



ПАСПОРТ

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ

Модель: HKN-XF023



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.

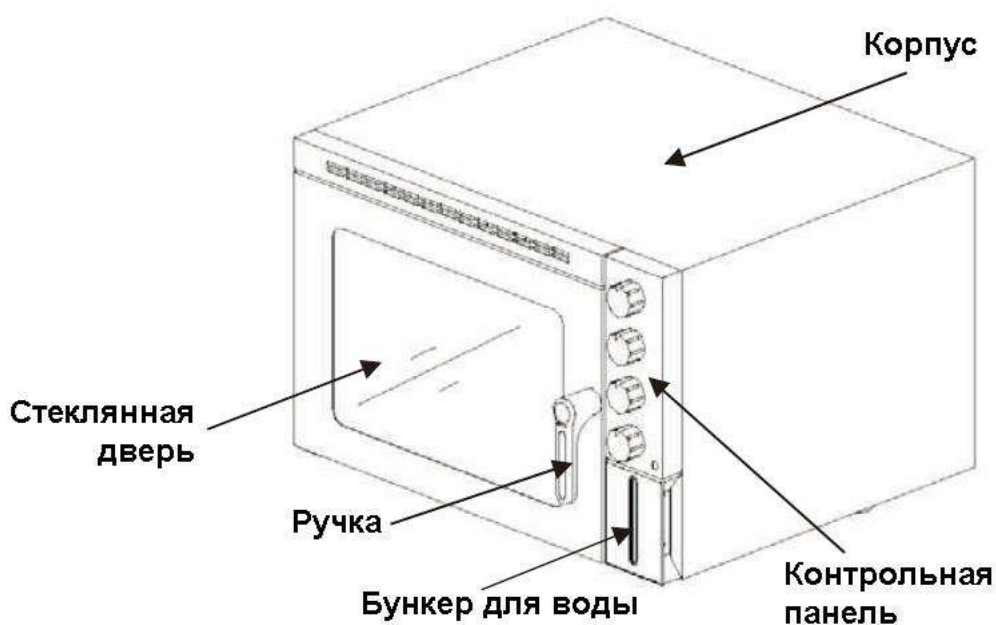
3. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ

- перед подключением убедитесь, что:
 - напряжение питания сети соответствует требуемому значению;
 - розетка питания рассчитана на номинальный ток 16А;
- убедитесь, что кабель питания не соприкасается с горячими частями печи;
- если кабель питания поврежден, то он должен быть заменен квалифицированным сервисным инженером.

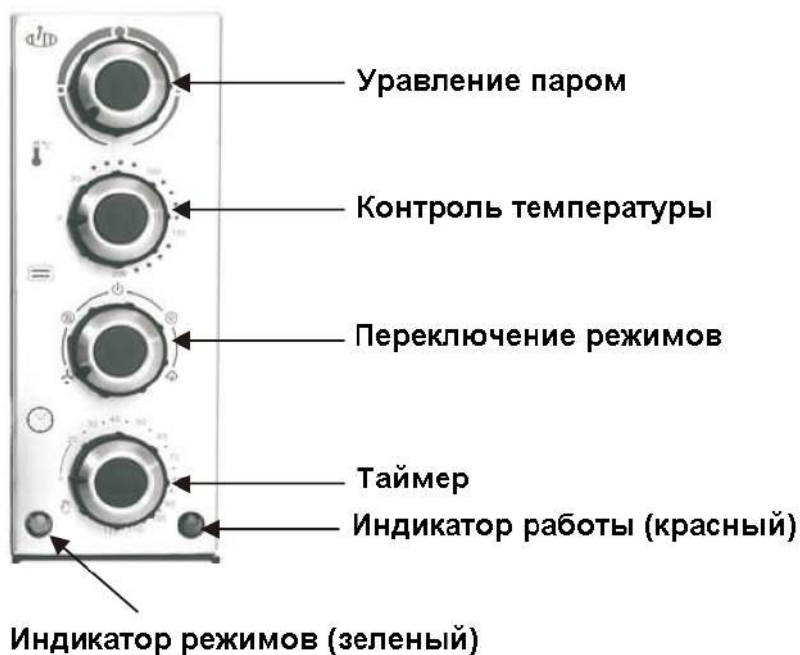
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение, В	220
Мощность, Вт	2500
Частота, Гц	50
Емкость камеры, л	30
Размер камеры, мм	360x375x260
Температурный режим, °С	0-250
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 перекроет 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.