



HURAKAN

PIZZA OVEN HURAKAN HKN-MD1, HKN-MD11



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	7
ENGLISH	EN	12
ESPAÑOL	ES	17
FRANÇAIS	FR	22
ITALIANO	IT	27
LATYŠŠKI	LV	32
LIETUVIŠKAS	LT	37
POLSKI	PL	42
РУССКИЙ	RU	47

EAC CE

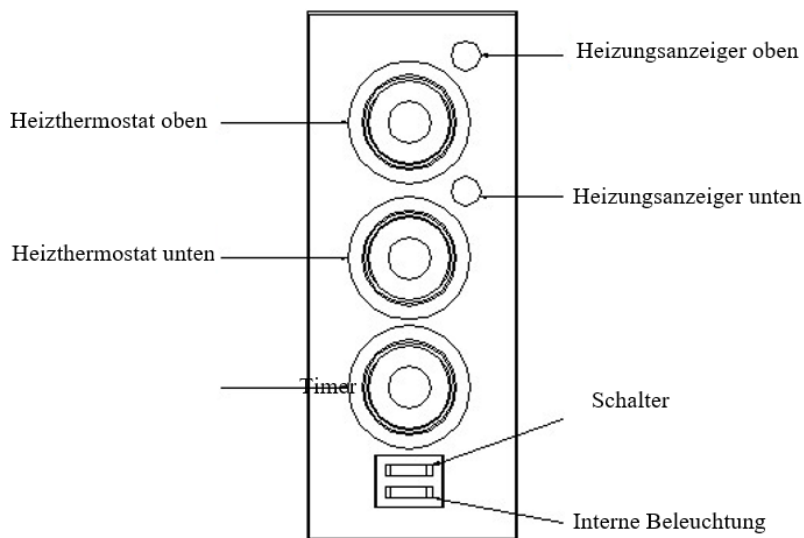
Danke, dass Sie sich für das Produkt unserer Marke entschieden haben. Um die Sicherheit und maximale Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, lesen Sie bitte dieses Handbuch. Es wird dringend empfohlen, es für die gesamte Lebensdauer des Produkts aufzubewahren.

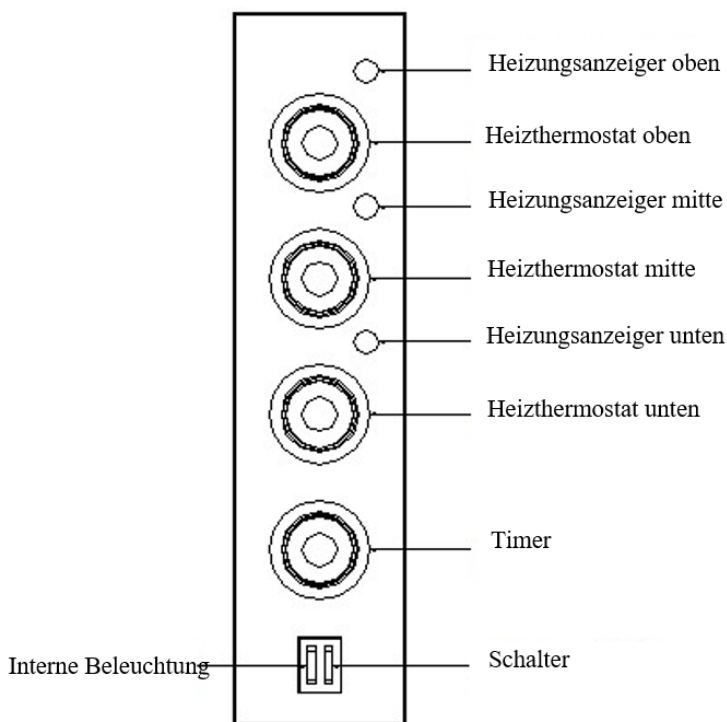
Inhaltsverzeichnis

1. Bedienungsfeld
2. Besonderheiten
3. Geräteübersicht
4. Installation
5. Gebrauchsanweisung
6. Sicherheitsmaßnahmen
7. Pflege und Wartung
8. Probleme beheben
9. Technische Daten
10. Schaltbild

1. Bedienungsfeld

HKN-MD1:



HKN-MD11:**2. Besonderheiten**

- 2.1 Schnelles Aufwärmen. Der Ofen ist mit einem leistungsstarken Thermostat ausgestattet, der die Backzeit erheblich verkürzt.
- 2.2 Der Backstein ermöglicht eine gleichmäßigere Erwärmung der Speisen.
- 2.3 Die Temperaturregelung mit Hilfe von Thermostaten. Jeder Thermostat kann auf einzelne Temperatur eingestellt werden.
- 2.4 Der Ofen ist perfekt zum Backen von Brot und anderen Teigwaren.
- 2.5 In diesem Ofen können Sie sowohl frisches als auch gefrorenes Fleisch zubereiten.

3. Installation

- 3.1 Der Anschluss ans Netz muss durch einen qualifizierten Techniker und unter Einhaltung aller Sicherheitsstandards erfolgen.
- 3.2 Stellen Sie sicher, dass die Gummifüße des Geräts gut befestigt sind.
- 3.3 Der Ofen sollte in einem gut belüfteten Bereich auf einer festen horizontalen Fläche aufgestellt werden. Der Abstand zu den Wänden und anderen Objekten sollte mindestens 10 cm betragen. Keine brennbaren Materialien in der Nähe lagern. Ein Feuerlöscher sollte stets in der Nähe sein.
- 3.4 Entfernen Sie den Verpackungsfilm von der Oberfläche des Geräts.
- 3.5 Das Netzkabel muss gemäß den geltenden Sicherheitsstandards angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass Spannung und Frequenz den Betriebseigenschaften des Ofens entsprechen. Vor dem Anschließen bitte einen bipolaren Schalter installieren. Der Leitungsspannungstoleranz sollte $\pm 10\%$ nicht überschreiten. Das Gerät muss geerdet sein!

4. Gebrauchsanweisung.

- 4.1 Schalten Sie die Stromversorgung ein.
- 4.2 Die Temperatur im Ofen kann von 0 °C bis 300 °C eingestellt werden.
- 4.3 Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zeit, die Aufwärmanzeige schaltet sich ein und der Ofen beginnt zu arbeiten. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Aufwärmanzeige. Wenn die Temperatur unter die eingestellte Temperatur fällt, beginnt der Ofen automatisch zu heizen und die Anzeige leuchtet wieder auf.
- 4.4 Mit der internen Beleuchtung können Sie den Zubereitungsprozess überwachen.
- 4.5 Die Zubereitungszeit hängt von der Anzahl der Produkte ab. Mehr Produkte benötigen dementsprechend mehr Zeit.
- 4.6 Schalten Sie das Gerät aus, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

5. Sicherheitsmaßnahmen

- 5.1 Zum Reinigen, Reparieren oder Versetzen des Ofens, ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- 5.2 Berühren Sie den Stecker oder die Steckdose nicht mit nassen Händen.
- 5.3 Waschen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit auf den Schalter kommt.
- 5.4 Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu berühren oder zu benutzen.
- 5.5 Der Ofen muss geerdet sein. Überprüfen Sie alle Verbindungen, wenn die Wartungsarbeiten durchgeführt wurden.

6. Pflege und Wartung.

- 6.1 Bevor Sie mit der Wartung beginnen, trennen Sie den Ofen vom Stromnetz. Sie können den Reinigungsprozess starten, nachdem der Ofen abkühlt.
- 6.2 Verwenden Sie für die tägliche Pflege ein trockenes Tuch. Waschen Sie den Ofen nicht unter fließendem Wasser. Um den Stein zu reinigen, ziehen Sie ihn aus dem Ofen, reinigen Sie die Oberfläche mit einer weichen Bürste, spülen Sie mit Wasser und trocknen Sie ihn ab. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel zum Reinigen des Steins; da sie absorbiert werden können und beeinträchtigen anschließend die geschmacklichen Eigenschaften des Kochguts.
- 6.3 Wir empfehlen den Ofen einmal pro Monat von einem zertifizierten Elektriker zu überprüfen.

7. Probleme beheben

Fehler	Mögliche Lösung
Kein Aufwärmen	1. Überprüfen Sie alle Verbindungen. 2. Drehen Sie den Thermostatkopf und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. 3. Stellen Sie sicher, dass der Schalter die erforderlichen Spezifikationen erfüllt. 4. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
Kurzschluss	Wenden Sie sich an das Servicecenter
Interne Beleuchtung funktioniert nicht	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie den Ofen abkühlen. Installieren Sie eine neue Lampe.
Unangenehmer Brandgeruch	Wenden Sie sich an das Servicecenter
Ungleichmäßiges Backen	Stellen Sie die Thermostate für jedes Heizelement ein und stellen Sie sicher, dass sie richtig funktionieren. Wenn die Thermostate ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich zur

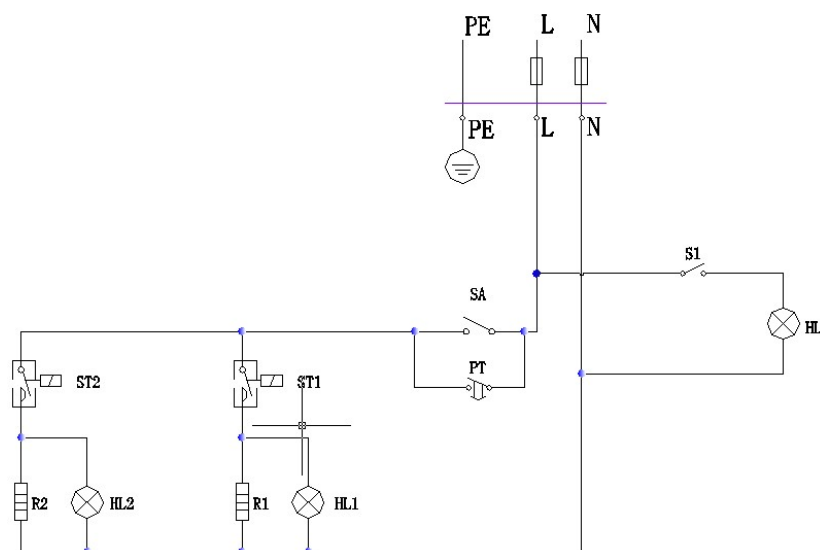
Diagnose der Heizelemente an das Servicecenter, da diese möglicherweise ausgetauscht werden müssen.

8. Technische daten

Modell	HKN-MD1	HKN-MD11
Temperaturbereich, °C	0~300	0~300
Abmessungen, mm	560x485x265	560x485x430
Abmessungen Kammer, mm	415x400x120	415x400x120x2 Stück
Spannung, V	220–240	220–240
Leistung, kW	2	3
Gewicht, kg	24	33

9. Schaltplan

HKN-MD1:



ST1, ST2 – Thermostat

SA – Schalter

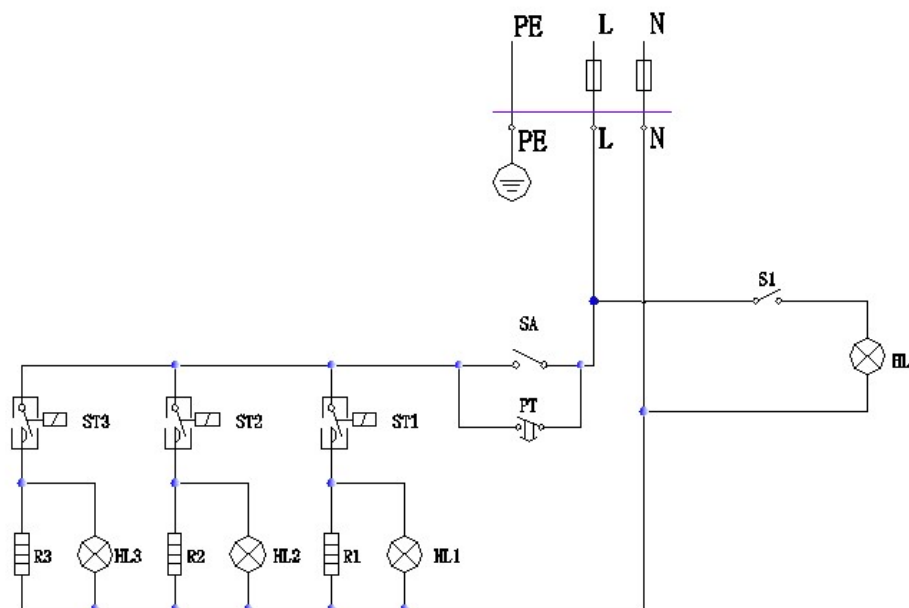
HL1, HL2 – Heizungsanzeiger

S1– Lichtschalter

R1, R2 – Heizelemente

HL – Lampe der internen Beleuchtung

220-240V ~/50HZ



ST1, ST2, ST3 – Thermostat

SA – Schalter

HL1, HL2, HL3 – Heizungsanzeiger

S1– Lichtschalter

R1, R2, R3 – Heizelemente

HL – Lampe der internen Beleuchtung

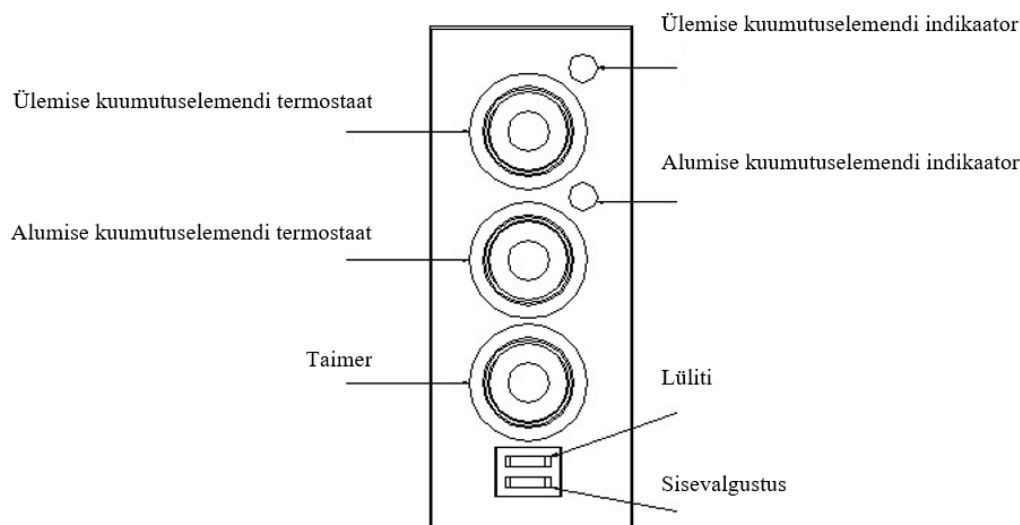
Täname teid meie kaubamärki kandva toote valimise eest. Seadme ohutuse ja maksimaalse eluea tagamiseks lugege palun käesolevat juhendit. Soovitame tungivalt hoida see alles kogu toote eluea jooksul.

