

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

COUNTERTOP CONVECTION OVEN

MODEL:FD-68DE

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

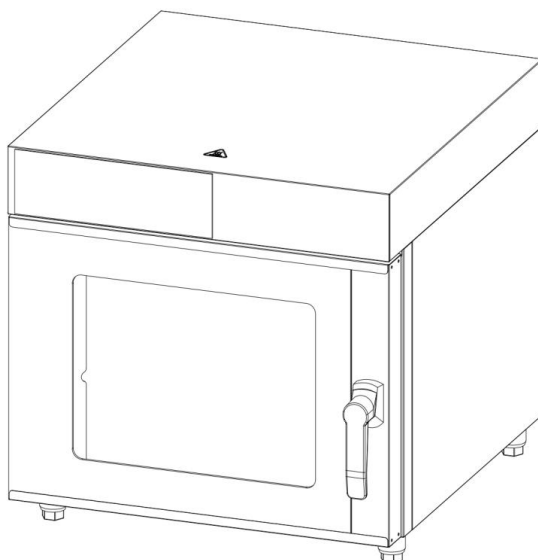
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Countertop Convection Oven

MODEL:FD-68DE



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

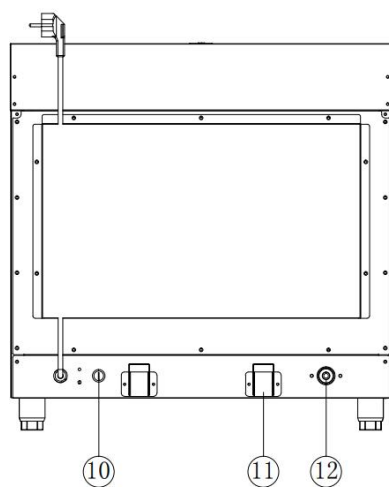
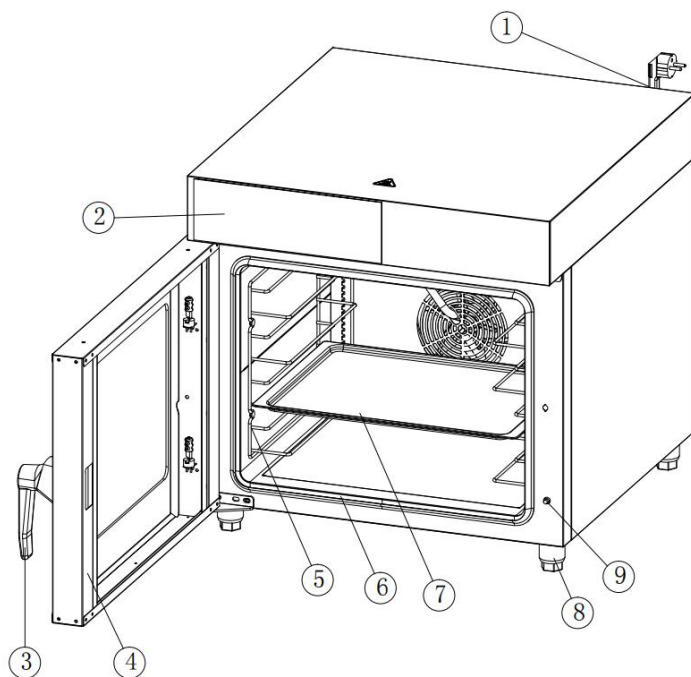
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1.Read all instructions carefully and completely.
- 2.For commercial use only.
- 3.Do not touch hot surfaces.
- 4.Protect against electrical shock by keeping all cords, plugs, and other electrical components away from water or other liquids.
- 5.Unplug this unit when not in use and before cleaning.
- 6.Allow the unit to cool before putting on or taking off parts.
- 7.Do not operate this or any appliance with a damaged electrical cord or plug.
- 8.Do not operate this or any appliance after it has malfunctioned or been damaged in any way.
- 9.Do not use outdoors.
- 10.Do not place on or near a hot gas or electric burner.
- 11.Attach plug to appliance first, then plug electrical cord into the wall outlet.
- 12.Disconnect the unit by turning the temperature and timer control to "OFF", then removing the electrical plug from the wall outlet.

