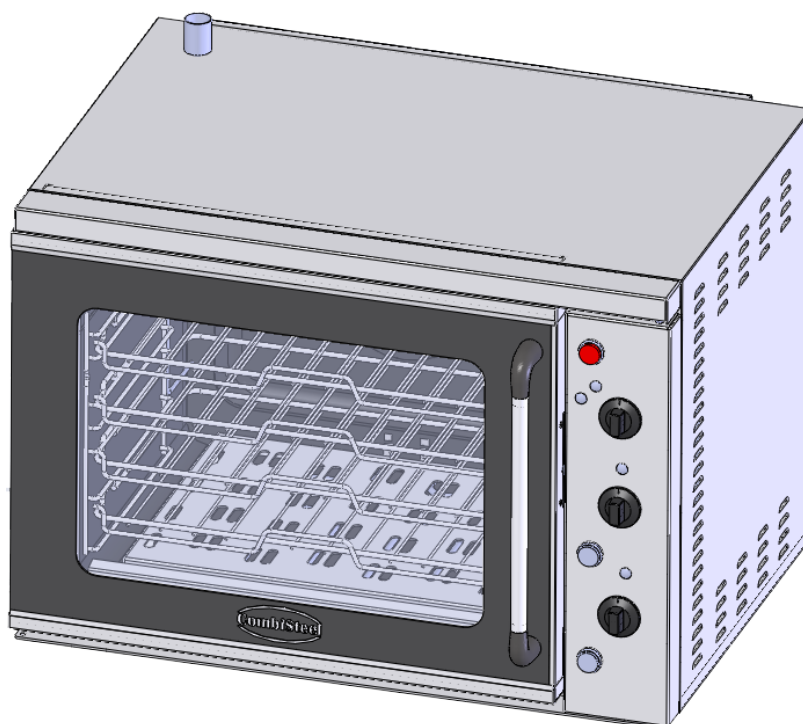




Convection Oven

CUBE SS-6

User Manual



Models:

7500.0025

CONTENT



.....	4
1. Functional Introduction	5
2. Structure Schematic Diagram & Working Principle	6
2.1 Structure Schematic Diagram:	6
2.2 Structural & Functional Features	6
2.3 Electric Diagram	7
3. Technical Parameters	7
4. Precautions & Recommendations	8
4.1 Transportation and Storage	8
4.2 Notices for Installment	8
4.3 Special Notice	9
5. Working Instructions & Operation Flow	9
5.1 Controls Description	9
5.2 Control Panel	10
5.3 Bake/Roast	11
5.4 Cook & Hold	11
5.5 Grill/Broil	12
6. Routine Inspection	14
7. Cleaning & Maintenance	15
8. Failure Analysis & Trouble Shooting	15



.....	16
1. Functionele Introductie	17
2. Structuur Schema & Weringsprincipe	18
2.1 Structuurschema:	18
2.2 Structurele en functionele kenmerken	18
2.3 Elektrisch schema	19
3. Technische Parameters	19
4. Voorzorgsmaatregelen en aanbevelingen	20
4.1 Transport en opslag	20
4.2 Aanwijzingen voor installatie	20
4.3 Bijzondere aandachtspunten	21
5. Werkinstructies & Bedieningschema	21
5.1 Bedieningschema	21
5.2 Bedieningspaneel	22
5.3 Bakken/Garen	23
5.4 Koken & Warmhouden	23
5.5 Grillen/Braden	24
6. Dagelijkse inspectie	26
7. Reiniging & Onderhoud	27
8. Probleemoplossing	27



.....	28
1. Einführung in die Funktionen.....	29
2. Schematische Abbildung der Konstruktion & Funktionsweise	30
2.1 Schematische Abbildung der Konstruktion:.....	30
2.2 Strukturelle & funktionale Merkmale	30
2.3 Electric Diagram.....	31
3. Technische Daten.....	31
4. Vorsichtsmaßnahmen & Empfehlungen.....	32
4.1 Transport und Lagerung	32
4.2 Hinweise zur Montage	32
4.3 Besondere Hinweise.....	33
5. Arbeitsanweisungen & Arbeitsablauf	33
5.1 Beschreibung der Steuerelemente	33
5.2 Bedienfeld	34
5.3 Backen/Braten	35
5.4 Kochen & Warm Halten.....	35
5.5 Grill/Bräter	36
6. Routinemäßige Inspektion	38
7. Reinigung & Wartung.....	39
8. Fehlerbehebung	39



.....	40
1. Introduction fonctionnelle	41
2. Schéma de structure et principe de fonctionnement	42
2.1 Schéma de structure:.....	42
2.2 Caractéristiques structurelles et fonctionnelles	42
2.3 Electric Diagram.....	43
3. Paramètres techniques	43
4. Précautions et recommandations.....	44
4.1 Transport et stockage	44
4.2 Notices concernant l'installation	44
4.3 Avis spécial	45
5. Instructions de fonctionnement et déroulement des opérations.....	45
5.1 Description des contrôles.....	45
5.2 Control Panel	46
5.3 Cuire/Rôtir.....	47
5.4 Cuisiner et mise en attente.....	47
5.5 Grillade/cuisson au grill.....	48
6. Inspection de routine.....	50
7. Nettoyage et entretien.....	51
8. Dépannage	51



Dear User & Client,

Firstly, thanks for purchasing and using our product. All the information and guidelines of this user's manual comply with certain applicable regulations, which come out from our long-term accumulated knowledge and experience as well as current project development situations.

Limited to some special structures, additional specified items or new technology changes, the actual usage situation might be some different from what stated in this user's manual. Should you have any question, please do not hesitate to contact the manufacturer via the method shown in back cover page of this manual.

For safety purpose and efficient operation, please make this document available to users for reference. Do have them to read this manual carefully before carry out any action on this device, especially when starting.

This manual is not applicable for those who have physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge, including children.

The manufacturer declines any responsibility in the event users do not follow the instructions or guidelines stated here.

The user's manual should be placed close to the device, in convenience of users' reading before operation. We have the full authority to reserve the further technical changes of the device, in the scope of further performance improvement characteristic development.



Warning

- Any self-modification, wrong installation, adjustment or maintenance can lead to property loss or casualty. Please contact the manufacturer for any adjustment or maintenance, and have the work done by a trained & qualified person.
- For your safety sake, please keep the machine away from any liquid, gas or other object, which is flammable or explosive.
- This appliance should not be operated by those who have physiological, perceptual or mental disabilities or those who have insufficient experience or knowledge (including children). Only in conditions of being given sufficient supervise & guarantee of personal safety, as well as proper instructions & guidance, those who were mentioned above can make some particular operation of this device.
- Keep children away from the device.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device. All users must operate the device complying with the user's manual and related safety guidelines.
- Do not store or use gas, liquid or object that is flammable or explosive in the vicinity of the mounting position of the appliance.
- If this appliance is placed near walls, partitions or kitchen furniture and the like, it is advisable to make these facilities with non-combustible material, otherwise cover them with non-combustible heat-resistant material, and pay attention to fire prevention regulations.
- Do not use extra power supply that not marked on the product, nor do fittings that not conforming to safety standard.
- Never allow the power cord to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable must not be folded, bent or tangled. Do not dunk it into water. Never place the device or other objects on the power cable. If any anomaly occurs, stop using the device. If the power cable is damaged, have it replaced with one that complying with the local commercial electrical standard and requirement by an authorized service center or qualified electrician.
- If the product is failed or malfunctioning, shut down the device immediately and call for after-sale service.
- Only accessory or spare parts that have been recommended by the manufacturer can be used. Otherwise, the manufacturer takes no responsibility caused by this.
- Do not aim at the device with water jet for cleaning, nor do block the inlet/outlet of the device.
- Housing of the appliance must be grounded to ensure safety. Thanks for your cooperation!

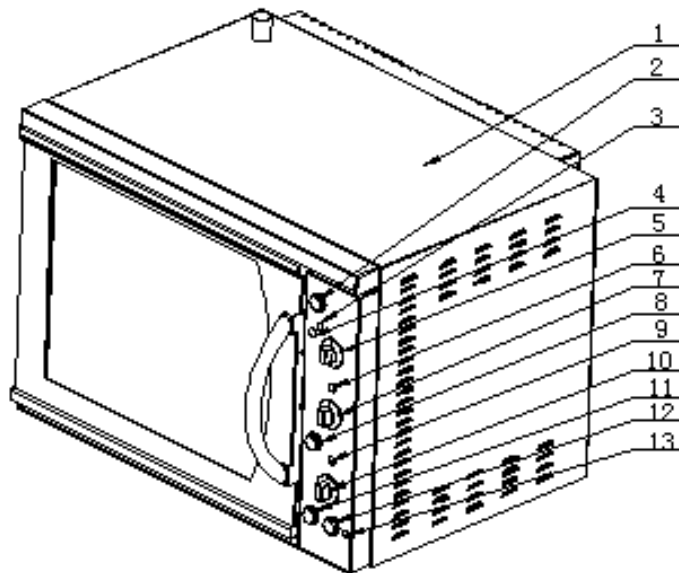
1. Functional Introduction

This product is manufactured by our company, which is combined with advantages from home and abroad. It is novel in design, reasonable in structure, easy in operation, all stainless steel made, durable in using and convenient in maintenance. The thermostatic control makes the temperature freely adjustable at a certain range in accordance with food requirements. Therefore, it is the ideal equipment for hotel, supermarket, restaurant, western restaurant, fast-food restaurant and food industry.



2. Structure Schematic Diagram & Working Principle

2.1 Structure Schematic Diagram:



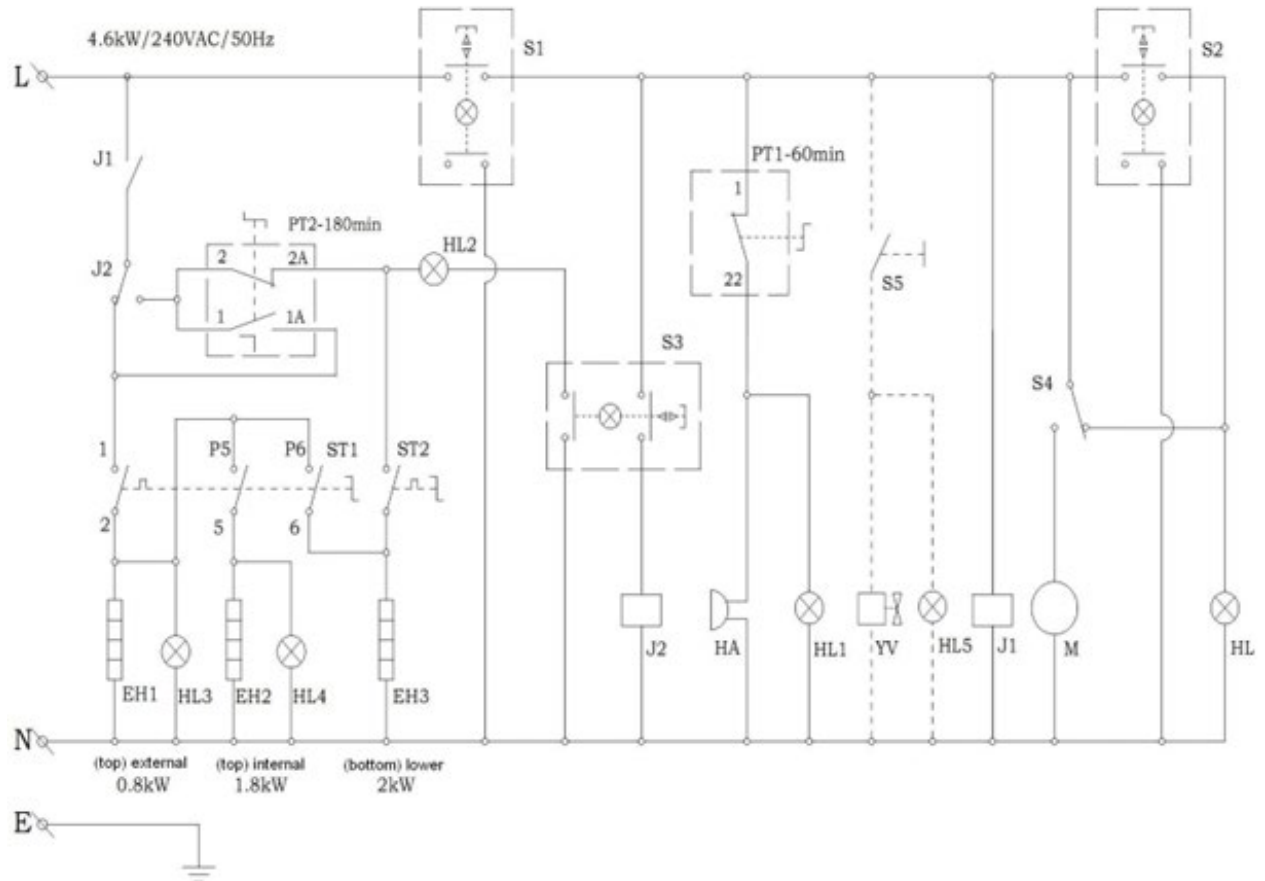
1. Furnace body
2. Power switch
3. Heating indicator
4. Bake indication
5. Thermostat
6. Alarm indicator
7. Alarm timer control
8. Timer change-over switch
9. Hold indicator
10. Timer control
11. Lighting switch
12. Steam switch
13. Steam indicator

2.2 Structural & Functional Features

1. Smooth surface treatment, easy to clean, clean and sanitary.
2. Desired temperature could be set in accordance with food requirements.
3. Fast heating up, easy operation and convenient maintenance.



2.3 Electric Diagram



MAX Working Power :2.8kW

S1, S2, S3 = Self-locking switches

S4 = Limit switch

ST1, ST2 = Thermostat

HA = Buzzer

M = Fan

S5 = Steam switch

PT1, PT2 = Timer

J1, J2, J3 = Relay

EH1, EH2, EH3 = Heating element

HL = Chamber lamp

HL1 – HL5 = Indicator

YV = Solenoid valve

3. Technical Parameters

Model	Dimensions (mm)	Voltage (V)	Power (W)
CUBE SS6	800×600×595	220-230V/50Hz	2.56-2.85kW



4. Precautions & Recommendations

4.1 Transportation and Storage

During transportation, the machine should be carefully handled and do not put it upside down to prevent from damaging to the shell and inside. The packaged machine should be stored in a ventilated warehouse without corrosive gas. If it needs to be stored in open air temporarily, measurement against raining is needed.

4.2 Notices for Installment

Installation:

1. Before using, make sure the installation and operation are correct and conform to the requirements of electric, health and safety.
2. Before Connection to Power Supply:
 - Remove all packaging. Check the oven and parts for damage. Report any damage immediately to the carrier or supplier.
 - Remove any protective plastic coating from the outer panels.
 - Check the following parts have been supplied with your oven:
 - 4 x Oven shelves. If there's any one missing, please contact your dealer ASAP.
 - Mount the legs and the handle.
3. Location:
 - To ensure correct ventilation for the motor, the following minimum installation clearances are to be adhered to: Top 200mm, Rear 25mm, Left-hand side 25mm, Right-hand side 25mm.
 - Position the oven in its working position. Use a spirit level to ensure oven is level from side to side and front to back. (If this is not carried out, uneven cooking could occur).
 - The unit should be positioned such that the oven shelves are easily reachable for loading and unloading.
 - THE VENT LOCATED ON THE OVEN TOP MUST NEVER BE OBSTRUCTED.
4. Double Unit
 - When it is desired to mount one unit on top of another the 31mm high spacer feet must be used. These short feet should be screwed on, and the unit lifted on top of the bottom unit, where it locates safely under its own weight, for normal applications.
5. Electrical Connection
 - Ensure unit is fitted with appropriate cord and plug.
 - Remove the back panel, connect the terminal block and grounding lug.
 - THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED
6. Water conduit Connection (applicable for model YXD-6A-P only).

Notice:

1. The supply voltage should comply with the working voltage of the appliance.
2. The appliance is equipped with an earth bolt at its back, which should be connected with copper wire no less than 1.5mm² and earth wire that conforming to safety regulations reliably.
3. After installation, check that whether the connection is loose, whether the voltage is normal and whether the safety grounding is reliable.
4. The fixed arrangement of wire should be equipped with an all-pole disconnecting switch with a contact opening of 3mm on its poles. It is advisable to install a grounding leakage protection switch. Do not pile up sundries in front of the switch, for convenient operation sake.
5. Vicinity of the mounting position should not store flammable or explosive objects. The ambient temperature should be lower than 45°C and the relative humidity should be below 85%.
6. Installation should be done by professional technician.



4.3 Special Notice

1. This product is a commercial machine that needs to be operated by trained cook, not applicable for household use.
2. Do not sway or tilt the appliance during operation.
3. Do not dismantle or self-modify the appliance. Dismantlement and self-modification may cause casualty.
4. Do not open the housing of the appliance. The product contains high-voltage circuit, housing dismantlement may cause electric shock.
5. Before cleaning, unplug and cut off the power supply.
6. During cleaning, do not aim at the appliance with water jet. Water can conduct electricity, that may cause electric shock due to leakage.
7. Do not pat the product or put any heavy objects onto it. Abnormal operation may cause damage and danger.
8. High temperature may cause scald. Do not touch the appliance with hands directly due to high temperature during or after operation.
9. To prevent damage, turn off the electric switch ASAP when near thunder zone.
10. Do not destroy the control panel with hard or sharp objects.
11. After working, turn off the switches.
12. Maintenance should be done by qualified technicians, it is dangerous for others to have the work done.
13. If the power cord is damaged, to avoid hazard, substitution should be done by manufacturer or its maintenance department or similar professional personnel.