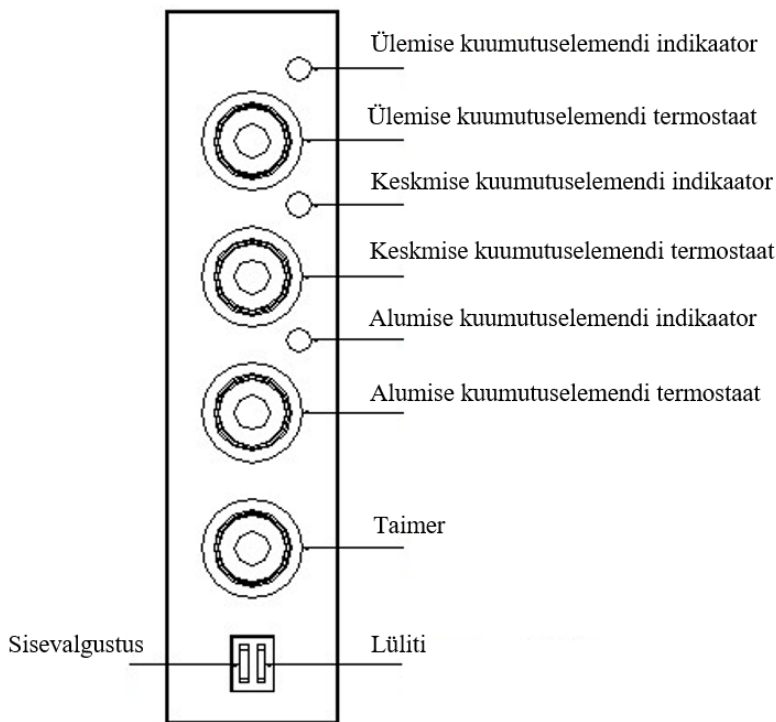
Sisu

1. Juhtpaneel
2. Funktsioonid
3. Seadme välimus
4. Paigaldamine
5. Kasutusjuhend
6. Ohutusabinõud
7. Hooldus ja remont
8. Tõrkeotsing
9. Tehnilised andmed
10. Elektriskeem

1. Juhtpaneel

HKN-MD1:



HKN-MD11:**2. Funktsioonid**

- 2.1 Kiirkuumus. Ahi on varustatud võimsa termostaadiga, mis vähendab oluliselt toidu valmistamise aega.
- 2.2 Küpsetuskivi aitab toitu ühtlasemalt kuumutada.
- 2.3 Seadme temperatuuri juhitakse termostaadiga. Iga termostaati saab reguleerida oma temperatuuri hoidmiseks.
- 2.4 Ahi sobib hästi leiva ja muude jahust valmistatud toodete valmistamiseks.
- 2.5 Selles ahjus saate küpsetada nii värsket kui ka külmutatud liha.

3. Paigaldamine

- 3.1 Seadme peab toitevõrku ühendama kvalifitseeritud tehnik, järgides kõiki ohutusstandardeid.
- 3.2 Veenduge, et ahju kummist jalad on korralikult fikseeritud.
- 3.3 Ahi tuleks paigutada hästiventileeritavasse kohta kindlale tasasele pinnale. Seadme vahekaugus seintest ja muudest objektidest peaks olema vähemalt 10 cm. Seadme läheduses ei tohi hoida põlevaid materjale. Seadme läheduses peaks olema tulekustuti.
- 3.4 Eemaldage seadmelt pakkematerjalid.
- 3.5 Toitejuhe tuleb ühendada vastavalt kehtivatele ohutusstandarditele. Veenduge, et seadme pinge ja sagedus vastavad ahju tööparameetritele. Enne seadme ühendamist paigaldage kahepooluseline lüliti. Võrgupinge hälve ei tohi ületada $\pm 10\%$. Seade peab olema maandatud!

4. Kasutusjuhend.

- 4.1 Lülitage toide sisse.
- 4.2 Ahju temperatuuri saab reguleerida vahemikus 0 kuni 300 °C.
- 4.3 Soovitud aja seadmiseks keerake taimerit nuppu; kuumutuse indikaator lülitub sisse ja ahi hakkab tööle. Kui seatud temperatuur on saavutatud, lülitub kuumutuse indikaator välja. Kui temperatuur langeb seatud tasemest madalamale, hakkab ahi automaatselt kuumutama ja indikaator süttib uuesti.
- 4.4 Sisevalgustus võimaldab teil jälgida küpsetusprotsessi.
- 4.5 Küpsetusaeg sõltub toidu kogusest. Mida suurem on toidu kogus, seda rohkem aega kulub selle valmimiseks.
- 4.6 Kui ahju ei kasutata, lülitage selle toide välja.

5. Ohutusabinõud

- 5.1 Kui peate ahju puhastama, remontima või teisaldama, lahutage see kõigepealt toitevõrgust.
- 5.2 Ärge puudutage pistikut ega pistikupesa märgade kätega.
- 5.3 Masina pesemine voolava vee all on keelatud. Vältige lüliti märjaks saamist.
- 5.4 Ärge lubage lastel seadet puudutada ega kasutada.
- 5.5 Ahi peab olema maandatud. Pärast seadme hooldust kontrollige kõiki ühendusi.

6. Hooldus ja remont.

- 6.1 Enne ahju hoolduse alustamist ühendage see vooluvõrgust lahti. Kui ahi on maha jahtunud, võite alustada selle puhastamist.
- 6.2 Igapäevaseks hoolduseks kasutage kuiva lappi. Ahju pesemine voolava vee all on keelatud. Kivi puhastamiseks eemaldage see ahjust, puhastage kivi pind pehme harjaga, loputage veega ja kuivatage. Ärge kasutage kivi puhastamiseks ühtki puhastusainet, kuna see võib imenduda ja seejärel mõjutada valmistatava toidu maitseomadusi.
- 6.3 Soovitatav on lasta ahju sertifitseeritud elektrikul üks kord kuus üle vaadata.

7. Tõrkeotsing

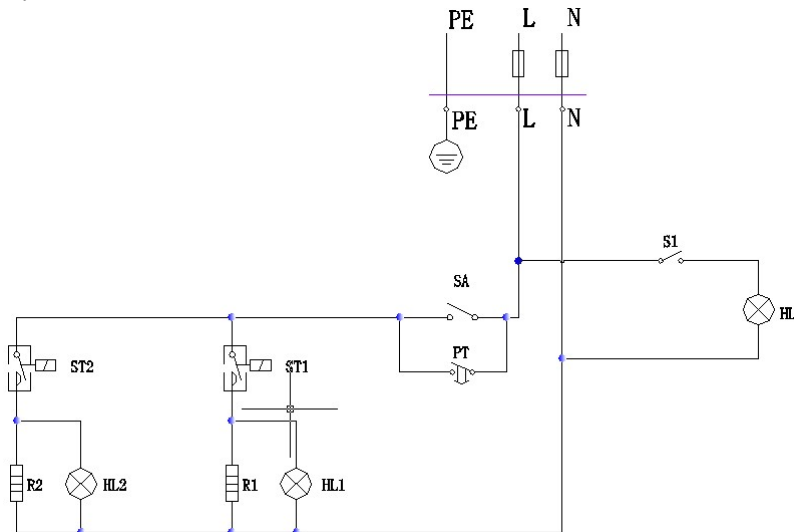
Probleem	Võimalikud lahendused
Kuumutus ei tööta	1. Kontrollige ühendusi 2. Keerake termostaadi nuppu ja seadke soovitud temperatuur. 3. Veenduge, et lüliti vastab nõutavatele parameetritele. 4. Võtke ühendust teeninduskeskusega.
Lühis	Võtke ühendust teeninduskeskusega
Sisevalgustus ei tööta	Lülitage toide välja ja laske ahjul maha jahtuda. Paigaldage uus lambipirn.
On tunda ebameeldivat põlemislõhna	Võtke ühendust teeninduskeskusega
Ebaühtlane küpsetamine	Reguleerige iga kütteelemendi termostaati, veendumaks et need töötavad. Kui termostaadid töötavad korralikult, võtke kütteelementide diagnoosimiseks ühendust teeninduskeskusega; on võimalik, et need tuleb asendada.

8. Tehnilised andmed

Mudel	HKN-MD1	HKN-MD11
Temperatuurivahemik, °C	0~300	0~300

EE

Välismõõtmed, mm	560x485x265	560x485x430
Kambri välismõõtmed, mm	415x400x120	415x400x120x2pcs
Pinge, V	220-240	220-240
Võimsus, kW	2	3
Mass, kg	24	33

9. Elektriskeem**HKN-MD1:**

ST1, ST2 – termostaat

SA – lüliti

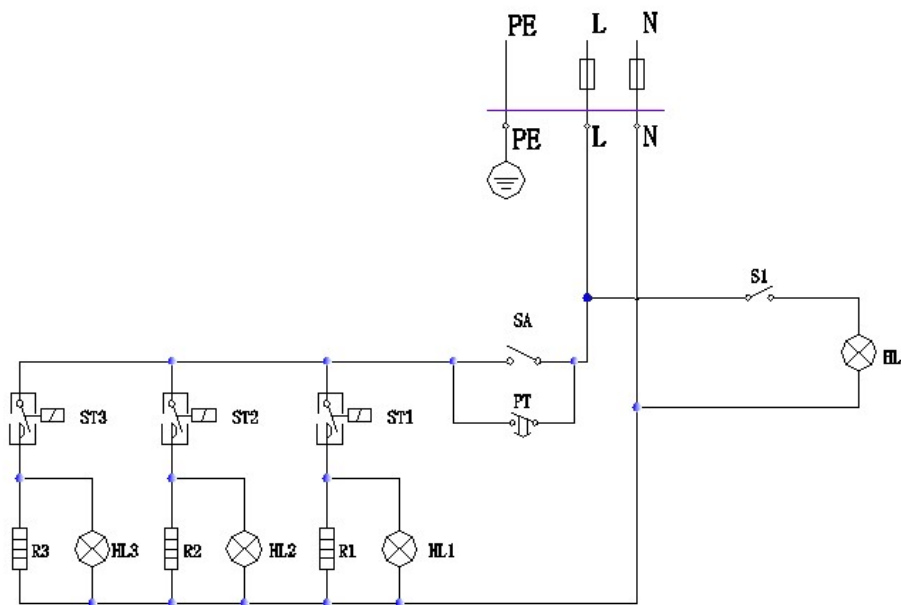
HL1, HL2 – kuumutuse indikaatorid

S1- valgustuse lüliti

R1, R2 – kuumutuselemendid

HL – sisevalgustuse lamp

220-240V ~/50HZ



ST1, ST2, ST3 – termostaat

SA – lüliti

HL1, HL2, HL3 – kuumutuse indikaatorid

S1- valgustuse lüliti

R1, R2, R3 – kuumutuselemendid

HL – sisevalgustuse lamp

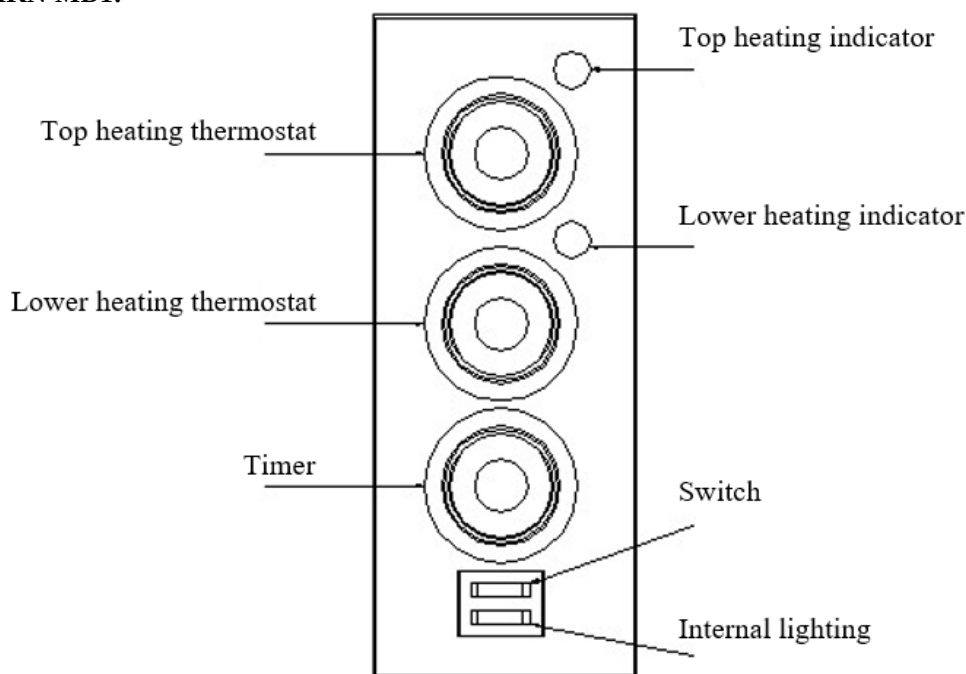
Thank you for choosing our brand product. For safety and maximum lifetime of the device, please read this manual. We strongly recommend you to keep it for the entire lifetime of the product.

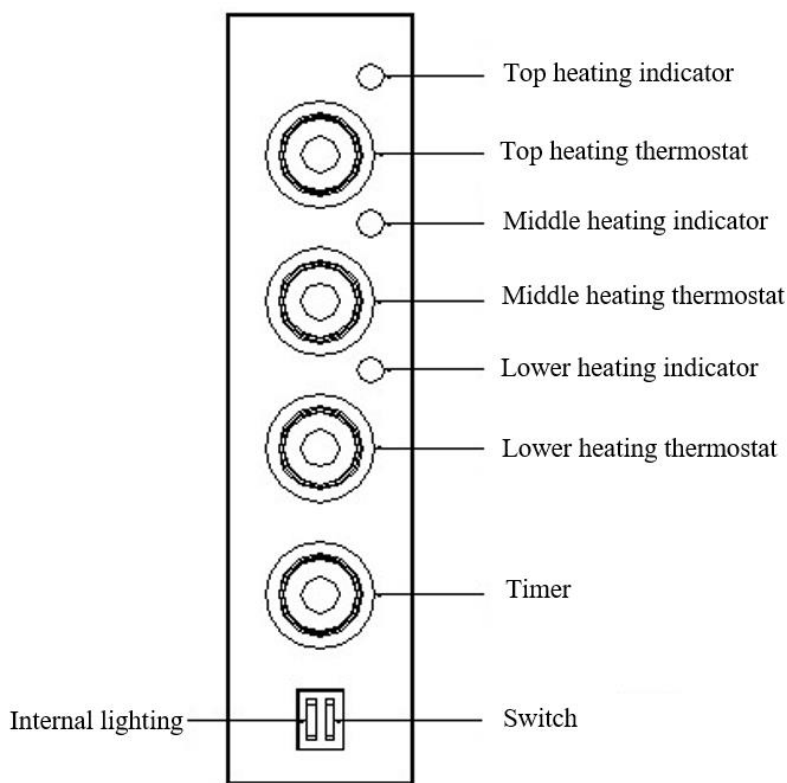
Contents

1. Control panel
2. Features
3. Equipment appearance
4. Installation
5. Operating instruction
6. Safety precautions
7. Service and maintenance
8. Troubleshooting
9. Technical specifications
10. Electric diagram

1. Control panel

HKM-MD1:



HKN-MD11:**2. Features**

- 2.1 Rapid heating The oven is equipped with a powerful thermostat which significantly reduces the cooking time.
- 2.2 A baking stone helps to heat food more evenly.
- 2.3 There is a temperature control with the help of thermostats. Each thermostat can be adjusted to maintain its own temperature.
- 2.4 The oven is perfect for baking bread and other flour products.
- 2.5 In this oven you can cook both fresh and frozen meat.

3. Installation

- 3.1 The power supply must be connected by a qualified engineer in compliance with all the safety standards.
- 3.2 Make sure the rubber legs of the oven are well fixed.
- 3.3 The oven should be placed in a well-ventilated area, on a solid level surface. The distance to the walls and other objects should be at least 10 cm. No combustible materials may be stored nearby. There should be a fire extinguisher nearby.
- 3.4 Remove the packaging film from the surface of the device.
- 3.5 The power cord must be connected according to the applicable safety standards. Make sure that the voltage and frequency are consistent with the oven working characteristics. Install the double-pole switch before connecting. The tolerance of the mains voltage shall not exceed $\pm 10\%$. The device must be grounded!