13. Do not use appliance for any application other than intended use.
14. Do not insert metal utensils or over sized foods into this unit as they may cause a fire and heighten the risk of electrical shock.
15. Do not store any item on top of this unit when in operation.
16. Do not allow this oven to touch or be covered by flammable material, such as curtains, draperies, walls, etc., when in operation.
17. Do not clean with metal scouring pads as pieces can break off and touch electrical components, heightening the risk of electrical shock
18. Never place materials such as paper, cardboard, plastic, etc. in this oven.
19. Do not cover interior of this unit with metal foil as it may cause the oven to overheat.
20. Avoid scratching the surface or nicking the edges of this unit's tempered, safety glass door. If the oven door has a scratch or nick, contact customer service before use.
21. Turn the appliance off by turning the temperature and timer control to the "OFF" position.
22. Note that the use of accessories not recommended by the manufacturer may result in injury.
23. Children should be supervised to ensure that they do not play with the oven.
24. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. When using the appliance in shops, snack bars, hotels etc., check the voltage and outlet to make sure the appliance is correctly connected with power.
26. Place unit on a flat surface that is well ventilated. The appliances must be supervised during operation, DO NOT leave appliance without powering off.

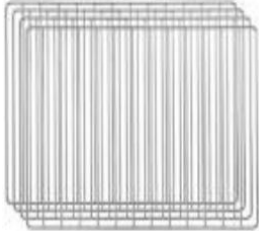
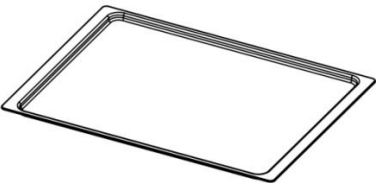
NOTE: Save these instructions for future reference.

Identification of Key Parts



- 1.Power Cord
- 2.Control Panel
- 3.Handle
- 4.Door
- 5.Shelf rack
- 6.Door seal
- 7.Tray
- 8.Foot
- 9.Door Switch
- 10.Temperature limiter
- 11.Space holder
- 12.Water inlet

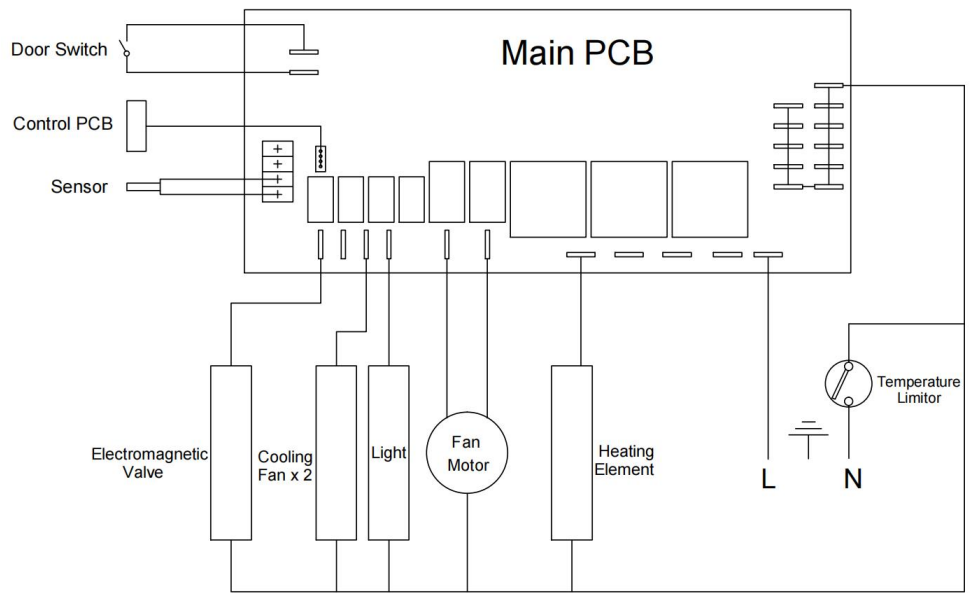
Identification of Accessories

 Roasting Racks 4pcs 460x330mm	 Sheet Pan 1pcs 430x325mm
 Gloves 1 pair	 Bread Clip 1pcs

Specification

Model No.	Voltage/ Rated Frequency (Hz)	Capacity	Power	Temp. Range	Timer Range	Size
FD-68 DE	220-240V 50/60Hz	58L	2800W	30-260° C	0-99.5 min	W600 xD690 xH606 mm

Electric Diagram



INSTALLATION OF YOUR OVEN

All electrical connections must comply with specification and power standard, the installation operation must be done by qualified personnel. All models are countertop type, put the oven in a flat surface, and leave enough space (suggested 100mm&4") for the air ventilation. Both models have humidity control function, please install the oven close to water source and connect the faucet well before using.