5. Working Instructions & Operation Flow

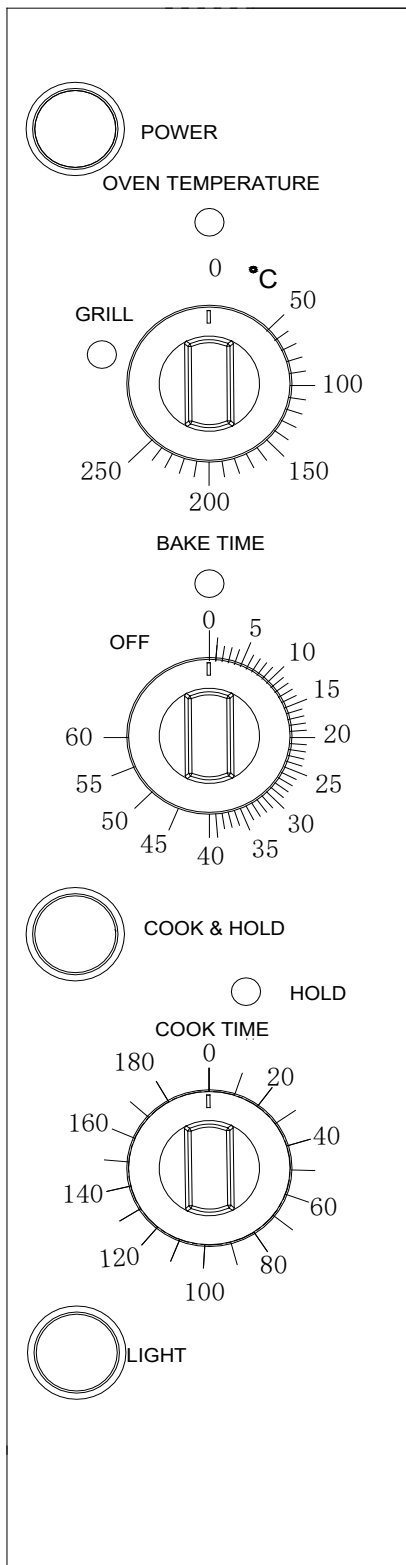
Operate the oven for 1h at 200°C (400°F) to remove the fumes or odors which may be present.

5.1 Controls Description

 POWER:	Press to switch the power on or off. When power on, the power indicator illuminates.
 THERMOSTAT:	Range: 50-250°C (120-550°F). When settled, the indicator illuminates. Cook/Convection position: When cook function is set, the indicator illuminates. Once heating up, the heating indicator illuminates.
 BAKE TIMER:	1h timer. (The buzzer alarms when the timer reaches "0" position.)
 COOK & HOLD:	Press the switch to activate the hold function. (When startup, the switch illuminates.)
 COOK TIMER:	3h timer. (When the timer runs to "0" position, the products will be held at 75°C (167°F))
 STEAM:	(applicable for special order only) Press the switch to inject water. (When the switch is hold, water will inject into the chamber.)
 LIGHT:	Press the switch to activate the lamp. (When the button is pressed, the lamp illuminates.)



5.2 Control Panel





5.3 Bake/Roast

	1. Turn on the power switch: The power switch illuminates when it is pressed.
	2. Set the thermostat to desired temperature: When the temperature has been set, the heating indicator illuminates.
	3. Load oven: Once the oven is up to set point, open the door and load the oven with product. Avoid delays in loading the oven with the door open, as this will delay the oven temperature recovery. <i>Note: The oven fan will stop working and the chamber light will illuminate when the door is opened.</i>
	4. Set the bake timer to desired value: To set the timer, turn the knob clockwise to required time. At any stage, the time could be adjusted in either direction. For settings less than 10min, firstly set to a greater setting then turn back to the desired time. <i>Note: This timer is completely independent of the oven control.</i>
	5. Water pipe connection (applicable for model YXD-6A-P only)
	6. Light: To view the product while baking, press the light switch on the control panel. The light will stay on while the switch is latched in the on position.
	7. Time up: When the timer reaches 0min, the buzzer alarms and the BAKE TIMER indicator illuminates. To cancel the buzzer, turn the timer fully counterclockwise to off position.
	8. Unload oven: Open the door and unload the oven. <i>Note: The oven fan will stop working and the chamber light will illuminate when the door is opened.</i>

5.4 Cook & Hold

	1. Turn on the power switch: The power switch illuminates when it is pressed.
	2. Set the thermostat to desired temperature: When the temperature has been set, the heating indicator illuminates.
	3. Load oven: Once the oven is up to set point, open the door and load the oven with product. Avoid delays in loading the oven with the door open, as this will delay the oven temperature recovery. <i>Note: The oven fan will stop working and the chamber light will illuminate when the door is opened.</i>
	4. Set the cook & hold timer to desired value: This 3h timer is mechanically driven and is set by turning the timer knob clockwise to the required time. At any stage, the time could be adjusted in either direction. The timer will have no effect until the cook & hold switch is pressed (with the switch illuminated).



	5. Press Cook & Hold switch: The switch will illuminate and the timer is now effective.
	6. Water pipe connection (applicable for model YXD-6A-P only)
	7. Light: To view the product while baking, press the light switch on the control panel. The light will stay on while the switch is latched in the on position.
	8. Hold: When the timer reaches the hold position, the main oven thermostat is turned off and a separate preset thermostat will keep the food warm at serving temperature as long as required, until the Cook & Hold switch is turned off. <i>Note: The HOLD indicator will illuminate when the timer reaches the hold position, until the Cook & Hold switch is turned off.</i>

5.5 Grill/Broil

	1. Grilling / Broiling: Set thermostat fully clockwise to the GRILL position, the GRILL indicator will illuminate to show the GRILL function has been set and the heating indicator will also illuminate whenever the element is on. It is recommended that the GRILL function is only used with the oven door open, as the oven fan is then automatically off. However if the GRILL function is used with the door closed, the element will cycle when the oven temperature reaches 300°C (570°F) to prevent damage to the oven.
	2. Load oven Place an oven shelf towards the top of the oven. When the element has reached bright red (approximately 5 minutes) position the dish under the element. It is recommended to heat one side of the food and then turn it over to heat another side.
	3. Set bake timer to desired time: To set timer, turn knob clockwise to the required time. At any stage, the time can be adjusted in either direction. For settings less than 10 minutes, first set to a greater setting then turn down to the required time. <i>Note:</i> <i>This 60 minute timer is completely independent of the oven control.</i>
	4. Time up When the timer reaches 0 minutes, the buzzer sounds and the BAKE TIME indicator illuminates. To cancel the buzzer and indicator, turn the timer fully anticlockwise to the off position.
	5. Unload oven Open the door and unload the oven. When the door is opened, the fan will stop automatically while the elements remain working so that the heat can recover to the set value quickly.
This oven mode, having a larger capacity than a normal oven, has a better cooking speed and lower and more even temperature. Like all other excellent recipe, for reference, we provide a list of cooking time and temperature, other than spreading a culinary secret.	



Toasting:

Select the temperature of 20°C (35°F), which is lower than the operation temperature of a normal oven, to preheat the oven till the heating indicator turns off, at which time the oven reaches the ideal temperature for placing the food into it. Care shall be taken to maintain some distance between the cooking tray and the oven wall. The information provided below is just for reference; please take your consideration when cooking.

FOOD	TEMP °C	TEMP °F	TIME
Sponges	165	330	10-12 mins
Small cakes	165	330	8-12 mins
Butter cakes	160	320	35 mins
Fruit loaf	150	300	40-50 mins
Macarons	160	320	15-20 mins
Biscuits	140	285	12-20 mins
Shortbread	130	265	15-20 mins
Scones	200	390	10-12 mins
Madeira	165	330	35-50 mins
Bread	175	350	25-35 mins
Plain fruit cake	165	330	1-1,5 hrs
Rich fruit cake	130	265	2-3 hrs
Gingerbread	140	285	35-50 mins
Baked custard	130	265	50 mins
Soufflé	165	330	25 mins
Rice pudding	130	265	2-3 hrs
Pastry			
- Puff	220	430	8-12 mins
- Short	175	350	8-12 mins
- Flakey	205	400	8-12 mins
- Jam	185	365	12-20 mins
- Fruit	185	365	35 mins

Baking:

Set the oven temperature to 150-170°C (300°F-340°F). The hot air circulating in the oven reduces moisture loss and shrinkage. Baking times can be reduced by approximately 10 minutes per kg accordingly.

MEAT	TIME per kg
Beef – Rare	30-40 mins
Beef – Medium	40-50 mins
Beef – Well done	50-60 mins
Veal	50-70 mins
Lamb	30-40 mins
Duck	50 mins
Goose	50 mins
Turkey	30-40 mins
Chicken	
- Under 1kg	50-60 mins
- Over 1kg	40 mins



Cook & Hold

This system will automatically cook food for a set time, then hold the oven at a preset temperature indefinitely to maintain food at a serving temperature after cooking has been completed.

When the oven has reached the set temperature, place food in the oven, set roast cooking time and depress the Roast & Hold button. The hold indicator will illuminate when cooking is complete.

To return to normal operation, push the Roast & Hold switch again (switch will stop illuminating).

Browning

Different foods may be cooked together, like baking and roasting may be carried out simultaneously. Food which requires a slightly higher temperature or more browning should be placed at the top of the oven, so that the broil element may be selected (with the door shut) during the last few minutes of cooking. As the top element is quite powerful, keep a close watch on browning progress.

Grilling/Broiling

Turn the oven thermostat right around to GRILL/BROIL. Place an oven rack normally on the second position from the top. Place the food on a grill tray. This allows fat to drain, to prevent smoking. Lay the shelves at the top and when the element has reached a bright red (5 minutes) , place the dish under the GRILL/BROIL element. Heat food on one side, then turn over to the other side.

When toasting bread, sandwiches etc., those food shall be put on a scone tray on the top rack position. Do not close the oven door when broiling.

FOOD	THE TIME NEEDED FOR EACH SIDE
Meat steak—25mm thick	
- Thin	6-8 mins
- Medium	9-11 mins
Ribs	
- 25mm thick	12-15 mins
Bacon	3-4 mins
Ham 15mm thick	8-10 mins
Tomato – half	10-12 mins
Mushroom	10-12 mins
Onion	10-15 mins

6. Routine Inspection

It is necessary to check the machine daily.

Check the machine regularly can avoid serious accident happens.

Stop using if user feels that there are some problems in the circuit or machine.

Check the situation of the machine before or after using every day.

Before using: Whether the machine is tilted?

- Whether the control panel is damaged?
- Whether the power cord is aging, cracking or damaged?

During using: Whether there is strange odor or vibration noise?

- Whether the temperature is out of control or any electric leakage?
- Whether the power is normal?



7. Cleaning & Maintenance

1. Always turn off the power supply and remove the plug before Cleaning.
2. This appliance is not waterproof. Do not use a water jet spray to clean the interior or exterior of the appliance, or use a water jet in the vicinity of the appliance.
3. **Exterior:** Clean with a good quality stainless steel cleaning compound. Do not use harsh abrasive cleaners as this could damage the surface finish.
4. **Interior:** Ensure that the chamber is cool. Do not use wire brushes, steel wool or sharp utensils. Clean the interior regularly with a good quality oven cleaner. Take care not to damage the fan or the tube at the top of the chamber which controls the thermostat.
5. **Shelves:** To remove, slide out to the stop position, raise the front edge up, and lift out.
6. **Side racks:** Undo the thumbscrew securing rack to side of oven, disengage location pin at front by swinging rack towards center of oven, and pull rack forward. To replace, engage rack in rear holes, engage location pin at front by swinging rack towards side of oven, and replace thumbscrew.
7. **Bottom element cover:** Lift out element enameled cover and thoroughly clean at least per week.
8. **Fan baffle:** To remove, unscrew the oven lamp glass and take the baffle out. To replace, fit the baffle bottom edge to the bottom elements terminal plate and secure the oven glass. Do not over tighten the lamp glass.
9. **Oven seals:** To remove, hold each seal at the center and pull forward until it unclips. Remove side seals first, followed by top and bottom seals. Clean with hot water and detergent. Take care to avoid damages. Replace seals with the lip facing the oven opening. Fit top and bottom seals first, followed by the side seals.
10. **Oven door glass:** Clean with a good quality glass cleaner.

8. Failure Analysis & Trouble Shooting

FAQs about electric oven:

Symptoms	Causes	Solutions
The appliance does not operate.	1. The main circuit breaker on the wall, or the circuit breaker on the power board or the fuse is off. 2. The power switch of the oven is off.	1. Turn it on. 2. Press down the switch and the switch will illuminate.
Bake timer does not countdown.	The bake timer do not set correctly.	For settings less than 10 minutes, first set to greater setting then turn back to desired setting.
Cook timer does not countdown.	The cook & hold button does not be pressed down.	Press down the cook & hold button (the cook time only works under the cook & hold mode).
Oven light does not illuminate.	Blown bulb.	Replace the bulb.
No water/steam insert into the oven (applicable for special order only).	The water source is off.	Turn on the water source.

Aforementioned troubles are just for reference. If any failure occurs, please stop using the product and inform the professional technicians to check and repair.



Geachte Gebruiker & Klant,

Allereerst bedankt voor het kopen en gebruiken van ons product. Alle informatie en richtlijnen in deze gebruikershandleiding voldoen aan bepaalde toegepaste voorschriften, die voortkomen uit onze kennis en ervaring die we op lange termijn hebben opgebouwd en uit de huidige situatie van projectontwikkeling.

Beperkt tot een aantal speciale structuren, extra specifieke items of nieuwe technologische wijzigingen, kan de werkelijke gebruikssituatie afwijken van wat in deze gebruikershandleiding wordt vermeld. Als u vragen heeft, aarzel dan niet om contact op te nemen met de fabrikant via de methode die wordt getoond op de achterkant van deze handleiding.

Maak dit document ter wille van de veiligheid en efficiënt gebruik beschikbaar voor gebruikers. Laat ze deze handleiding aandachtig lezen voordat ze enige actie op dit apparaat uitvoeren, vooral bij het opstarten.

Deze handleiding is niet van toepassing voor personen met een lichamelijke of geestelijke handicap, onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, waaronder kinderen.

De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af in het geval dat gebruikers de instructies of richtlijnen die hier worden vermeld niet volgen.

De gebruikershandleiding moet dicht bij het apparaat worden bewaard, zodat gebruikers die gemakkelijk kunnen lezen voor gebruik. We hebben de volledige bevoegdheid om verdere technische wijzigingen van het apparaat te voorzien, in het kader van een verdere ontwikkeling van de prestatieverbeteringskenmerken



Waarschuwing

- Elke zelfaanpassing, verkeerde installatie, aanpassing of onderhoud kan leiden tot verlies van eigendom of ongeval. Neem contact op met de fabrikant voor aanpassingen of onderhoud en laat het werk uitvoeren door een getrainde en gekwalificeerde persoon.
- Houd de machine uit veiligheidsoverwegingen uit de buurt van vloeistoffen, gassen of andere objecten die ontvlambaar of explosief zijn.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met fysiologische, perceptuele of mentale beperkingen of personen met onvoldoende ervaring of kennis (inclusief kinderen). Alleen onder de voorwaarden om voldoende toezicht te houden en de persoonlijke veiligheid te garanderen, evenals de juiste instructies en begeleiding, kunnen degenen die hierboven werden genoemd een bepaalde werking van dit apparaat uitvoeren.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding veilig. Bij overdracht/verkoop van het apparaat aan een derde partij, moeten de handleidingen samen met het apparaat worden overgedragen. Alle gebruikers moeten het apparaat bedienen volgens de gebruikershandleiding en de bijbehorende veiligheidsrichtlijnen.
- Bewaar of gebruik geen gas, vloeistof of voorwerpen die ontvlambaar of explosief zijn in de buurt van de montagepositie van het apparaat.
- Als dit apparaat in de buurt van muren, scheidingswanden of keukenmeubilair en dergelijke wordt geplaatst, is het raadzaam deze voorzieningen te maken met onbrandbaar materiaal, anders te bedekken met onbrandbaar hittebestendig materiaal en aandacht te besteden aan brandpreventie-voorschriften.
- Gebruik geen extra voeding die niet is gemarkeerd op het product, en ook geen fittingen die niet voldoen aan de veiligheidsnormen.
- Laat het netsnoer nooit in contact komen met warmtebronnen of scherpe randen. De voedingskabel mag niet worden gevouwen, gebogen of verward. Dompel het niet onder in water. Plaats het apparaat of andere objecten nooit op het netsnoer. Als er zich een anomalie voordoet, stop dan met het gebruik van het apparaat. Als het netsnoer is beschadigd, laat het dan vervangen door een apparaat dat voldoet aan de plaatselijke commerciële elektrische norm en de vereiste door een geautoriseerd servicecentrum of een gekwalificeerde elektricien.
- Als het product defect is of niet goed functioneert, sluit het apparaat dan onmiddellijk af en neem contact op met de klantenservice.
- Alleen accessoires of reserveonderdelen die door de fabrikant zijn aanbevolen, kunnen worden gebruikt. Anders neemt de fabrikant geen verantwoordelijkheid als gevolg hiervan.
- Gebruik geen waterstralen bij het apparaat voor schoonmaak, en blokkeer de in-/uitlaat van het apparaat niet.
- De behuizing van het apparaat moet geaard worden om de veiligheid te garanderen. Bedankt voor uw medewerking!