4. Operating instruction.

- 4.1 Turn on the power.
- 4.2 The oven temperature can be set from 0 to 300°C.
- 4.3 Turn the knob of the timer to set the required time, the heating indicator turns on and the oven starts working. When the set temperature is reached, the heating indicator will turn off. If the temperature falls below the set temperature, the oven will automatically start heating and the indicator will light up again.
- 4.4 Internal lighting allows you to monitor the cooking process.
- 4.5 Cooking time depends on the number of products. The more products you put, the longer time it takes.
- 4.6 Turn off the power if the oven is not in use.

5. Safety precautions

- 5.1 When you need cleaning, repairing or moving the furnace, first of all, disconnect the unit from the power supply.
- 5.2 Do not touch the plug or socket with wet hands.
- 5.3 It is forbidden to wash the machine under running water. Avoid the switch getting wet.
- 5.4 Do not allow children to touch or use the device.
- 5.5 The oven should be grounded. Check all connections after maintenance.

6. Service and maintenance.

- 6.1 Before starting maintenance, disconnect the oven from the power supply. When the oven has cooled down, you may start cleaning it.
- 6.2 For daily care, use a dry cloth. It is forbidden to wash the oven under running water. To clean the stone, remove it from the oven, clean the surface with a soft brush, rinse with water and dry. Do not use any agents to clean the stone, as they can be absorbed and subsequently affect the taste characteristics of the prepared food.
- 6.3 We advise you to check the furnace with a certified electrician once a month.

7. Troubleshooting

Trouble	Possible solution
No heating	1. Check the connections 2. Turn the thermostat knob and set the desired temperature. 3. Make sure the switch meets the required parameters. 4. Contact your service center.
Short circuit	Contact your service center
Internal lighting does not work	Turn off the power and let the oven cool down. Install a new lamp.
An unpleasant smell of burning	Contact your service center
Uneven baking	Adjust the thermostats for each heating element, make sure they are workable. If the thermostats work properly, contact a service center to diagnose the heating elements, they may need to be replaced.

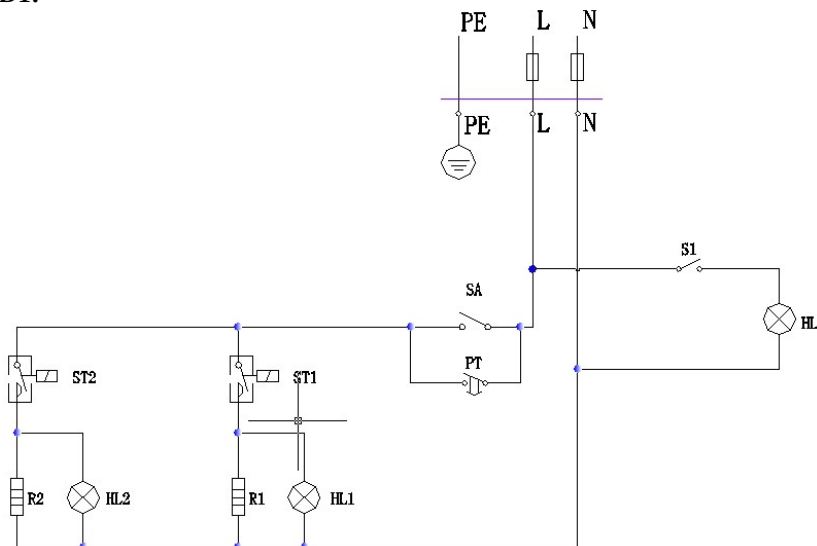
8. Technical specifications

Model	HKN-MD1	HKN-MD11
Temperature range, °C	0~300	0~300
Exterior dimensions, mm	560x485x265	560x485x430
Chamber dimensions, mm	415x400x120	415x400x120x2pcs

Voltage, V	220-240	220-240
Power, kW	2	3
Mass, kg	24	33

9. Electric schematic diagram.

HKN-MD1:



ST1, ST2 – thermostat

SA – switch

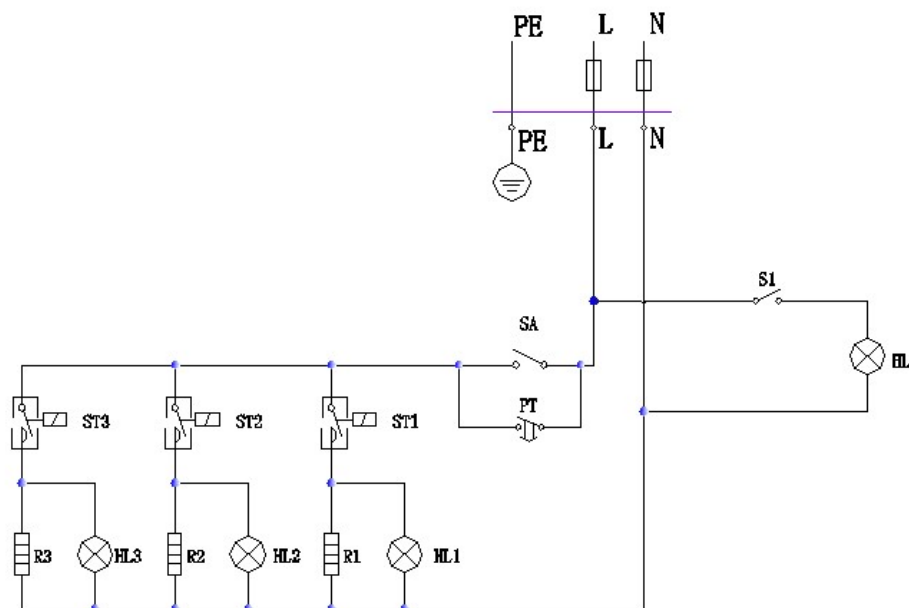
HL1, HL2 – heating indicators

S1- lighting switch

R1, R2 – heating elements

HL – Internal lighting lamp

220-240V ~/50HZ



ST1, ST2, ST3 – thermostat

SA – switch

HL1, HL2, HL3 – heating indicators

S1- lighting switch

R1, R2, R3 – heating elements

HL – Internal lighting lamp

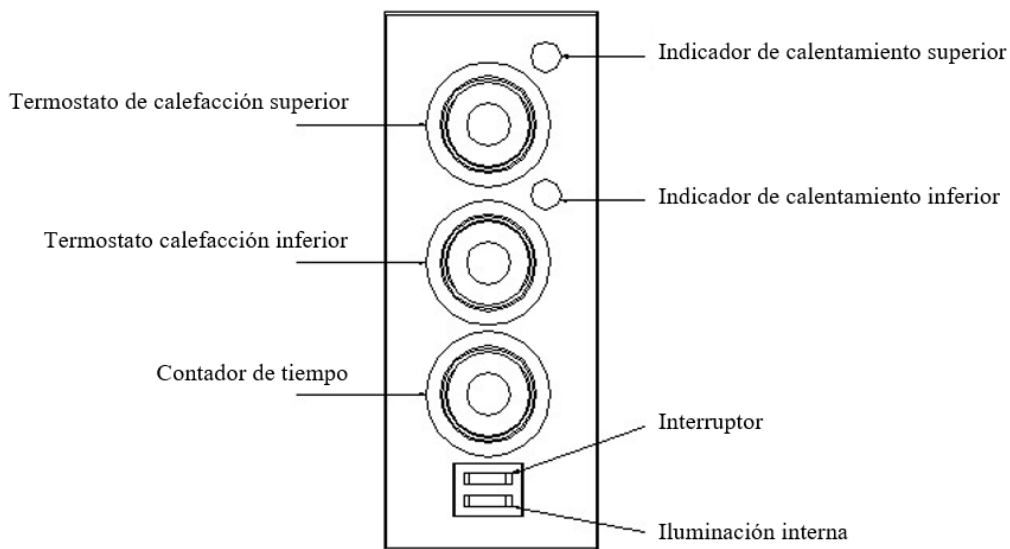
Gracias por elegir el producto de nuestra marca registrada. Para garantizar la seguridad y la vida útil del dispositivo, lea este manual. Se recomienda encarecidamente mantenerlo durante toda la vida útil del producto.

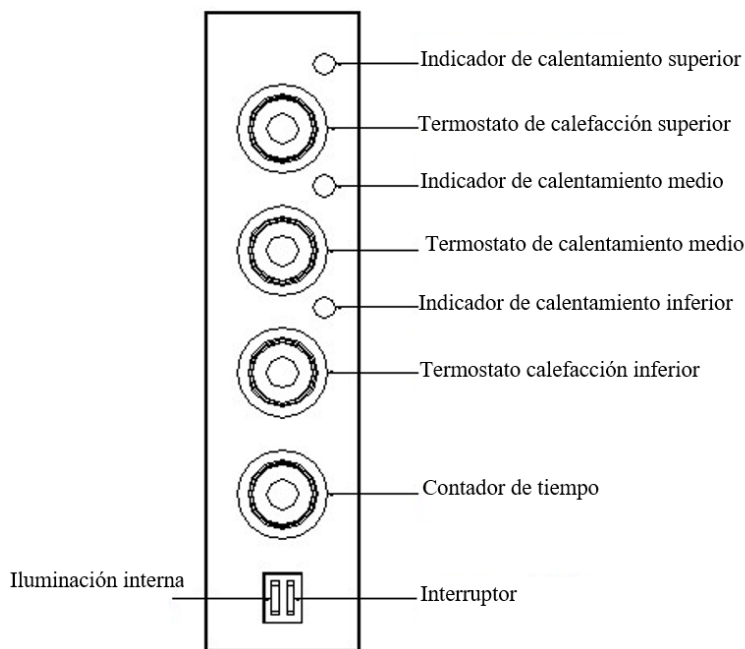
Contenido

1. Panel de control
2. Características
3. Aspecto del dispositivo
4. Instalación
5. Instrucciones de uso
6. Medidas de seguridad
7. Cuidado y mantenimiento
8. Solución de problemas
9. Especificaciones técnicas
10. Esquema eléctrico

1. Panel de control

HKN-MD1:



HKN-MD11:**2. Características**

- 2.1 Calentamiento rápido. El horno está equipado con un potente termostato, lo que reduce significativamente el tiempo de cocción.
- 2.2 La presencia de una piedra para hornear permite que los alimentos se calienten más uniformemente.
- 2.3 Posibilidad de control de temperatura con la ayuda de termostatos. Cada termostato se puede ajustar para mantener una temperatura diferente.
- 2.4 El horno es perfecto para hornear pan y otros productos de harina.
- 2.5 En este horno, puedes cocinar carne fresca y congelada.

3. Instalación

- 3.1 La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por un ingeniero calificado que cumpla con todos los estándares de seguridad.
- 3.2 Asegúrese de que las patas de goma del dispositivo estén bien fijadas.
- 3.3 El horno debe colocarse en un área bien ventilada, en una superficie horizontal firme. La distancia a las paredes y otros objetos debe ser de al menos 10 cm. No almacenar cerca de ningún material combustible. Un extintor de incendios debe ubicarse cerca.
- 3.4 Retire la película de embalaje de la superficie del dispositivo.
- 3.5 El cable de alimentación debe estar conectado de acuerdo con las normas de seguridad actuales. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia correspondan a las características de funcionamiento del horno. Instale un interruptor bipolar antes de conectarlo. El error de voltaje de línea no debe exceder $\pm 10\%$. ¡El dispositivo debe estar conectado a tierra!

4. Instrucciones de uso

- 4.1 Conecte la alimentación.
- 4.2 La temperatura en el horno puede ajustarse de 0 a 300 ° C.

- 4.3 Gire el mango del temporizador a la hora deseada, el indicador de calentamiento se encenderá y el horno comenzará a funcionar. Cuando se alcanza la temperatura establecida, el indicador de calentamiento se apaga. Si la temperatura desciende por debajo de la temperatura establecida, el horno comenzará a calentar automáticamente y el indicador se encenderá nuevamente.
- 4.4 La iluminación interna le permite controlar el proceso de cocción.
- 4.5 El tiempo de cocción depende de la cantidad de productos. Más productos requieren más tiempo.
- 4.6 Si el horno no está en uso, desconecte la alimentación.

5. Medidas de seguridad

- 5.1 Si es necesario limpiar, reparar o mover el horno, primero desenchufe la máquina de la corriente.
- 5.2 No toque el enchufe ni la toma de corriente con las manos mojadas.
- 5.3 No lave la unidad con agua corriente. Tenga cuidado de no humedecer el interruptor.
- 5.4 No permita que los niños toquen o usen el dispositivo.
- 5.5 El horno debe estar conectado a tierra. Verifique todas las conexiones si se realizó el mantenimiento.

6. Cuidado y mantenimiento

- 6.1 Antes de comenzar el mantenimiento, desconecte el horno de la red eléctrica. Después de que el horno se haya enfriado, puede comenzar el proceso de limpieza.
- 6.2 Para el cuidado diario, use un paño seco. Está prohibido enjuagar el horno con agua corriente. Para limpiar la piedra, retírela del horno, limpie la superficie con un cepillo suave, enjuague con agua y séquela. No use ningún detergente para limpiar la piedra; pueden ser absorbidos y posteriormente afectar las características de sabor de los alimentos que se cocinan.
- 6.3 Le aconsejamos que verifique el horno con un electricista certificado una vez al mes.

7. Solución de problemas

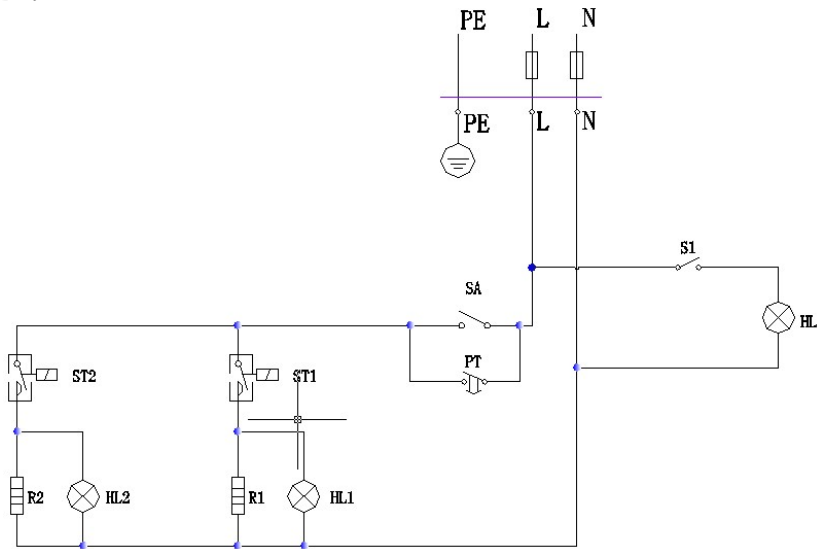
Problema	Posible solución
Sin calentamiento	1. Verifique todas las conexiones. 2. Gire el mango del termostato y configure la temperatura deseada. 3. Asegúrese de que el interruptor cumpla con las especificaciones requeridas. 4. Póngase en contacto con el centro de servicio
Cortocircuito	Póngase en contacto con el centro de servicio
La luz de fondo interna no funciona	Desconecte la corriente y permita que el horno se enfríe. Instale una nueva lámpara.
Presencia de un desagradable olor a quemado	Póngase en contacto con el centro de servicio
Horneado desigual	Ajuste los termostatos para cada elemento de calentamiento, asegúrese de que funcionen correctamente. Si los termostatos funcionan correctamente, comuníquese con el centro de servicio para el diagnóstico de los elementos de calentamiento, es posible que sea necesario reemplazarlos.

