



HURAKAN

PIZZA OVEN HURAKAN HKN-MD05, MD0505



ENGLISH	EN	2
FRANÇAIS	FR	8
ITALIANO	IT	14
POLSKI	PL	20
РУССКИЙ	RU	26

EAC CE

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-MD05	HKN-MD0505
Temperature range, °C	60-300	
Exterior dimensions, mm	485*355*195	485*355*340
Dimensions of the wire baking rack, mm	360*340	360*340, 2 pcs
Maximum pizza size, cm	30	
Mains parameters	220–240 V/50 Hz	
Power, kW	1.13	2.26
Weight, kg	8.2	15

The Manufacturer reserves the right to change the appearance and design of the machine in order to improve its operational characteristics while leaving its technical characteristics unchanged.

2. INSTALLATION AND SETTING-UP

- **Attention! Installation and commissioning should be performed by duly qualified and licensed technical personnel as required by the regulations of the country where this equipment is used.**
- **Warning! For your safety, the machine should be earthed.**
- Make sure that the mains voltage corresponds to the operating voltage of the machine, check the installation of protection devices, and make sure that they conform to the respective power and characteristics ratings.
- The voltage error should not exceed $\pm 10\%$; otherwise, there may be problems with insufficient heating of the oven or rapid failure of the heating elements.
- Protection equipment should be located in the immediate vicinity of the machine or in the switchboard if the latter is directly accessible. The socket should meet the safety requirements and have reliable grounding.
- The machine should be installed on a fireproof surface.
- The electrical wiring should conform to the rated power of the machine. Non-conformity may result in fire.
- Loosening of the fasteners of the components, electrical connections and moving mechanisms might occur during transportation of the unit, so these shall be checked before the first start.
- Do not allow the cable to be placed between objects and furniture that may exert pressure and damage the power cable. Do not bend or tangle the cable.
- Do not use household extension cords to connect the machine.
- Improper wiring or plug/socket malfunction may result in fire.
- For installation of the machine, a well-ventilated room is required. It is further recommended to install the machine in such a way that the oven is under an exhaust hood.

- The machine should be installed on a stable non-slip horizontal base at a distance of at least 100 mm from any walls, ramps, steps and other equipment. The machine should not be installed near wash tanks and sink units or other thermal equipment.
- Do not install the oven in the immediate vicinity of flammable materials (wooden and plastic panels, containers with flammable liquids, gas, etc.). Do not allow flammable objects to come into contact with the hot surfaces of the oven.
- Before the first use of the machine, remove all packaging materials, leaflets, plastic bags, etc., from the machine surfaces, then clean the machine in accordance with Section 5. Maintenance and Care.
- At the first start, perform the firing procedure. To do this, place the baking rack inside, turn on the machine, set the thermostats to the maximum value for 10 minutes, then turn off the power and open the oven to remove foreign odors. The procedure is performed once at the first start.
- Never allow any personnel not familiar with this manual and not duly briefed on safety issues to operate the machine, as this might lead to injury or death.
- Take proper measures to protect the unit from rain and moisture.

3. SAFETY

- **Attention! Only people familiar with this manual and briefed on safety issues may be allowed to use this equipment.**
- It is required to strictly comply with the occupational and fire safety and sanitary regulations in accordance with the rules of the country where this unit is operated during installation, preparation for operation, operation, maintenance and repair, along with the requirement to ensure compliance with the safety requirements described in this manual.
- Keep the machine out of reach of children.
- The machine should not be left unattended during operation.
- **Do not touch the heated surface with your bare hands or wrists! This will lead to burns!** While working with the equipment, in order to avoid burns, care should be taken and protective gloves as well as the appropriate kitchen inventory — spatulas, tongs, etc. — should be used.
- Do not store flammable items in the immediate vicinity of the machine.
- Store the machine in a place with an ambient temperature below 45° C and a humidity of no more than 85%.
- If the machine is not in use or is used in adverse weather conditions, disconnect it from the power supply to prevent accidents.
- It is strictly forbidden to wash the unit in open water. Failure to comply with this rule may result in equipment damage and personal injury, possibly fatal. Do not allow water to come in contact with the socket and switch.
- Do not wash the surfaces of the equipment without preliminary cooldown.
- Before washing, repairing or moving the machine, first unplug it from the wall socket.
- If you notice any damage to the power cable, replace it immediately. Otherwise, it may cause electric shock or fire.
- Do not touch the power cable with wet hands, or electric shock may occur.

EN

- Perform maintenance or repair only after the machine has been disconnected from the power supply.
- Do not touch the switch or plug with wet hands.
- Do not move the machine during operation.
- Never pull the power cable when disconnecting the power; always pull out the plug.
- The unit is not intended for use by children, persons with reduced physical or mental abilities, as well as by those without experience and relevant knowledge. Exceptions can be made if supervision or briefing is provided by a person responsible for the safety of such people.

The unit must not be operated:

- in case of malfunction of the machine;
- in case of damage or having fallen;
- in case of damage to the power cable or plug.

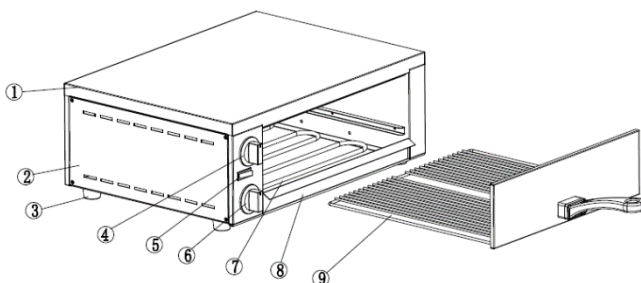
4. OPERATING PROCEDURE

- This oven is designed for the heat treatment of food items, namely for the following types of cooking: baking pizzas and bread products, heat treatment of gastronomic products with the use of dishes, and baking in special baking molds.
- Avoid opening the hearth door for a long time during operation. This will lead to cooling of the oven chamber and may worsen the quality of the cooked items.
- The oven timer does not turn off the process of heating. It serves as a device for alerting the end of the cooking process if the cooking period has been set. The operating range of the timer is 0-15 minutes.
- If an item is baked unevenly, change the set temperatures for each hearth. For different types of products, cooking technologies can vary greatly, so it is required to select the necessary temperature modes individually. General recommendation: try to set the temperature of the lower hearth to 20° C higher than the temperature of the upper hearth.
- The internal light can be turned on separately and is not related to the operation of the heating elements. The internal light serves for better visual control of items during cooking, but it is not strictly required for the normal operation of the machine.

Main parts and components

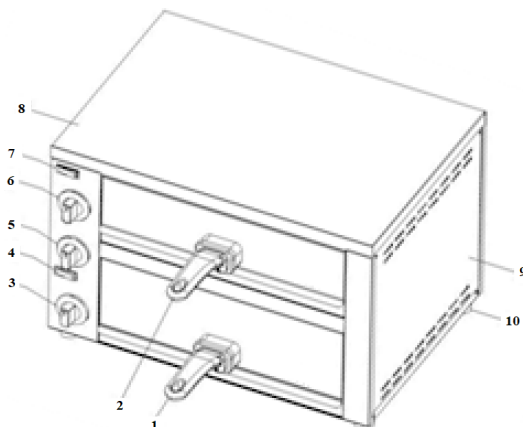
HKN-MD05:

1. Upper casing
2. Side panel
3. Legs
4. Thermostat
5. "On/off" switch
6. Timer
7. Heating element
8. Crumb tray
9. Wire baking rack



HKN-MD0505:

1. Lower chamber
2. Upper chamber
3. Lower thermostat
4. Lower "on/off" switch
5. Timer
6. Upper thermostat
7. Upper "on/off" switch
8. Upper casing
9. Side panel
10. Legs



Operation

1. Turn on the power supply (plug it in).
2. Turn the switch to the "on" position.
3. Set the knobs of the thermostats to the desired temperature. The light indicator should light up to indicate that the heating elements are switched on. When the set temperature is reached, the thermostat will automatically turn off the power supply and turn it on again when the temperature starts to drop, thereby controlling the temperature. The light indicator will light up and go out.
4. After the initial heating and turning off the warning lamp, wait 10-15 minutes for the chamber to warm up evenly.
5. If necessary, set the timer to the required time value.
6. After completing the operation, turn the thermostats to the minimum value, turn the timer to the value "0", then turn the switch to the "off" position.
7. Disconnect the equipment from the power supply.

