

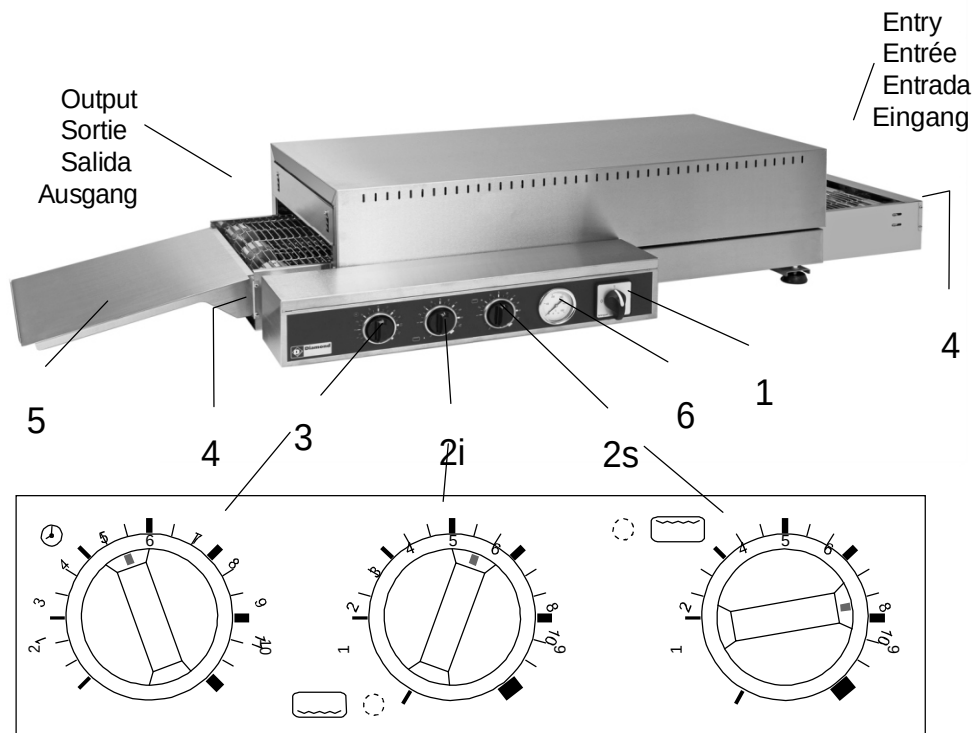
03/2015

Mod: FET/375

Production code: LCT 375



Diamond
catering equipment



PRODUKT	Geschwindigkeits- kontrolle (3)	Heizpowerkontrolle		Temperatur (6)
		Unterhitze (2i)	Oberhitze(2s)	
Pizza (frisch)	Pos. 2	Pos. 8,5	Pos. 5	300°C
Baguettes (tiefgekühlt)	Pos. 2-2.5	Pos. 7	Pos. 4	230°C
Quiches (tiefgekühlt)	Pos. 0.5	Pos. 4	Pos. 4	180°C

PRODUCTO	Ajuste de Velocidad (3)	Ajustes de potencia de calefacción		Temperatura (6)
		Abajo (2i)	Superior (2s)	
Pizza (fresca)	Pos. 2	Pos. 8,5	Pos. 5	300°C
Baguettes (ultracongeladas)	Pos. 2-2.5	Pos. 7	Pos. 4	230°C
Quiches (ultracongeladas)	Pos. 0.5	Pos. 4	Pos. 4	180°C

PRODUCT	Speed Setting (3)	Heating power settings		Temperature (6)
		Lower (2i)	Upper (2s)	
Pizza (fresh)	Pos. 2	Pos. 8,5	Pos. 5	300°C
Baguettes (deep-frozen)	Pos. 2-2.5	Pos. 7	Pos. 4	230°C
Quiches (deep-frozen)	Pos. 0.5	Pos. 4	Pos. 4	180°C



FET/375

Model Modèle Modello Modell	Conveyor width Largeur du tapis Ancho de la cinta Bandlänge	Power/Tension Puissance/Tension Potencia/Tensión Eingangsleistung/Spannung
FET/375	375mm	6000W/400V

DURCHLAUFOFEN-Bedienungsanleitung

Beschreibung

- 1 – Hauptschalter
- 2s – Heizelement Oberhitze
- 2i – Heizelement Unterhitze
- 3 – Geschwindigkeitskontrolle der Laufband
- 4 – Krümmelplatte
- 5 – Ausgabeplatte

Achtung

- Vor dem Start des Gerätes, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch
- Bitte packen Sie das Gerät aus und ziehen Sie alle darin enthaltenen Dokumente raus
- Bitte Prüfen Sie den Zustand des Gerätes nach dem Auspacken.
- Das Gerät ist durch eine Kunststoffhülle auf den Gerätekörper geschützt, der vor der ersten Benutzung entfernt werden muss.
- Dieses Produkt ist nicht für den Hausgebrauch - ist ein professionelles Gerät und darf nur von ausgebildeten Personen bedient werden.
- Das Gerät soll nicht geschüttelt oder geneigt, während in Betrieb.
- Dieses Produkt darf nicht zerlegt oder verändert werden. Es kann zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen.
- Öffnen Sie nicht das Gehäuse des Gerätes - Gefahr von Stromschlägen.
- Platzieren Sie nichts auf dem Gerät
Während Betriebszeit oder sofort danach:
- Berühren Sie nicht die Tanks oder andere Teile die auf Temperaturen ausgesetzt sind;
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern.
- Wenn Sie beendet haben das Gerät zu nutzen, schalten Sie den Hauptschalter aus.