8. Especificaciones técnicas

Modelo	HKN-MD1	HKN-MD11
Rango de temperatura, °C	0~300	0~300
Dimensiones externas, mm	560x485x265	560x485x430
Dimensiones de la cámara, mm	415x400x120	415x400x120x2piezas
Voltaje, V	220-240	220-240
Potencia, kW	2	3
Peso, kg	24	33

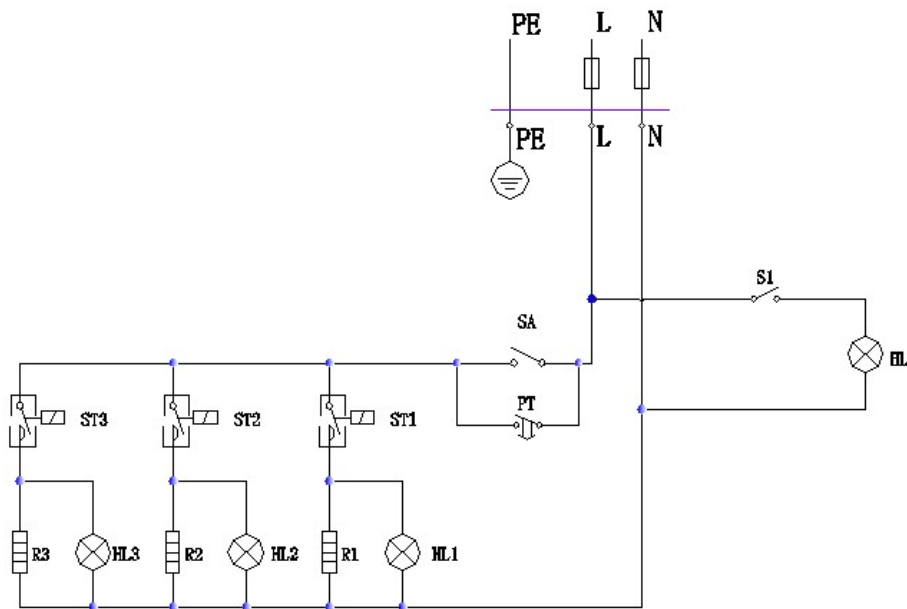
9. Diagrama esquemático eléctrico

HKN-MD1:



- ST1, ST2 – termostato
- SA – interruptor
- HL1, HL2 - indicadores de calentamiento
- S1- interruptor de luz
- R1, R2 - elementos calefactores
- HL - la lámpara de iluminación interna

220-240V ~/50HZ



ST1, ST2, ST3 – termostatos

SA – interruptor

HL1, HL2, HL3 - indicadores de calentamiento

S1- interruptor de luz

R1, R2, R3 son elementos de calentamiento

HL - la lámpara de iluminación interna

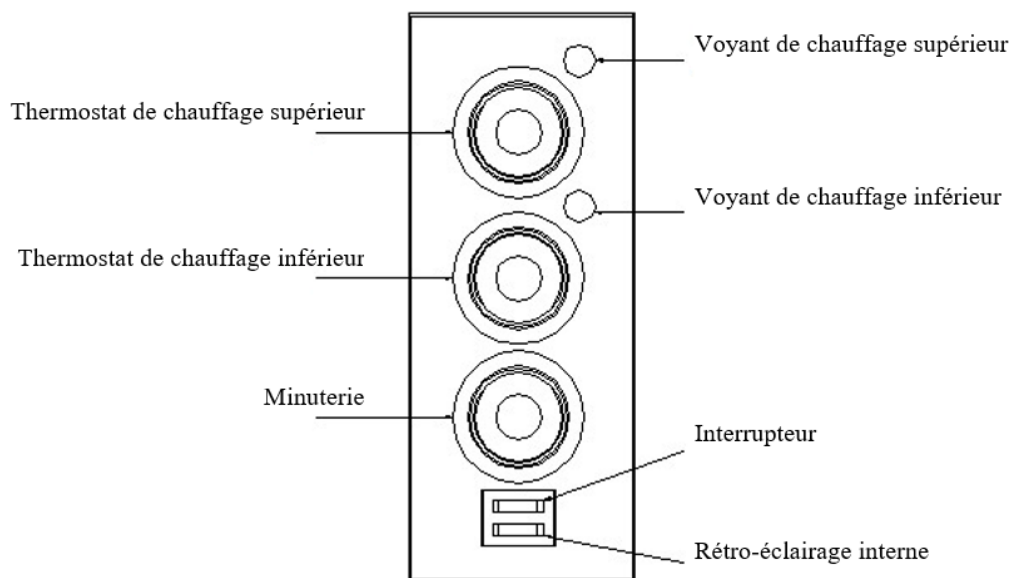
Merci d'avoir choisi le produit de notre marque commerciale. Pour assurer la sécurité et la durée de vie maximale de l'appareil, veuillez lire ce manuel. Il est préconisé de le conserver pendant toute la durée de vie du produit.

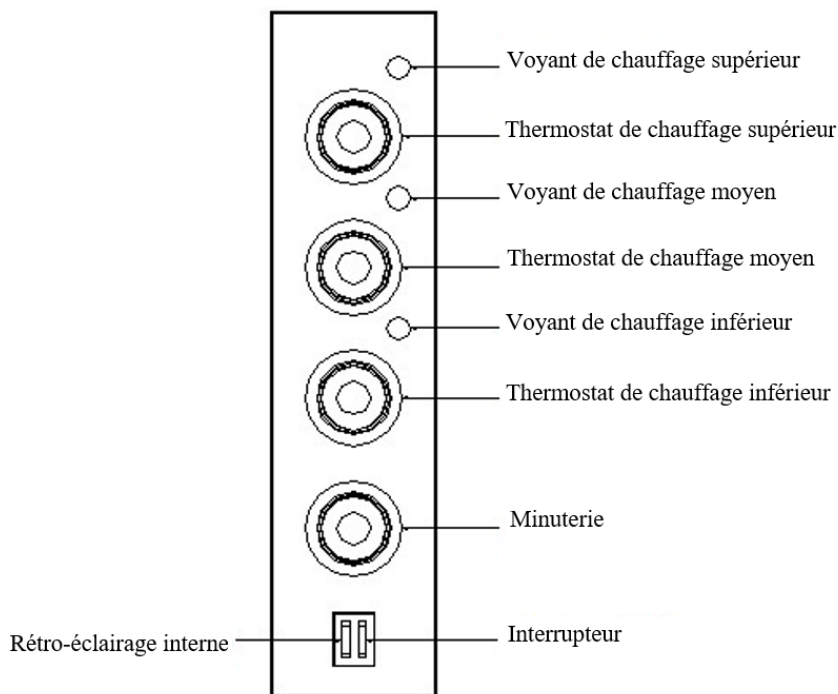
Table des matières

1. Panneau de commande
2. Particularités
3. Apparence de l'appareil
4. Installation
5. Manuel d'utilisation
6. Mesures de sécurité
7. Entretien et maintenance
8. Dépannage
9. Caractéristiques techniques
10. Schéma électrique

1. Panneau de commande

HKM-MD1 :



HKN-MD11 :**2. Particularités**

- 2.1 Réchauffement rapide. Le four est équipé d'un thermostat puissant, ce qui réduit considérablement le temps de cuisson.
- 2.2 La présence d'une pierre de cuisson permet aux aliments de chauffer plus uniformément.
- 2.3 Possibilité de contrôle de température à l'aide de thermostats. Chaque thermostat peut être réglé pour maintenir les températures différentes.
- 2.4 Le four est parfait pour cuire du pain et d'autres produits de farine.
- 2.5 Dans ce four, vous pouvez cuisiner tant des viandes fraîches que congelées.

3. Installation

- 3.1 L'alimentation électrique doit être connectée par un ingénieur qualifié en conformité avec toutes les normes de sécurité.
- 3.2 Assurez-vous que les pieds en caoutchouc de l'appareil sont bien fixés.
- 3.3 Le four doit être placé dans une local bien ventilé, sur une surface horizontale ferme. La distance aux murs et autres objets doit être d'au moins 10 cm. Il est interdit de stocker à proximité des matériaux combustibles. Un extincteur devrait être situé à proximité.
- 3.4 Retirez le film d'emballage de la surface de l'appareil.
- 3.5 Le cordon d'alimentation doit être connecté conformément aux normes de sécurité en vigueur. Assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent aux caractéristiques de fonctionnement du four. Installez l'interrupteur bipolaire avant la connexion. L'erreur de tension dans le réseau ne doit pas dépasser $\pm 10\%$. L'appareil doit être mis à la terre !

4. Manuel d'utilisation.

- 4.1 Branchez l'alimentation.

FR

4.2 La température dans le four peut être réglée de 0 à 300 °C.

4.3 Tournez le régulateur de la minuterie à l'heure souhaitée, le voyant de réchauffement s'allume et le four commence à fonctionner. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant de réchauffement s'éteint. Si la température descend en dessous de la température réglée, le four commencera automatiquement à chauffer et le voyant s'allumera à nouveau.

4.4 Le rétro-éclairage interne vous permet de surveiller le processus de cuisson.

4.5 Le temps de cuisson dépend de la quantité de produits. Plus de produits nécessitent plus de temps.

4.6 Débranchez, si le four n'est pas utilisé.

5. Mesures de sécurité

5.1 S'il est nécessaire de nettoyer, réparer ou déplacer le four, débranchez d'abord l'appareil du secteur.

5.2 Ne touchez pas la fiche ou la prise avec les mains mouillées.

5.3 Il est interdit de laver l'appareil sous le jet d'eau. Soyez attentifs, veuillez à ne pas laisser l'humidité pénétrer dans l'interrupteur.

5.4 Ne permettez pas aux enfants toucher ou utiliser l'appareil.

5.5 Le four doit être mis à la terre. Vérifiez toutes les connexions si la maintenance a été effectuée.

6. Entretien et maintenance.

6.1 Débranchez le four du secteur avant de commencer l'entretien. Une fois le four refroidi, vous pouvez procéder au processus de nettoyage.

6.2 Pour l'entretien quotidien, utilisez un chiffon sec. Il est interdit de laver le four sous le jet d'eau. Pour nettoyer la pierre, retirez-la du four, nettoyez la surface avec une brosse douce, rincez à l'eau et séchez. N'utilisez aucuns détergents pour nettoyer la pierre, puisqu'ils peuvent être absorbés et affecter par la suite les caractéristiques gustatives de l'aliment en cours de cuisson.

6.3 Nous vous conseillons de faire vérifier le four par un électricien certifié une fois par mois.

7. Dépannage

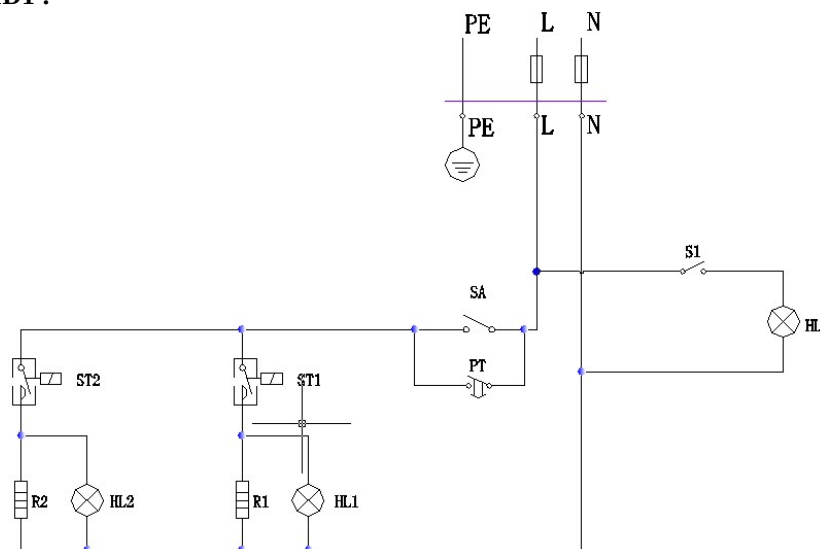
Panne	Remède possible
Le réchauffement est absent	1. Vérifiez toutes les connexions. 2. Tournez la manivelle du thermostat et réglez la température requise. 3. Assurez-vous que l'interrupteur répond aux caractéristiques requises. 4. Contactez le centre de service.
Court-circuit	Contactez le centre de service
Le rétro-éclairage interne ne fonctionne pas	Débranchez et laissez le four refroidir. Installez une nouvelle ampoule.
Présence d'une odeur désagréable du brûlé	Contactez le centre de service
Cuisson non uniforme	Ajustez les thermostats pour chaque élément chauffant, assurez-vous qu'ils fonctionnent correctement. Si les thermostats fonctionnent correctement, contactez le centre de service pour le diagnostic des éléments chauffants, probablement, ils devront être remplacés.

8. Caractéristiques techniques

Modèle	HKN-MD1	HKN-MD11
Plage de température, °C	0~300	0~300
Dimensions extérieures, mm	560x485x265	560x485x430
Dimensions de la chambre, mm	415x400x120	415x400x120x2 pc
Tension, V	220-240	220-240
Puissance, kW	2	3
Masse, kg	24	33

9. Schéma électrique de principe

HKN-MD1 :



ST1, ST2 – thermostat

SA – interrupteur

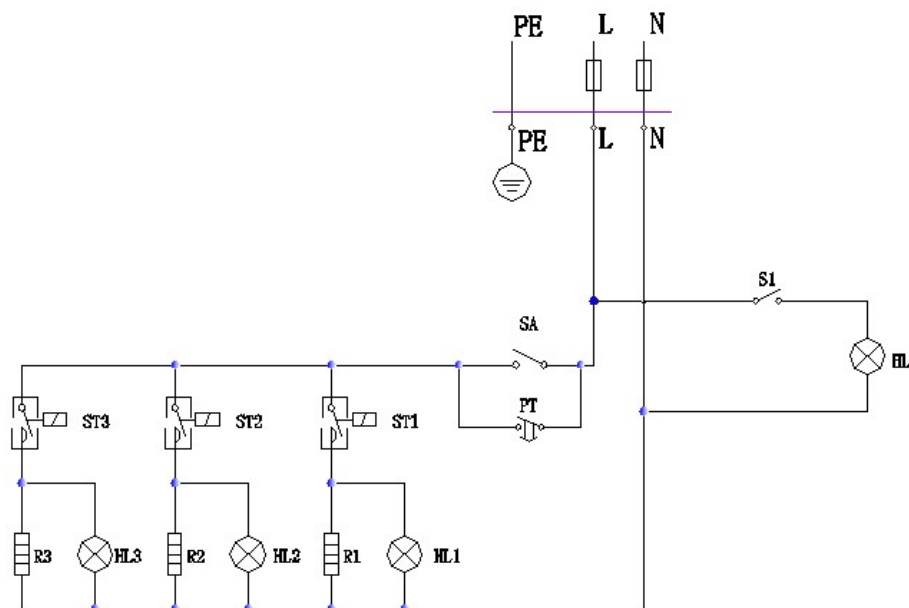
HL1, HL2 – voyants de réchauffement

S1- interrupteur de rétro-éclairage

R1, R2 – éléments chauffants

HL – Ampoule de rétro-éclairage interne

220-240V ~/50HZ



ST1, ST2, ST3 – thermostat

SA – interrupteur

HL1, HL2, HL3 – voyants de réchauffement

S1- interrupteur de rétro-éclairage

R1, R2, R3 – éléments chauffants

HL – Ampoule de rétro-éclairage interne

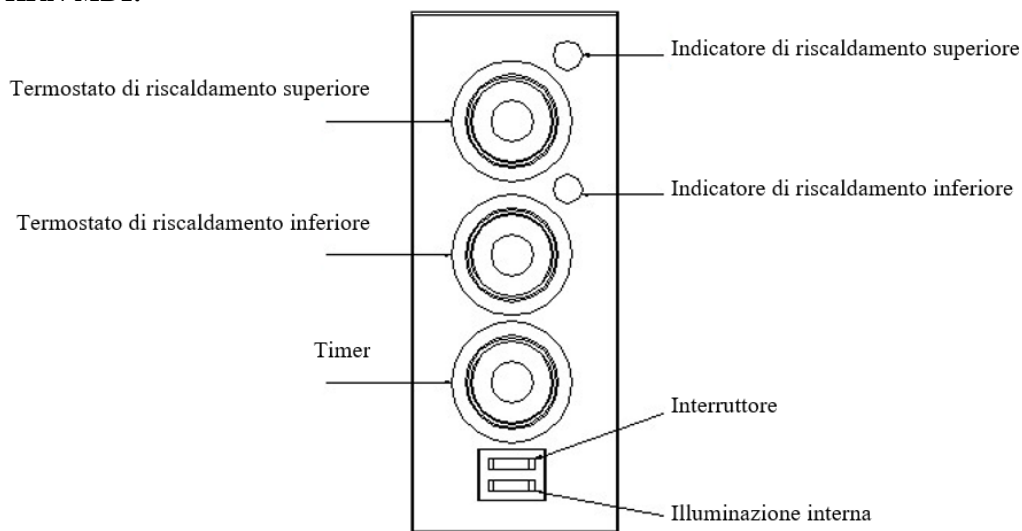
Grazie per aver scelto un prodotto del nostro marchio. Per garantire la sicurezza e la massima durata del dispositivo, leggere questo manuale. Si consiglia vivamente di conservarlo per tutta la vita del prodotto.