5. MAINTENANCE AND CARE

- Prior to any maintenance, turn off the power of the machine and allow it to cool down to room temperature.
- Clean the surfaces after using the machine at the end of each shift.
- Use a damp soft sponge or cloth to clean the body. Wipe the body dry after cleaning.
- To clean the cooled chamber, use a semi-dry or dry soft sponge or cloth without the addition of detergents. After cleaning, wipe the chamber dry.
- Never clean the equipment using any abrasive materials, metallic sponges or brushes, pricking or cutting items, aggressive or chlorine-containing detergents, gasoline, acids, alkalies or solvents.
- If the equipment is not to be operated for a long time (during days off, holidays, etc.), it shall be shut off from the power supply and thoroughly cleaned.

6. MAINTENANCE AND REPAIR

ATTENTION: MAINTENANCE AND REPAIR SHALL BE CARRIED OUT WITH THE POWER SUPPLY COMPLETELY SHUT OFF, BY SWITCHING THE INPUT SWITCH TO THE "OFF" POSITION AND DISCONNECTING THE PLUG FROM THE SOCKET, AND BY DULY QUALIFIED TECHNICAL PERSONNEL.

Maintenance of the machine shall be performed in accordance with the regulations of the country where the unit is used. The work items listed in this manual are for reference only.

During maintenance, make sure to:

- Brief and check the knowledge of the operating rules by the personnel operating the unit.
- Interview the personnel operating the machine about the possible abnormal operation of the unit.
- Visually inspect the machine's condition.
- Check for bared wires.
- Check the integrity of the earthing line and the earthing circuit of the machine (from the earthing terminal to accessible metal parts - resistance should not exceed 0.1 Ohm).
- Pull current-carrying contact groups, sensors, relays/contactors, thermal/current protection, interlock microswitches and other emergency shutdown elements, heating elements, signaling fittings, liners, fasteners and moving parts of the machine (if any).

The machine shall be repaired by skilled technical personnel.

No design modifications shall be made.

In the event of the machine's abnormal operation, turn off the power by turning the main switch to the "off" position or by removing the plug from the socket, and contact the service provider.

It is strictly forbidden to operate a unit that is known to be faulty.

The Seller and the Manufacturer may not be held liable for any direct or indirect damages that may result from an accident or from operating a defective unit.

7. TRANSPORTATION AND STORAGE. DISPOSAL

- This unit can be transported by any mode of transport in accordance with the warning labels affixed to the container as well as with the rules applicable to a particular mode of transport.
- Do not tilt or bump the unit when loading or transporting it. Move the transport container on an inclined surface, observing the TOP symbol at an angle of no more than 15%.
- Transportation of the equipment by rail and road shall be done in covered vehicles.
- After transportation, the machine should be functional and not damaged.
- Store the unit in its shipping packaging in warehouses, protecting it from atmospheric precipitation and mechanical damage.
- Do not shake the machine.
- Do not store the unit upside down.

When the machine is no longer in use, at the end of its service life, the operating organization shall hand it over to the person in charge of its disposal.

Dispose of the unit following the general recycling rules in accordance with the regulations of the country where the unit is to be disposed of.

1. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	HKN-MD05	HKN-MD0505
Plage de températures, °C	60 à 300	
Dimensions extérieures, mm	485 × 355 × 195	485 × 355 × 340
Dimensions des grilles coulissantes, mm	360 × 340	360 × 340, 2 pcs.
Taille maximale de la pizza, cm	30	
Paramètres du réseau	220-240 V/50 Hz	
Puissance, kW	1,13	2,26
Poids, kg	8,2	15

Le fabricant se réserve le droit de modifier l'apparence et la conception de l'appareil afin d'en améliorer les performances, tout en laissant les spécifications techniques inchangées.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À LA MISE EN SERVICE

• Attention ! Tous les travaux d'installation et de mise en service doivent être effectués par des techniciens qualifiés et autorisés conformément aux réglementations du pays où l'appareil est utilisé.

• Avertissement ! Pour votre sécurité, l'appareil doit être mis à la terre.

• Assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension de fonctionnement de l'appareil, vérifiez que des dispositifs de protection sont installés et qu'ils correspondent à leur puissance nominale et à leurs caractéristiques.

• Les écarts de tension ne doivent pas dépasser $\pm 10 \%$, sinon des problèmes de chauffage insuffisant du four ou de panne rapide des éléments chauffants pourraient survenir.

• Des dispositifs de protection doivent être situés à proximité immédiate de l'appareil, ou dans le tableau de distribution si celui-ci est facilement accessible. La prise électrique doit répondre aux exigences de sécurité et disposer d'une mise à la terre fiable.

• L'appareil doit être installé sur une surface ignifuge.

• Le câblage électrique doit correspondre à la puissance nominale de l'appareil. Un défaut de conformité peut provoquer un incendie.

• Les pièces, les connexions électriques et les parties mobiles peuvent se desserrer pendant le transport et doivent donc être contrôlées avant la première mise en marche de l'appareil.

• Ne laissez pas le câble d'alimentation entre des objets et des meubles pouvant exercer une pression susceptible de l'endommager. Évitez de plier et d'emmêler le câble.

• N'utilisez pas de rallonges domestiques pour brancher l'appareil.

• Un branchement incorrect ou un défaut de la fiche ou de la prise de courant peut entraîner un incendie.

• L'appareil doit être installé dans un local bien ventilé et il est recommandé de prévoir une hotte aspirante au-dessus du four.

- L'appareil doit être posé sur une base horizontale stable et antidérapante, à au moins 100 mm des murs, des rampes, des marches et d'autres équipements. L'appareil ne doit pas être installé à proximité de baignoires et de lavabos, ou d'autres appareils chauffant.
- L'appareil ne doit pas être installé à proximité de matériaux inflammables (panneaux en bois et en plastique, récipients contenant des liquides inflammables, gaz, etc.). Évitez tout contact d'objets inflammables avec les surfaces chaudes du four.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage, les prospectus, les sacs en plastique, etc. de ses surfaces, puis nettoyez l'appareil comme décrit dans la section 5 « Entretien et maintenance ».
- Lors de la mise en service, effectuez la procédure de chauffage à vide. Pour cela, placez une grille à l'intérieur, branchez l'appareil, réglez les thermostats sur le maximum pendant 10 minutes, puis coupez le courant et ouvrez le four pour éliminer toute odeur désagréable. Cette procédure doit être réalisée une fois lors de la mise en service.
- Interdisez l'utilisation de l'appareil aux personnes qui n'ont pas pris connaissance de ces instructions et qui n'ont pas été formées à l'utilisation sécuritaire de l'appareil, car cela pourrait causer des blessures ou la mort.
- Prenez les mesures nécessaires pour protéger l'appareil contre la pluie et l'humidité.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Attention ! Seules des personnes ayant pris connaissance du présent manuel d'utilisation et ayant été informées des mesures de sécurité devraient être autorisées à utiliser cet appareil.**
- Lors de l'installation, de la préparation à la mise en marche, de l'utilisation, de l'entretien et de la maintenance, en plus du respect des exigences de sécurité indiquées dans ce manuel, il est indispensable de respecter les règles de sécurité et de sécurité incendie conformément aux réglementations du pays où l'appareil est utilisé.
- L'appareil doit être gardé hors de la portée des enfants.
- Il est interdit de laisser l'appareil allumé sans surveillance.
- **Ne touchez pas la surface chauffée avec vos mains nues ou vos poignets ! Cela entraînera des brûlures !** Pour éviter les brûlures, utilisez des gants de protection et des équipements de cuisson appropriés tels que des spatules, des pinces, etc. lorsque vous travaillez avec l'appareil.
- Ne conservez aucun article inflammable à proximité immédiate de l'appareil.
- L'appareil doit être entreposé dans un endroit où la température ambiante est inférieure à 45 °C et l'humidité de 85 % au maximum.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou est utilisé dans des conditions météorologiques défavorables, il doit être débranché de la source d'alimentation pour éviter les accidents.
- Il est strictement interdit de laver l'appareil à grande eau. Le non-respect de cette réglementation peut entraîner des dommages à l'équipement et des blessures corporelles pouvant entraîner la mort. Ne laissez pas l'eau entrer en contact avec la surface de la prise de courant et de l'interrupteur.
- Il est interdit de laver les surfaces de l'appareil tant qu'elles n'ont pas refroidi.
- Avant de laver, de réparer ou de déplacer l'appareil, retirez d'abord la fiche de la prise de courant.

