režīms «Kombinētais», šajā režīmā strādā visi TEN, bet ventilators darbojas tvaika mitrināšanas režīmā;



- režīms «Uz tvaika», šajā režīmā ventilators nestrādā.

TAIMERS



Taimers uz atslēgšanu pēc gatavošanas izbeigšanas var būt uzstādīts uz intervāla līdz 120 minūtēm. Sasniedzot atzīmi «0», taimers signalizē un aptur ēdiena gatavošanas procesu. Ja ir nepieciešams, taimeru var uzstādīt rokas vadības stāvoklī «» bez laika norobežošanas. Gatavošanas laikā uz taimera var mainīt laiku.

8. KOPŠANA UN APKALPOŠANA

- Izslēdziet krāsni, lai tā varētu atdzīst.
- Atvienojiet krāsni no barošanas tīkla.
- Krāsns kopšanai izmantojiet mīkstu drānu vai salveti.
- Ir aizliegts mazgāt krāsni zem ūdens strūkļas!
- Ir aizliegts izmantot tīrīšanai abrazīvos materiālus un agresīvas ķīmiskās vielas!
- Visus aksesuārus ir nepieciešams apstrādāt ar rokām un cītīgi noslaucīt.
- Durvju stikla tīrīšanai izmantojiet speciālas vielas stikla tīrīšanai un noslauciet līdz sausumam ar mīkstu drānu vai salveti.

Ja krāsns ilgāku laiku nebija izmantota, pirms ieslēgšanas noteikti notīriet putekļus un netīrumus no tās virsmas. Ir vēlama arī atkvēlināšanas procedūra, kā pirms pirmās ieslēgšanas.

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prekės ženklo produktą. Siekiant užtikrinti saugumą ir padidinti įrenginio naudojimo laikotarpį, perskaitykite šį vadovą. Primygtinai rekomenduojame saugoti jį visą gaminio naudojimo laikotarpį.

! Ši įranga skirta naudoti viešojo maitinimo įstaigose.

1. PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI.

- Prieš pirmą kartą naudojant gaminį, nuimkite nuo jo paviršiaus ir iš vidaus visas pakavimo medžiagas, bukletus, plastikinius maišelius ir pan.;
- tada nustatykite termostatą iki maksimalios reikšmės, įjunkite tuščią krosnelę ir palaukite 5-10 minučių. Ši kaitinimo procedūra pašalins bet kokius pašalinius kvapus, kurie gali likti po šildymo elementų dengimo specialiąja medžiaga, kuri gabenimo metu saugo nuo išorinio poveikio. Išvėdinkite patalpą;
- prieš naudodami kruopščiai išplaukite visus priedus;
- niekada neuždenkite maitinimo tinklo rozetę krosnele.

2. PRIEŠ NAUDOJIMĄ.

- įsitikinkite, kad krosnelės durelės veikia tinkamai. Kadangi dalis durų yra pagaminta iš stiklo, tai ji reikalauja rūpestingumo. Niekada neleiskite, kad šaltas vanduo patektų į karštą stiklo paviršių;
- krosnelę reikia sumontuoti ant plokščios, lygaus paviršiaus, ~ 85 cm aukštyje nuo grindų;
- perkelti krosnelę veikimo metu draudžiama;
- **DRAUDŽIAMA** naudoti krosnelę, jeigu:
 - yra pažeistas maitinimo kabelis;
 - įranga buvo nukritusi, turi išorinių pažeidimų ar neveikia;
- bunkeryje vanduo baigiasi maždaug per 110 minučių „Garuose“ režimu, nepamirškite jį pripildyti, kai tik vanduo baigiasi;
- išjunkite krosnelę, kai bunkeris, įpilti vandenį, yra atjungtas;
- kad išvengti nudegimų, atidžiai atidarykite krosnelės duris, jei ji vis dar veikia;
- niekada nestatykite krosnelės šalia kitų šilumos šaltinių;
- niekada nepalikite krosnelės viršuje jokių pašalinių daiktų;
- niekada neužtverkite ventiliacijos angas;
- įranga nėra skirta įmontavimui;
- draudžiama palikti ką nors ant atidarytų krosnelės durų;
- jei įranga ilgą laiką nenaudojama arba ją reikia išvalyti, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.