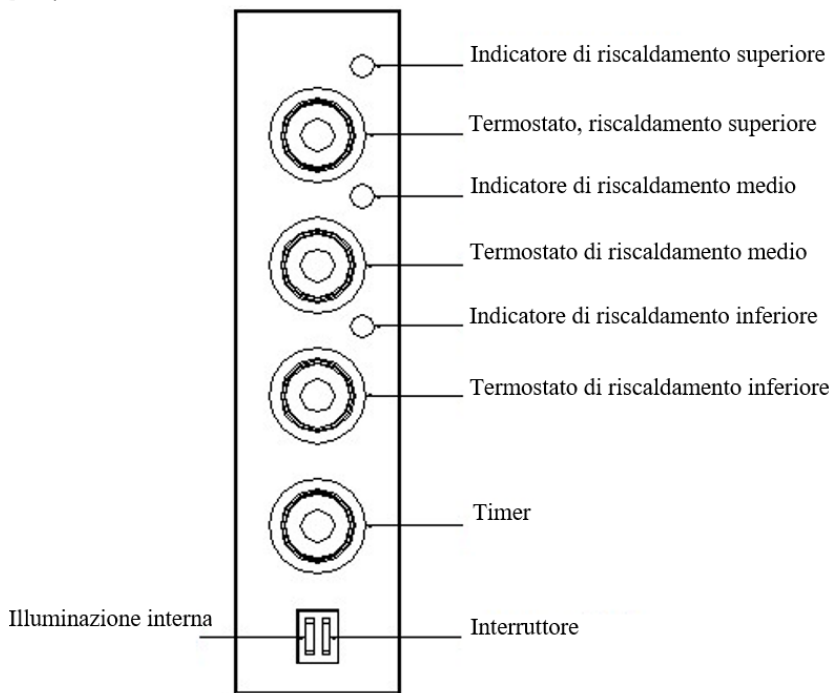
Contenuto

1. Pannello di controllo
2. Caratteristiche
3. Aspetto esteriore dell'apparecchio
4. Installazione
5. Istruzioni per l'uso
6. Misure di sicurezza
7. Cura e manutenzione
8. Risoluzione dei problemi
9. Caratteristiche tecniche
10. Schema elettrico

1. Pannello di controllo

HKN-MD1:



HKN-MD11:**2. Caratteristiche**

- 2.1 Riscaldamento veloce. Il forno è dotato di un potente termostato, che riduce significativamente il tempo di cottura.
- 2.2 La presenza di una pietra da forno consente di riscaldare il cibo in modo più uniforme.
- 2.3 Possibilità di controllo della temperatura con l'aiuto di termostati. Ogni termostato può essere regolato per mantenere una temperatura diversa.
- 2.4 Il forno è perfetto per cuocere il pane e altri prodotti di farina.
- 2.5 In questo forno si può cucinare sia carne fresca che congelata.

3. Installazione

- 3.1 Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un tecnico qualificato nel rispetto di tutti gli standard di sicurezza.
- 3.2 Assicurarsi che i piedini in gomma del dispositivo siano ben fissati.
- 3.3 Il forno deve essere posizionato in un'area ben ventilata, su una superficie orizzontale stabile. La distanza dalle pareti e degli altri oggetti deve essere di almeno 10 cm. Non è consentito conservarlo vicino a materiali combustibili. Un estintore deve essere situato nelle vicinanze.
- 3.4 Rimuovere la pellicola di imballaggio dalla superficie del dispositivo.
- 3.5 Il cavo di alimentazione deve essere collegato in conformità agli standard di sicurezza vigenti. Assicurarsi che la tensione e la frequenza corrispondano alle caratteristiche del forno. Installare l'interruttore bipolare prima del collegamento. L'errore della tensione di linea non deve superare $\pm 10\%$. L'apparecchio deve essere collegato a terra!

4. Istruzioni per l'uso

- 4.1 Inserire l'alimentazione.

- 4.2 La temperatura nel forno può essere regolata da 0 a 300 °C.
- 4.3 Ruotare la manopola del timer sul tempo desiderato: l'indicatore di riscaldamento si accenderà e il forno inizierà a funzionare. Al raggiungimento della temperatura impostata, l'indicatore di riscaldamento si spegne. Se la temperatura scende al di sotto di quella impostata, il forno inizierà automaticamente a riscaldarsi e l'indicatore si accenderà nuovamente.
- 4.4 L'illuminazione interna consente di monitorare il processo di cottura.
- 4.5 Il tempo di cottura dipende dalla quantità di prodotti. Un maggior numero di prodotti richiede un tempo maggiore.
- 4.6 Spegnerne l'alimentazione se il forno non è in uso.

5. Misure di sicurezza

- 5.1 Se è necessario pulire, riparare o spostare il forno, scollegare prima la macchina dalla rete elettrica.
- 5.2 Non toccare la spina o la presa con le mani bagnate.
- 5.3 È proibito lavare l'unità sotto l'acqua corrente. Fare attenzione a non bagnare l'interruttore.
- 5.4 Non consentire ai bambini di toccare o utilizzare il dispositivo.
- 5.5 Il forno deve essere collegato a terra. Controllare tutte le connessioni se è stata eseguita la manutenzione.

6. Cura e manutenzione.

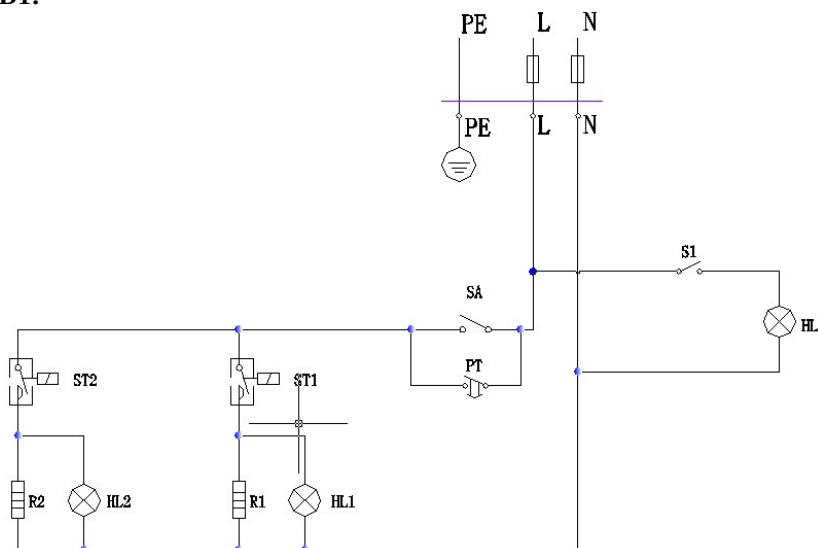
- 6.1 Prima di iniziare la manutenzione, scollegare il forno dalla rete elettrica. Dopo che il forno si è raffreddato, è possibile avviare il processo di pulizia.
- 6.2 Per la cura quotidiana, utilizzare un panno asciutto. È proibito sciacquare il forno sotto l'acqua corrente. Per pulire la pietra, bisogna toglierla dal forno, pulire la superficie con una spazzola morbida, risciacquare con acqua e asciugare. Non usare detergenti per pulire la pietra; essi possono essere assorbiti e successivamente influenzare le caratteristiche gustative del cibo in cottura.
- 6.3 Si consiglia di far controllare il forno da un elettricista certificato una volta al mese.

7. Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile soluzione
Non vi è riscaldamento	1. Verificare tutte le connessioni. 2. Ruotare la manopola del termostato e impostare la temperatura desiderata. 3. Assicurarsi che l'interruttore soddisfi le specifiche richieste. 4. Rivolgersi al centro assistenza.
Corto circuito	Rivolgersi al centro assistenza
L'illuminazione interna non funziona	Togliere l'alimentazione e lasciare raffreddare il forno. Mettere una nuova lampada.
Presenza di un odore sgradevole di bruciato	Rivolgersi al centro assistenza
Cottura irregolare	Regolare i termostati per ciascun elemento riscaldante, assicurarsi che funzionino correttamente. Se i termostati funzionano correttamente, contattare il centro di assistenza per la diagnosi degli elementi riscaldanti, potrebbe essere necessario sostituirli.

8. Caratteristiche tecniche

Modello	HKN-MD1	HKN-MD11
Gamma temperature, °C	0~300	0~300
Dimensioni esterne, mm	560x485x265	560x485x430
Dimensioni dello spazio interno, mm	415x400x120	415x400x120x2pz
Voltaggio, V	220-240	220-240
Potenza, Kw	2	3
Peso, Kg	24	33

9. Schema elettrico principale**HKN-MD1:**

ST1, ST2 – termostato

SA - interruttore

HL1, HL2 – indicatori di riscaldamento

S1 - interruttore di illuminazione

R1, R2 – elementi riscaldanti

HL – Lampada di illuminazione interna

SA - interruttore

HL1, HL2, HL3 – indicatori di riscaldamento

S1 - interruttore di illuminazione

R1, R2, R3 – elementi riscaldanti

HL – Lampada di illuminazione interna

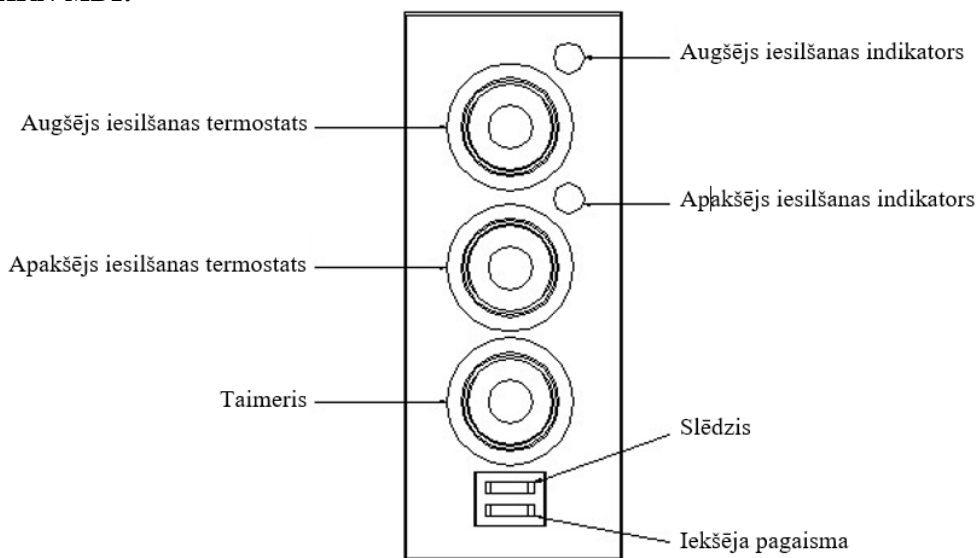
Paldies, ka izvēlējāties mūsu tirdzniecības markas produktu. Lai nodrošinātu drošību un maksimālo ierīces ekspluatācijas laiku, lūdzam izlasīt šo rokasgrāmatu. Ļoti ieteicams to saglabāt izstrādājuma visas ekspluatācijas laikā.

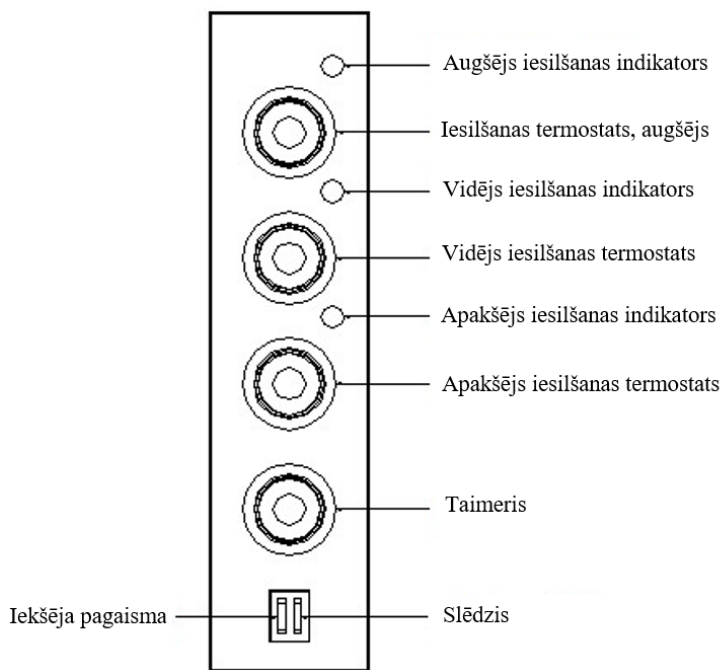
Saturs

1. Kontroles vadības panelis
2. Īpatnības
3. Ierīces ārējais izskats
4. Uzstādīšana
5. Lietošanas instrukcija
6. Drošības pasākumi
7. Apkope un uzturēšana
8. Traucējumu novēršana
9. Tehniskie raksturojumi
10. Elektriskā shēma

1. Kontroles vadības panelis

HKM-MD1:



HKN-MD11:**2. Īpatnības**

- 2.1 Ātra sasildīšana. Krāsns aprīkota ar jaudīgu termostatu, kas būtiski saīsina pagatavošanas laiku.
- 2.2 Akmens picas cepšanai ļauj ēdienam sildīties vienmērīgāk.
- 2.3 Ir iespēja regulēt temperatūru ar termostatiem. Katrs termostats var tikt noregulēts uz atšķirīgas temperatūras uzturēšanu.
- 2.4 Krāsns lieliski piemērota maizes un citu miltu izstrādājumu cepšanai.
- 2.5 Šajā krāsnī var gatavot gan svaigu, gan sasaldētu gaļu.