- Si vous constatez des dommages au câble d'alimentation, remplacez-le immédiatement. Négliger de le faire pourrait provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Ne touchez pas au câble d'alimentation avec les mains mouillées afin d'éviter une décharge électrique.
- Les travaux d'entretien ou de réparation ne doivent être effectués qu'après avoir débranché l'appareil de sa source d'alimentation.
- Ne touchez pas à l'interrupteur ou à la fiche avec les mains mouillées.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque vous débranchez l'appareil du réseau, ne tirez pas par le câble d'alimentation et saisissez toujours la fiche.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que par des personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances appropriées. Une exception peut être faite si ces personnes sont supervisées ou informées par une personne responsable de leur sécurité.

Il est interdit d'utiliser l'appareil :

- s'il ne fonctionne pas correctement ;
- s'il est endommagé ou en cas de chute ;
- si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

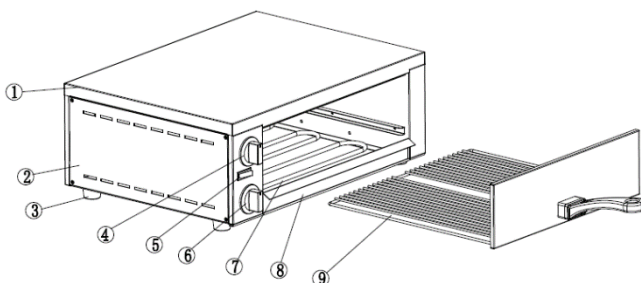
4. FONCTIONNEMENT

- Ce four est conçu pour le traitement thermique des aliments, à savoir : la cuisson de pizzas et de produits de boulangerie, la cuisson d'aliments gastronomiques dans de la vaisselle et la cuisson de produits de boulangerie dans des moules de cuisson spéciaux.
- Évitez d'ouvrir les portes des compartiments pendant une durée prolongée lorsque le four fonctionne. Cela entraîne un refroidissement du four et peut altérer la qualité des aliments en cours de cuisson.
- Le déclenchement de la minuterie du four n'interrompt pas son fonctionnement. Il permet simplement de signaler que la cuisson est terminée lorsqu'un temps de cuisson a été réglé. La plage de fonctionnement de la minuterie est de 0 à 15 minutes.
- Si les aliments cuisent de manière non uniforme, modifiez la température définie pour chaque table. Les techniques de cuisson peuvent varier considérablement d'un aliment à l'autre, et la température doit être ajustée individuellement. Recommandation générale : essayez de régler la température de façon à ce que celle du compartiment inférieur soit supérieure de 20 °C à celle du compartiment supérieur.
- L'éclairage intérieur peut être allumé séparément et n'est pas relié aux éléments chauffants. Il permet un meilleur contrôle visuel des aliments pendant la cuisson, mais il n'est pas nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.

Sous-ensembles et éléments principaux

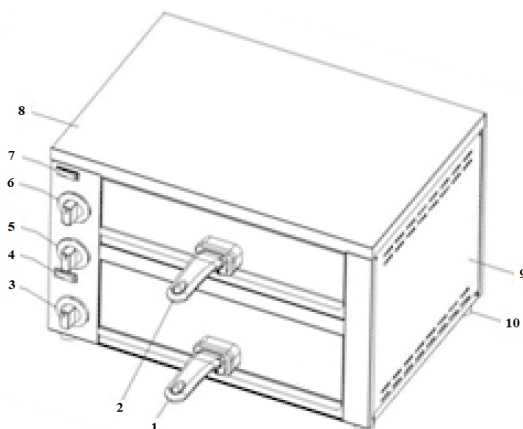
HKN-MD05 :

1. Boîtier supérieur
2. Paroi latérale
3. Pattes
4. Thermostat
5. Interrupteur « marche/arrêt »
6. Minuterie
7. Élément chauffant
8. Plateau à miettes
9. Plateau pour les aliments



HKN-MD0505 :

1. Compartiment inférieur
2. Compartiment supérieur
3. Thermostat inférieur
4. Interrupteur inférieur « marche/arrêt »
5. Minuterie
6. Thermostat supérieur
7. Interrupteur supérieur « marche/arrêt »
8. Boîtier supérieur
9. Paroi latérale
10. Pattes



Déroulement des opérations

1. Branchez l'alimentation (insérez la fiche de courant dans la prise électrique).
2. Mettez l'interrupteur en position « marche ».
3. Tournez les boutons des thermostats sur la position correspondant à la valeur de température souhaitée. Après cela, le témoin lumineux doit s'allumer, indiquant que les éléments chauffants sont en marche. Lorsque la température spécifiée sera atteinte, le thermostat automatique désactivera l'alimentation, puis l'activera de nouveau lorsque la température commencera à baisser, contrôlant ainsi la température. Au cours de ce processus, le voyant s'allume et s'éteint.
4. Après le chauffage initial et l'extinction du témoin lumineux, attendez 10 à 15 minutes pour que l'espace intérieur du four se réchauffe de manière homogène.
5. Si nécessaire, paramétrez la minuterie en fonction de la durée souhaitée.
6. Une fois que vous n'avez plus besoin du four, réglez les thermostats au minimum, mettez la minuterie sur « 0 », puis positionnez l'interrupteur en position « arrêt ».
7. Débranchez l'appareil du réseau électrique.

5. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

- Avant de procéder à tout travail d'entretien, il est nécessaire de débrancher l'appareil et de le laisser refroidir jusqu'à la température ambiante.
- Nettoyez les surfaces après l'utilisation de l'appareil avant chaque changement d'équipe.
- Utilisez une éponge ou un chiffon mouillé et doux pour nettoyer le boîtier. Après le nettoyage, essuyez le boîtier à sec.
- Pour nettoyer le four refroidi, utilisez une éponge ou un chiffon doux légèrement humide ou sec sans détergent. Après le nettoyage, essuyez l'intérieur du four à sec.
- Pour nettoyer l'appareil, il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs, des éponges métalliques et des brosses, des objets perçant et coupant, des nettoyeurs agressifs contenant du chlore, de l'essence, des acides, des alcalis et des solvants.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période (week-end, vacances, etc.), il est nécessaire de le débrancher et de le nettoyer soigneusement.

6. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

AVERTISSEMENT : LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ, ALORS QUE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE EST COMPLÈTEMENT DÉCONNECTÉE, QUE L'INTERRUPTEUR EST EN POSITION « OFF » ET QUE LA FICHE DE LA PRISE EST DÉBRANCHÉE.