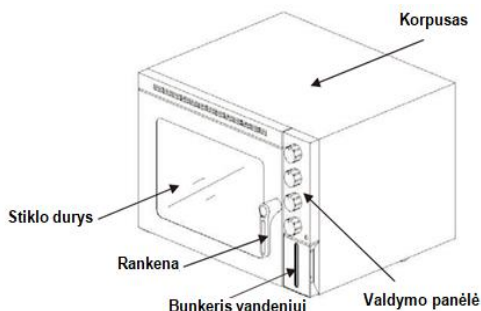
3. SAUGUMAS JUNGIANT

- prieš prijungdami įsitikinkite, kad:
- maitinimo tinklo įtampa atitinka reikalaujamam;
- elektros laidai turi atitikti vardinę įrenginio galią;
- įsitikinkite, kad maitinimo laidas nesiliečia su karštomis krosnelės dalimis;
- Jei maitinimo laidas sugadintas, jį turi pakeisti kvalifikuotas techninės priežiūros inžinierius.

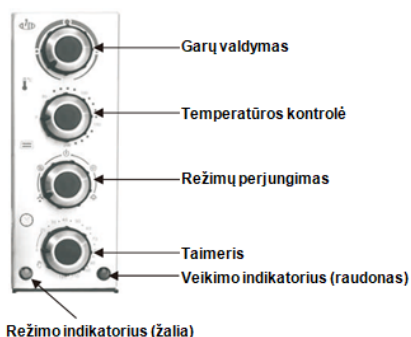
4. TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Įtampa, V	220
Galia, W	2500
Dažnis, Hz	50
Kameros talpa, l	30
kameros dydis, mm	360x375x260
Temperatūros režimas, °C	50-200
Gabaritiniai matmenys, mm	550x515x380
Svoris, kg	22

5. PAGRINDINIAI MAZGAI IR KOMPONENTAI



6. VALDYMO PANĖLĖ



7. NAUDOJIMAS DARBAS SKIRTINGAIS REŽIM AIS GARŲ VALDYMAS



"Garuose" ir "Kombinuotas" kepimo režimuose galima reguliuoti tiekiamo garo kiekį. Atsižvelgiant į ruošiamo maisto ypatybes, parinkite reikiamą garų tiekimo galingumą sukdami rankenėlę nuo minimalių iki maksimalių dydžių



. Sukdami rankenėlę į minimalų reikšmę uždarysite garų srautą.

TEMPERATŪROS KONTROLĖ



Temperatūros valdymo rankenėlė leidžia reguliuoti krosnelės kameros šildymą nuo 50 iki 200 °C. Krosnelė palaiko nustatytą temperatūrą, kol pasibaigs kepimo procesas. Kai temperatūros reguliavimo rankenėlė nustatyta į "0", krosnelė bus išjungta.

REŽIMŲ PERJUNGIMAS



Norėdami keisti kepimo režimus, pasukite rankenėlę į norimą padėtį:



- atšildymo režimas, vamzdiniai šilumokaičiai neveikia, veikia tik ventiliatorius;



- konvekcijos režimas, veikia vamzdiniai šilumokaičiai ir ventiliatorius;



- visų kepimo režimų išjungimas;



- "Kombinuotas" režimas, šiame režime veikia visi vamzdiniai šilumokaičiai, o ventiliatorius veikia garų drėkinimo režimu;



- režimas „Garuose“, šiame režime ventiliatorius nedirba.

TAIMERIS



Išjungimo taimeris po kepimo laiko gali būti nustatytas iki 120 minučių. Kai pasiekama "0" reikšmė, taimeris įjungiamas ir sustabdomas maisto gaminimo procesas. Jei reikia, taimerį galima nustatyti į rankinio valdymo poziciją „



“ be laiko apribojimo. Gaminimo metu taimerį galima keisti.

8. PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

- Išjunkite krosnelę ir leiskite jai atvėsti.
- Atjunkite krosnelę nuo elektros tinklo.
- Krosnelės priežiūrai naudokite minkštą audinį arba servetėlę.
- Draudžiama plauti krosnelę po tekančiu vandeniu!
- Draudžiama naudoti šveitimo medžiagų ar agresyvių cheminių medžiagų valymui!
- Visi priedai turi būti tvarkomi rankiniu būdu ir kruopščiai nusausti.
- Norėdami išvalyti durelių stiklą, naudokite specialias valymo priemones stiklui ir sausai nušluostykite minkštu audiniu arba servetėliu.