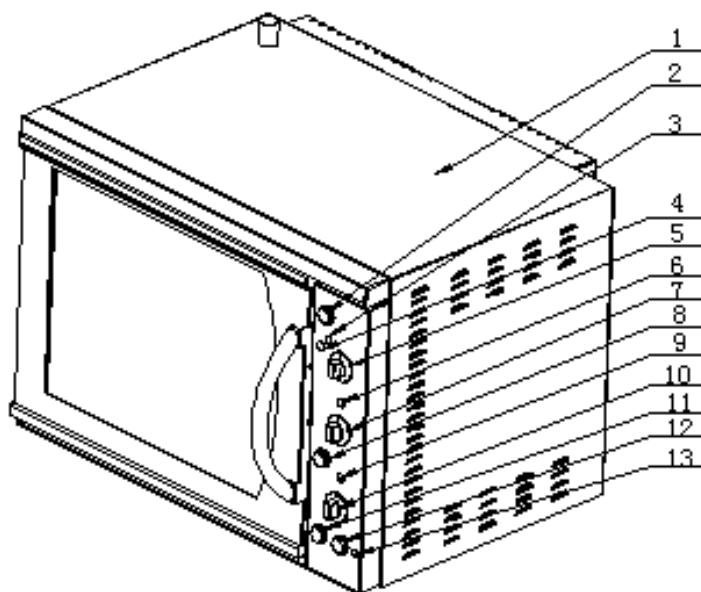
1. Functionele Introductie

Dit product wordt vervaardigd door ons bedrijf, gecombineerd met voordelen uit binnen- en buitenland. Het is nieuw qua ontwerp, redelijk qua structuur, eenvoudig in gebruik, volledig gemaakt van roestvrijstaal, duurzaam in gebruik en gemakkelijk in onderhoud. De thermostatische regeling maakt de temperatuur vrij instelbaar op een bepaald bereik in overeenstemming met voedselvereisten. Daarom is het de ideale uitrusting voor hotels, supermarkten, restaurants, fastfoodrestaurants en de levensmiddelenindustrie.



2. Structuur Schema & Werkingsprincipe

2.1 Structuurschema:



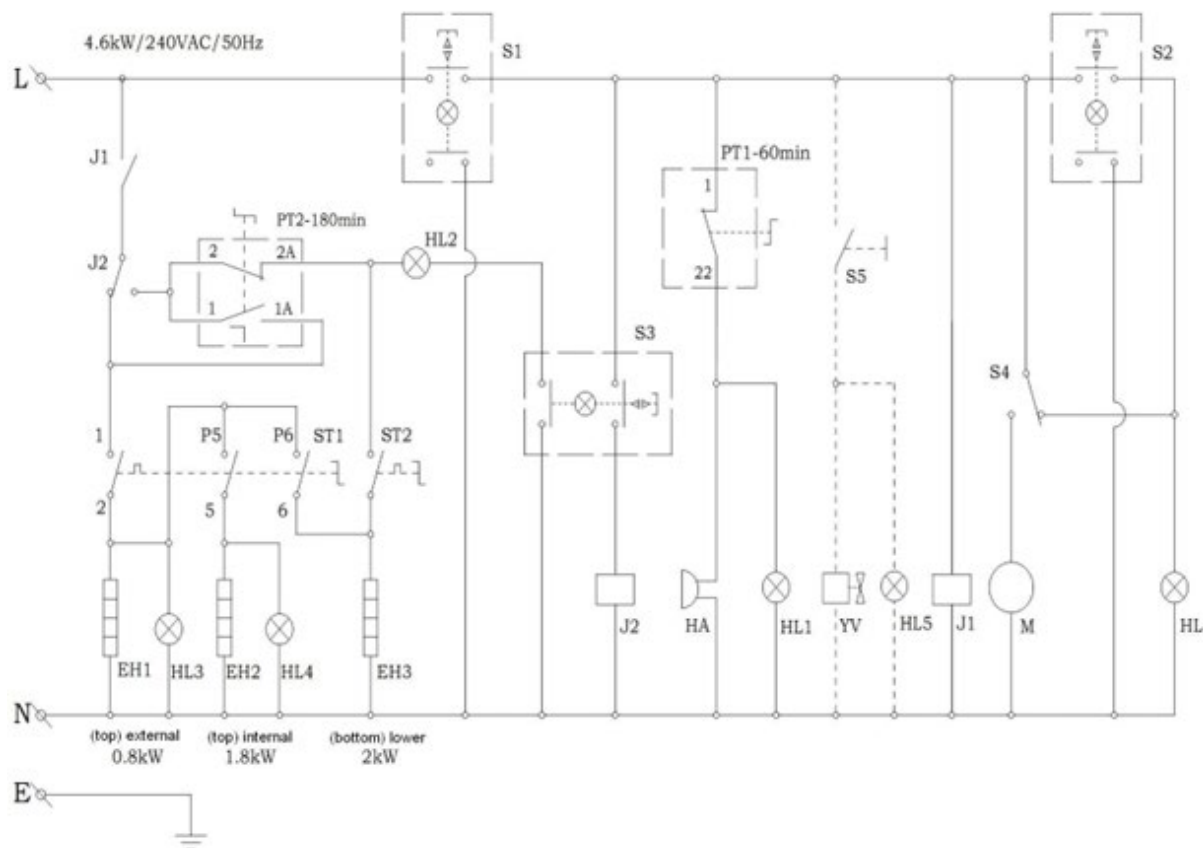
1. Ovenbehuizing
2. Stroomschakelaar
3. Verwarmingsindicator
4. Bakindicator
5. Thermostaat
6. Alarminicator
7. Instelling voor alarm
8. Timer-omschakelaar
9. Wachtindicator
10. Timerbediening
11. Verlichtingsschakelaar
12. Stoomschakelaar
13. Stoomindicator

2.2 Structurele en functionele kenmerken

1. Gladde oppervlakten, gemakkelijk te reinigen en hygiënisch.
2. Instelbare temperatuur volgens voedselvereisten.
3. Snel opwarmen, eenvoudige bediening en gemakkelijk onderhoud.



2.3 Elektrisch schema



MAX Working Power :2.8kW

S1, S2, S3 = Vergrendelbare schakelaars
 S4 = Eindschakelaar
 ST1, ST2 = Thermostaat
 HA = Zoemer
 M = Ventilator
 S5 = Stoomschakelaar

PT1, PT2 = Timer
 J1, J2, J3 = Relais
 EH1, EH2, EH3 = Verwarmingselement
 HL = Ovenlamp
 HL1 – HL5 = Indicator
 YV = Magneetventiel

3. Technische Parameters

Model	Afmetingen (mm)	Voltage (V)	Vermogen (W)
CUBE SS6	800×600×595	220-230V/50Hz	2.56-2.85kW



4. Voorzorgsmaatregelen en aanbevelingen

4.1 Transport en opslag

Bij transport voorzichtig behandelen en niet omgekeerd plaatsen om schade aan het omhulsel en de binnenkant te voorkomen. Opslaan in geventileerde ruimte zonder corrosieve gassen. Als het apparaat tijdelijk in de open lucht moet worden opgeslagen, moet het tegen regen worden beschermd.

4.2 Aanwijzingen voor installatie

Installatie:

1. Controleer voor gebruik of de installatie en werking correct zijn en voldoen aan elektrische, gezondheids- en veiligheidsvereisten.
2. Voordat u het apparaat aansluit op de voeding:
 - Verwijder de verpakking. Controleer de oven en bijbehorende onderdelen op schade. Meld eventuele schade onmiddellijk aan de transporteur of leverancier.
 - Verwijder eventuele beschermende plastic coating van de buitenpanelen.
 - Controleer of de volgende onderdelen bij uw oven geleverd zijn:
 - 4 x ovenroosters. Als er iets ontbreekt, neem dan onmiddellijk contact op met uw leverancier.
 - Monteer de poten en de handgreep.
3. Plaatsing:
 - Voor een goede ventilatie van de motor dienen de volgende minimumafstanden bij de installatie in acht te worden genomen: Bovenkant 200 mm, achterkant 25 mm, linker- en rechterkant 25mm.
 - Plaats de oven op zijn werkpositie. Gebruik een waterpas om te controleren of de oven waterpas staat van links naar rechts en van voor naar achter. (Als u dit niet doet, kan er ongelijkmatig koken ontstaan).
 - Plaats het apparaat zo dat de ovenroosters gemakkelijk toegankelijk zijn om gerechten in de oven te plaatsen en eruit te halen.
 - **DE VENTILATIEOPENING AAN DE BOVENKANT VAN DE OVEN MAG NOOIT GEBLOKKEERD WORDEN.**
4. Twee apparaten
 - Als u van plan bent om een apparaat boven op een ander apparaat te plaatsen, dienen de 31 mm hoge afstandsvoetjes te worden gebruikt. Schroef deze voetjes vast en plaats het apparaat boven op het onderste apparaat, waar het veilig onder zijn eigen gewicht kan worden geplaatst voor normale toepassingen.
5. Elektrische aansluiting
 - Zorg ervoor dat het apparaat voorzien is van het juiste snoer en de juiste stekker.
 - Verwijder het achterpaneel, sluit het klemmenblok en de aardingslip aan.
 - **DIT APPARAAT DIENTTE WORDEN GEAARD**
6. Wateraansluiting (alleen van toepassing op model YXD-6A-P).

Let op:

1. Zorg ervoor dat de voedingsspanning overeenkomt met de werkspanning van het apparaat.
2. Het apparaat is uitgerust met een aardingsbout aan de achterkant, die moet worden aangesloten met koperdraad van minstens 1,5 mm² en aardingsdraad die voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
3. Nadat de installatie is voltooid, controleer of alle aansluitingen goed vastzitten, of de spanning binnen normale waarden valt en of de aardingsvoorziening betrouwbaar is.
4. De vaste bedrading moet voorzien zijn van een tweepolige schakelaar met een contactopening van 3 mm op de polen. Het is raadzaam om een aardlekschakelaar te installeren. Plaats geen voorwerpen voor de schakelaar om gemakkelijke bediening te garanderen.
5. Houd in de directe omgeving van het apparaat geen brandbare of explosieve materialen. Zorg ervoor dat de omgevingstemperatuur onder de 45 °C blijft en de relatieve luchtvochtigheid lager is dan 85%.
6. De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.



4.3 Bijzondere aandachtspunten

1. Dit product betreft een professioneel apparaat dat enkel bediend dient te worden door getrainde koks en niet geschikt is voor huishoudelijk gebruik.
2. Kantel het apparaat niet tijdens het gebruik.
3. Probeer het apparaat niet uit elkaar te halen of aanpassingen te maken. Het demonteren en zelf wijzigen kan leiden tot ongelukken.
4. Open de behuizing van het apparaat niet. Het product bevat een hoogspanningscircuit, demontage van de behuizing kan elektrische schokken veroorzaken.
5. Trek de stekker uit het stopcontact en schakel de stroomtoevoer uit voordat u het apparaat schoonmaakt.
6. Richt tijdens het schoonmaken geen waterstraal op het apparaat. Water kan elektriciteit geleiden en dat kan leiden tot een elektrische schok.
7. Sla niet op het apparaat en plaats er geen zware voorwerpen op. Abnormale werking kan schade en gevaar veroorzaken.
8. Pas op voor brandwonden door hoge temperaturen. Raak het apparaat niet rechtstreeks met de handen aan vanwege de hoge temperatuur tijdens of na gebruik.
9. Schakel de elektrische schakelaar zo snel mogelijk uit wanneer u zich in de buurt van een onweerszone bevindt om schade te voorkomen.
10. Beschadig het bedieningspaneel niet met harde of scherpe voorwerpen.
11. Schakel de schakelaars uit na gebruik.
12. Laat onderhoud uitvoeren door gekwalificeerde technici; het inschakelen van anderen voor dit werk brengt risico's met zich mee.
13. Indien het netsnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, de onderhoudsafdeling of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.

5. Werkinstructies & Bedieningsschema

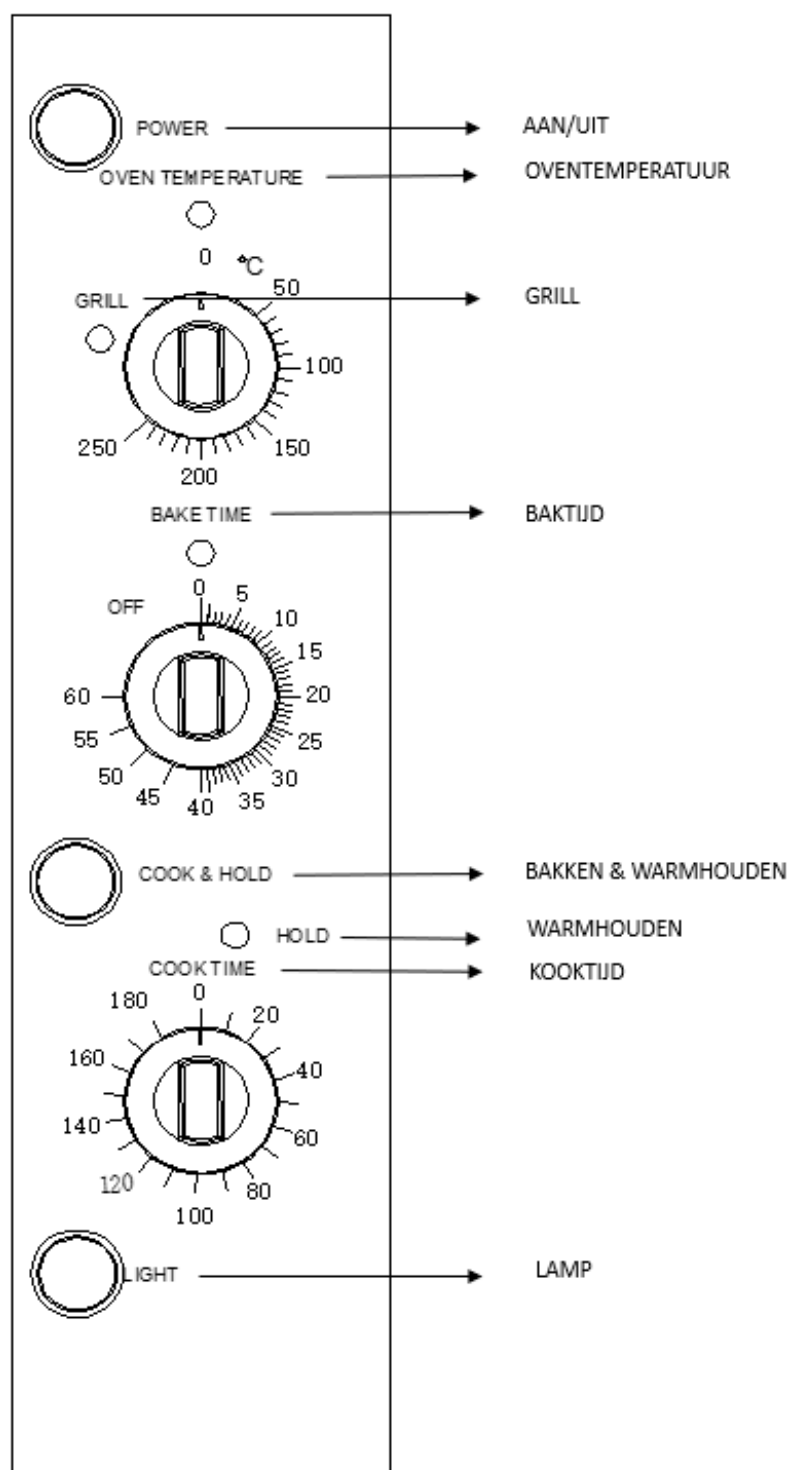
Laat de oven gedurende 1 uur op 200°C (400°F) werken om eventueel aanwezige dampen of geuren te verwijderen.

5.1 Bedieningsschema

	AAN/UIT:	Druk op deze knop om de stroom in of uit te schakelen. Wanneer het apparaat is ingeschakeld, gaat de voedingsindicator branden.
	THERMOSTAAT:	Bereik: 50-250°C (120-550°F). Wanneer het ingesteld is, brandt de indicator. Kook-/Convectiestand: Als de kookfunctie is ingesteld, gaat de indicator branden. Tijdens het opwarmen is de verwarmingsindicator actief..
	BAKTIMER:	1 uur timer. De zoemer gaat af als de timer op "0" staat.
	BAKKEN & WARMOUDEN (COOK & HOLD):	Druk op de schakelaar om de warmhoud-functie te activeren. Bij het opstarten brandt de schakelaar.
	KOOKTIMER:	3 uur timer. Wanneer de timer op "0" staat, worden de producten op 75°C (167°F) gehouden.
	STOOM:	(Alleen van toepassing op speciale bestellingen) Druk op de schakelaar om stoom te produceren. Houd de schakelaar ingedrukt om stoom in de bereidingskamer te brengen.
	LAMP:	Druk op de schakelaar om de lamp te activeren. Wanneer de schakelaar ingedrukt wordt, gaat de lamp branden.