BEFORE USING YOUR OVEN

Before cooking anything in your oven for the first time, please follow these simple instructions:

Using a small amount of detergent, wash the handle and roasting racks with soapy water. (NOTE: Do not use a spray or abrasive polishing agent.) Gently wipe down interior walls with a damp cloth. While washing this unit, do not to touch the electric heating element. Do not soak the inside of the oven with water.

After washing and thoroughly drying the surfaces noted above, place the roasting racks back inside the oven.

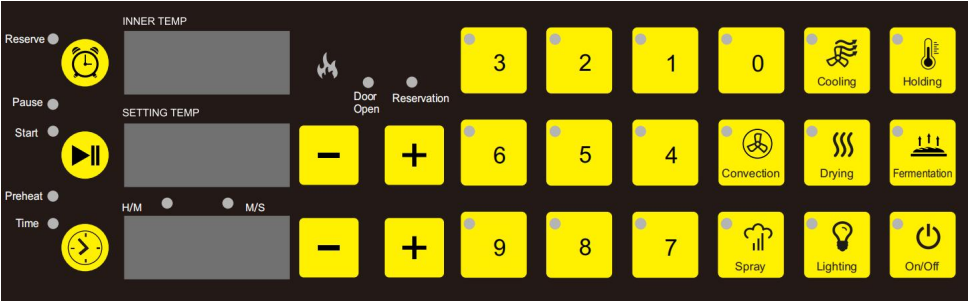
Close the oven door and preheat the oven to its highest temperature setting for 5 minutes.

Turn off the heating elements and open the oven door in order to remove any smoky residue from inside the oven. The heating elements are well lubricated and this initial use will help burn off the extra grease. A light amount of smoke is normal during this

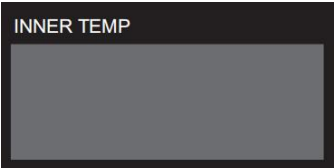
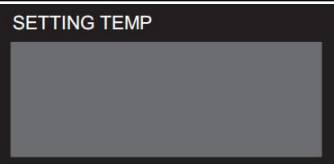
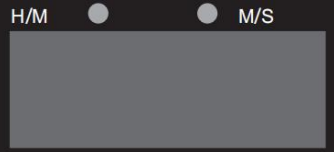
Using Your Oven

CAUTION: During the baking process, make sure that no metal accessory comes in contact with the electric heating elements.

CAUTION: Foods baked in this oven will be hot. Wear protective hand coverings when reaching into oven to retrieve food.



1.Display Window

	Display actual internal temperature of oven.
	Display setting temperature of oven
	Display time of oven with countdown.

2.Function Buttons

	On/Off	Open or close oven.
---	--------	---------------------

 Lighting	Lighting	Turn on or turn off the light when power is on. If not turn off the light after turning on, the light will automatically turn off after one minute.
 Spray	Spray	Steam function only valid when inner temperature over 150 degree. Each press has 1 second humidity with 20g water come out. If more humidity needed, press more times or press and hold the button to spray water until loose.
 Fermentation	Ferm tation	Default proofing temperature is 38 °C (adjustment range: 30 °C ~ 50 °C).
 Drying	Drying	Default drying temperature is 85 °C (adjustment range: 30 °C ~ 100 °C).
 Convection	Convec tion	Convection hot air heating (adjustment range: 30 °C ~ 260 °C).
 Holding	Holding	Holding and keeping warm, default temperature is 65 °C with 1 hour.
 Cooling	Cooling	The cooling function must open the door first, and the fan will work after door opened.
	Reserv e Button	Time reserve will show on time display window, press “+” or “-” to adjust parameter. Oven will stop working during reservation setting.

	Working Button	Start or pause oven.
	Timer Button	Indefinite time: Both indicators are off. Preheat: When temperature reaches to setting parameter, the buzzer will sound. Press the timer button to turn off the buzzer and start countdown according to the set time. Time: Start countdown directly when oven start working.
	Menu Button	Menu from 0 ~ 9 button, used to store and recall a set of temperature and time parameter, after selecting the menu, adjust the parameters (if necessary), wait for the flashing display to stop, the menu starts to run and automatically memorizes the parameters for the next recall.