Jei krosnelė ilgą laiką nenaudojama, prieš ją įjungiant būtina pašalinti visas dulkes ir nešvarumus nuo paviršiaus. Patartina atlikti atkaitinimo procedūrą kaip ir prieš pirmąjį įjungimą.

Dziękuję, że Pan wybrał produkt naszej marki handlowej. W celu zapewnienia bezpieczeństwa i maksymalnego okresu użytkowania urządzenia, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Stanowczo rekomendujemy przechowywać go w ciągu całego okresu eksploatacji produktu.

! Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w zakładach żywienia zbiorowego.

1. PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI.

- przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z jego powierzchni i wewnątrz wszystkie materiały opakowaniowe, broszury, torby plastikowe itp.;
- dalej należy ustawić termostat na maksymalną wartość, włączyć pusty piec i odczekać 5-10 minut. Niniejsza procedura wyżarzania usunie wszystkie obce zapachy, które mogą występować z powodu nakładania na elementy grzejne substancji, które przeszkadzają działaniu zewnętrznemu pod czas transportu. Przewietrzyć pomieszczenie;
- przed użyciem należy dokładnie wymyć wszystkie akcesoria;
- nigdy nie należy blokować gniazdka sieci elektrycznej piecem.

2. PRZED UŻYCIEM

- upewnić się, że drzwiczki pieca funkcjonują sprawnie. Ponieważ część drzwi jest wykonana ze szkła, należy obchodzić z nią ostrożnie. Nigdy nie wolno dopuszczać do przedostania się wody zimnej na gorącą powierzchnię szkła;
- piec należy ustawić na płaskiej, gładkiej powierzchni, na wysokości ~85 cm od podłogi;
- przenoszenie pieca podczas użytkowania jest zabronione;
- Nie WOLNO używać piec jeśli:
 - kabel zasilający jest uszkodzony;
 - urządzenie spadało, ma uszkodzenia zewnętrzne lub nie działa;
- woda w zbiorniku w trybie pracy "Na parze" kończy się za 110 minut, nie zapomnijcie dolewać jej, jak tylko ona kończy;
- należy wyłączać piec w momencie odłączenia zasobnika dla uzupełniania wody;
- aby uniknąć poparzenia, ostrożnie otwierać drzwi pieca, jeśli on jeszcze działa;
- nigdy nie należy umieszczać piec w pobliżu innych źródeł ciepła;
- nigdy nie należy zostawiać na górnej części pieca żadnych obcych obiektów;
- nigdy nie należy blokować otwory wentylacyjne;
- urządzenie nie jest przeznaczone do wbudowania;
- nie wolno umieszczać coś na otwarte drzwi pieca;

- jeśli urządzenie długo nie używa się lub przygotowuje do się czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania.

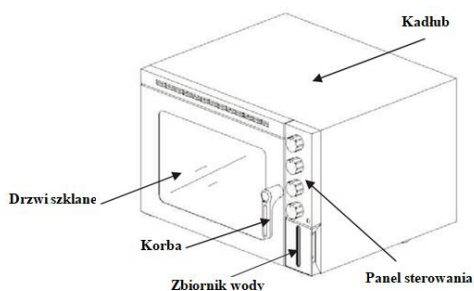
3. BEZPIECZEŃSTWO PRZY PODŁĄCZENIU

- przed podłączeniem należy upewnić się, że:
- napięcie zasilania sieci odpowiada żądanej wartości;
- okablowanie elektryczne powinno odpowiadać mocy znamionowej urządzenia;
- należy upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi częściami pieca;
- jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez wykwalifikowanego inżyniera serwisowego.