Installationsanleitung

- Überprüfen Sie, ob das Produkt in gutem Zustand ist.
- Das Gerät sollte in einem stabilen und ruhigen Platz aufgestellt werden.
- Stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes angebracht werden.
- Umweltbedingungen sind zu 35°C und 80% Luftfeuchtigkeit nicht zu übersteigen
- Überprüfen Sie, ob der Stromnetz für dieses Produkt geeignet ist.
- Führen Sie keine Stromausfall, die nicht die Sicherheitsstandards erfüllen.

Wichtiger Hinweis: Das Gerät ist bereit, auf "**400 V 3N**" zu arbeiten. Es kann jedoch angepasst werden: "**230 V 3**" - nach dem Schaltplan im Anhang.
"**230 V 1 N**" oder "**240V 1N**" - nach dem Schaltplan im Anhang.

Benutzungsanleitung

- Stellen Sie die Höhe der Füße und prüfen Sie ob das Gerät fest ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Unterlage, die das Gewicht des Gerätes tragen kann und und hohen Temperaturen unterstützt
- Um einen sicheren Betrieb des Gerätes zu gewährleisten, sorgen Sie für einen Platz 3 cm vorne, 30 cm hinten und 30 cm über dem Gerät (falls zutreffend Regalen an der Wand oder an der Decke).
- Es muss eine ausreichende Luftverkehr geben wo das Gerät platziert ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter dem Einfluss von Klimaanlage.
- Schließen Sie die Kamera direkt an eine Steckdose an der Wand. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Steckerleisten.
- Positionieren Sie das Gerät wo den Zugang zum Stecker nicht zu blockieren ist.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal nutzen: die Krümel- und Ausgabeplatten sollten mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden. Trocknen Sie die Teile danach.
- Legen Sie die Krümelplatte (4) auf dem Gerät.

VORSICHT: Um Verletzungen und Schäden zu vermeiden, verwenden Sie immer das Gerät mit eingelegter Krümeltabelle.

- Stellen Sie das Ausgabeplatte (5).
- Prüfen Sie , ob der Taste OFF (1) geschaltet ist.
- Verbinden Sie das Gerät zu eine Einzelstromausgang

VERFAHRENANLEITUNG

Für eine Vorwärmung, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Stellen Sie die Vorhänge an den Enden der Kochkammer in der richtigen Position, abhängig von der Höhe des kochendes Produktes
- Schalten Sie "ON", den Hauptschalter (1).
- Stellen Sie die beiden Heizkontrolle ("2s" und "2i") bei maximaler Leistung. Lassen Sie den Ofen für mindestens 10 Minuten erhitzen

VERFAHREN ZUM KOCHEN

Um so viele Produkte zu kochen, wie Sie wollen, gibt es drei mögliche Optionen

- Schalter (2i): Unterhitzekontrolle
- Schalter (2s): Oberhitzekontrolle
- Schalter (3) : Geschwindigkeit des Bandes (Kochzeit) kontrollieren

Auf der letzten Seite dieses Handbuchs gibt es eine Tabelle mit den vorgeschlagenen Parameter, die je nach dem Produkt für Kochen berücksichtigt werden können. Allerdings sind diese vorgeschlagenen Anpassungen nur Empfehlungen. Sie sollen immer jedes Lebensmittel testen, um die entsprechenden Einstellungen für ein zufriedenstellendes Ergebnis zu bestimmen.

WICHTIG: Beim Betrieb des Gerätes, sind die Metallteile bei hohen Temperaturen- berühren Sie diese nicht .

ACHTUNG

- A. Wenn es einen Tropfen Wasser auf dem Gerät gibt, ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose aus und trocknen Sie es vollständig, bevor es wieder genutzt wird.
- B. Bei der Reinigung und Pflege des Gerätes, muss es von der Stromnetz ausgeschaltet werden. Nutzen Sie einem weichen Tuch und legen nie direkt ins Wasser .

Pflege und Reinigung

- Bevor Sie einige Reinigungsarbeiten machen, vorher ausschalten.
- Abkühlen lassen.
- Tauchen Sie das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht. Es ist mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Niemals Wasserstrahl - Gefahr von Stromschlägen.
- Reinigen Sie das Gerät und die Kabel mit einem feuchten Tuch, aber nie mit Scheuermittel.

Routinekontrolle

- Routinekontrollen sollten täglich durchgeführt werden. Sie können helfen, Unfälle zu vermeiden.
- Vor der Verwendung muss das Gerät auf einige Beschädigung der Bedienelemente und das Stromkabel überprüft werden.
- Während des Betriebs soll Man bestimmten Gerüche oder Vibrationen das Gerät kontrollieren.

Unregelmäßigkeiten und Reparaturen

- Im Falle von Schäden an elektrischen Strom, versuchen Sie nicht, es zu reparieren; bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Werkstatt , da spezielle Werkzeuge notwendig sind
- Dasselbe ist notwendig, um im Falle eines anderen Unregelmäßigkeiten zu tun.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, nur der Hersteller, Handelsvertreter oder ein ausgebildeter Person können das Kabel ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

Dieses Gerät erfüllt die Grundsätze der Richtlinie 73/23 / CEE und der Niederspannungsrichtlinie 89/336 / CEE über elektromagnetische Verträglichkeit.