5.2 Bedieningspaneel





5.3 Bakken/Garen

	1. Zet de aan/uit-schakelaar aan: De aan/uit-schakelaar gaat branden wanneer erop gedrukt wordt.
	2. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur: Wanneer de temperatuur is ingesteld, gaat de verwarmingsindicator branden.
	3. Plaats het gerecht in de oven: Zodra de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, opent u de deur en plaatst u het gerecht in de oven. Beperk de tijd dat de ovendeur open is tot een minimum zodat de temperatuur wordt behouden. <i>Opmerking: Wanneer u de deur opent, stopt de ovenventilator en gaat het ovenlampje aan.</i>
	4. Stel de baktimer in op de gewenste tijd: Draai de timerknop met de klok mee om de gewenste tijd in te stellen. U kunt op elk moment de tijd in beide richtingen aanpassen. Voor instellingen korter dan 10 minuten, begint u eerst met een langere tijdsinstelling en draait u vervolgens terug naar de gewenste tijd. <i>Opmerking: Deze timer werkt volledig onafhankelijk van de ovenbediening.</i>
	5. Wataansluiting (alleen van toepassing op model YXD-6A-P)
	6. Ovenlamp: Om het product tijdens het bakken te bekijken, drukt u op de lichtschakelaar op het bedieningspaneel. Het lampje blijft branden zolang de schakelaar in de aan-stand staat.
	7. Timer is afgelopen: Wanneer de timer 0 min bereikt, gaat de zoemer af en gaat de BAKTIMER-indicator branden. Om de zoemer te annuleren, draait u de timer volledig linksom naar de uit-stand.
	8. Haal het gerecht uit de oven: Open de deur en haal het gerecht uit de oven. <i>Opmerking: Wanneer u de deur opent, stopt de ovenventilator en gaat het ovenlampje aan.</i>

5.4 Koken & Warmhouden

	1. Zet de aan/uit-schakelaar aan: De aan/uit-schakelaar gaat branden wanneer erop gedrukt wordt.
	2. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur: Wanneer de temperatuur is ingesteld, gaat de verwarmingsindicator branden.
	3. Plaats het gerecht in de oven: Zodra de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, opent u de deur en plaatst u het gerecht in de oven. Beperk de tijd dat de ovendeur open is tot een minimum zodat de temperatuur wordt behouden. <i>Opmerking: Wanneer u de deur opent, stopt de ovenventilator en gaat het ovenlampje aan.</i>
	4. Stel de cook & hold-timer in op de gewenste tijd: Deze timer van 3 uur wordt mechanisch aangedreven en wordt ingesteld door de timerknop met de klok mee naar de gewenste tijd te draaien. De timer kan op elk moment in beide richtingen worden aangepast. De timer heeft geen invloed tot de cook & hold-schakelaar wordt ingedrukt (terwijl deze oplicht).
	6. Druk op de cook & hold-schakelaar: De schakelaar gaat branden en de timer begint te lopen.



	6. Wataansluiting (alleen van toepassing op model YXD-6A-P)
	7. Ovenlamp: Om het product tijdens het bakken te bekijken, drukt u op de lichtsakelaar op het bedieningspaneel. Het lampje blijft branden zolang de sakelaar in de aan-stand staat.
	8. Warmhouden (<i>hold</i>): Bij het bereiken van de warmhoudtijd sakelt de hoofdthermostaat van de oven uit en zorgt een aparte vooraf ingestelde thermostaat ervoor dat het gerecht op de gewenste serveer-temperatuur blijft. Dit duurt tot de <i>cook & hold</i> -sakelaar wordt uitgeschakeld. Opmerking: Het <i>hold</i> -lampje licht op wanneer de timer de warmhoudstand bereikt en blijft branden totdat de <i>cook & hold</i> -sakelaar wordt uitgeschakeld.

5.5 Grillen/Braden

	1. Grillen / Braden: Draai de thermostaat volledig met de klok mee naar de GRILL-stand. Het GRILL-lampje gaat branden om aan te geven dat de GRILL-functie is geactiveerd, en het verwarmingslampje gaat ook aan wanneer het apparaat ingeschakeld is. Het wordt aanbevolen om de GRILL-functie alleen te gebruiken met de ovendeur open, omdat in dat geval de ovenventilator automatisch uitschakelt. Als u echter de GRILL-functie met gesloten deur gebruikt, zal het verwarmingselement uitgeschakeld worden zodra de oventemperatuur 300°C (570°F) bereikt om schade aan de oven te voorkomen.
	2. Plaats het gerecht in de oven Plaats een ovenrooster hoog in de oven. Zodra het verwarmingselement helderrood gloeit (na ongeveer 5 minuten), plaatst u het gerecht onder het element. Een aanbevolen werkwijze is om eerst één kant van het gerecht te verwarmen en het dan om te draaien om de andere kant te verwarmen.
	3. Stel de baktimer in op de gewenste tijd: Draai de timerknop met de klok mee om de gewenste tijd in te stellen. U kunt op elk moment de tijd in beide richtingen aanpassen. Voor instellingen korter dan 10 minuten, begint u eerst met een langere tijdsinstelling en draait u vervolgens terug naar de gewenste tijd. Opmerking: Deze 60-minuten timer werkt volledig onafhankelijk van de ovenbediening.
	4. Timer is afgelopen: Wanneer de timer 0 min bereikt, gaat de zoemer af en gaat de BAKTIMER-indicator branden. Om de zoemer te annuleren, draait u de timer volledig linksom naar de uit-stand.
	5. Haal het gerecht uit de oven: Open de deur en haal het gerecht uit de oven. Opmerking: Bij het openen van de deur zal de ventilator automatisch stoppen, terwijl de verwarmingselementen blijven werken, waardoor de temperatuur snel herstelt naar de ingestelde waarde.
Deze ovenstand, met een lagere capaciteit dan een conventionele oven, biedt een betere bereidings-snelheid en een lagere en gelijkmatigere temperatuur. Naast andere geweldige recepten, bieden we als referentie een lijst met kooktijden en -temperaturen, als aanvulling op het delen van culinaire expertise.	



Roosteren:

Selecteer een temperatuur die 20°C (35°F) lager is dan de normale werkingstemperatuur van een oven om de oven voor te verwarmen. Wacht tot de verwarmingsindicator uitgeschakeld is voordat u het gerecht in de oven plaatst. Op deze manier zal de oven de ideale temperatuur bereiken voor het plaatsen van het gerecht. Zorg ervoor dat er wat ruimte overblijft tussen de bakplaat en de wand van de oven.

De volgende informatie dient enkel als referentie en kan van pas komen tijdens het kookproces.

GERECHT	TEMP °C	TEMP °F	TIJD
Sponscake	165	330	10-12 min
Taartjes	165	330	8-12 min
Botercake	160	320	35 min
Vruchtenbrood	150	300	40-50 min
Macarons	160	320	15-20 min
Koekjes	140	285	12-20 min
Zandkoekjes	130	265	15-20 min
Scones	200	390	10-12 min
Madeira	165	330	35-50 min
Brood	175	350	25-35 min
Vruchtencake	165	330	1-1,5 uur
Rijke vruchtencake	130	265	2-3 uur
Peperkoek	140	285	35-50 min
Gebakken vla	130	265	50 min
Soufflé	165	330	25 min
Rijstpudding	130	265	2-3 uur
Gebak			
- Bladerdeeg	220	430	8-12 min
- Kort	175	350	8-12 min
- Vlokkig	205	400	8-12 min
- Jam	185	365	12-20 min
- Fruit	185	365	35 min

Bakken:

Stel de oventemperatuur in op 150-170°C (300°F-340°F). Door de circulatie van hete lucht in de oven wordt vochtverlies en krimp verminderd. De baktijden kunnen dienovereenkomstig met ongeveer 10 minuten per kg worden verminderd.

VLEES	TIJD per kg
Rundvlees - rauw	30-40 min
Rundvlees - medium	40-50 min
Rundvlees - doorbakken	50-60 min
Kalfsvlees	50-70 min
Lamsvlees	30-40 min
Eend	50 min
Gans	50 min
Kalkoen	30-40 min
Kip	
- Tot 1 kg	50-60 min
- Meer dan 1 kg	40 min



Bakken & warmhouden (*cook & hold*)

Dit systeem voert het kookproces automatisch uit gedurende een vooraf ingestelde tijd en handhaaft vervolgens de oven op een vooraf ingestelde temperatuur om het gerecht op serveertemperatuur te houden nadat het koken is voltooid. Zodra de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, plaatst u het gerecht in de oven, stelt u de kooktijd in en drukt u op de *Roast & Hold*-knop. De indicator voor “warmhouden” zal oplichten wanneer het koken is afgerond. Om terug te keren naar de normale werking, drukt u nogmaals op de *Roast & Hold*-knop (de indicator stopt met branden).

Bruinen

U kunt verschillende soorten gerechten gelijktijdig bereiden, zoals bakken en braden. Gerechten die een hogere temperatuur of extra bruining nodig hebben, moeten bovenaan de oven worden geplaatst, zodat het grill-element kan worden gebruikt tijdens de laatste paar minuten van het koken. Houd nauwlettend in de gaten, aangezien het bovenste element krachtig is.

Grillen/Braden

Draai de oventhermostaat rechtsom naar GRILL/BROIL-stand. Normaalgezien, plaats een ovenrek op de tweede positie van boven. Plaats het gerecht op een grillplaat om vet weg te laten lopen en rook te voorkomen. Plaats gerechten bovenaan en schuif het onder het GRILL/BROIL-element wanneer het element helder rood is (ongeveer 5 minuten). Warm één kant van het gerecht op en draai het dan om voor de andere kant.

Bij het roosteren bijvoorbeeld brood of sandwiches, gebruikt u een scone tray op het bovenste rek. Houd de ovendeur open tijdens het braden.

GERECHT	DE BENODIGDE TIJD VOOR ELKE KANT
Biefstuk – 25 mm dik	
- Dun	6-8 min
- Medium	9-11 min
Ribbetjes	
- 25 mm dik	12-15 min
Spek	3-4 min
Ham 15 mm dik	8-10 min
Tomaat – half	10-12 min
Champignon	10-12 min
Ui	10-15 min

6. Dagelijkse inspectie

Het is noodzakelijk om het apparaat dagelijks te controleren. Het regelmatig uitvoeren van inspecties kan ernstige incidenten voorkomen. Indien er enige twijfel bestaat over de elektrische verbindingen of de staat van het apparaat, stop dan onmiddellijk met het gebruik. Voer dagelijks vóór of na gebruik een visuele inspectie van het apparaat uit.

Voor gebruik: Staat het apparaat scheef?

- Is het bedieningspaneel beschadigd?
- Is het netsnoer verouderd, gebarsten of beschadigd?

Tijdens het gebruik: Zijn er ongewone geuren of trillingen waarneembaar?

- Is de temperatuur niet onder controle of is er een elektrische lekkage?
- Is de stroom normaal?



7. Reiniging & Onderhoud

1. Schakel altijd de stroomtoevoer uit en verwijder de stekker voordat u het apparaat schoonmaakt.
2. Houd er rekening mee dat dit apparaat niet waterbestendig is. Vermijd het gebruik van een waterstraal om zowel het interieur als exterieur van het apparaat schoon te maken en houd water weg bij het apparaat.
3. **Buitenkant:** Reinig met een goede kwaliteit reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen, aangezien deze de afwerking van het oppervlak kunnen beschadigen.
4. **Binnenkant:** Wacht tot de oven is afgekoeld. Gebruik geen staalborstels, staalwol of scherpe voorwerpen. Reinig de binnenkant regelmatig met een kwalitatieve ovenreiniger. Zorg ervoor dat u de ventilator of het buisje bovenaan in de oven waarmee de thermostaat wordt bediend, niet beschadigt.
5. **Roosters:** Om te verwijderen, schuif het rooster uit tot de stopstand, til de voorste rand omhoog en til deze eruit.
6. **Zijrekken:** Draai de duimschroef los waarmee het rek aan de zijkant van de oven vastzit, maak de locatiepin aan de voorkant los door het rek naar het midden van de oven te draaien, en trek het rek naar voren. Om terug te plaatsen, plaatst u het rek in de achterste gaten, klikt u de locatiepin aan de voorkant vast door het rek naar de zijkant van de oven te draaien, en plaatst u de duimschroef terug.
7. **Deksel onderelement:** Til de geëmailleerde afdekking van het element eruit en maak deze minstens elke week grondig schoon.
8. **Ventilatorafdekking:** Schroef het glas van de ovenlamp los en verwijder de ventilatorafdekking. Om terug te plaatsen, plaats de onderkant van de afdekking op de verbinding van de onderste elementen en bevestig het glas van de ovendeur. Draai het lampglas niet te vast.
9. **Ovenafdichtingen:** Om te verwijderen, trek elke afdichting in het midden naar voren totdat deze los klikt. Begin met de zijafdichtingen en vervolgens de boven- en onderafdichtingen. Reinig met warm water en afwasmiddel. Wees voorzichtig om beschadiging te voorkomen. Plaats de afdichtingen terug met de lip naar de opening van de oven. Start met de boven- en onderafdichtingen en daarna de zijafdichtingen.
10. **Ovenruit:** Reinig met een kwalitatieve glasreiniger.

8. Probleemoplossing

Symptomen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	1. De hoofdstroomonderbreker op de muur, of de stroomonderbreker op de voedingskaart of de zekering is uitgeschakeld. 2. De aan/uit-schakelaar van de oven staat uit.	1. Schakel het apparaat in. 2. Druk de schakelaar omlaag en de schakelaar gaat branden.
De baktimer telt niet af.	3. De baktimer is niet correct ingesteld.	Voor instellingen korter dan 10 minuten, eerst op een hogere stand zetten en dan terugdraaien naar de gewenste stand.
De kooktimer telt niet af.	De <i>cook & hold</i> -knop is niet ingedrukt.	Druk de <i>cook & hold</i> -knop in (de kooktimer werkt alleen in de <i>cook & hold</i> -modus).
Ovenlampje brandt niet.	De gloeilamp is doorgebrand.	Vervang het lampje.
Er komt geen water/stoom in de oven (alleen van toepassing op speciale bestellingen).	De watertoevoer is uitgeschakeld.	Zet de watertoevoer aan.

De hierboven genoemde problemen zijn slechts ter referentie. Als er een storing optreedt, stop dan met gebruiken en informeer de professionele technici om te controleren en te repareren.



Liebe Benutzer & Kunden,

Zunächst bedanken wir uns für den Kauf und die Nutzung unseres Produkts. Sämtliche Informationen und Richtlinien in dieser Bedienungsanleitung entsprechen bestimmten, geltenden Vorschriften, die sich auf unser langjährig erworbenes Wissen und Erfahrung, sowie aus Umständen bei aktuellen Projektentwicklungen ergeben.

Aufgrund von besonderen Konstruktionen, zusätzlich bestimmte Gegenstände oder Veränderungen durch neue Technologien, kann die tatsächliche Nutzung, von der in der Bedienungsanleitung beschrieben, abweichen. Sollten bei Ihnen irgendwelche Fragen auftreten, setzen Sie sich mit dem Hersteller, in der auf der Rückseite dieser Anleitung beschriebenen Form, in Verbindung.

Stellen Sie den Benutzern dieses Dokument aus Sicherheitsgründen und für eine optimale Nutzung zum Nachschlagen zur Verfügung. Lassen Sie sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen, bevor Sie dieses Gerät benutzen, besonders vor der Inbetriebnahme.

Diese Bedienungsanleitung ist nicht für jene mit körperlichen oder mentalen Einschränkungen, unzureichender Erfahrung und/oder unzureichenden Kenntnissen, einschließlich Kinder, geeignet.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung, falls die Benutzer, die hier aufgeführten Anweisungen oder Richtlinien nicht befolgen.

Die Bedienungsanleitung sollte in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden, damit die Benutzer sie bequem vor der Inbetriebnahme durchlesen können. Wir behalten uns das Recht vor, weitere technische Veränderungen am Gerät vorzunehmen, um Leistungsverbesserungen zu implementieren.



Warnhinweis

- Jede Eigenmodifikation, unsachgemäße Montage/Installation, Anpassung oder Wartung, kann zu Vermögensschäden oder Unfällen führen. Nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Hersteller auf, was Anpassungs- oder Wartungsarbeiten betrifft, um die entsprechenden Arbeiten von Fachleuten durchführen zu lassen.
- Halten Sie das Gerät, zu Ihrer eigenen Sicherheit, von Flüssiggas oder anderer Gegenständen fern, die entflammbar oder explosiv sind.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen bedient werden, die körperlich oder geistig beeinträchtigt sind oder unter Wahrnehmungsstörungen leiden oder jenen, die über nicht ausreichende Erfahrungen oder Kenntnisse (einschließlich Kinder) verfügen. Jene Personen, die oben erwähnt worden sind, dürfen das Gerät nur unter der Bedingung betreiben, dass sie ausreichend überwacht werden und deren persönliche Sicherheit durch ordnungsgemäße Anweisungen und Anleitungen gewährleistet ist.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie diese Anleitung sicher auf. Bei der Weitergabe/dem Verkauf des Geräts an einen Dritten, muss diese Bedienungsanleitung gemeinsam mit dem Gerät übergeben werden. Sämtliche Benutzer müssen das Gerät unter Einhaltung der entsprechenden Sicherheitsrichtlinien und der Bedienungsanleitung betreiben.
- Lagern oder benutzen Sie kein Gas, keine Flüssigkeiten oder Gegenstände in der unmittelbaren Umgebung des Aufstellungsortes des Geräts, die entflammbar oder explosiv sind.
- Falls dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden oder Küchenmöbel und ähnliches aufgestellt wird, ist es empfehlenswert, Einrichtungen aus nicht brennbarem Material zu verwenden, ansonsten verkleiden Sie diese mit nicht brennbarem, hitzebeständigem Material und beachten die Brandschutzvorschriften.
- Benutzen Sie keine zusätzliche Stromversorgung, die nicht auf dem Produkt angegeben ist und verwenden Sie keine Anschlüsse, die nicht dem Sicherheitsstandard entsprechen.
- Vermeiden Sie, dass das Stromkabel in Kontakt mit Wärmequellen oder scharfen Kanten kommt. Das Stromkabel darf weder zusammengerollt, gebogen oder verknotet werden. Tauchen Sie es nicht in Wasser. Stellen Sie das Gerät oder andere Gegenstände niemals auf das Stromkabel. Falls es zu einem nicht sicheren Betriebszustand des Geräts kommt, stoppen Sie den Betrieb des Geräts. Falls das Stromkabel beschädigt ist, lassen Sie es von einem autorisierten Service-Center oder einem qualifizierten Elektriker durch eines austauschen, das dem lokalen Elektrostandard für die gewerbliche Nutzung entspricht.
- Falls es zu einer Gerätestörung kommt, schalten Sie das Gerät unverzüglich aus und nehmen mit dem Kundendienst Kontakt auf.
- Es dürfen nur Zubehör oder Ersatzteile verwendet werden, die vom Hersteller empfohlen werden. Andernfalls übernimmt der Hersteller keine Haftung dafür.
- Halten Sie das Gerät für die Reinigung nicht unter einen Wasserstrahl. Blockieren Sie die Ein- und Ausgänge des Geräts nicht.
- Das Gehäuse des Geräts muss geerdet sein, um die Sicherheit gewährleisten zu können. Vielen Dank für Ihre Mitarbeit/Kooperation!