L'entretien de l'appareil doit être effectué conformément aux réglementations du pays où l'appareil est utilisé. La liste des opérations contenues dans ce manuel est présentée à titre de référence seulement.

Lors de l'entretien, les opérations suivantes doivent être effectuées :

- Instruisez le personnel et vérifiez sa connaissance du fonctionnement de l'appareil.
- Interrogez le personnel qui utilise l'appareil en cas de fonctionnement anormal de celui-ci.
- Vérifiez visuellement l'état de l'appareil.
- Assurez-vous que les fils ne sont pas dénudés.
- Vérifiez l'intégrité de la ligne de mise à la terre et du circuit de mise à la terre de l'appareil (de la borne de mise à la terre jusqu'aux pièces métalliques accessibles, la résistance ne doit pas dépasser 0,1 Ohm).
- Effectuez le tirage des groupes conducteurs de courant de contact, des capteurs, des relais/contacteurs, des micro-interrupteurs de verrouillage, des dispositifs de protection thermique/de courant et des autres éléments d'arrêt d'urgence, des éléments chauffants, des dispositifs de signalisation, des revêtements, des éléments de fixation, des éléments mobiles de l'appareil (le cas échéant).

L'appareil doit être réparé par du personnel technique qualifié.

Aucune modification ne doit être apportée à l'appareil.

En cas de fonctionnement anormal de l'appareil, coupez l'alimentation électrique en mettant l'interrupteur principal en position d'arrêt et/ou en débranchant la fiche de la prise. Contactez le service clientèle.

Il est strictement interdit d'utiliser un appareil que vous savez défectueux.

Le vendeur et le fabricant ne peuvent être tenus de verser une indemnité pour des dommages directs ou indirects qui auraient pu résulter d'un accident ou lors de l'utilisation d'un appareil défectueux.

7. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE. MISE AU REBUT

- Cet appareil peut être transporté par n'importe quel mode de transport conformément aux étiquettes d'avertissement sur les conteneurs d'expédition, ainsi qu'aux règles en vigueur pour le mode de transport en question.
- Lors du chargement et du transport, l'appareil ne doit pas être retourné ni heurté. • Lors du transport sur une surface inclinée, les conteneurs d'expédition doivent être maintenus à un angle de 15 % avec le symbole HAUT en position supérieure.
- Lors du transport par voie ferroviaire ou routière, l'appareil doit être transporté dans des véhicules couverts.
- Après le transport, l'appareil doit être en bon état de fonctionnement et non endommagé.
- L'appareil doit être entreposé dans son emballage d'expédition dans des locaux d'entrepôt offrant une protection contre les précipitations et les dommages mécaniques.
- Ne secouez pas l'appareil.
- N'entrez pas l'appareil à l'envers.

Après la mise hors service de l'appareil à l'expiration de sa vie de service spécifiée, l'organisme d'exploitation doit le remettre à la personne responsable de sa mise au rebut.

L'appareil doit être mis au rebut selon les règles générales de recyclage des matières premières secondaires et conformément à la réglementation du pays où l'appareil est mis au rebut.

1. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-MD05	HKN-MD0505
Intervallo di temperature, °C	60-300	
Dimensioni esterne, mm	485x355x195	485x355x340
Dimensioni griglie estraibili, mm	360x340	360x340, n° 2
Dimensione massima della pizza, cm	30	
Parametri di alimentazione	220-240 V / 50 Hz	
Potenza, KW	1,13	2,26
Peso, Kg	8,2	15

Il produttore si riserva il diritto di modificare l'aspetto e il design dell'apparecchio per migliorarne le prestazioni senza modificarne le caratteristiche tecniche.

2. INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

- **Attenzione! Tutti i lavori di installazione e messa in servizio devono essere eseguiti da personale qualificato che dispone di permesso speciale in conformità con le normative del paese in cui viene utilizzato questo apparecchio.**
- **Avvertenza! Per la vostra sicurezza l'apparecchio deve essere messo a terra.**
- Verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di funzionamento del dispositivo, verificare che i dispositivi di protezione siano installati e che corrispondano alla potenza nominale e alle caratteristiche dell'apparecchio.
- La tolleranza di tensione non deve superare il $\pm 10\%$, altrimenti potrebbero esserci problemi con un riscaldamento insufficiente del forno o un rapido guasto degli elementi riscaldanti.
- I dispositivi di protezione devono essere posti nelle immediate vicinanze dell'apparecchio o nel quadro se al quadro c'è un accesso diretto. La presa deve essere conforme ai requisiti di sicurezza e avere una messa a terra affidabile.
- L'apparecchio deve essere installato su una superficie ignifuga.
- Il cablaggio deve corrispondere alla potenza nominale del dispositivo. L'inadeguatezza delle caratteristiche può provocare un incendio.
- Durante il trasporto dell'apparecchio, il fissaggio delle parti, i collegamenti elettrici e i meccanismi mobili potrebbero allentarsi, pertanto dovrebbero essere controllati prima del primo avvio.
- Evitare di far passare il cavo tra oggetti e mobili, che potrebbero esercitare pressione e danneggiare il cavo di alimentazione. Evitare di piegare o aggrovigliare il cavo.
- Non utilizzare prolunghie domestiche per collegare il dispositivo.
- Un collegamento errato o una spina o una presa difettosa possono provocare un incendio.
- Per posizionare l'apparecchio è necessario un locale ben ventilato, si consiglia una cappa di aspirazione sopra il forno.

- L'apparecchio è installato su una base resistente al fuoco, antiscivolo, orizzontale, ad una distanza di almeno 100 mm da pareti, rampe, gradini e altre apparecchiature. Non è consentito installare l'apparecchio in prossimità di vasche di lavaggio e lavabi, nonché di altre apparecchiature di riscaldamento.
- Non installare il forno nelle immediate vicinanze di materiali infiammabili (pannelli in legno e plastica, contenitori con liquidi infiammabili, gas, ecc.). Evitare il contatto di oggetti infiammabili con le superfici calde del forno.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, opuscoli, sacchetti di plastica, ecc. dalla superficie dell'apparecchio, quindi pulire l'apparecchio secondo le indicazioni del capitolo 5 "Manutenzione e pulizia".
- Al primo avvio, eseguire la procedura di trattamento termico. Per fare ciò, posizionare la griglia all'interno, accendere l'apparecchio, impostare i termostati al valore massimo per 10 minuti, quindi spegnere l'alimentazione e aprire il forno per eliminare gli odori estranei. La procedura viene eseguita una volta al primo utilizzo.
- Non consentire a personale che non ha preso visione di questo manuale e non ha ricevuto istruzioni di sicurezza di utilizzare l'apparecchio, poiché ciò può causare lesioni o morte.
- Adottare misure per proteggere il dispositivo dalla pioggia e dall'umidità.

3. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- **Attenzione! L'autorizzazione a usare questo dispositivo può essere concessa solo alle persone che hanno letto il manuale d'uso e hanno assistito al corso di formazione alla sicurezza.**
- Durante l'installazione, la preparazione al lavoro, il funzionamento, la manutenzione e la riparazione, oltre all'osservanza dei requisiti di sicurezza stabiliti in questo manuale, è necessario osservare rigorosamente le norme di sicurezza, antincendio e sanitarie secondo le normative del paese in cui questo viene utilizzato l'apparecchio.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare l'apparecchio acceso senza controllo.
- **Non toccare la superficie calda con le mani e i polsi scoperti! Ciò provocherà ustioni!** Quando si lavora con l'apparecchio, per evitare ustioni, prestare attenzione e utilizzare guanti protettivi, nonché utensili da cucina appropriati - spatole, pinze, ecc.
- Non immagazzinare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze del dispositivo.
- Durante l'immagazzinamento del dispositivo la temperatura ambiente deve essere inferiore a 45 °C, l'umidità non deve superare l'85%.
- Quando il dispositivo non è in uso o viene utilizzato in condizioni meteorologiche avverse, scollegare il dispositivo dalla fonte di alimentazione per evitare incidenti.
- È severamente vietato lavare il dispositivo con l'acqua corrente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare danni all'apparecchiatura e lesioni personali anche mortali. Non lasciare che l'acqua entri nella presa elettrica e nell'interruttore.
- Non lavare le superfici dell'apparecchio senza attendere che si raffreddino.
- Prima di pulire, riparare o spostare l'apparecchio staccare la spina dalla presa.
- Se si notano danni al cavo di alimentazione, sostituirlo immediatamente. In caso contrario, potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi.