3. Uztādīšana

- 3.1 Pieslēgšanu pie elektropadeves tīkla jāveic kvalificētam inženierim, ievērojot visas drošības normas.
- 3.2 Pārļiecinieties, ka ierīces gumijas kājas ir labi piestiprinātas.
- 3.3 Krāsns jāizvieto labi vēdināmā telpā, uz cietas horizontālas virsmas. Attālumam no sienām un citiem priekšmetiem jābūt ne mazāk par 10 cm. Blakus nav atļauts glabāt nekādus uzliesmojošus materiālus. Blakus jābūt ugunsdzēsīmajam aparātam.
- 3.4 Noņemiet iesaiņojuma plēvi no ierīces virsmas.
- 3.5 Padeves vads jāpievieno saskaņā ar spēkā esošiem drošības standartiem. Pārļiecinieties, ka spriegums un frekvence atbilst krāsns darba raksturojumiem. Uzstādiet divpolu slēdzi pirms pieslēgšanas. Sprieguma neprecizitāte tīklā nedrīkst pārsniegt $\pm 10\%$. Ierīcei ir jāveic zemējums!

4. Lietošanas instrukcija.

- 4.1 Ieslēdziet barošanu.

4.2 Temperatūra krāsnī var tikt iestatīta no 0 līdz 300C°.

4.3 Pagrieziet taimera regulatoru uz vajadzīgo laiku, ieslēgsies sasilšanas indikators un krāns sāks strādāt. Sasniedzot iestatīto temperatūru sasilšanas indikators nodzīsīs. Ja temperatūra kritīs zem iestatītās, tad krāns automātiski sāks sasilšanu un indikators atkal spīdēs.

4.4 Iekšēja pagaisma ļauj sekot pagatavošanas procesam.

4.5 Pagatavošanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma. Lielāks produktu daudzums aizņems vairāk laika.

4.6 Atslēdziet barošanu, ja krāns netiek izmantota.

5. Drošības pasākumi

5.1 Ja nepieciešams tīrīt vai pārvietot krāsni, sakumā atslēdziet aparātu no elektropadeves tīkla.

5.2 Neaiztieciot ar slapjām rokām spraudni vai kontaktligzdu.

5.3 Aizliegts mazgāt aparātu zem ūdens strūkļas. Esiet uzmanīgi, nepieļaujiet mitruma nokļūšanu uz slēdzi.

5.4 Neļaujiet bērniem aiztikt un lietot ierīci.

5.5 Krāsnij jābūt zemētai. Pārbaudiet visus savienojumus, ja tika veikta aprūpe.

6. Apkope un aprūpe.

6.1 Pirms sākt aprūpi atvienojiet krāsni no elektropadeves tīkla. Kad krāns ir atdzisusi, var uzsākt tīrīšanas procesu.

6.2 Ikdienas apkopei izmantojiet sausu lupatu. Aizliegts mazgāt cepeškrāsni zem ūdens strūkļas. Akmens tīrīšanai izvelciot to no krāns, notīriiet virsmu ar mīksto suku, noskalojiet ar ūdeni un izžāvējiet. Neizmantojiet akmens tīrīšanai jebkādas tīrīšanas līdzekļus, jo tie var uzsūkties un vēlāk ietekmēt pagatavojamo ēdienu garšas raksturojumus.

6.3 Iesakām krāns pārbaudes veikšanu uzticēt sertificētam elektromontētājam vienu reizi mēnesī.

7. Traucējumu novēršana

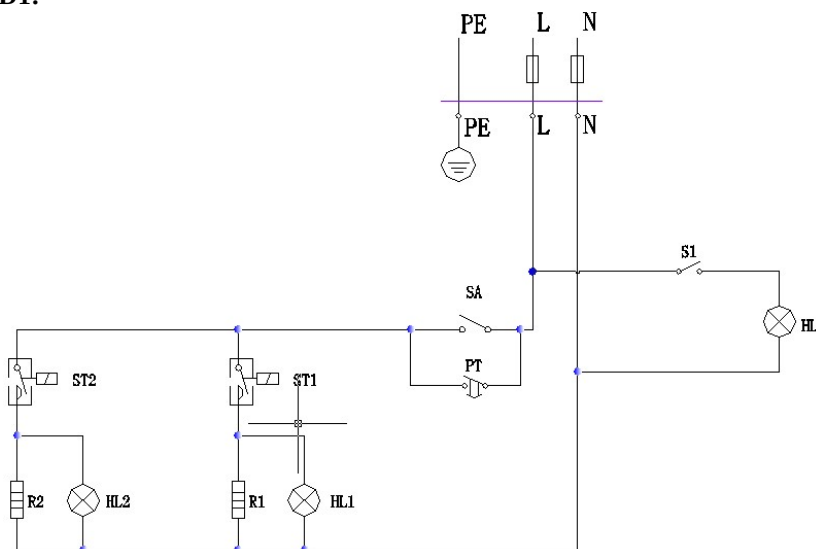
Traucējums	Iespējams risinājums
Sasildīšana nenotiek	1. Pārbaudiet visus savienojumus. 2. Pagrieziet termostata rokturi un iestatiet vajadzīgo temperatūru. 3. Pārlicieties, ka slēdzis atbilst vajadzīgiem raksturojumiem. 4. Griezieties servisa centrā.
Īssavienojums	Griezieties servisa centrā
Iekšēja pagaisma nedarbojas	Atslēdziet barošanu un ļaujiet krāsnij atdzist. Uztādiet jaunu lampu.
Nepatīkama sviluma smaka	Griezieties servisa centrā
Nevienmērīga cepšana	Noregulējiet termostatus katram sildelementam, vērojiet to darbu. Ja termostati darbojas kārtīgi, griezieties servisa centrā sildelementu diagnostikas veikšanai, iespējams, tie jānomaina.

8. Tehniskie raksturojumi

Modelis	HKN-MD1	HKN-MD11:
Temperatūras diapazons, °C	0~300	0~300
Ārējie izmēri, mm	560x485x265	560x485x430
Kameras izmēri, mm	415x400x120	415x400x120x2шт
Spriegums, V	220-240	220-240
Jauda, kW	2	3
Masa, kg	24	33

9. Elektriskā principiālā shēma

HKN-MD1:



ST1, ST2 – termostats

SA – slēdzis

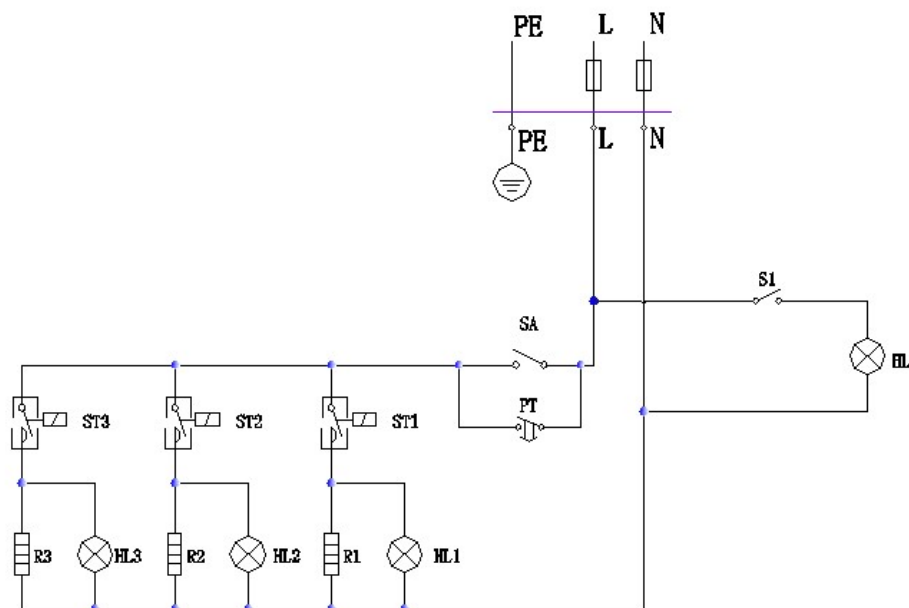
HL1, HL2 – sasildīšanas indikatori

S1- pagaismas slēdzis

R1, R2 – sildelementi

HL – Iekšējās pagaismas lampa

220-240V ~/50HZ



ST1, ST2, ST3 – termostats

SA – slēdzis

HL1, HL2, HL3 – sasildīšanas indikatori

S1- pagaismas slēdzis

R1, R2, R3 – sildelementi

HL – iekšējās pagaismas lampa

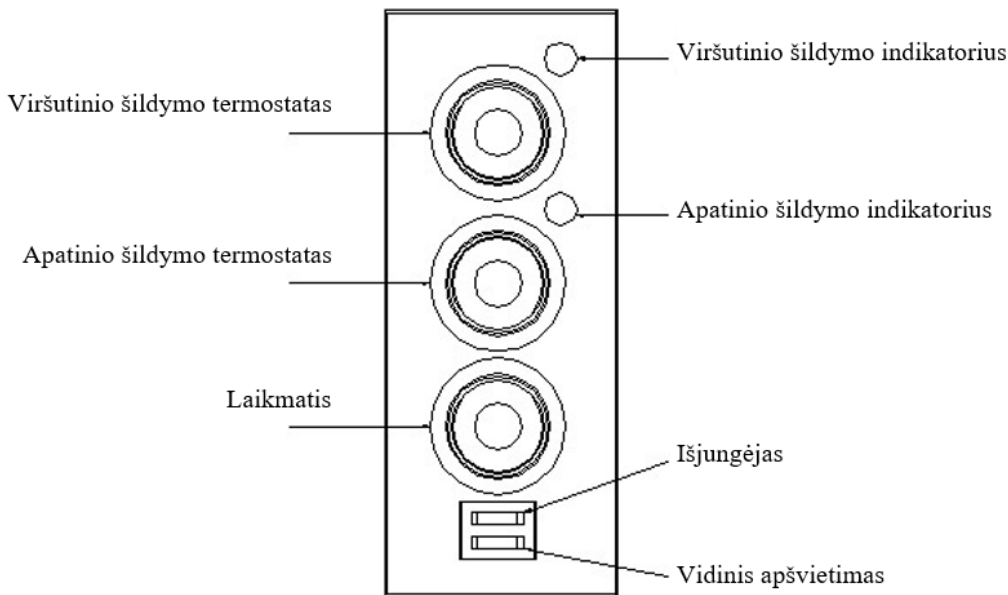
Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prekės ženklo gaminį. Siekdami užtikrinti maksimalų įrenginio eksploatavimo terminą ir saugumą, prašome perskaityti šį vadovą. Pritygtinai rekomenduojame išsaugoti jį per visą gaminio eksploatavimo laikotarpį.

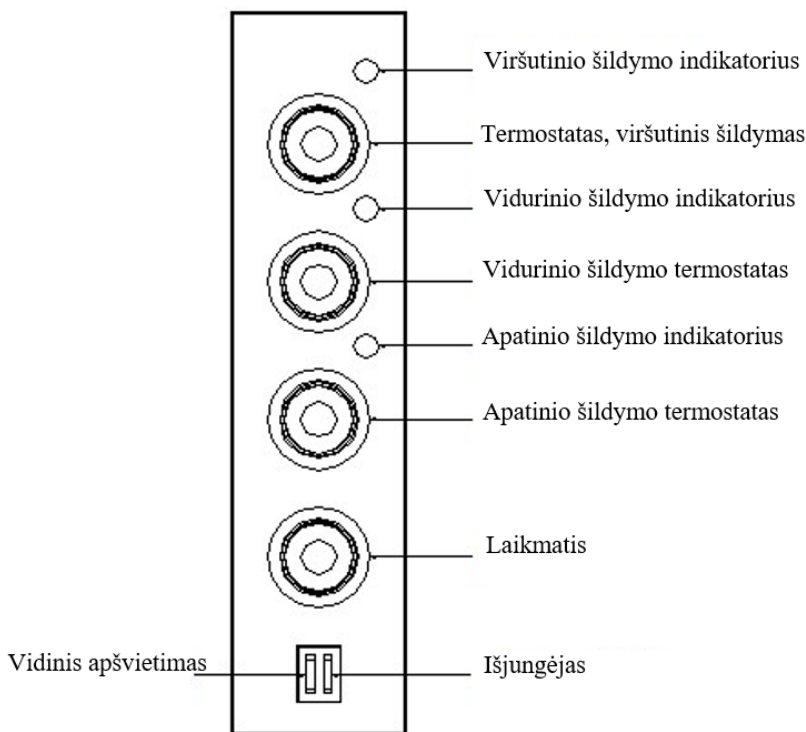
Turinys

1. Kontrolinis valdymo pultas
2. Ypatybės
3. Išorinis įrenginio vaizdas
4. Montavimas
5. Naudojimo instrukcijos
6. Saugos priemonės
7. Valymas ir priežiūra
8. Gedimų šalinimas
9. Techninės charakteristikos
10. Elektros schema

1. Kontrolinis valdymo pultas

HKN-MD1:



HKN-MD11:**2. Ypatybės**

- 2.1 Greitas šildymas. Krosnelėje sumontuotas galingas termostatas, todėl labai sutrumpėja ruošos laikas.
- 2.2 Akmuo kepiniai leidžia maistui sušilti tolygiau.
- 2.3 Galimybė reguliuoti temperatūrą termostatais. Kiekvienas termostatas gali būti sureguliuotas, kad būtų palaikoma skirtinga temperatūra.
- 2.4 Krosnelė puikiai tinka kepti duoną ir kitiems miltiniams kepiniams.
- 2.5 Šioje krosnelėje galima ruošti ir šviežią, ir šaldytą mėsą.

3. Montavimas

- 3.1 Įrenginį prie elektros maitinimo tinklo turi prijungti kvalifikuotas inžinierius, laikydamasis visų darbo saugos normų.
- 3.2 Įsitikinkite, kad guminės įrenginio kojelės būtų pritvirtintos.
- 3.3 Įrenginys turi būti patalpintas gerai vėdinamoje patalpoje, padėtas ant tvirto ir horizontalaus paviršiaus. Atstumas nuo sienos ir kitų daiktų turi būti ne mažesnis, nei 10 cm. Šalia negalima laikyti jokių degių medžiagų. Galia turi būti gesintuvas.
- 3.4 Nuo įrenginio paviršiaus pašalinkite įpakavimo juostelę.
- 3.5 Maitinimo laidas turi būti prijungtas pagal galiojančius darbo saugos reikalavimus. Įsitikinkite, kad įtampa ir dažnis atitinka krosnelės darbinės charakteristikas. Sumontuokite dviejų polių išjungiklį iki sujungimo. Įtampos paklaida tinkle neturi viršyti $\pm 10\%$. Įrenginys turi būti įžemintas!

4. Naudojimo instrukcijos.

- 4.1 Įjunkite maitinimą.
- 4.2 Krosnelės temperatūrą galima nustatyti nuo 0 iki 300 C°.
- 4.3 Pasukite laikmačio reguliatorių nustatytu laiku, įsijungs šildymo indikatorius ir krosnelė ims veikti. Pasiekus nustatytą temperatūrą, šildymo indikatorius išsijungs. Jei temperatūra nukrenta žemiau nustatytos, tai krosnelė automatiškai ims šildyti ir indikatorius vėl įsijungs.
- 4.4 Vidinis apšvietimas leidžia stebėti ruošos procesą.
- 4.5 Ruošos trukmė priklauso nuo produktų kiekio. Dideliam produktų kiekiui reikia daugiau laiko.
- 4.6 Išjunkite maitinimą, jei krosnelė nenaudojama.

5. Saugos priemonės

- 5.1 Jei reikia valyti, remontuoti ar perkelti krosnelę, pradžioje išjunkite įrenginį iš maitinimo tinklo.
- 5.2 Nesilieskite drėgnomis rankomis prie kištuko ar elektros lizdo.
- 5.3 Draudžiama plauti įrenginį vandens srove. Būkite atidūs, neleiskite sudrėkti išjungikliui.
- 5.4 Neleiskite vaikams liestis ar naudotis įrenginiu.
- 5.5 Krosnelė turi būti įžeminta. Patikrinkite visus sujungimus, jei buvo atliekami techninės priežiūros darbai.