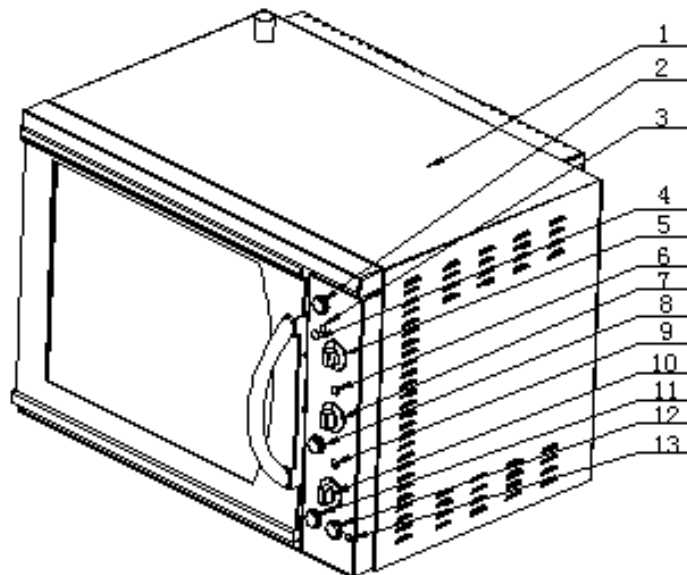
1. Einführung in die Funktionen

Dieses Produkt wird von unserem Unternehmen hergestellt, was die Vorteile aus dem In- und Ausland vereint. Das Gerät verfügt über ein neues Design, eine vernünftige Konstruktion, ist leicht zu bedienen, vollständig aus Edelstahl hergestellt, langlebig und komfortabel in der Wartung. Dank der Thermostatregelung ist die Temperatur in einem bestimmten Bereich frei einstell-/wählbar, abhängig vom jeweiligen Nahrungsmittel. Aus diesem Grund ist es das ideale Gerät für Hotels, Supermärkte, Restaurants, westliche Restaurants, Fast-Food-Ketten und die Lebensmittelindustrie.



2. Schematische Abbildung der Konstruktion & Funktionsweise

2.1 Schematische Abbildung der Konstruktion:



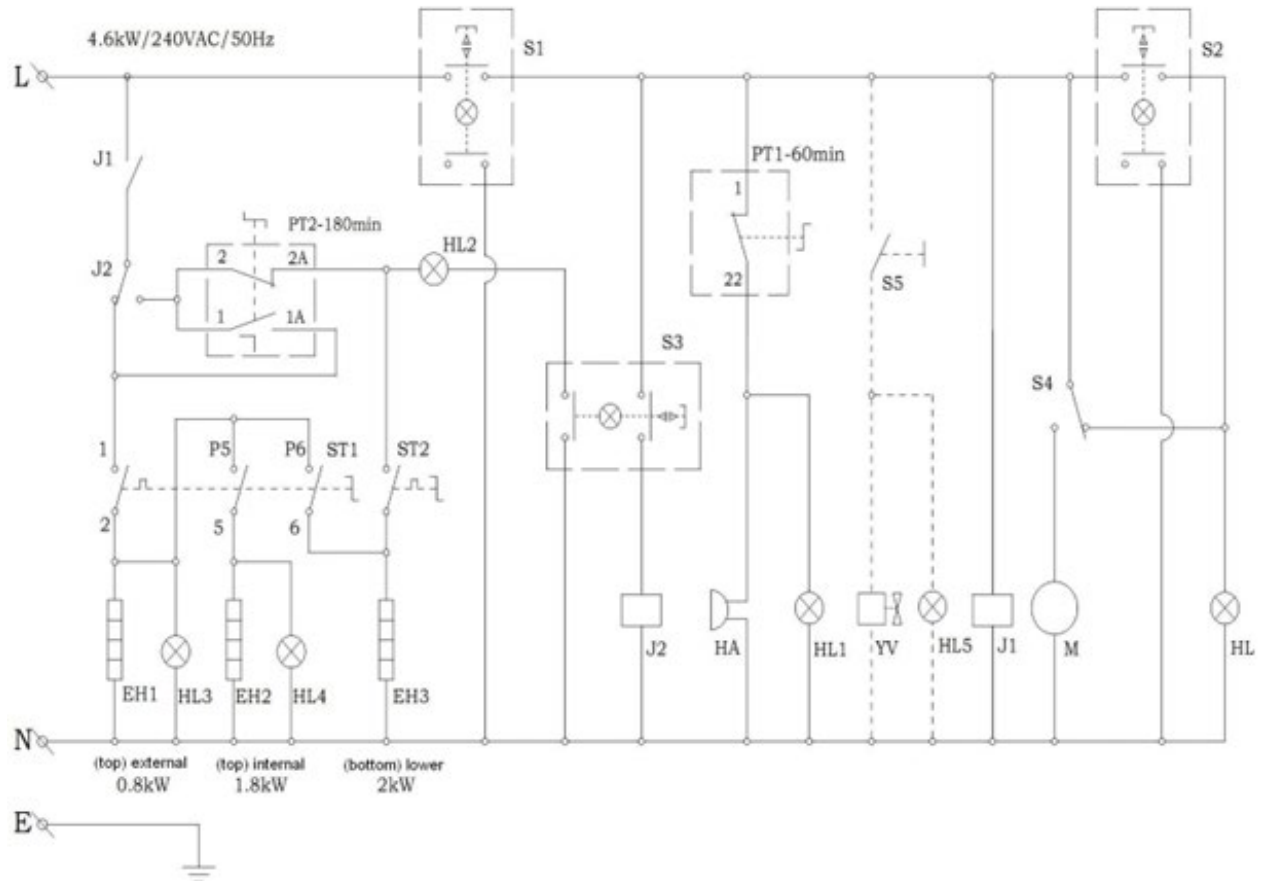
1. Gehäuse des Ofens
2. Netzschalter
3. Heizungsanzeige
4. Back-Anzeige
5. Thermostat
6. Alarm-Anzeige
7. Alarm-Timer-Steuerung
8. Schalter zur Umschaltung des Timers
9. Halten-Anzeige
10. Timer-Steuerung
11. Schalter für die Beleuchtung
12. Dampfschalter
13. Dampfanzeige

2.2 Strukturelle & funktionale Merkmale

1. Glatte Oberflächenbehandlung, leicht zu reinigen, sauber und hygienisch.
2. Die gewünschte Temperatur kann entsprechend den Lebensmittelanforderungen eingestellt werden.
3. Schnelles Aufheizen, einfache Bedienung und bequeme Wartung.



2.3 Electric Diagram



MAX Working Power :2.8kW

S1, S2, S3 = Selbstverriegelnde Schalter
 S4 = Selbstverriegelnde Schalter
 ST1, ST2 = Thermostat
 HA = Buzzer
 M = Lüfter
 S5 = Dampfschalter

PT1, PT2 = Timer
 J1, J2, J3 = Relais
 EH1, EH2, EH3 = Heizelement
 HL = Backofenlampe
 HL1 – HL5 = Anzeige
 YV = Solenoidventil

3. Technische Daten

Modell	Abmessungen (mm)	Spannung (V)	Leistung (W)
CUBE SS6	800×600×595	220-230V/50Hz	2.56-2.85kW



4. Vorsichtsmaßnahmen & Empfehlungen

4.1 Transport und Lagerung

Während des Transports sollten Sie das Gerät vorsichtig handhaben und nicht auf den Kopf stellen, um eine Beschädigung des Gehäuses und des Inneren zu vermeiden. Das verpackte Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum ohne korrosive Gase gelagert werden. Wenn das Gerät vorübergehend im Freien gelagert werden muss, müssen Sie es gegen Regen schützen.

4.2 Hinweise zur Montage

Montage:

1. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass Einbau und Handhabung ordnungsgemäß erfolgt sind und den elektrischen, gesundheitlichen und sicherheitsrelevanten Anforderungen entsprechen.
2. Vor dem Anschluss an das Stromnetz:
 - Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Überprüfen Sie den Ofen und alle Teile auf Schäden. Melden Sie eventuelle Schäden sofort dem Spediteur oder Lieferanten.
 - Entfernen Sie die Plastikschutzschicht von den Außenwänden.
 - Überprüfen Sie, ob folgende Teile mit Ihrem Backofen geliefert wurden:
 - 4 x Backofeneinlegeböden. Sollte eines der Teile fehlen, wenden Sie sich bitte so schnell wie möglich an Ihren Händler.
 - Montieren Sie die Beine und den Griff.
3. Standort:
 - Um eine korrekte Belüftung des Motors zu gewährleisten, müssen Sie die folgenden Mindestabstände bei der Installation einhalten: Oben 200mm, Hinten 25mm, Linke Seite 25mm, Rechte Seite 25mm.
 - Stellen Sie den Backofen in seine Arbeitsposition. Verwenden Sie eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass der Backofen horizontal und vertikal ausgerichtet ist. (Wenn Sie dies nicht tun, kann es zu ungleichmäßigem Garen kommen).
 - Das Gerät sollte so aufgestellt werden, dass die Einlegeböden zum Be- und Entladen leicht erreichbar sind.
 - **DIE LÜFTUNGSÖFFNUNG AN DER OBERSEITE DES BACKOFENS DARF NICHT VERDECKT WERDEN.**
4. Doppel-Einheit
 - Wenn Sie ein Gerät auf ein anderes montieren möchten, müssen Sie die 31 mm hohen Distanzfüße verwenden. Diese kurzen Füße werden angeschraubt und die Einheit auf die untere Einheit gehoben, wo sie für gewöhnliche Anwendungszwecke sicher unter ihrem eigenen Gewicht stehen bleibt.
5. Elektrischer Anschluss
 - Vergewissern Sie sich, dass das Gerät mit einem geeigneten Kabel und Stecker ausgestattet ist.
 - Entfernen Sie die Rückwand, schließen Sie die Klemmleiste und den Erdungsanschluss an.
 - **DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN**
6. Wasserleitungsanschluss (gilt nur für das Modell YXD-6A-P)).

Hinweis:

1. Die Versorgungsspannung muss mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
2. Das Gerät ist an der Rückseite mit einem Erdungsbolzen ausgestattet, der mit einem Kupferdraht von mindestens 1,5 mm² und einem Erdungsdraht, der den Sicherheitsvorschriften entspricht, zuverlässig verbunden werden sollte.
3. Prüfen Sie nach der Installation, ob die Verbindung locker ist, ob die Spannung normal ist und ob die Sicherheitserdung zuverlässig ist.
4. Die feste Verlegung des Kabels sollte mit einem allpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von 3mm an den Polen ausgestattet sein. Es ist ratsam, einen Fehlerstromschutzschalter zu installieren. Stapeln Sie keine Utensilien vor dem Schalter, um die Bedienung zu erleichtern.
5. In der Nähe des Montageortes sollten keine brennbaren oder explosiven Gegenstände gelagert werden. Die Umgebungstemperatur sollte weniger als 45°C und die relative Luftfeuchtigkeit weniger als 85% betragen.
6. Die Installation sollte von einem professionellen Techniker durchgeführt werden.



4.3 Besondere Hinweise

1. Dieses Produkt ist ein gewerbliches Gerät, das von einem ausgebildeten Koch bedient werden muss und nicht für den privaten Gebrauch geeignet ist.
2. Schwenken oder kippen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
3. Zerlegen Sie das Gerät nicht und bauen Sie es nicht selbst um. Eine Demontage oder ein Eigenumbau kann zu Verletzungen führen.
4. Öffnen Sie nicht das Gehäuse des Geräts. Das Gerät enthält einen Hochspannungsschaltkreis, die Demontage des Gehäuses kann einen elektrischen Schlag verursachen.
5. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und unterbrechen Sie die Stromzufuhr.
6. Richten Sie während der Reinigung den Wasserstrahl nicht auf das Gerät. Wasser kann Strom leiten, was zu einem elektrischen Schlag führen kann.
7. Klopfen Sie nicht auf das Gerät und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Ein unsachgemäßer Betrieb kann zu Schäden und Gefahren führen.
8. Hohe Temperaturen können zu Verbrühungen führen. Berühren Sie das Gerät wegen der hohen Temperatur während oder nach dem Betrieb nicht direkt mit den Händen.
9. Um Schäden zu vermeiden, schalten Sie den Stromschalter so schnell wie möglich aus, wenn Sie sich in der Nähe eines Gewitters befinden.
10. Zerstören Sie das Bedienfeld nicht mit harten oder scharfen Gegenständen.
11. Schalten Sie nach der Arbeit die Schalter aus.
12. Die Wartung sollte von qualifizierten Technikern durchgeführt werden, es ist gefährlich für Dritte, diese Arbeiten durchzuführen.
13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte der Austausch durch den Hersteller oder seine Wartungsabteilung oder ähnliches Fachpersonal erfolgen, um Gefahren zu vermeiden.

5. Arbeitsanweisungen & Arbeitsablauf

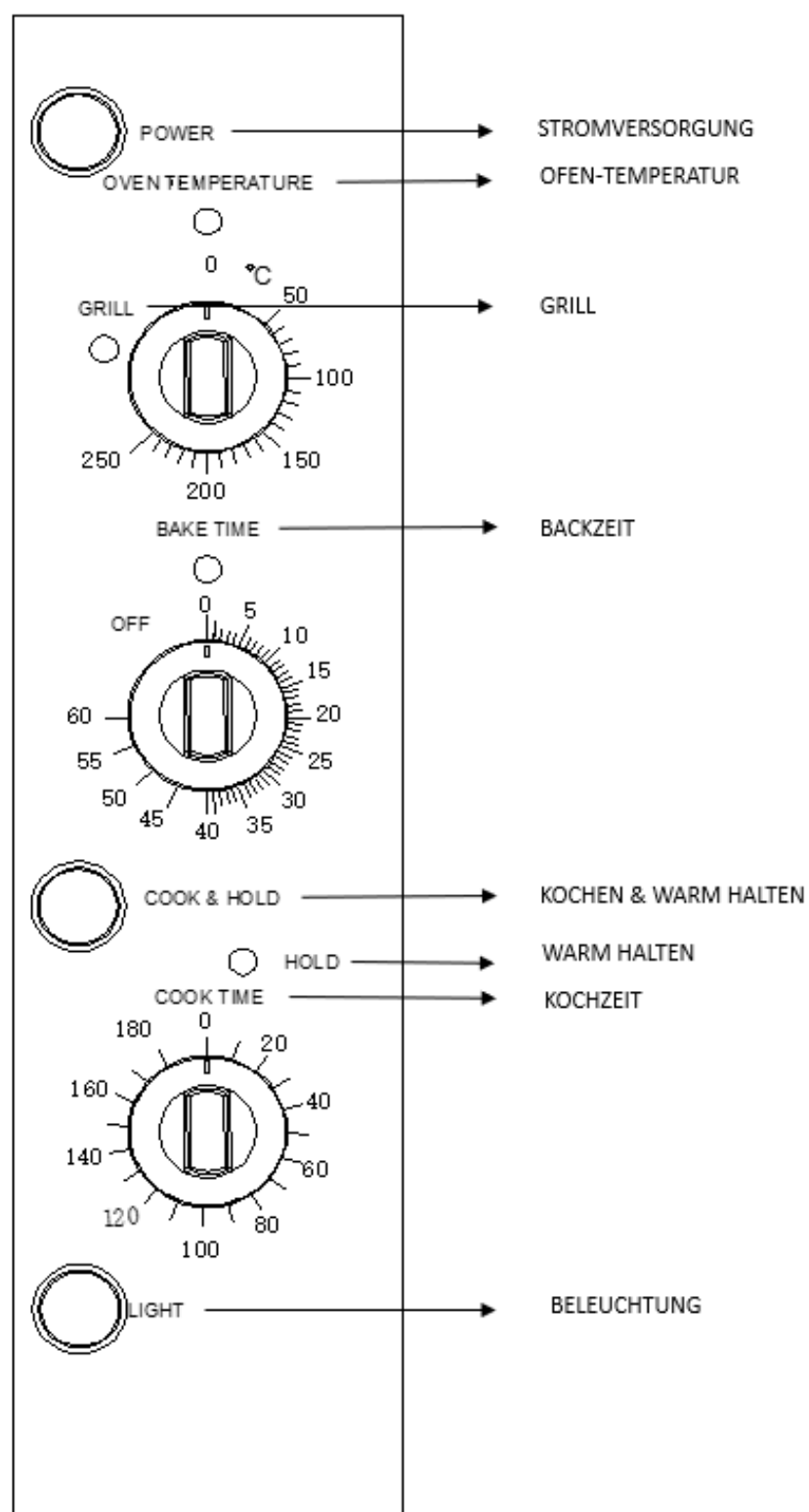
Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang bei 200°C (400°F) laufen, um eventuell vorhandene Dämpfe oder Gerüche zu entfernen.