IT

- Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate, altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche.
- I lavori di manutenzione o riparazione possono essere eseguiti solo dopo aver scollegato l'apparecchio dall'alimentazione.
- Non toccare l'interruttore o la spina con le mani bagnate.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Per scollegare l'apparecchio dalla rete non tirare il cavo, afferrare sempre la spina.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini, persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o mentali o di persone prive di esperienza e conoscenza adeguata. Sono consentite eccezioni in caso di controllo o formazione effettuati da persone responsabili della loro sicurezza.

L'uso dell'apparecchio è vietato:

- in caso di funzionamento errato dell'apparecchio;
- se l'apparecchio è danneggiato o è caduto;
- se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

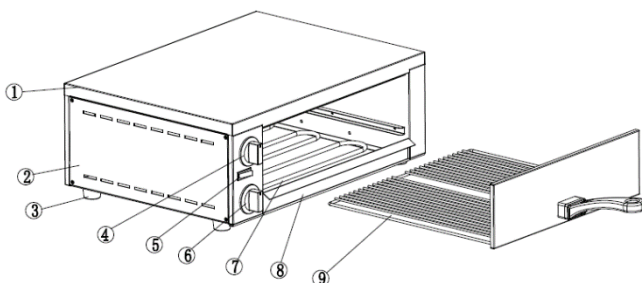
4. MODALITÀ D'USO

- Questo forno è progettato per il trattamento termico di prodotti alimentari, in particolare: per la cottura di pizza e prodotti da forno, trattamento termico di prodotti gastronomici utilizzando pirofile, per la cottura in teglie speciali.
- Evitare l'apertura prolungata della porta del forno durante il funzionamento. Ciò comporterà il raffreddamento della camera del forno e potrebbe degradare la qualità del prodotto finale.
- Il timer del forno non spegne il riscaldamento. Serve come avviso della cottura ultimata nel caso in cui sia stato impostato un tempo di cottura. L'intervallo del timer è 0-15 minuti.
- Se il prodotto non cuoce in modo uniforme, modificare le temperature impostate per ogni superficie del forno. Per diversi tipi di prodotti, le tecnologie di cottura possono variare notevolmente e la temperatura desiderata deve essere selezionata individualmente. Consiglio generale: provare a impostare la temperatura della platea di 20°C superiore a quella del cielo.
- L'illuminazione interna può essere attivata separatamente e non è collegata al funzionamento degli elementi riscaldanti. Serve per un migliore controllo visivo del prodotto durante la cottura, ma non è necessaria per il normale funzionamento dell'apparecchio.

UNITÀ E COMPONENTI PRINCIPALI

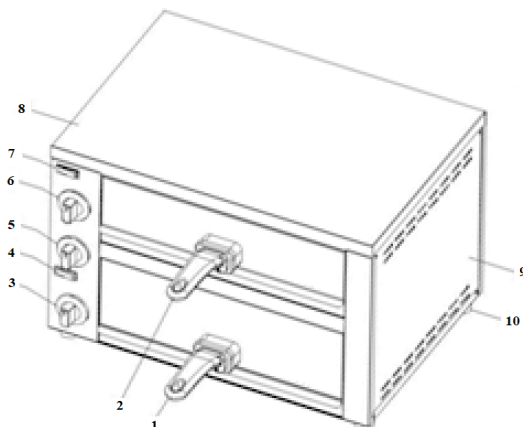
HKN-MD05:

1. Cofano superiore
2. Pannello laterale
3. Piedino
4. Termostato
5. Interruttore on/off
6. Timer
7. Elemento riscaldante
8. Vassoio briciole
9. Vassoio per alimenti



HKN-MD0505:

1. Scomparto inferiore
2. Scomparto superiore
3. Termostato inferiore
4. Interruttore inferiore on/off
5. Timer
6. Termostato superiore
7. Interruttore superiore on/off
8. Cofano superiore
9. Pannello laterale
10. Piedini



Sequenza di lavoro

1. Accendere l'alimentazione (inserire la spina nella presa di corrente).
2. Mettere l'interruttore in posizione "on".
3. Ruotare le manopole dei termostati nella posizione corrispondente al valore di temperatura desiderato. Facendo ciò la spia dovrebbe accendersi per indicare che gli elementi riscaldanti sono accesi. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, il termostato in modalità automatica spegne e riaccende nuovamente l'alimentazione, controllando in tal modo la temperatura. In questo caso, la spia si accende e si spegne.
4. Dopo il riscaldamento iniziale e lo spegnimento della spia di segnalazione, attendere 10-15 minuti affinché la camera si riscaldi in modo uniforme.
5. Se necessario, impostare il tempo di cottura desiderato sul timer.
6. Al termine del lavoro, ruotare i termostati al minimo, impostare il timer su "0", quindi mettere l'interruttore in posizione "off".
7. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

5. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, l'alimentazione deve essere spenta e l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare a temperatura ambiente.
- Pulire le superfici dopo aver utilizzato l'apparecchio a fine turno.
- Utilizzare una spugna o un panno umido e morbido per pulire il corpo dell'apparecchio. Asciugare le superfici dopo la pulizia.
- Per pulire la camera fredda del forno utilizzare una spugna morbida semi-asciutta o asciutta o un panno senza detersivi. Asciugare la camera dopo la pulizia.
- Non è consentito usare materiali abrasivi, spugne metalliche e spazzole, oggetti perforanti e taglienti, detersivi aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi per pulire l'apparecchio.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario spegnere l'alimentazione e pulirlo accuratamente.

6. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

ATTENZIONE: I LAVORI DI MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO CON L'ALIMENTAZIONE COMPLETAMENTE DISINSERITA PORTANDO L'INTERRUTTORE DI ALIMENTAZIONE IN POSIZIONE "OFF" E SCOLLEGANDO LA SPINA DALLA PRESA.

La manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita in conformità con le normative del paese in cui il dispositivo viene utilizzato. L'elenco degli interventi presentati in questo manuale è di carattere indicativo.

Durante la manutenzione, eseguire le seguenti operazioni:

- Istruire e testare le conoscenze del personale che lavora con l'apparecchio per quello che riguarda le regole dell'uso corretto dell'apparecchio.
- Fare un sondaggio del personale che lavora con il dispositivo per rilevare il funzionamento anomalo dell'apparecchio.
- Eseguire il controllo visivo dello stato dell'apparecchio.
- Verificare eventuale presenza di fili scoperti.
- Verificare l'integrità della linea di messa a terra e del circuito di messa a terra dell'apparecchio stesso (dal morsetto di messa a terra alle parti metalliche accessibili la resistenza non deve essere superiore a 0,1 ohm).
- Controllare i gruppi di contatto, sensori, relè/contattori, protezione termica/di corrente e altri elementi di arresto di emergenza, elementi riscaldanti, valvole di segnalazione, rivestimenti, elementi di fissaggio, componenti mobili dell'apparecchio (se presenti).

La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata da personale tecnico qualificato. Non è consentito introdurre modifiche costruttive nell'apparecchio.