6. Valymas ir priežiūra.

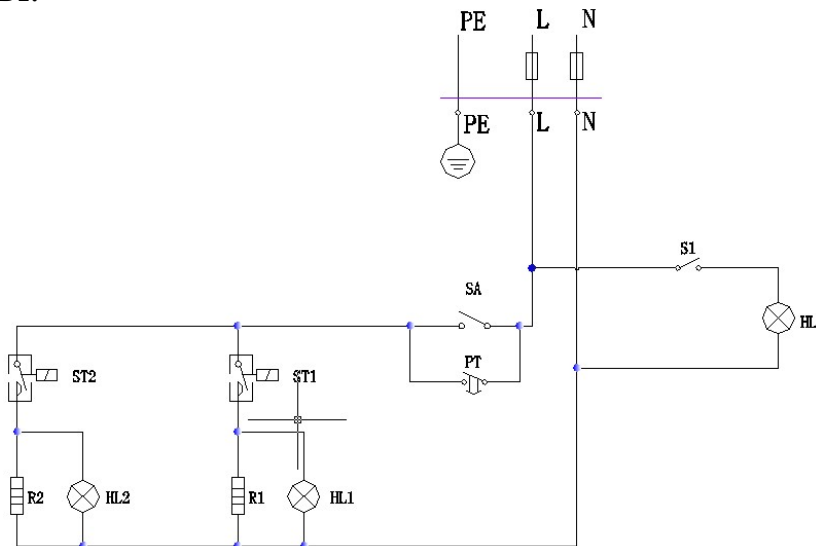
- 6.1 Prieš pradėdami techninės priežiūros darbus, išjunkite krosnelę iš maitinimo tinklo. Kai krosnelė atvėso, galima pradėti valyti.
- 6.2 Kasdieninei priežiūrai naudokite sausą skudurėlį. Draudžiama plauti orkaitę vandens srove. Norėdami nuvalyti akmenį, išimkite jį iš krosnelės, nuvalykite paviršių minkštu šepčiu, skalaukite vandeniu ir išdžiovinkite. Akmeniui valyti nenaudokite jokių ploviklių, nes jie gali įsigirti ir įtakoti ruošiamo maisto skonį.
- 6.3 Patariame, kad kartą per mėnesį krosnelę patikrintų atestuotas elektrikas.

7. Gedimų šalinimas

Triktis	Galimas sprendimas
Nešildo	1. Patikrinkite visas jungtis. 2. Pasukite termostato rankenėlę ir nustatykite reikiamą temperatūrą. 3. Įsitikinkite, kad išjungiklis atitinkama reikiamas charakteristikas. 4. Kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
Trumpasis jungimas	Kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą
Neveikia vidinis apšvietimas	Išjunkite maitinimą ir leiskite krosnei atvėsti. Įdėkite naują lempuotę.
Nemalonus pridegęs kvapas	Kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą
Nevienodas iškepimas	Sureguliuokite kiekvieno šildymo elemento termostatą, sekite jų darbą. Jei termostatai veikia gerai, kreipkitės į techninės priežiūros centrą, kad būtų atlikta šildymo elementų diagnostika, galbūt juos reikia pakeisti.

8. Techninės charakteristikos

Modelis	HKN-MD1	HKN-MD11
Temperatūros intervalas, °C	0~300	0~300
Išoriniai matmenys, mm	560x485x265	560x485x430
Kameros matmenys, mm	415x400x120	415x400x120x2шт
Įtampa, V	220-240	220-240
Galia, kW	2	3
Svoris, kg.	24	33

9. Principinė elektros schema**HKN-MD1:**

ST1, ST2 – termostatas

SA – jungiklis

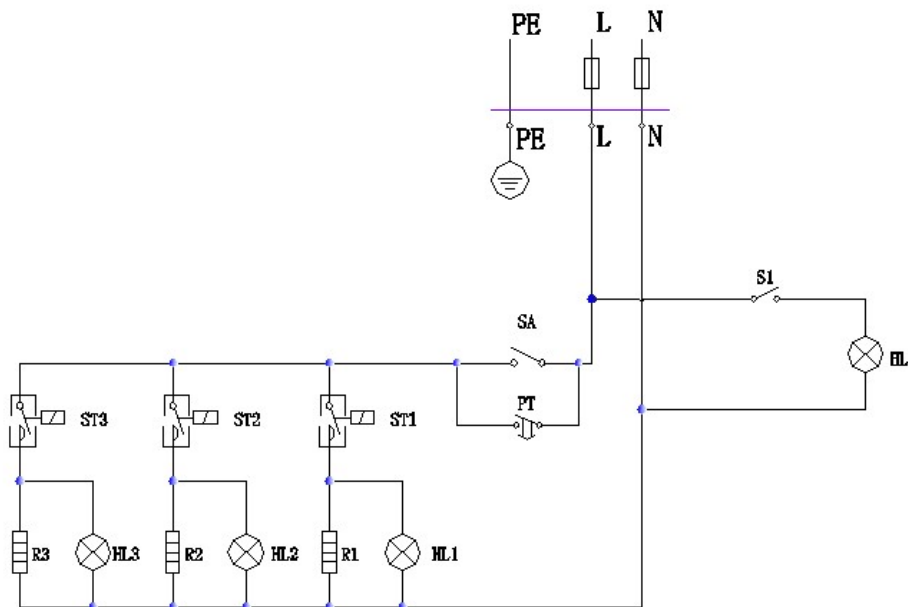
HL1, HL2 – šildymo indikatoriai

S1- foninio apšvietimo jungiklis

R1, R2 – šildymo elementai

HL – Vidinio apšvietimo lempuė

220-240V ~/50HZ



ST1, ST2, ST3 – termostatas

SA – jungiklis

HL1, HL2, HL3 – šildymo indikatoriai

S1- foninio apšvietimo jungiklis

R1, R2, R3 – šildymo elementai

HL – Vidinio apšvietimo lemputė

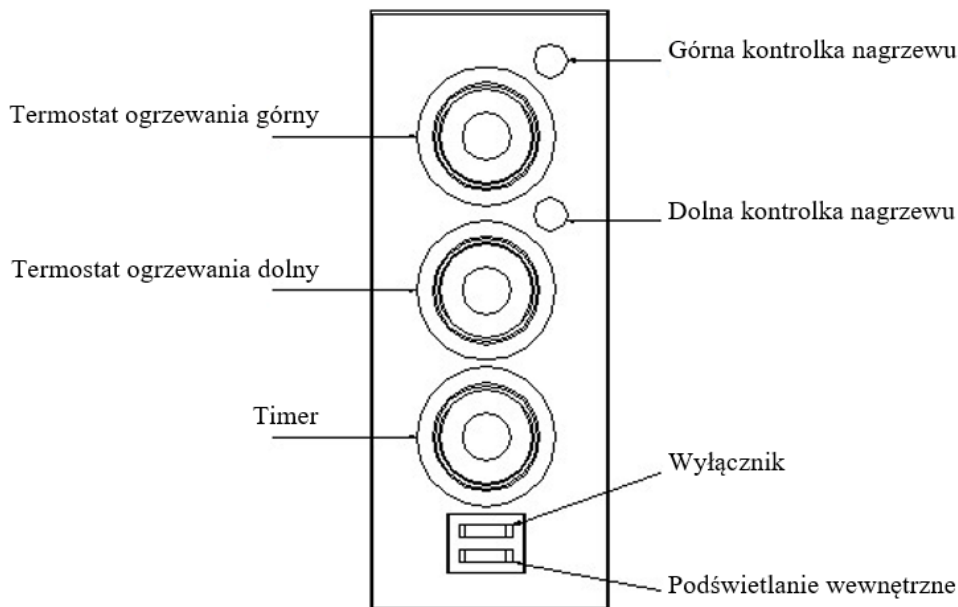
Dziękujemy, że wybrałeś produkt naszej marki. W celu zapewnienia bezpieczeństwa i maksymalnie długiego okresu użytkowania urządzenia, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zalecamy, aby zachować ją przez cały okres eksploatacji urządzenia.

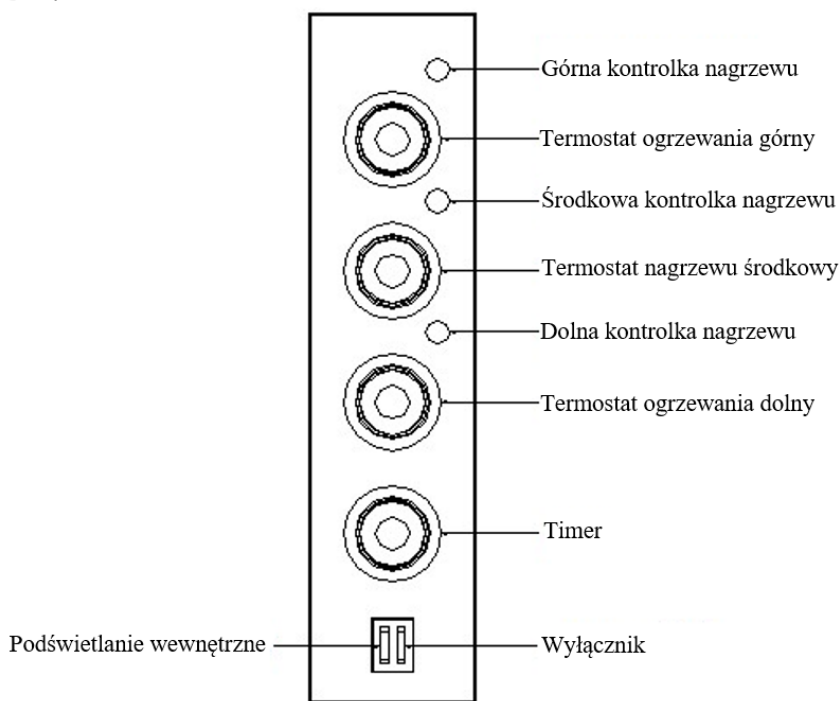
Treść

1. Kontrolny pulpit sterowniczy
2. Cechy
3. Wygląd zewnętrzny urządzenia
4. Instalacja
5. Instrukcja użytkowania
6. Środki bezpieczeństwa
7. Eksploatacja i konserwacja
8. Usunięcie usterek
9. Dane techniczne
10. Schemat elektryczny

1. Kontrolny pulpit sterowniczy

HKN-MD1:



HKN-MD11:**2. Cechy**

- 2.1 Szybkie rozgrzewanie. Piec wyposażony jest w mocny termostat, co znacznie skraca czas gotowania.
- 2.2 Obecność kamienia do pieczenia pozwala jedzenie grzać bardziej równomiernie.
- 2.3 Istnieje możliwość sterowania temperatury za pomocą termostatów. Każdy termostat może być ustawiony na utrzymywanie różnej temperatury.
- 2.4 Piec doskonale nadaje się do pieczenia chleba i innych wypieków.
- 2.5 W tym piecu można przygotowywać zarówno świeże, jak i mrożone mięso.

3. Instalacja

- 3.1 Podłączenie do sieci zasilającej powinno być wykonywane przez wykwalifikowany personel z zachowaniem wszelkich norm bezpieczeństwa.
- 3.2 Upewnij się, że gumowe nóżki urządzenia dobrze przymocowane.
- 3.3 Piec musi być umieszczony w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, na twardej, poziomej powierzchni. Odległość od ścian i innych przedmiotów powinna być nie mniejsza niż 10 cm. Niedozwolone jest przechowywanie w pobliżu żadnych materiałów palnych. W pobliżu musi znajdować się gaśnica.
- 3.4 Usuń folię zabezpieczającą z powierzchni urządzenia.
- 3.5 Przewód zasilający musi być podłączony zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa. Upewnij się, że napięcie i częstotliwość są zgodne z charakterystyki pracy pieca. Wstawiamy przed podłączeniem do prądu przełącznik dwubiegunowy. Wahania napięcia w sieci nie powinny przekraczać $\pm 10\%$. Urządzenie musi być

uziemione!

4. Instrukcja użycia.

- 4.1 Włącz zasilanie.
- 4.2 Temperatura w piecu może być ustawiona w zakresie od 0 do 300C°.
- 4.3 Obrócić pokrętkę programatora na potrzebny czas, włącza się kontrolka podgrzewania i piec zacznie pracować. Po osiągnięciu zadanej temperatury kontrolka podgrzewania zgaśnie. Jeśli temperatura spadnie poniżej zadanej wartości, to piec automatycznie rozpocznie podgrzewanie i kontrolka znowu się zaświeci.
- 4.4 Wewnętrzne podświetlenie pozwala śledzić za procesem gotowania.
- 4.5 Czas gotowania zależy od ilości produktów. Na większą ilość produktów wymagana jest większa ilość czasu.
- 4.6 Odłącz zasilanie, jeśli piec nie jest używany.

5. Środki bezpieczeństwa

- 5.1 W razie potrzeby czyszczenia, naprawy lub przemieszczenia pieca najpierw należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.
- 5.2 Nie należy dotykać mokrymi rękami wtyczki lub gniazdka.
- 5.3 Zabrania się myć urządzenie strumieniem bieżącej wody. Uważaj, aby nie dopuszczać do przedostawania się wilgoci do włącznika.
- 5.4 Nie należy pozwalać dzieciom dotykać lub korzystać z urządzenia.
- 5.5 Sprawdź wszystkie połączenia, jeśli była przeprowadzona konserwacja.

6. Eksploatacja i konserwacja.

- 6.1 Przed rozpoczęciem konserwacji należy odłączyć piec od zasilania. Po tym, jak piec ostygł, można przystąpić do procesu czyszczenia.
- 6.2 Do codziennej pielęgnacji należy używać suchej ściereczki. Zabronione jest mycie pieca pod strumieniem wody. Do czyszczenia kamienia, należy wyjąć go z pieca, oczyścić powierzchnię miękką szczotką, opłukać wodą i wysuszyć. Nie używaj do czyszczenia kamienia żadnych detergentów, ponieważ mogą one być wchłonięte przez kamień i później wpływać na smak przygotowywanej żywności.
- 6.3 Radzimy, aby raz na miesiąc piec sprawdził atestowany serwisant.

7. Usunięcie usterek

Usterka	Możliwe rozwiązanie
Brak grzania	1. Sprawdź wszystkie podłączenia. 2. Należy obrócić pokrętkę termostatu i ustawić żadaną temperaturę. 3. Upewnij się, czy przełącznik jest zgodny z wymaganymi parametrami. 4. Skontaktuj się z centrum serwisowym.
Krótkie zwarcie	Skontaktuj się z centrum serwisowym.
Nie działa wewnętrzne podświetlenie	Wyłączyć zasilanie i pozwolić piecu wystygnać. Zainstaluj nową lampę.
Obecność nieprzyjemnego zapachu spalenizny	Skontaktuj się z centrum serwisowym.
Nierównomierny wypiek	Ustawić termostaty dla każdego elementu grzejnego oddzielnie, kontrolowanie działania. Jeśli termostaty nie działają prawidłowo, skontaktuj się z centrum serwisowym w

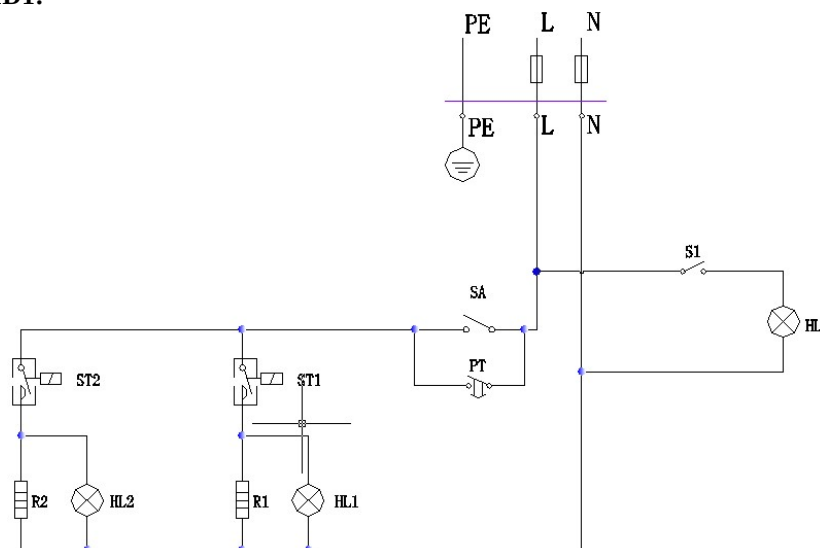
celu diagnostyki elementów grzejnych, być może, są one wymagają wymiany.