5.1 Beschreibung der Steuerelemente

	STROM-VERSORGUNG:	Drücken Sie diese Taste, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Stromanzeige.
	THERMOSTAT:	Wertebereich: 50-250°C (120-550°F). Wenn die Temperatur erreicht ist, leuchtet die Anzeige. Position Kochen/Konvektion: Wenn die Kochfunktion eingestellt ist, leuchtet die Anzeige auf. Nach dem Aufheizen leuchtet die Heizungsanzeige auf.
	BACKZEIT-SCHALTER:	1 Std. Timer. (Der Buzzer gibt Alarm, wenn der Timer die Position "0" erreicht.)
	KOCHEN & HALTEN:	Drücken Sie den Schalter, um die Haltefunktion zu aktivieren. (Beim Einschalten leuchtet der Schalter.)
	KOCH-TIMER:	3 Std. Timer. (Wenn der Timer die Position "0" erreicht, werden die Produkte bei 75°C (167°F) gehalten)
	DAMPF:	(nur für Sonderbestellungen gültig) Drücken Sie den Schalter, um Wasser einzuspritzen. (Wenn Sie den Schalter gedrückt halten, wird das Wasser in die Kammer eingespritzt.)
	LICHT:	Drücken Sie den Schalter, um die Lampe zu aktivieren. (Wenn die Taste gedrückt wird, leuchtet die Lampe.)



5.2 Bedienfeld





5.3 Backen/Braten

	1. Schalten Sie den Netzschalter ein: Der Schalter leuchtet auf, wenn er gedrückt wird.
	2. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein: Wenn die Temperatur eingestellt ist, leuchtet die Heizungsanzeige.
	3. Ofen befüllen: Sobald der Ofen den gewünschten Temperaturwert erreicht hat, öffnen Sie die Tür und befüllen den Ofen mit dem Produkt. Vermeiden Sie Verzögerungen bei der Befüllung des Ofens bei geöffneter Tür, da dies die Wiederherstellung der Ofentemperatur verzögern wird. <i>Hinweis: Das Gebläse des Backofens hört auf zu arbeiten und die Beleuchtung der Backkammer leuchtet auf, wenn die Tür geöffnet wird.</i>
	4. Stellen Sie den Backtimer auf den gewünschten Wert ein: 5. Um den Timer einzustellen, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit. Die Zeit kann jederzeit in beide Richtungen eingestellt werden. Bei einer Einstellung von weniger als 10 Minuten stellen Sie zunächst einen größeren Wert ein und drehen dann auf die gewünschte Zeit zurück. <i>Hinweis: Dieser Timer ist völlig unabhängig von der Backofensteuerung.</i>
	5. Wasserleitungsanschluss (gilt nur für Modell YXD-6A-P)
	6. Licht: Um das Produkt während des Backens zu sehen, drücken Sie den Lichtschalter auf dem Bedienfeld. Das Licht bleibt an, solange der Schalter in der Ein-Position eingerastet ist.
	7. Zeit abgelaufen: Wenn der Timer 0 Minuten erreicht, ertönt der Buzzer und die Anzeige BACK-TIMER leuchtet. Um den Signalton abzuschalten, drehen Sie den Timer vollständig gegen den Uhrzeigersinn in die OFF-Position.
	8. Ofen entleeren: Öffnen Sie die Tür und entladen Sie den Backofen. <i>Hinweis: Das Gebläse des Backofens hört auf zu arbeiten und die Beleuchtung der Backkammer leuchtet auf, wenn die Tür geöffnet wird.</i>

5.4 Kochen & Warm Halten

	1. Schalten Sie den Netzschalter ein: Der Netzschalter leuchtet, wenn er gedrückt wird.
	2. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein: Wenn die Temperatur eingestellt ist, leuchtet die Heizungsanzeige.
	3. Ofen befüllen: Sobald der Ofen den gewünschten Temperaturwert erreicht hat, öffnen Sie die Tür und befüllen den Ofen mit dem Produkt. Vermeiden Sie Verzögerungen bei der Befüllung des Ofens bei geöffneter Tür, da dies die Wiederherstellung der Ofentemperatur verzögern wird. <i>Hinweis: Das Gebläse des Backofens hört auf zu arbeiten und die Beleuchtung der Backkammer leuchtet auf, wenn die Tür geöffnet wird.</i>



	4. Stellen Sie den Kochen & Halten-Timer auf den gewünschten Wert ein.: Dieser 3-Stunden-Timer wird mechanisch betrieben und wird durch Drehen des Timer-Knopfes im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit eingestellt. Die Zeit kann jederzeit in beide Richtungen eingestellt werden. Der Timer hat keine Wirkung, bis der Kochen & Halten-Schalter gedrückt wird (der Schalter ist beleuchtet)).
	5. Kochen & Halten-Schalter drücken: 6. Der Schalter leuchtet auf und der Timer ist nun aktiv.
	6. Wasserleitungsanschluss (gilt nur für Modell YXD-6A-P)
	7. Licht: Um das Produkt während des Backens zu sehen, drücken Sie den Lichtschalter auf dem Bedienfeld. Das Licht bleibt an, solange der Schalter in der Ein-Position eingerastet ist.
	8. Halten: Wenn der Timer die Halteposition erreicht, wird der Thermostat des Hauptofens ausgeschaltet und ein separater voreingestellter Thermostat hält die Speisen so lange auf Serviertemperatur warm, bis der Schalter Kochen & Halten ausgeschaltet wird. <i>Hinweis: Die Anzeige HALTEN leuchtet, wenn der Timer die Halteposition erreicht, bis der Schalter Kochen & Halten ausgeschaltet wird</i>

5.5 Grill/Bräter

	1. Grillen / Braten: Drehen Sie den Thermostat vollständig im Uhrzeigersinn auf die Position GRILL. Die GRILL-Anzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die GRILL-Funktion eingestellt wurde, und die Heizanzeige leuchtet ebenfalls auf, wenn das Element eingeschaltet ist. Es wird empfohlen, die GRILL-Funktion nur bei geöffneter Backofentür zu verwenden, da der Backofenlüfter dann automatisch ausgeschaltet wird. Wenn die GRILL-Funktion jedoch bei geschlossener Tür verwendet wird, schaltet sich das Element aus, wenn die Backofentemperatur 300°C (570°F) erreicht, um Schäden am Backofen zu vermeiden.
	2. Ofen befüllen Platzieren Sie einen Backofenboden in der obersten Reihe des Ofens. Wenn das Element hellrot ist (ca. 5 Minuten), stellen Sie das Gericht unter das Element. Es wird empfohlen, eine Seite der Speise zu erhitzen und sie dann umzudrehen, um die andere Seite zu erhitzen.
	3. Stellen Sie den Backtimer auf die gewünschte Zeit ein: Um den Timer einzustellen, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit. Die Zeit kann in jeder Phase in beide Richtungen eingestellt werden. Wenn Sie weniger als 10 Minuten einstellen möchten, stellen Sie zunächst einen höheren Wert ein und drehen dann auf die gewünschte Zeit herunter. <i>Hinweis: Dieser 60-Minuten-Timer ist völlig unabhängig von der Backofensteuerung.</i>
	4. Zeit abgelaufen Wenn der Timer 0 Minuten erreicht, ertönt der Buzzer und die Anzeige BACK-TIMER leuchtet. Um den Signalton abzuschalten, drehen Sie den Timer vollständig gegen den Uhrzeigersinn in die OFF-Position.
	5. Ofen entleeren Öffnen Sie die Tür und entladen Sie den Backofen. Wenn die Tür geöffnet wird, schaltet sich das Gebläse automatisch ab, während die Elemente in Betrieb bleiben, so dass die Wärme schnell wieder den eingestellten Wert erreichen kann.
This oven mode, having a larger capacity than a normal oven, has a better cooking speed and lower and more even temperature. Like all other excellent recipe, for reference, we provide a list of cooking time and temperature, other than spreading a culinary secret.	



Toasten:

Wählen Sie eine Temperatur von 20°C (35°F), die niedriger ist als die Betriebstemperatur eines normalen Backofens, um den Backofen vorzuheizen, bis die Heizungsanzeige erlischt. Zu diesem Zeitpunkt erreicht der Backofen die ideale Temperatur, um die Speisen hineinzustellen. Achten Sie darauf, einen gewissen Abstand zwischen dem Garbehälter und der Backofenwand einzuhalten.

Die nachstehenden Informationen dienen nur als Referenz; bedenken Sie dies bitte beim Kochen.

LEBENSMITTEL	TEMP °C	TEMP °F	ZEIT
Biskuitkuchen	165	330	10-12 Min.
Törtchen	165	330	8-12 Min.
Butterkuchen	160	320	35 Min.
Früchtestollen	150	300	40-50 Min.
Makronen	160	320	15-20 Min.
Kekse	140	285	12-20 Min.
Spritzgebäck	130	265	15-20 Min.
Scones	200	390	10-12 Min.
Madeira	165	330	35-50 Min.
Brot	175	350	25-35 Min.
Einfacher Obstkuchen	165	330	1-1,5 Std.
Reichhaltiger Obstkuchen	130	265	2-3 Std.
Lebkuchen	140	285	35-50 Min.
Gebackener Pudding	130	265	50 Min.
Soufflé	165	330	25 Min.
Reispudding	130	265	2-3 Std.
Gebäck			
- Blätterteig	220	430	8-12 Min.
- Mürbeteig	175	350	8-12 Min.
- Blätterteig-Schichten	205	400	8-12 Min.
- Konfitüre	185	365	12-20 Min.
- Früchte	185	365	35 Min.

Backen:

Stellen Sie die Ofentemperatur auf 150-170°C (300°F-340°F). Die im Ofen zirkulierende Heißluft reduziert Feuchtigkeitsverlust und Schrumpfen. Die Backzeit kann entsprechend um ca. 10 Minuten pro kg reduziert werden.

FLEISCH	ZEIT pro kg
Rindfleisch - Rare	30-40 Min.
Rindfleisch - Mittel	40-50 Min.
Rindfleisch - Gut durchgebraten	50-60 Min.
Kalbfleisch	50-70 Min.
Lamm	30-40 Min.
Ente	50 Min.
Gans	50 Min.
Pute	30-40 Min.
Huhn	
- Unter 1kg	50-60 Min.
- Über 1kg	40 Min.



Kochen & Warm Halten

Dieses System gart die Speisen automatisch für eine bestimmte Zeit und hält den Backofen dann auf unbestimmte Zeit auf einer voreingestellten Temperatur, um die Speisen nach Beendigung des Garvorgangs auf Serviertemperatur zu halten. Wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, geben Sie die Speisen in den Ofen, stellen Sie die Bratzeit ein und drücken Sie die Taste Braten & Halten. Die Halteanzeige leuchtet auf, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist. Um zum Normalbetrieb zurückzukehren, drücken Sie den Schalter Braten & Halten erneut (der Schalter leuchtet dann nicht mehr).

Bräunen

Verschiedene Speisen können zusammen gegart werden, so wie Backen und Braten gleichzeitig durchgeführt werden können. Speisen, die eine etwas höhere Temperatur oder eine stärkere Bräunung benötigen, sollten oben im Ofen platziert werden, so dass in den letzten Minuten des Garvorgangs (bei geschlossener Tür) das Bratelement gewählt werden kann. Da das obere Element ziemlich leistungsstark ist, sollten Sie den Fortschritt der Bräunung genau beobachten.

Grillen/Braten

Drehen Sie den Backofenthermostat auf GRILLEN/BRATEN. Stellen Sie einen Backofenrost wie üblich auf die zweite Position von oben. Legen Sie die Speisen auf ein Grillblech. So kann das Fett abtropfen, um eine Rauchentwicklung zu vermeiden. Schieben Sie die Einlegeböden nach oben und stellen Sie das Gericht unter den GRILL/ BRATEN-Einsatz, wenn das Element eine leuchtend rote Farbe erreicht hat (5 Minuten). Erhitzen Sie die Speisen auf einer Seite und drehen Sie sie dann auf die andere Seite.

Wenn Sie Brot, Sandwiches usw. tosten, sollten Sie diese Speisen auf einem Backblech in der obersten Einschubebene platzieren. Schließen Sie die Backofentür nicht, wenn Sie grillen.

LEBENSMITTEL	DIE FÜR JEDE SEITE BENÖTIGTE ZEIT
Fleischsteak -25mm dick	
- Dünn	6-8 Min.
- Mittel	9-11 Min.
Rippchen	
- 25mm dick	12-15 Min.
Speck	3-4 Min.
Schinken -15mm dick	8-10 Min.
Tomate - halb	10-12 Min.
Champignon	10-12 Min.
Zwiebel	10-15 Min.

6. Routinemäßige Inspektion

Es ist notwendig, die Maschine täglich zu überprüfen.

Eine regelmäßige Überprüfung des Geräts kann schwere Unfälle vermeiden.

Stellen Sie den Betrieb ein, wenn Sie das Gefühl haben, dass Probleme im Stromkreis oder im Gerät auftreten.

Überprüfen Sie den Zustand des Geräts täglich vor oder nach der Benutzung.

Vor der Benutzung: Ist das Gerät geneigt?

- Ist das Bedienfeld beschädigt?
- Ist das Netzkabel veraltet, rissig oder beschädigt?

Während der Benutzung: Gibt es einen seltsamen Geruch oder Vibrationsgeräusche?

- Ist die Temperatur außer Kontrolle oder gibt es ein Stromleck?
- Ist die Stromzufuhr normal?



7. Reinigung & Wartung

1. Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen.
2. Dieses Gerät ist nicht wasserfest. Reinigen Sie das Innere oder Äußere des Geräts nicht mit einem Wasserstrahl, und verwenden Sie keinen Wasserstrahl in der Nähe des Geräts.
3. **Außen:** Reinigen Sie mit einem hochwertigen Edelstahlreinigungsmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.
4. **Innen:** Achten Sie darauf, dass die Kammer kalt ist. Verwenden Sie keine Drahtbürsten, Stahlwolle oder scharfkantige Utensilien. Reinigen Sie den Innenraum regelmäßig mit einem hochwertigen Backofenreiniger. Achten Sie darauf, das Gebläse oder das Rohr oben in der Kammer zur Steuerung des Thermostats nicht zu beschädigen.
5. **Ofenrost:** Zum Entfernen schieben Sie es bis zum Anschlag heraus, heben die Vorderkante an und ziehen es heraus.
6. **Seitengitter:** Lösen Sie die Rändelschraube, mit der das Gestell an der Seite des Backofens befestigt ist, lösen Sie den Fixierstift an der Vorderseite, indem Sie das Gestell zur Mitte des Backofens schwenken, und ziehen Sie es nach vorne. Zum Wiedereinsetzen setzen Sie das Gestell in die hinteren Löcher ein, rasten Sie den Fixierstift vorne ein, indem Sie das Gestell zur Seite des Ofens schwenken, und setzen Sie die Rändelschraube wieder ein.
7. **Abdeckung für das untere Element:** Nehmen Sie die emaillierte Abdeckung des Elements heraus und reinigen Sie sie mindestens einmal pro Woche gründlich.
8. **Ventilator-Schutzwand:** Zum Entfernen schrauben Sie das Glas der Backofenlampe ab und nehmen das Schutzblech heraus. Zum Wiedereinsetzen setzen Sie die untere Kante des Schutzblechs auf die Anschlussplatte des unteren Elements und befestigen Sie das Ofenglas. Ziehen Sie das Lampenglas nicht zu fest an.
9. **Backofen-Dichtungen:** Um sie zu entfernen, halten Sie jede Dichtung in der Mitte und ziehen Sie sie nach vorne, bis sie sich löst. Entfernen Sie zuerst die Seitendichtungen, dann die oberen und unteren Dichtungen. Reinigen Sie sie mit heißem Wasser und Spülmittel. Seien Sie vorsichtig, um Beschädigungen zu vermeiden. Setzen Sie die Dichtungen so ein, dass die Lippe zur Ofenöffnung zeigt. Setzen Sie zuerst die oberen und unteren Dichtungen ein, dann die seitlichen Dichtungen.
10. **Backofentür-Glas:** Reinigen Sie mit einem hochwertigen Glasreiniger.