In caso di funzionamento anomalo dell'apparecchio, diverso dal normale, è necessario diseccitare l'apparecchio portando l'interruttore di ingresso in posizione "off" o scollegando la spina dalla presa e contattare il servizio di assistenza.

È severamente vietato l'uso dell'apparecchio difettoso.

Il venditore e il produttore non possono essere ritenuti responsabili per danni diretti o indiretti che potrebbero derivare da un incidente o a causa dell'uso di un apparecchio difettoso.

7. TRASPORTO E STOCCAGGIO SMALTIMENTO

- Questo apparecchio può essere trasportato con qualsiasi tipo di trasporto in conformità alle etichette di avvertenza sull'imballo, nonché alle norme in vigore per il particolare tipo di trasporto.
- Durante il carico e il trasporto, l'apparecchio non deve essere ribaltato o soggetto a urti. Movimentare l'imballo di trasporto su un piano inclinato, rispettando i contrassegni "TOP" con un angolo non superiore al 15%.
- L'apparecchio deve essere trasportato su rotaia e su strada in veicoli coperti.
- Dopo il trasporto, l'apparecchio deve essere funzionante e non danneggiato.
- L'apparecchio deve essere conservato in imballaggi per il trasporto in strutture di stoccaggio che forniscono protezione contro le precipitazioni atmosferiche e i danni meccanici.
- Non agitare l'apparecchio.
- Non capovolgere l'apparecchio durante lo stoccaggio.

Dopo la cessazione dell'uso dell'apparecchio, dopo la scadenza della sua vita utile stabilita, l'ente che gestisce l'uso del dispositivo deve consegnarlo all'ente responsabile dello smaltimento.

Smaltire l'apparecchio in conformità con le regole generali per il riciclaggio ai sensi delle norme del paese in cui l'apparecchio dispositivo viene riciclato.

1. PARAMETRY TECHNICZNE

Model	HKN-MD05	HKN-MD0505
Zakres temperatur, °C	60-300	
Wymiary wewnętrzne, mm	485x355x195	485x355x340
Wymiary krat wysuwanych, mm	360x340	360x340, 2 szt.
Maksymalna wielkość pizzy, cm	30	
Parametry sieci	220 ~ 240V / 50 Hz	
Moc, kW	1,13	2, 26
Waga, kg	8,2	15

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikacji wyglądu i konstrukcji urządzenia w celu poprawy jego pracy, przy jednoczesnym pozostawieniu niezmienionych danych technicznych.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO PRACY

- **Uwaga!** Wszystkie prace, związane z instalacją i uruchomieniem, powinny być przeprowadzone przez wykwalifikowany personel techniczny, upoważniony zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest użytkowane.
- **Ostrzeżenie!** • **W celu bezpieczeństwa urządzenie musi być uziemione.**
- Upewnij się, że napięcie w sieci jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia, sprawdź instalację urządzeń zabezpieczających i zgodność ich wartości znamionowej mocy i wydajności.
- Błąd napięcia nie powinien przekraczać $\pm 10\%$, w przeciwnym przypadku mogą wystąpić problemy z niewystarczającym nagrzewaniem pieca lub szybką awarią elementów grzewczych.
- Urządzenia zabezpieczające muszą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia lub w rozdzielnicy, jeżeli jest ona bezpośrednio dostępna. Gniazdo zasilające powinno spełniać wymogi bezpieczeństwa i mieć niezawodne uziemienie.
- Urządzenie należy zainstalować na powierzchni ognioodpornej.
- Okablowanie elektryczne powinno odpowiadać mocy znamionowej urządzenia. Niedopasowanie może spowodować pożar.
- Części, połączenia elektryczne oraz części ruchome mogą poluzować się podczas transportu i dlatego należy je sprawdzić przed pierwszym uruchomieniem urządzenia.
- Unikaj umieszczania kabla między przedmiotami a meblami, może to zacisnąć i uszkodzić kabel zasilający. Unikaj zginania lub plątania kabla.
- Do podłączania urządzenia nie należy korzystać z przedłużaczy domowych.
- Nieprawidłowe podłączenie lub wadliwa wtyczka lub gniazdo mogą spowodować pożar.
- Umieszczenie urządzenia wymaga dobrze wentylowanego pomieszczenia, zaleca się obecność parasola wydechowego nad piecem.

- Urządzenie montuje się na antypoślizgowym, poziomym podłożu, w odległości co najmniej 100 mm od ścian, ramp, stopni i innych urządzeń. Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu wanien myjących i umywalk oraz innych urządzeń grzewczych.
- Nie należy instalować pieca w pobliżu materiałów łatwopalnych (panele drewniane i plastikowe, zbiorniki z łatwopalnymi cieczami, gazem itp.). Nie dopuszczaj do kontaktu łatwopalnych przedmiotów z gorącymi powierzchniami pieca.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy usunąć z jego powierzchni całe opakowanie, broszury, plastikowe torby itp., a następnie wyczyścić urządzenie zgodnie z rozdziałem 5. „Czyszczenie i konserwacja”.
- Przy pierwszym uruchomieniu przeprowadź procedurę wypalania. Aby to zrobić, umieść kratkę w środku, włącz urządzenie, ustaw termostaty na maksymalną wartość na 10 minut, a następnie wyłącz zasilanie i otwórz piec, aby usunąć obce zapachy. Procedura jest przeprowadzana raz w czasie pierwszego uruchomienia.
- Nie zezwalaj na obsługę urządzenia personelowi, który nie zapoznał się z niniejszą instrukcją i nie otrzymał instruktażu bezpieczeństwa, ponieważ może to doprowadzić do obrażeń lub śmierci.
- Chroń urządzenie przed deszczem i wilgocią.

3. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Dopuszczenie do pracy na tym urządzeniu jest możliwe tylko po przeczytaniu niniejszej instrukcji obsługi i odbyciu szkolenia BHP.**
- Podczas instalacji, przygotowania do pracy, obsługi, konserwacji oraz naprawy, oprócz przestrzegania wymogów bezpieczeństwa, zawartych w niniejszej instrukcji, należy bezwzględnie przestrzegać przepisów bezpieczeństwa, ppoż i sanitarnych, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest użytkowane.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie dotykaj nagrzanej powierzchni gołymi rękami i nadgarstkami! **Doprowadzi to do poparzeń!** Podczas pracy ze sprzętem, aby uniknąć poparzeń, należy zachować ostrożność i używać rękawic ochronnych, a także odpowiedniego sprzętu kuchennego – łopatek, szczypiec itp.
- Nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia.
- Podczas przechowywania urządzenia temperatura otoczenia nie powinna przekraczać 45 °C, wilgotność nie powinna przekraczać 85%.
- Jeśli urządzenie nie jest używane lub używane w niesprzyjających warunkach pogodowych, odłącz urządzenie od źródła zasilania, aby zapobiec sytuacjom awaryjnym.
- Zabronione jest mycie urządzenia otwartym źródłem wody. Nieprzestrzeganie tych środków ostrożności może spowodować uszkodzenie sprzętu i obrażenia ciała, a nawet śmierć. Unikaj przedostania się wody do gniazdka zasilającego przełącznika.
- Zabrania się mycia powierzchni urządzenia nie odczekawszy, aż ostygną.
- Przed czyszczeniem, naprawą lub przenoszeniem urządzenia należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

PL

- Jeśli zauważysz uszkodzenie przewodu zasilającego, natychmiast go wymień. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie dotykaj przewodu zasilającego mokrymi rękami, grozi to porażeniem prądem.
- Prace konserwacyjne lub naprawcze mogą być wykonywane tylko po odłączeniu urządzenia od zasilania.
- Nie dotykaj przełącznika ani wtyczki mokrymi rękami.
- Nie przesuwaj urządzenia w trakcie pracy.
- Podczas odłączania zasilania nie wolno ciągnąć za kabel, należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci, osób z ograniczoną sprawnością fizyczną lub umysłową, lub nie posiadających doświadczenia i wiedzy. Wyjątkiem może być nadzorowanie lub instruktaż, dokonany przez osobę odpowiedzialną za bezpieczeństwo takich osób.