8. Dane techniczne

Model	HKN-MD1	HKN-MD11
Zakres temperaturowy, °C	0~300	0~300
Gabaryty, mm	560x485x265	560x485x430
Gabaryty komory, mm	415x400x120	415x400x120 x 2 szt.
Napięcie, V	220-240	220-240
Moc, KW	2	3
Masa, kg	24	33

9. Zasadniczy schemat elektryczny

HKN-MD1:



ST1, ST2 – termostat

SA - wyłącznik

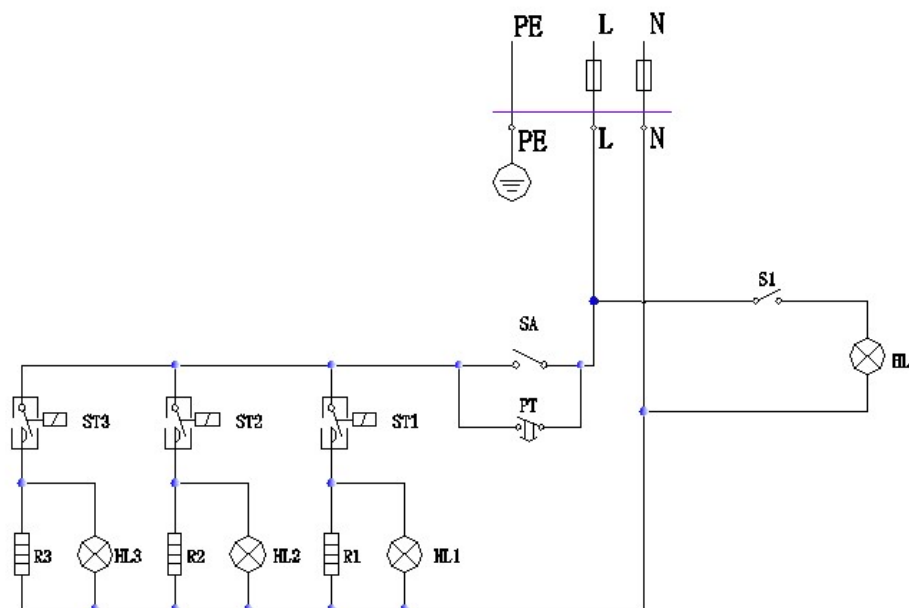
HL1, HL2 – kontrolka grzania

S1 – wyłącznik poświetlania

R1, R2 – elementy grzejne

HL - Lampa wewnętrznego podświetlania

220-240V ~/50HZ



ST1, ST2, ST3 – termostat

SA - wyłącznik

HL1, HL2, HL3 – kontrolki grzania

S1 – wyłącznik poświetlania

R1, R2, R3 – elementy grzejne

HL - Lampa wewnętrznego podświetlania

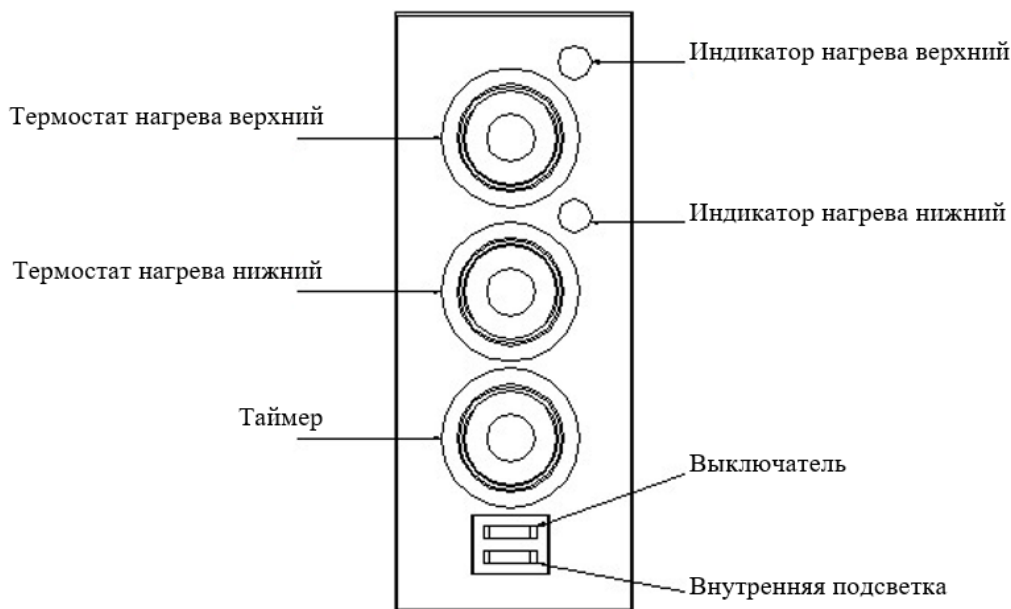
Спасибо, что Вы выбрали продукт нашей торговой марки. Для обеспечения безопасности и максимального срока эксплуатации устройства, пожалуйста, прочитайте данное руководство. Настоятельно рекомендуем сохранять его весь срок эксплуатации изделия.

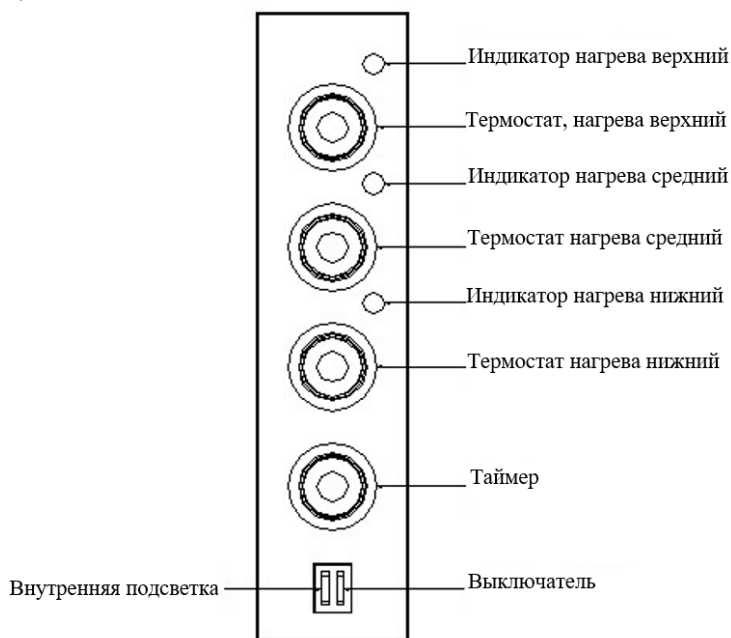
Содержание

1. Контрольная панель управления
2. Особенности
3. Внешний вид устройства
4. Установка
5. Инструкция по использованию
6. Меры безопасности
7. Уход и обслуживание
8. Устранение неполадок
9. Технические характеристики
10. Схема электрическая

1. Контрольная панель управления

HKН-MD1:



HKН-MD11:**2. Особенности**

- 2.1 Быстрый разогрев. Печь оборудована мощным термостатом, что существенно сокращает время приготовления.
- 2.2 Наличие камня для выпечки позволяет еде нагреваться более равномерно.
- 2.3 Наличие возможности управления температурой с помощью термостатов. Каждый термостат может быть отрегулирован на поддержание разной температуры.
- 2.4 Печь прекрасно подходит для выпечки хлеба и других мучных изделий.
- 2.5 В данной печи можно готовить как свежее, так и замороженное мясо.

3. Установка

- 3.1 Подключение к сети электропитания должно производиться квалифицированным инженером с соблюдением всех норм безопасности.
- 3.2 Убедитесь, что резиновые ножки устройства хорошо закреплены.
- 3.3 Печь должны быть размещена в хорошо вентилируемом помещении, на твердой горизонтальной поверхности. Расстояние до стен и других предметов должно быть не менее 10 см. Не допускается хранение рядом никаких горючих материалов. Рядом должен находиться огнетушитель.
- 3.4 Удалите упаковочную пленку с поверхности устройства.
- 3.5 Шнур питания должен быть подсоединен согласно действующим стандартам безопасности. Убедитесь, что напряжение и частота соответствуют рабочим характеристикам печи. Установите двухполюсный выключатель до подсоединения. Погрешность напряжения в сети не должна превышать $\pm 10\%$. Устройство должно быть заземлено!

4. Инструкция по использованию.

- 4.1 Включите питание.

- 4.2 Температура в печи может быть настроена от 0 до 300С°.
- 4.3 Поверните регулятор таймера на необходимое время, включится индикатор разогрева и печь начнет работать. При достижении заданной температуры индикатор разогрева погаснет. Если температура упадет ниже заданной, то печь автоматически начнет нагрев и индикатор опять засветится.
- 4.4 Внутренняя подсветка позволяет следить за процессом приготовления.
- 4.5 Время приготовления зависит от количества продуктов. На большее количество продуктов требуется большее количество времени.
- 4.6 Отключите питание, если печь не используется.

5. Меры безопасности

- 5.1 При необходимости очистки, починки или перемещения печи сначала отключите аппарат от сети электропитания.
- 5.2 Не прикасайтесь мокрыми руками к штекеру или розетке.
- 5.3 Запрещено мыть аппарат под струей воды. Будьте внимательны, не допускайте попадания влаги на выключатель.
- 5.4 Не разрешайте детям дотрагиваться или пользоваться устройством.
- 5.5 Печь должна быть заземлена. Проверьте все соединения, если проводилось обслуживание.

6. Уход и обслуживание.

- 6.1 Перед тем, как начать обслуживание, отсоедините печь от сети электропитания. После того, как печь остыла, можно приступить к процессу очистки.
- 6.2 Для ежедневного ухода используйте сухую тряпку. Запрещено промывать духовку под струей воды. Для очистки камня выньте его из печи, почистите поверхность мягкой щеткой, ополосните водой и высушите. Не используйте для очистки камня никаких моющих средств, т.к. они могут впитаться и впоследствии повлиять на вкусовые характеристики приготавливаемой пищи.
- 6.3 Советуем осуществлять проверку печи сертифицированным электромонтажником один раз в месяц.

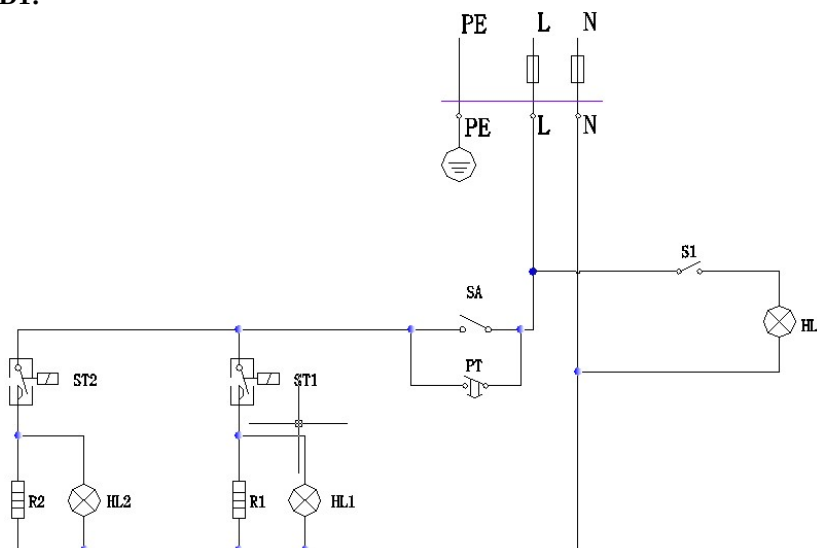
7. Устранение неполадок

Неполадка	Возможное решение
Отсутствует разогрев	1. Проверьте все подсоединения. 2. Поверните ручку термостата и выставьте требуемую температуры. 3. Убедитесь, что выключатель соответствует требуемым характеристикам. 4. Обратитесь в сервисный центр.
Короткое замыкание	Обратитесь в сервисный центр
Не работает внутренняя подсветка	Отключите питание и дайте печи остыть. Установите новую лампу.
Наличие неприятного запаха гари	Обратитесь в сервисный центр
Неравномерная выпечка	Отрегулируйте термостаты для каждого нагревательного элемента, проследите за их работой. Если термостаты работают исправно, то обратитесь в сервисный центр для диагностики нагревательных элементов, возможно, они нуждаются в замене.

8. Технические характеристики

Модель	HKN-MD1	HKN-MD11
Температурный диапазон, °C	0~300	0~300
Внешние размеры, мм	560x485x265	560x485x430
Размеры камеры, мм	415x400x120	415x400x120x2шт
Напряжение, В	220-240	220-240
Мощность, кВт	2	3
Масса, кг	24	33

9. Схема электрическая принципиальная HKN-MD1:



ST1, ST2 – термостат

SA – выключатель

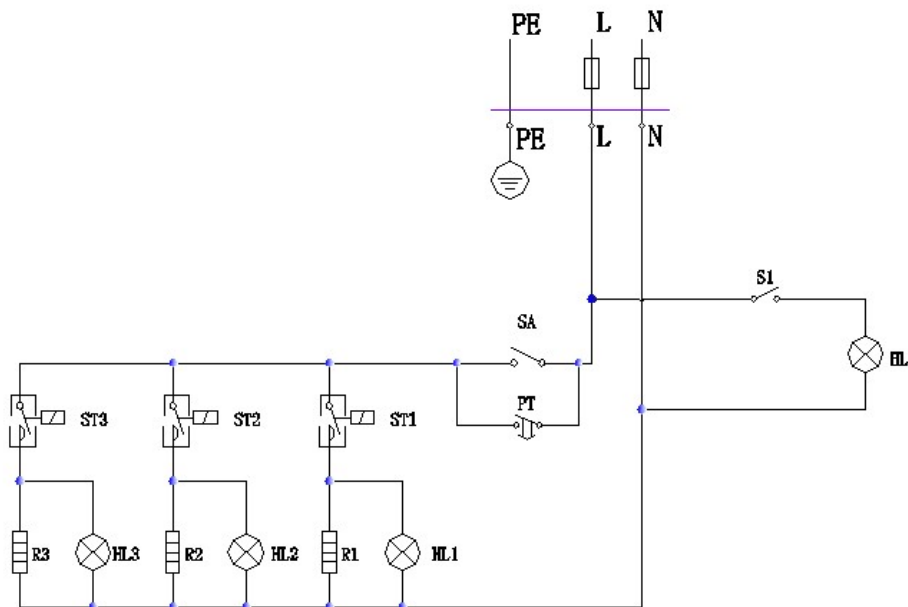
HL1, HL2 – индикаторы подогрева

S1- выключатель подсветки

R1, R2 – нагревательные элементы

HL – Лампа внутренней подсветки

220-240V ~/50HZ



ST1, ST2, ST3 – термостат

SA – выключатель

HL1, HL2, HL3 – индикаторы подогрева

S1- выключатель подсветки

R1, R2, R3 – нагревательные элементы

HL – Лампа внутренней подсветки