8. Fehlerbehebung

FAQs zum Elektrobackofen:

Probleme	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	1. Der Haupttrennschalter an der Wand, der Trennschalter auf der Stromplatte oder die Sicherung ist ausgeschaltet. 2. Der Netzschalter des Backofens ist ausgeschaltet.	1. Einschalten. 2. Drücken Sie den Schalter nach unten und er leuchtet auf.
Der Countdown des Backtimers läuft nicht ab.	Der Timer für das Backen ist nicht richtig eingestellt.	Bei Einstellungen von weniger als 10 Minuten stellen Sie zunächst eine höhere Einstellung ein und drehen dann auf die gewünschte Einstellung zurück.
Der Countdown des Kochtimers läuft nicht ab.	Die Taste Kochen & Halten wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie den Schalter Kochen & Halten (die Kochzeit funktioniert nur im Modus Kochen & Halten).
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Durchgebrannte Glühbirne.	Ersetzen Sie die Glühbirne.
Kein Einbringen von Wasser/Dampf in den Backofen (gilt nur für Sonderbestellungen).	Die Wasserquelle ist ausgeschaltet.	Schalten Sie die Wasserquelle ein.

Die zuvor erwähnten Probleme dienen nur Referenzzwecken. Falls Störungen auftreten, beenden Sie den Betrieb und kontaktieren einen professionellen Techniker, der das Gerät überprüft und repariert.



Cher utilisateur et client,

Tout d'abord, merci d'avoir acheté et utilisé notre produit. Toutes les informations et les directives de ce manuel d'utilisation sont conformes à certaines réglementations applicables, qui découlent de nos connaissances et de notre expérience accumulées à long terme ainsi que des situations actuelles de développement de projets.

Limité à certaines structures spéciales, à des éléments spécifiés supplémentaires ou à de nouveaux changements technologiques, la situation d'utilisation réelle peut être différente de ce qui est indiqué dans ce manuel de l'utilisateur. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter le fabricant via la méthode indiquée sur la page de couverture arrière de ce manuel.

Pour des raisons de sécurité et un fonctionnement efficace, veuillez mettre ce document à la disposition des utilisateurs pour référence. Demandez-leur de lire attentivement ce manuel avant d'effectuer toute action sur cet appareil, en particulier au démarrage.

Ce manuel ne s'applique pas aux personnes ayant des handicaps physiques ou mentaux, une expérience insuffisante et / ou des connaissances insuffisantes, y compris les enfants.

Le fabricant décline toute responsabilité au cas où les utilisateurs ne suivraient pas les instructions ou les directives expliquées ici.

Le manuel de l'utilisateur doit être placé près de l'appareil, pour faciliter la lecture des utilisateurs avant l'utilisation. Nous avons le plein pouvoir de réserver les modifications techniques ultérieures de l'appareil, dans le cadre du développement de caractéristiques d'amélioration de la performance.



Attention

- Toute modification, mauvaise installation, réglage ou maintenance peut entraîner une perte ou une perte de biens. Veuillez contacter le fabricant pour tout ajustement ou entretien, et le travail doit être fait par une personne formée et qualifiée.
- Pour votre sécurité, veuillez tenir la machine à l'écart de tout liquide, gaz ou autre objet inflammable ou explosif.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes qui ont des handicaps physiologiques, perceptuels ou mentaux ou qui ont une expérience ou des connaissances insuffisantes (y compris les enfants). Ce n'est que dans des conditions de surveillance et de garanties suffisantes de sécurité personnelle, ainsi que des instructions et des conseils appropriés, ceux qui ont été mentionnés ci-dessus peuvent faire un certain fonctionnement particulier de cet appareil.
- Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Conservez ce manuel en toute sécurité. Lors de la transmission / vente de l'appareil à un tiers, les manuels doivent être remis avec l'appareil. Tous les utilisateurs doivent utiliser l'appareil conformément au manuel de l'utilisateur et aux consignes de sécurité associées.
- Ne stockez pas ou n'utilisez pas de gaz, de liquide ou d'objet inflammable ou explosif à proximité de la position de montage de l'appareil.
- Si cet appareil est placé près des murs, des cloisons ou des meubles de cuisine, il est conseillé de faire ces installations avec des matériaux incombustibles, sinon couvrez-les avec un matériau résistant à la chaleur incombustible.
- N'utilisez pas d'électricité supplémentaire non indiquée sur le produit, ni d'accessoires non conformes aux normes de sécurité.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation entrer en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Le câble d'alimentation ne doit pas être plié, plié ou emmêlé. Ne le trempez pas dans l'eau. Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets sur le câble d'alimentation. Si une anomalie se produit, arrêtez d'utiliser l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un câble conforme à la norme électrique commerciale locale et aux exigences d'un centre de service agréé ou d'un électricien qualifié.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement du produit, arrêtez immédiatement l'appareil et appelez le service après-vente.
- Seuls des accessoires ou des pièces de rechange recommandés par le fabricant peuvent être utilisés. Sinon, le fabricant n'assume aucune responsabilité à cause de cela.
- Ne pas viser l'appareil avec un jet d'eau pour le nettoyage, ni bloquer l'entrée / la sortie de l'appareil.
- Le boîtier de l'appareil doit être mis à la terre pour assurer la sécurité. Merci de votre coopération!

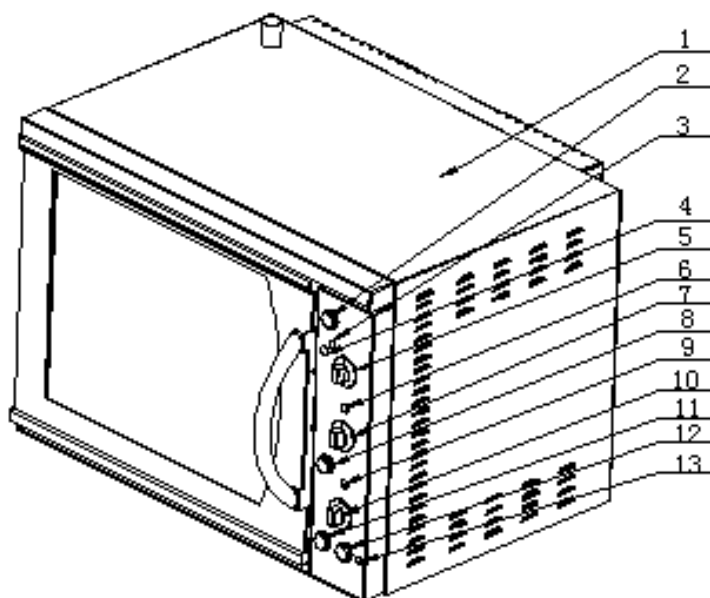
1. Introduction fonctionnelle

Ce produit qui est fabriqué par notre société, combine les avantages de la maison et de l'étranger. C'est une nouvelle conception, avec une bonne structure, facile à opérer, fait d'acier inoxydable, durable et facile à entretenir. Le contrôle thermostatique permet de régler librement la température dans une certaine plage en fonction des besoins alimentaires. Par conséquent, c'est l'équipement idéal pour des hôtels, supermarchés, restaurants, restaurants occidentaux, la restauration rapide et l'industrie alimentaire.



2. Schéma de structure et principe de fonctionnement

2.1 Schéma de structure:



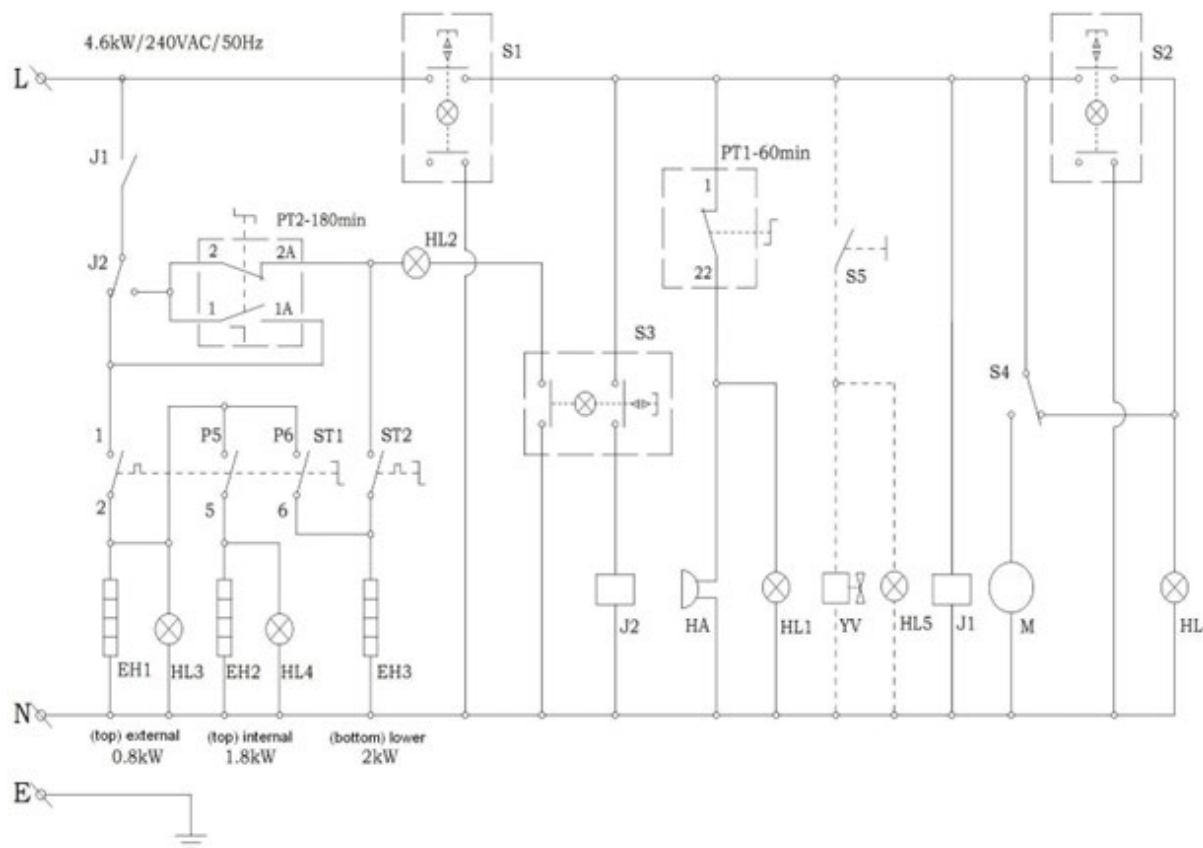
1. Corps du four
2. Interrupteur d'alimentation
3. Indicateur de chauffage
4. Indicateur de cuisson
5. Thermostat
6. Indicateur d'alarme
7. Commande du minuteur d'alarme
8. Interrupteur du minuteur
9. Indicateur de mise en attente
10. Commande du minuteur
11. Interrupteur d'éclairage
12. Interrupteur vapeur
13. Indicateur de vapeur

2.2 Caractéristiques structurelles et fonctionnelles

1. Traitement de surface lisse, facile à nettoyer, propre et hygiénique.
2. La température souhaitée peut être réglée en fonction des exigences alimentaires.
3. Chauffage rapide, fonctionnement facile et entretien aisé.



2.3 Electric Diagram



MAX Working Power :2.8kW

S1, S2, S3 = Interrupteurs à verrouillage automatique
 S4 = Interrupteur de fin de course
 ST1, ST2 = Thermostat
 HA = Buzzer
 M = Ventilateur
 S5 = Interrupteur vapeur
 PT1, PT2 = Minuteur
 J1, J2, J3 = Relais
 EH1, EH2, EH3 = Élément chauffant
 HL = Lampe de la chambre
 HL1 – HL5 = Indicateur
 YV = Électrovanne

3. Paramètres techniques

Modèle	Dimensions (mm)	Tension (V)	Puissance (W)
CUBE SS6	800×600×595	220-230V/50Hz	2.56-2.85kW



4. Précautions et recommandations

4.1 Transport et stockage

Pendant le transport, la machine doit être manipulée avec précaution et ne doit pas être mise à l'envers pour éviter d'endommager la coque et l'intérieur. La machine emballée doit être stockée dans un entrepôt ventilé sans gaz corrosif. Si elle doit être stockée temporairement à l'air libre, il est nécessaire de prendre des mesures contre la pluie.

4.2 Notices concernant l'installation

Installation :

1. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que l'installation et le fonctionnement sont corrects et conformes aux exigences en matière d'électricité, de santé et de sécurité.
2. Avant la connexion à l'alimentation électrique :
 - Retirez tous les emballages. Vérifiez que le four et les pièces ne sont pas endommagés. Signalez immédiatement tout dommage au transporteur ou au fournisseur.
 - Enlevez toute couche de protection en plastique des panneaux extérieurs.
 - Vérifiez que les pièces suivantes ont été fournies avec votre four : 4 x tablettes de four. S'il en manque une, contactez votre revendeur le plus rapidement possible.
 - Montez les pieds et la poignée.
3. Emplacement :
 - Pour assurer une ventilation correcte du moteur, il convient de respecter les distances minimales d'installation suivantes : Dessus 200 mm, arrière 25 mm, côté gauche 25 mm, côté droit 25 mm.
 - Placez le four dans sa position de travail. Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que le four est de niveau d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière. (Si cette opération n'est pas effectuée, la cuisson risque d'être irrégulière).
 - L'appareil doit être positionné de manière à ce que les étagères du four soient facilement accessibles pour le chargement et le déchargement.
 - L'ÉVENT SITUÉ SUR LE DESSUS DU FOUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE OBSTRUÉ.
4. Unité double
 - Lorsque l'on souhaite monter une unité sur une autre, il faut utiliser les pieds d'espacement de 31 mm de haut. Ces pieds courts doivent être vissés et l'unité doit être soulevée au-dessus de l'unité inférieure, où elle s'installe en toute sécurité sous son propre poids, pour les applications normales.
5. Connexion électrique
 - S'assurer que l'appareil est équipé d'un cordon et d'une prise appropriés.
 - Retirez le panneau arrière, connecter le bornier et la cosse de mise à la terre.
 - CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE
6. Raccordement de la conduite d'eau (uniquement pour le modèle YXD-6A-P).

Avis :

1. La tension d'alimentation doit être conforme à la tension de fonctionnement de l'appareil.
2. L'appareil est équipé d'un boulon de mise à la terre à l'arrière, qui doit être connecté avec un fil de cuivre d'au moins 1,5 mm² et un fil de mise à la terre conforme aux règles de sécurité.
3. Après l'installation, vérifiez si la connexion est lâche, si la tension est normale et si la mise à la terre de sécurité est fiable.
4. La disposition fixe des fils doit être équipée d'un interrupteur de déconnexion omnipolaire avec une ouverture de contact de 3 mm sur ses pôles. Il est conseillé d'installer un interrupteur de protection contre les fuites à la terre. Pour des raisons de commodité d'utilisation, n'empilez pas d'objets devant l'interrupteur.
5. Les objets inflammables ou explosifs ne doivent pas être stockés à proximité de la position de montage. La température ambiante doit être inférieure à 45°C et l'humidité relative doit être inférieure à 85%.
6. L'installation doit être effectuée par un technicien professionnel.



4.3 Avis spécial

1. Ce produit est une machine commerciale qui doit être utilisée par un cuisinier qualifié. Il ne peut pas être utilisé à la maison.
2. Ne pas balancer ou incliner l'appareil pendant son fonctionnement.
3. Ne pas démonter ou auto-modifier l'appareil. Le démontage et l'auto-modification peuvent provoquer des accidents.
4. Ne pas ouvrir le boîtier de l'appareil. Le produit contient un circuit haute tension, le démontage du boîtier peut provoquer un choc électrique.
5. Avant le nettoyage, débrancher et couper l'alimentation électrique.
6. Pendant le nettoyage, ne pas viser l'appareil avec un jet d'eau. L'eau peut conduire l'électricité, ce qui peut provoquer un choc électrique dû à une fuite.
7. Ne tapez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets lourds dessus. Un fonctionnement anormal peut entraîner des dommages et un danger.
8. Une température élevée peut provoquer des brûlures. Ne pas toucher l'appareil avec les mains directement en raison de la température élevée pendant ou après le fonctionnement.
9. Pour éviter tout dommage, éteignez l'interrupteur électrique dès que vous vous trouvez à proximité d'une zone orageuse.
10. Ne pas détruire le panneau de commande avec des objets durs ou pointus.
11. Après avoir travaillé, éteignez les interrupteurs.
12. L'entretien doit être effectué par des techniciens qualifiés, il est dangereux pour d'autres personnes de faire effectuer le travail.
13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, le remplacement doit être effectué par le fabricant ou son service de maintenance ou un personnel professionnel similaire.