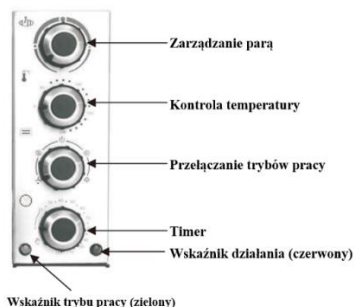
4. CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE

Napięcie, V	220
Moc, W	2500
Częstotliwość, Hz	50
Pojemność kamery, l	30
Rozmiar kamery, mm	360×375×260
Zakres temperatur, °C	50-200
Wymiary gabarytowe, mm	550x515x380
Masa, kg	22

5. PODSTAWOWE PODZESPOŁY I KOMPONENTY



6. PANEL STEROWANIA



7. EKSPLOATACJA PRACA W RÓŻNYCH TRYBACH.

ZARZĄDZANIE PARĄ



W trybach gotowania "Na parze" i "Kombinowany" istnieje możliwość sterowania ilością podawanej pary. Na podstawie cech gotowanego jedzenia, wybrać odpowiednią moc pary, obracając korbę od wartości „minimum” do wartości „maksimum” (•)(•)(●). Obrót korby do wartości „minimum” zablokuje dostawę pary.

KONTROLA TEMPERATURY



Korba kontroli temperatury pozwala regulować ogrzewanie kamery pieca od 50 do 200°C. Piec podtrzymuje nastawioną temperaturę do końca procesu gotowania. Po ustawieniu korby regulacji temperatury na wartość "0", piec będzie w stanie wyłączonym.

PRZEŁĄCZANIE TRYBÓW PRACY



Do przełączania trybów gotowania należy przekręcić korbę w wymagane położenie:



— tryb rozmrażania, nagrzewnice elektryczne rurowe (NER) nie działają, działa tylko wentylator;



— tryb konwekcji, NER i wentylator działają;



— wyłączenie wszystkich trybów gotowania;



— tryb "Kombinowany", w tym trybie działają wszystkie NER, a wentylator pracuje w trybie nawilżenia parą;



— tryb "Na parze", w tym trybie wentylator nie działa.

TIMER



Timer na wyłączenie po upływie czasu gotowania może być nastawiony na interwał do 120 minut. Po osiągnięciu wartości "0", timer zadziała i zatrzyma proces gotowania. Jeśli to konieczne, zegar może być nastawiony w położenie sterowania ręcznego "👉", bez ograniczeń czasowych. Podczas gotowania czas na timerze można zmienić.

8. UTRZYMANIE I OBSŁUGA

- Wyłączyć piec i pozwolić schłodzić.
- Odłączyć piec od sieci zasilania.
- Do utrzymania pieca należy używać miękkiej szmatki lub ściereczki.
- Nie należy myć piec pod bieżącą wodą!
- Nie wolno używać do czyszczenia materiałów ściernych i agresywnych środków chemicznych!
- Wszystkie akcesoria muszą obrabiać się ręcznie i starannie wycierać się do sucha.
- Do czyszczenia szkła drzwi stosować specjalne substancje do czyszczenia szkieł i wycierać do sucha miękką szmatką lub szmatką.
- Jeśli piec długo nie był używany, przed włączeniem należy usunąć z powierzchni cały kurz i brud. Pożądane jest, przeprowadzić procedurę wyżarzania, jak przed pierwszym włączeniem.

Спасибо, что Вы выбрали продукт нашей торговой марки. Для обеспечения безопасности и максимального срока эксплуатации устройства, пожалуйста, прочитайте данное руководство. Настоятельно рекомендуем сохранять его в течение всего срока эксплуатации изделия.

! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

1. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.

- перед первым использованием изделия удалите с его поверхности и изнутри все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п.;
- далее установите термостат на максимальное значение и включите пустую печь и подождите 5-10 минут. Данная процедура отжига удалит все посторонние запахи, которые могут присутствовать из-за нанесения на нагревательные элементы веществ, препятствующих внешнему воздействию на время транспортировки. Проветрите помещение;
- перед использованием тщательно вымойте все аксессуары;
- никогда не загромождайте розетку сети питания печью.

2. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

- убедитесь, что дверца печи исправно функционирует. Поскольку часть дверцы выполнена из стекла, то она требует к себе бережного отношения. Никогда не допускайте попадания холодной воды на горячую поверхность стекла;
- печь следует установить на ровную гладкую поверхность, на высоте ~85см от пола;
- перемещать печь во время использования запрещено;
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать печь если:
 - поврежден кабель питания;
 - оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует;
- вода в бункере заканчивается примерно за 110 минут в режиме работы «На пару», не забывайте доливать ее, как только она заканчивается;
- выключайте печь в момент отсоединения бункера для залива воды;
- во избежание получения ожогов, с осторожностью открывайте дверь печи, если она еще работает;
- никогда не размещайте печь вблизи других источников тепла;
- никогда не оставляйте на верхней части печи никаких посторонних объектов;
- никогда не загромождайте вентиляционные отверстия;
- оборудование не предназначено для встраивания;
- запрещается размещать что-либо на открытую дверь печи;
- если оборудование долго не используется или предстоит его очистка, отключите устройство от сети питания.