Zabronione jest korzystanie:

- w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia;
- w przypadku uszkodzenia lub upadku;
- w przypadku jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.

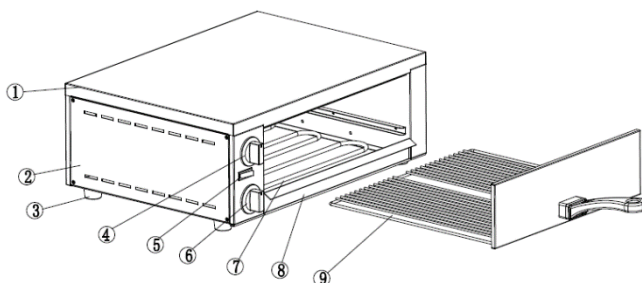
4. TRYB PRACY

- Piec jest przeznaczony do obróbki cieplnej produktów spożywczych: pieczenia pizzy i chlebów, obróbki cieplnej produktów gastronomicznych za pomocą naczyń kuchennych, przygotowywania wypieków w specjalnych formach do pieczenia.
- Unikaj długotrwałego otwierania drzwiczek podczas pracy paleniska. Spowoduje to ochłodzenie komory pieca i może pogorszyć jakość wytwarzanych produktów.
- Minutnik pieca nie wyłącza nagrzewania. Służy jako informacja o gotowości na wypadek, gdy ustawiono czas gotowania. Zakres pracy minutnika wynosi 0-15 minut.
- Jeśli produkt piecze się nierównomiernie, zmień ustawione temperatury dla każdego paleniska. W przypadku różnych rodzajów produktów technologie gotowania mogą znacznie różnić się i należy indywidualnie wybrać żądaną temperaturę. Ogólne zalecenie: spróbuj ustawić temperaturę dolnego paleniska o 20°C wyżej od temperatury górnej.
- Oświetlenie wewnętrzne może być włączone osobno i nie jest związane z działaniem elementów grzewczych. Służy do lepszej kontroli wizualnej produktu podczas gotowania, ale nie jest wymagane do normalnej pracy urządzenia.

Podstawowe podzespoły i części

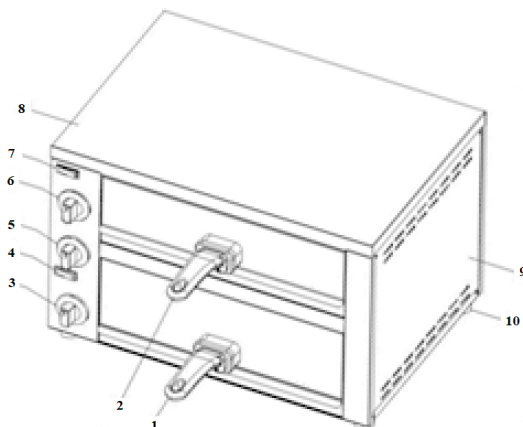
HKN-MD05:

1. Osłona górna
2. Panel boczny
3. Nóżka
4. Termostat
5. Przełącznik „wł/wył”
6. Minutnik
7. Element grzewczy
8. Taca na okruchy
9. Taca na żywność



HKN-MD0505:

1. Przedział dolny
2. Przedział górny
3. Termostat dolny
4. Przełącznik dolny „wł/wył”
5. Minutnik
6. Termostat górny
7. Przełącznik górny „wł/wył”
8. Osłona górna
9. Panel boczny
10. Nóżki



Kolejność pracy

1. Włącz zasilanie (podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego).
2. Ustaw przełącznik w pozycji „wł”.
3. Obróć pokrętko termostatów do pozycji odpowiadającej wymaganej wartości temperatury. W takim przypadku kontrolka powinna się zaświecić, informując, że są włączone elementy grzewcze. Po osiągnięciu ustawionej temperatury termostat w trybie automatycznym wyłączy i ponownie włączy zasilanie, gdy temperatura zacznie spadać, kontrolując w ten sposób temperaturę. W takim przypadku kontrolka zaświeci się zgaśnię.
4. Po wstępnym podgrzaniu i wyłączeniu lampy sygnalizacyjnej odczekaj 10-15 minut, aby kamera równomiernie rozgrzała się.
5. W razie potrzeby ustaw minutnik na żądany czas.
6. Po zakończeniu pracy ustaw termostaty na minimalną wartość, ustaw minutnik na „0”, a następnie ustaw przełącznik w pozycję „wył”.
7. Odłącz urządzenie od zasilania.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych wyłącz zasilanie elektryczne i pozwól urządzeniu ostygnąć do temperatury pokojowej.
- Należy czyścić powierzchnie po użyciu urządzenia pod koniec zmiany.
- Do czyszczenia obudowy używaj wilgotnej, miękkiej gąbki lub szmatki. Po czyszczeniu wytrzyj obudowę do sucha.
- Do czyszczenia schłodzonej komory używaj półsuchej lub suchej miękkiej gąbki lub szmatki bez dodatku detergentów. Po wyczyszczeniu wytrzyj aparat do sucha.
- Nie wolno używać do czyszczenia urządzenia materiałów ściernych, metalowych gąbek i szczotek, kujących i tnących przedmiotów, agresywnych środków czystości, które zawierają chlorek, benzynę, kwasy, zasady i rozpuszczalniki.
- Jeśli aparat nie będzie używany przez dłuższy czas (weekendy, wakacje itp.), należy odłączyć zasilanie i dokładnie wyczyścić urządzenie.

6. KONSERWACJA I NAPRAWA

UWAGA: PRACE KONSERWACYJNE I NAPRAWCZE POWINNY BYĆ WYKONYWANE PRZY CAŁKOWICIE WYŁĄCZONYM ZASILANIU ELEKTRYCZNYM, POPRZECZ USTAWIENIE PRZEŁĄCZNIKA WEJŚCIOWEGO DO POZYCJI „WYŁ.” I ODŁĄCZENIE WTYCZKI OD GNIAZDKA, PRZY ZAANGAŻOWANIU WYKWALIFIKOWANEGO PERSONELU TECHNICZNEGO.

Konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z obowiązującymi przepisami kraju, w którym jest używane. Przedstawiony w instrukcji wykaz prac ma charakter rekomendacyjny.

Podczas konserwacji wykonaj następujące czynności:

- Przeprowadź szkolenie personelu, który pracuje z urządzeniem, i sprawdź wiedzę na temat zasad obsługi.
- Zadaj pytania personelowi, pracującemu z urządzeniem, w celu wykrycia nieprawidłowego działania urządzenia.
- Przeprowadź wizualną kontrolę stanu urządzenia.
- Sprawdź, czy nie ma przewodów bez osłony.
- Sprawdź ciągłość przewodu uziemiającego i obwodu uziemiającego samego urządzenia (od zacisku uziemiającego do dostępnych części metalowych — rezystancja nie powinna przekraczać 0,1 Ohm).
- Wykonaj przeciąganie grup prądu stykowego, czujników, przekaźników / styczników, ochrony termicznej / prądowej, mikroprzełączników blokujących oraz innych elementów wyłączania awaryjnego, elementów grzejnych, armatury sygnalizacyjnej, okładzin, elementów złącznych, ruchomych zespołów urządzenia (jeśli takie istnieją).

Naprawa urządzenia powinna być wykonywana przez wykwalifikowany personel techniczny. Zmiana konstrukcji urządzenia jest zabroniona.