5. Instructions de fonctionnement et déroulement des opérations

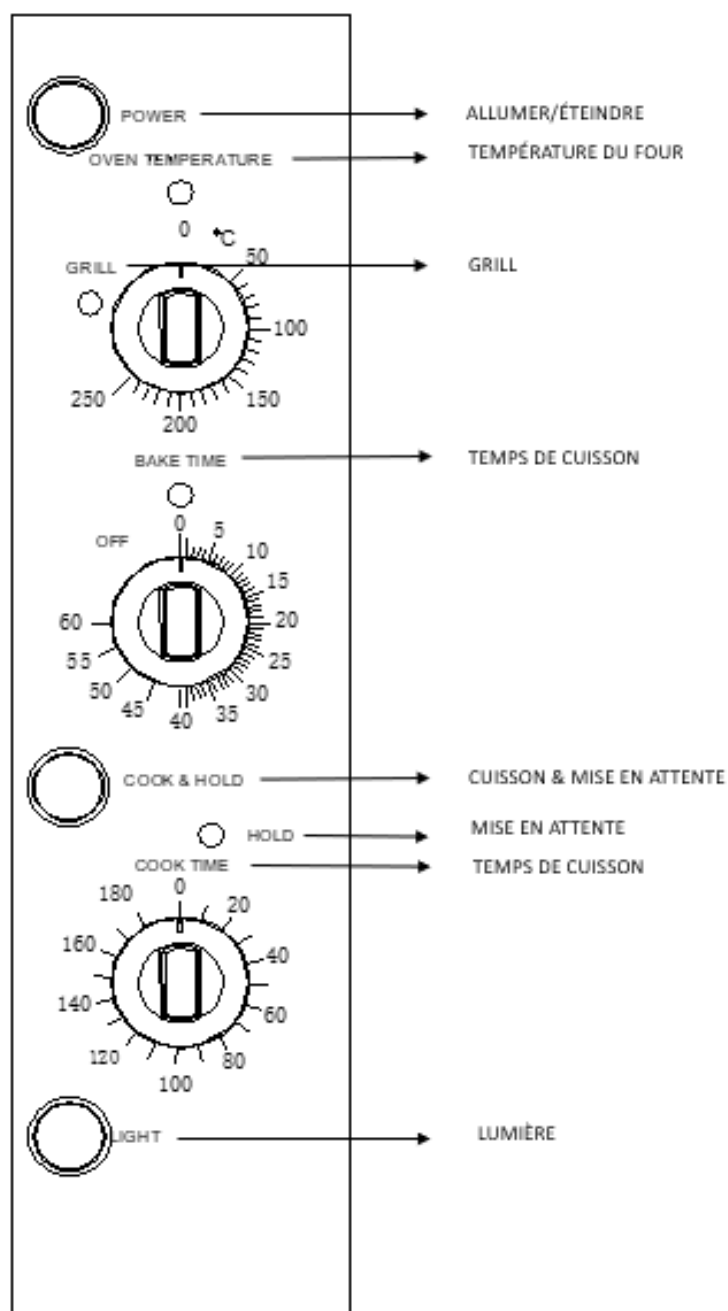
Faire fonctionner le four pendant 1 heure à 200°C (400°F) pour éliminer les fumées ou les odeurs éventuellement présentes.

5.1 Description des contrôles

	ALLUMER/ ÉTEINDRE:	Appuyez sur cette touche pour mettre l'appareil sous tension ou hors tension. Lorsque l'appareil est sous tension, le voyant d'alimentation s'allume.
	THERMOSTAT :	Gamme de températures : 50-250°C (120-550°F). Lorsque la température est réglée, l'indicateur s'allume. Position cuisson/convection : Lorsque la fonction de cuisson est activée, le voyant s'allume. Une fois la fonction de cuisson activée, le voyant de chauffe s'allume.
	MINUTEUR DE CUISSON :	Minuteur de 1 heure. (L'avertisseur sonore retentit lorsque le minuteur atteint la position "0").
	CUISINER ET MISE EN ATTENTE:	Appuyez sur l'interrupteur pour activer la fonction de mise en attente. (Au démarrage, l'interrupteur s'allume.)
	MINUTEUR DE CUISSON :	Minuteur de 3 heures. (Lorsque le minuteur est en position "0", les produits sont maintenus à 75°C (167°F)).
	VAPEUR :	(applicable uniquement pour les commandes spéciales) Appuyez sur l'interrupteur pour injecter de l'eau. (Lorsque l'interrupteur est maintenu, de l'eau est injectée dans la chambre).
	LUMIÈRE :	Appuyez sur l'interrupteur pour activer la lampe. (Lorsque le bouton est enfoncé, la lampe s'allume.)



5.2 Control Panel





5.3 Cuire/Rôtir

	1. Allumez l'interrupteur d'alimentation : L'interrupteur s'allume lorsqu'il est actionné.
	2. Réglez le thermostat sur la température souhaitée : Lorsque la température a été réglée, l'indicateur de chauffage s'allume.
	3. Charger le four : Une fois que le four a atteint le point de consigne, ouvrez la porte et chargez le four avec le produit. Ne tardez pas à charger le four lorsque la porte est ouverte, car cela retardera la reprise de la température du four. <i>Note : le ventilateur du four s'arrête et le voyant de l'enceinte s'allume à l'ouverture de la porte.</i>
	4. Réglez le minuteur de cuisson sur la valeur souhaitée : Pour régler le minuteur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée souhaitée. À tout moment, le temps peut être ajusté dans les deux sens. Pour les réglages inférieurs à 10 minutes, réglez d'abord sur une valeur plus élevée, puis revenez à la durée souhaitée. <i>Note : ce minuteur est totalement indépendant de la commande du four.</i>
	5. Raccordement du tuyau d'eau (uniquement pour le modèle YXD-6A-P)
	6. Lumière : Pour visualiser le produit pendant la cuisson, appuyez sur l'interrupteur du panneau de commande. La lumière reste allumée tant que l'interrupteur est en position de marche.
	7. Temps écoulé : Lorsque le minuteur atteint 0 minute, la sonnerie retentit et le voyant BAKE TIMER (minuteur de cuisson) s'allume. Pour annuler le signal sonore, tournez le minuteur à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt.
	8. Vider le four : Ouvrez la porte et déchargez le four. <i>Note : Le ventilateur du four s'arrête et le voyant de l'enceinte s'allume à l'ouverture de la porte.</i>

5.4 Cuisiner et mise en attente

	1. Allumez l'interrupteur d'alimentation : L'interrupteur s'allume lorsqu'il est actionné.
	2. Réglez le thermostat à la température souhaitée : Lorsque la température a été réglée, l'indicateur de chauffage s'allume.
	3. Charger le four : Une fois que le four a atteint le point de consigne, ouvrez la porte et chargez le four avec le produit. Ne tardez pas à charger le four lorsque la porte est ouverte, car cela retardera la reprise de la température du four. <i>Note : le ventilateur du four s'arrête et le voyant de l'enceinte s'allume à l'ouverture de la porte.</i>
	4. Régler le minuteur de cuisson et de mise en attente à la valeur souhaitée : Ce minuteur de 3 heures est actionnée mécaniquement et est réglée en tournant le bouton du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée souhaitée. À tout moment, le temps peut être ajusté dans les deux sens. Le minuteur n'a aucun effet tant que l'on n'a pas appuyé sur l'interrupteur de cuisson et de mise en attente (lorsque l'interrupteur est allumé).



	5. Appuyer sur le bouton Cuisiner et mise en attente : L'interrupteur s'allume et le minuteur est maintenant actif.
	6. Raccordement du tuyau d'eau (uniquement pour le modèle YXD-6A-P)
	7. Lumière : Pour visualiser le produit pendant la cuisson, appuyez sur l'interrupteur du panneau de commande. La lumière reste allumée tant que l'interrupteur est en position de marche.
	8. Mise en attente: Lorsque le minuteur atteint la position de mise en attente, le thermostat du four principal est éteint et un thermostat pré-régulé séparé maintient les aliments au chaud à la température de service aussi longtemps que nécessaire, jusqu'à ce que l'interrupteur de cuisson et de mise en attente soit éteint. Note : Le voyant HOLD s'allume lorsque le minuteur atteint la position de mise en attente, jusqu'à ce que l'interrupteur Cook & Hold soit éteint.

5.5 Grillade/cuisson au grill

	1. Grillade/Cuisson au grill : Réglez le thermostat à fond dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position GRILL. Le voyant GRILL s'allume pour indiquer que la fonction GRILL a été réglée et le voyant de chauffage s'allume également chaque fois que l'élément est allumé. Il est recommandé de n'utiliser la fonction GRILL que lorsque la porte du four est ouverte, car le ventilateur du four est alors automatiquement arrêté. Cependant, si la fonction GRILL est utilisée avec la porte fermée, l'élément se met en marche lorsque la température du four atteint 300°C (570°F) afin d'éviter d'endommager le four.
	2. Charger le four Placer une étagère vers le haut du four. Lorsque l'élément a atteint le rouge vif (environ 5 minutes), placez le plat sous l'élément. Il est recommandé de chauffer un côté de l'aliment, puis de le retourner pour chauffer l'autre côté.
	3. Régler le minuteur de cuisson sur la durée souhaitée : Pour régler le minuteur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée souhaitée. À tout moment, le temps peut être ajusté dans les deux sens. Pour les réglages inférieurs à 10 minutes, réglez d'abord sur une valeur plus élevée, puis diminuez la valeur jusqu'à la durée souhaitée. <i>Note : Ce minuteur de 60 minutes est complètement indépendante de la commande du four.</i>
	4. Temps écoulé Lorsque le minuteur atteint 0 minute, l'avertisseur sonore retentit et l'indicateur de TEMPS DE CUISSON s'allume. Pour annuler le signal sonore et l'indicateur, tournez le minuteur à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt.
	5. Décharger le four Ouvrez la porte et déchargez le four. Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur s'arrête automatiquement, tandis que les éléments continuent de fonctionner, de sorte que la chaleur puisse revenir rapidement à la valeur programmée.
This oven mode, having a larger capacity than a normal oven, has a better cooking speed and lower and more even temperature. Like all other excellent recipe, for reference, we provide a list of cooking time and temperature, other than spreading a culinary secret.	

**Toast :**

Sélectionnez la température de 20°C (35°F), inférieure à la température de fonctionnement d'un four normal, pour préchauffer le four jusqu'à ce que l'indicateur de chauffe s'éteigne, moment où le four atteint la température idéale pour y placer les aliments. Il faut veiller à maintenir une certaine distance entre la plaque de cuisson et la paroi du four. Les informations fournies ci-dessous sont données à titre indicatif ; veuillez en tenir compte lorsque vous cuisinez.

ALIMENT	TEMP °C	TEMP °F	TEMPS
Génoises	165	330	10-12 mins
Petits gâteaux	165	330	8-12 mins
Gâteaux au beurre	160	320	35 mins
Pain aux fruits	150	300	40-50 mins
Macarons	160	320	15-20 mins
Biscuits	140	285	12-20 mins
Sablés	130	265	15-20 mins
Scones	200	390	10-12 mins
Madère	165	330	35-50 mins
Pain	175	350	25-35 mins
Gâteau aux fruits nature	165	330	1-1,5 heures
Gâteau aux fruits riche	130	265	2-3 heures
Pain d'épices	140	285	35-50 mins
Crème pâtissière	130	265	50 mins
Soufflé	165	330	25 mins
Riz au lait	130	265	2-3 heures
Pâtisserie			
- Feuilleté	220	430	8-12 mins
- Court	175	350	8-12 mins
- Feuilleté	205	400	8-12 mins
- Confiture	185	365	12-20 mins
- Fruits	185	365	35 mins

Cuisson :

Réglez la température du four sur 150-170°C (300°F-340°F). L'air chaud circulant dans le four réduit la perte d'humidité et le rétrécissement. Les temps de cuisson peuvent être réduits d'environ 10 minutes par kg.

VIANDE	TEMPS par kg
Boeuf - saignant	30-40 mins
Boeuf - Moyen	40-50 mins
Boeuf - Bien cuit	50-60 mins
Veau	50-70 mins
Agneau	30-40 mins
Canard	50 mins
Oie	50 mins
Dinde	30-40 mins
Poulet	
- Moins de 1kg	50-60 mins
- Plus de 1kg	40 mins



Cuisson et mise en attente

Ce système cuit automatiquement les aliments pendant une durée déterminée, puis maintient le four à une température préréglée indéfiniment pour maintenir les aliments à une température de service après la fin de la cuisson. Lorsque le four a atteint la température programmée, placez les aliments dans le four, réglez le temps de cuisson du rôti et appuyez sur la touche Cuisson et mise en attente. Le voyant de mise en attente s'allume lorsque la cuisson est terminée. Pour revenir au fonctionnement normal, appuyez à nouveau sur le bouton Cuisson et mise en attente (le voyant s'éteint).

Dorer/brunissement

Différents aliments peuvent être cuits ensemble, de même que la cuisson et le rôtissage peuvent être effectués simultanément. Les aliments qui nécessitent une température légèrement plus élevée ou un brunissement plus important doivent être placés dans la partie supérieure du four, de sorte que l'élément gril puisse être sélectionné (avec la porte fermée) pendant les dernières minutes de cuisson. L'élément supérieur étant assez puissant, surveillez de près la progression du brunissement.

Grillade/Cuisson au grill

Réglez le thermostat du four sur GRILL/BROIL. Placez une grille de four normalement sur la deuxième position en partant du haut. Placez les aliments sur une grille. Cela permet à la graisse de s'écouler et d'éviter de fumer. Placez les clayettes en haut et lorsque l'élément a atteint une couleur rouge vif (5 minutes), placez le plat sous l'élément GRILL/BROIL. Faites chauffer les aliments d'un côté, puis retournez-les de l'autre côté.

Lorsque vous grillez du pain, des sandwichs, etc., ces aliments doivent être placés sur un plateau à scones sur la grille supérieure. Ne fermez pas la porte du four lorsque vous faites griller des aliments.

ALIMENT	LE TEMPS REQUIS POUR CHAQUE CÔTÉ
Steak de viande - 25 mm d'épaisseur	
- Mince	6-8 mins
- Moyen	9-11 mins
Côtelettes	
- 25mm d'épaisseur	12-15 mins
Bacon	3-4 mins
Jambon 15mm d'épaisseur	8-10 mins
Tomate - demi	10-12 mins
Champignon	10-12 mins
Oignon	10-15 mins

6. Inspection de routine

Il est nécessaire de vérifier la machine tous les jours.

Un contrôle régulier de l'appareil permet d'éviter les accidents graves.

Cessez d'utiliser l'appareil si l'utilisateur a l'impression qu'il y a des problèmes dans le circuit ou la machine.

Vérifiez chaque jour l'état de la machine avant ou après son utilisation.

Avant l'utilisation : La machine est-elle inclinée ?

- Le panneau de commande est-il endommagé ?
- Le cordon d'alimentation est-il vieillissant, fissuré ou endommagé ?

Pendant l'utilisation : Y a-t-il une odeur étrange ou un bruit de vibration ?

- La température est-elle incontrôlable ou y a-t-il des fuites électriques ?
- L'alimentation est-elle normale ?



7. Nettoyage et entretien

1. Mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez la prise avant de procéder au nettoyage.
2. Cet appareil n'est pas étanche. N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil, et n'utilisez pas de jet d'eau à proximité de l'appareil.
3. **L'extérieur** : Nettoyez avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable de bonne qualité. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs puissants, car cela pourrait endommager la finition de la surface.
4. **Intérieur** : Veillez à ce que la chambre soit froide. N'utilisez pas de brosse métallique, de laine d'acier ou d'ustensiles pointus. Nettoyez régulièrement l'intérieur avec un produit de nettoyage pour four de bonne qualité. Veillez à ne pas endommager le ventilateur ou le tube situé en haut de la chambre et qui commande le thermostat.
5. **Étagères** : Pour les retirer, faites-les glisser jusqu'à la position d'arrêt, relevez le bord avant et soulevez-les.
6. **Plateaux latéraux** : Dévissez la vis à oreilles fixant la grille au côté du four, dégagez la goupille d'emplacement à l'avant en faisant pivoter la grille vers le centre du four, et tirez la grille vers l'avant. Pour la remettre en place, engagez la grille dans les trous arrière, engagez la goupille d'emplacement à l'avant en faisant pivoter la grille vers le côté du four, et remettez la vis à oreilles en place.
7. **Couvercle de l'élément inférieur** : Soulevez le couvercle émaillé de l'élément et nettoyez-le soigneusement au moins une fois par semaine.
8. **Déflexeur du ventilateur** : Pour l'enlever, dévisser le verre de la lampe du four et retirer le déflexeur. Pour le remettre en place, ajuster le bord inférieur du déflexeur à la plaque terminale des éléments inférieurs et fixer la vitre du four. Ne pas trop serrer le verre de la lampe.
9. **Joints du four** : Pour les retirer, tenez chaque joint au centre et tirez vers l'avant jusqu'à ce qu'il se déclipse. Retirez d'abord les joints latéraux, puis les joints supérieurs et inférieurs. Nettoyer à l'eau chaude et au détergent. Veillez à ne pas endommager les joints. Remettez les joints en place en orientant la lèvre vers l'ouverture du four. Installez d'abord les joints supérieurs et inférieurs, puis les joints latéraux.
10. **Vitre de la porte du four** : Nettoyer avec un produit de nettoyage pour vitres de bonne qualité.

8. Dépannage

Symptômes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	1. Le disjoncteur principal sur le mur, ou le disjoncteur sur la carte d'alimentation ou le fusible est éteint. 2. L'interrupteur d'alimentation du four est éteint.	1. Allumez l'appareil. 2. Appuyez sur l'interrupteur et l'interrupteur s'allume.
Le minuteur de cuisson ne compte pas.	Le minuteur de cuisson n'est pas réglé correctement.	Pour les réglages inférieurs à 10 min., réglez d'abord sur le réglage le plus élevé, puis revenez au réglage souhaité.
Le minuteur de cuisson n'effectue pas de compte à rebours.	Le bouton de cuisson et de mise en attente n'est pas enfoncé.	Appuyez sur la touche "cook & hold" (le temps de cuisson ne fonctionne qu'en mode "cook & hold").
Le voyant du four ne s'allume pas.	Ampoule grillée.	Remplacez l'ampoule.
Le four n'est pas alimenté en eau/vapeur (uniquement pour les commandes spéciales).	La source d'eau est éteinte.	Ouvrez la source d'eau.

Les problèmes mentionnés ci-dessus ne sont que des références. En cas de panne, veuillez cesser d'utiliser et informer les techniciens professionnels pour vérifier et réparer.