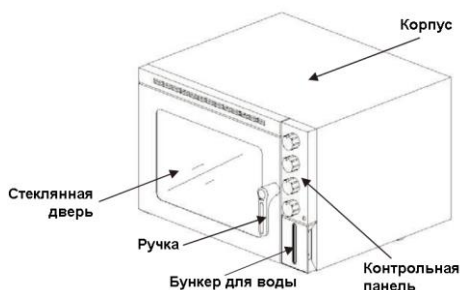
3. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ

- перед подключением убедитесь, что:
 - напряжение питания сети соответствует требуемому значению;
 - электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата;
 - убедитесь, что кабель питания не соприкасается с горячими частями печи;
- если кабель питания поврежден, то он должен быть заменен квалифицированным сервисным инженером.

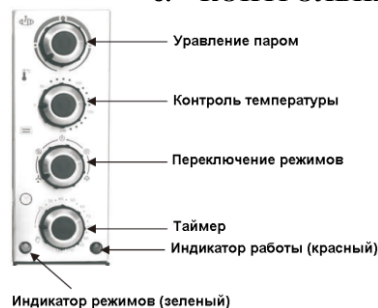
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение, В	220
Мощность, Вт	2500
Частота, Гц	50
Емкость камеры, л	30
Размер камеры, мм	360x375x260
Температурный режим, °C	50-200
Габаритные размеры, мм	550x515x380
Масса, кг	22

5. ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ И КОМПОНЕНТЫ



6. КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ



7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ. РАБОТА В РАЗНЫХ РЕЖИМАХ.

УПРАВЛЕНИЕ ПАРОМ

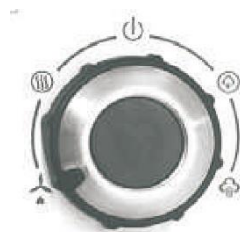


В режимах приготовления «На пару» и «Комбинированный» имеется возможность управлять количеством подаваемого пара. Исходя из особенностей приготавливаемой пищи, выберите нужную мощность подачи пара, повернув ручку на значения от минимума к максимуму (.) (•) (●). Поворот ручки в минимальное значение прекроет подачу пара.



КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

Ручка контроля температуры позволяет регулировать нагрев камеры печи от 50 до 200°C. Печь поддерживает установленную температуру до конца процесса приготовления. При установке ручки контроля температуры на значение «0», печь будет находиться в выключенном состоянии.



ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМОВ

Для переключения режимов приготовления поверните ручку в нужное положение:



- режим разморозки, ТЭНы не работают, работает только вентилятор;



- режим конвекции, работают ТЭНы и вентилятор;



- отключение всех режимов приготовления;



- режим «Комбинированный», в этом режиме работают все ТЭНы, а вентилятор работает в режиме пароувлажнения;



- режим «На пару», в этом режиме вентилятор не работает.

ТАЙМЕР



Таймер на отключение по истечении времени приготовления может быть установлен на интервал до 120 минут. По достижении значения «0», таймер срабатывает и останавливает процесс приготовления пищи. Если необходимо, таймер может

быть установлен в положение ручного управления «» без ограничения времени. Во время приготовления время на таймере можно менять.

8. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Выключите печь и дайте ей остыть.

- Отсоедините печь от сети питания.
- Для ухода за печью используйте мягкую тряпку или салфетку.
- Запрещается промывать печь под струей воды!
- Запрещается использовать абразивные материалы и агрессивные химические вещества для очистки!
- Все аксессуары должны обрабатываться вручную и тщательно насухо вытираться.
- Для очистки стекла двери используйте специальные вещества для очистки стекол и насухо вытирайте его мягкой салфеткой или тряпкой.

Если печь долго не использовалась, перед включением обязательно удалите всю пыль и грязь с ее поверхности. Желательно провести процедуру отжига, как перед первым включением.