W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia, czyli innej niż normalna, należy odłączyć urządzenie od zasilania poprzez przestawienie przełącznika wejściowego do pozycji „wył.” lub wyciągnięcie wtyczki z gniazdka oraz skontaktować się z serwisem.

Praca z urządzeniem, o którym wiadomo, że jest uszkodzone, jest zabroniona.

Od Sprzedawcy i Producenta nie można żądać odszkodowania za szkody bezpośrednie lub pośrednie, które mogły powstać w wyniku wypadku lub podczas pracy na wadliwym urządzeniu.

7. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE. UTYLIZACJA

- Aparat może być przewożony dowolnym rodzajem transportu zgodnie z nalepkami ostrzegawczymi na kontenerze, jak również z przepisami obowiązującymi dla danego środka transportu.
- Podczas załadunku i transportu nie wolno przewracać urządzenia ani narażać go na wstrząsy. Przemieszczając pojemnik transportowy po powierzchni pochylej należy przestrzegać napisu „GÓRA” pod kątem nie większym niż 15%.
- Transport urządzenia transportem kolejowym i drogowym powinien odbywać się w pojazdach krytych.
- Po transporcie urządzenie musi być sprawne i nieuszkodzone.
- Urządzenie należy przechowywać w opakowaniu transportowym w pomieszczeniach magazynowych, zapewniających ochronę przed opadami atmosferycznymi i uszkodzeniami mechanicznymi.
- Nie potrząsaj urządzeniem.
- Nie wolno przechowywać urządzenie do góry nogami.

Gdy urządzenie nie jest już używane, po upływie przewidzianego okresu użytkowania, podmiot użytkujący powinien przekazać je osobie odpowiedzialnej za jego utylizację.

Utylizacja urządzenia odbywa się zgodnie z ogólnymi przepisami, dotyczącymi recyklingu oraz zgodnie z przepisami kraju, w którym urządzenie ma być utylizowane.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKN-MD05	HKN-MD0505
Температурный диапазон, °C	60-300	
Внешние размеры, мм	485x355x195	485x355x340
Размеры выдвижных решеток, мм	360x340	360x340, 2шт
Максимальный размер пиццы, см	30	
Параметры сети	220-240 В / 50 Гц	
Мощность, кВт	1,13	2,26
Масса, кг	8,2	15

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- **Внимание!** Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Погрешность напряжения не должна превышать $\pm 10\%$, иначе возможны проблемы с недостаточным нагревом печи или быстрым выходом из строя нагревательных элементов.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Аппарат следует устанавливать на огнеупорной поверхности.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.

- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Для размещения аппарата требуется хорошо вентилируемое помещение, рекомендуется наличие вытяжного зонта над печью.
- Аппарат устанавливается на устойчивом несскользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и раковин, а также другого теплового оборудования.
- Не следует устанавливать печь в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов (деревянных и пластиковых панелей, емкостей с горючими жидкостями, газом и т.д.). Не допускайте контакта легковоспламеняющихся предметов с горячими поверхностями печи.
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхностей все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п., и проведите очистку аппарата согласно разделу 5 «Обслуживание и уход».
- При первом запуске проведите процедуру обжига. Для этого поместите внутрь решетку, включите аппарат, установите термостаты на максимальное значение на 10 минут, затем отключите питание и откройте печь для удаления посторонних запахов. Процедура проводится однократно при первом запуске.
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- **Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.**
- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- **Не прикасайтесь к нагретой поверхности голыми руками и запястьями! Это приведёт к ожогам!** Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными перчатками, а также соответствующим кухонным инвентарем – лопатки, щипцы и т.д.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.

- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Запрещено мыть поверхности аппарата, не дождавшись их остывания.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Данная печь предназначена для термической обработки пищевых продуктов, а именно: выпечка пиццы и хлебобулочных изделий, термообработка гастрономических продуктов с использованием посуды, приготовление выпечки в специальных формах для выпечки.
- В процессе работы избегайте длительного открытия дверцы пода. Это приведет к остыванию камеры печи и может ухудшить качество изготавливаемой продукции.
- Таймер печи не отключает нагрев. Он служит в качестве оповещения о готовности в случае, если было задано время приготовления. Диапазон работы таймера составляет 0-15 минут.
- Если продукт выпекается неравномерно, измените установленные температуры для каждого пода. Для разных видов продукции технологии приготовления могут сильно отличаться, и подбирать нужную температуру следует индивидуально. Общая

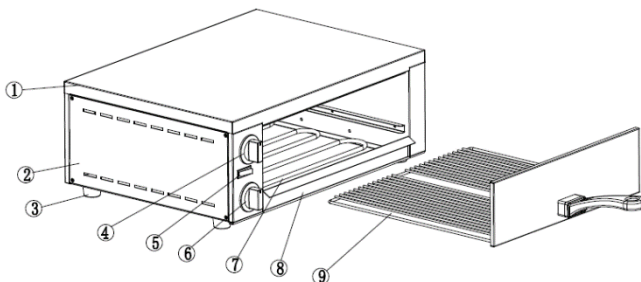
рекомендация: попробуйте установить температуру нижнего пода на 20°C выше верхнего.

- Внутренняя подсветка может быть включена отдельно и не связана с работой нагревательных элементов. Она служит для лучшего визуального контроля продукта во время приготовления, но необязательна для нормальной работы аппарата.

Основные узлы и компоненты

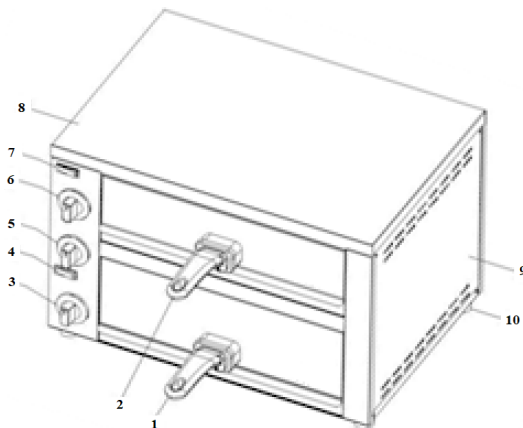
HKН-MD05:

1. Кожух верхний
2. Панель боковая
3. Ножка
4. Термостат
5. Выключатель «вкл/выкл»
6. Таймер
7. Нагревательный элемент
8. Поддон для крошек
9. Поддон для продуктов



HKН-MD0505:

1. Нижний отсек
2. Верхний отсек
3. Нижний термостат
4. Нижний выключатель «вкл/выкл»
5. Таймер
6. Верхний термостат
7. Верхний выключатель «вкл/выкл»
8. Кожух верхний
9. Панель боковая
10. Ножи



Последовательность работы

1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
2. Переведите выключатель в положение «вкл».
3. Поверните ручки термостатов в положение, соответствующее требуемому значению температуры. При этом должен загореться световой индикатор, оповещающий о том, что включены нагревательные элементы. По достижении заданной температуры, термостат в автоматическом режиме будет отключать и снова включать подачу электропитания, когда температура начнет опускаться, тем самым контролируя температуру. При этом световой индикатор будет загораться и гаснуть.

4. После первичного нагрева и отключения сигнальной лампы подождите 10-15 минут для равномерного прогрева камеры.
5. При необходимости установите таймер на нужное значение времени.
6. Завершив работу, переведите термостаты на минимальное значение, переведите таймер на значение «0», затем переведите выключатель в положение «выкл».
7. Отключите оборудование от сети электропитания.

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
- Проводите очистку поверхностей после использования аппарата в конце смены.
- Для очистки корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань. После очистки вытрите корпус насухо.
- Для очистки остывшей камеры используйте полусухую или сухую мягкую губку или ткань без добавления моющих средств. После очистки протрите камеру насухо.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВЫКЛ» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании сделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).

- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом. Изменение конструкции аппарата запрещено.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

7. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ. УТИЛИЗАЦИЯ

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.