3.Using Oven

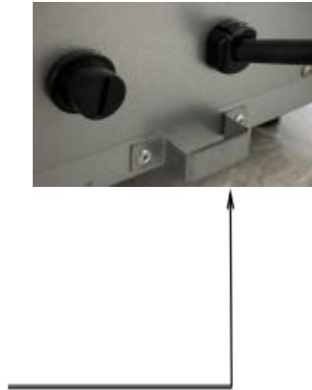
- (1) Plug power cord and press power button, select function button or memorized menu.
- (2) Select time mode (no time setting / preheat / time).
- (3) If light needed, turn on or turn off light button.
- (4) If need reserve, press reserve button, set preserve time to start working.
- (5) Except for the menu button, other function parameters can be adjusted but not saved.

4.Error Code

- (1) Err1: Sensor problem of oven.
- (2) Err9: Control PCB and Main PCB not connected.

Protection Component

If the temperature of this oven reaches an unsafe limit, the electrical components will shut off and it will stop operating in order to prevent overheating.



Possible cause: Reset switch tripped. This switch is a safety switch designed to prevent the oven from overheating. If it was triggered the unit was run at too high of a temperature for too long.

Solution: The reset switch is located on the back of the oven, covered by a black plastic screw cap. Remove the cap, press the switch.

Cleaning & Maintaining Your Oven

To clean, first remove the power cord's plug from the wall outlet. Wait for the oven to cool. Use a damp cloth or sponge to gently wipe down the inside of the oven. Avoid soaking the inside of the oven or washing it in running water as this will cause serious damage to the unit.

Troubleshooting

Problem: The oven does not become hot after being switched on.

- Be sure that the time is set.

- Be sure that the temperature is set.

Problem: There is a metallic sound when the oven is in use.

- Do not attempt to dismantle the oven.
- Contact your service agent right away to examine the fan.

Problem: Food is often overcooked or burned, even when cooked according to the recipe.

- Check that the fan motor is operating normally.
- Contact your service agent to examine the temperature control knob.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie

électronique www.vevor.com/support

FOUR À CONVECTION DE COMPTOIR

MODÈLE : FD-68DE

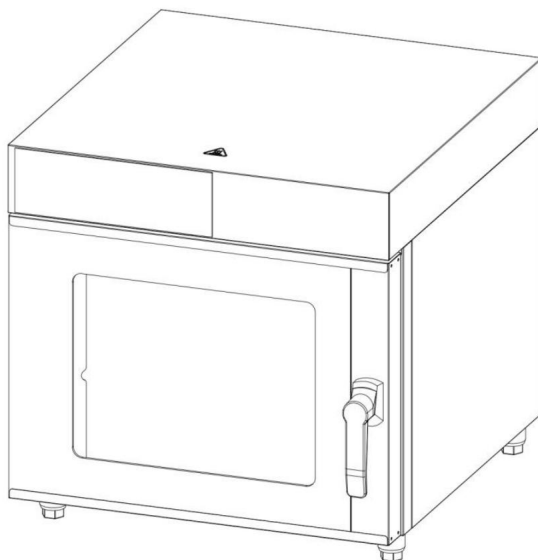
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Convection de comptoir
Four

MODÈLE : FD-68DE



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ?
N'hésitez pas

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire Lisez attentivement le manuel d'instructions.
	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée à travers indique que le produit nécessite un tri sélectif collecte dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et tous les accessoires marqués de ce symbole. Produits marqués en tant que tel ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être apportés à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et appareils électroniques

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.
à suivre, notamment les suivantes :

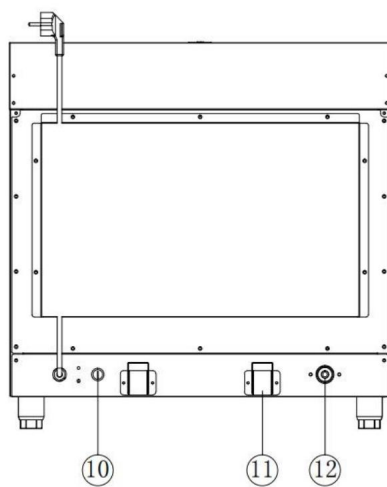
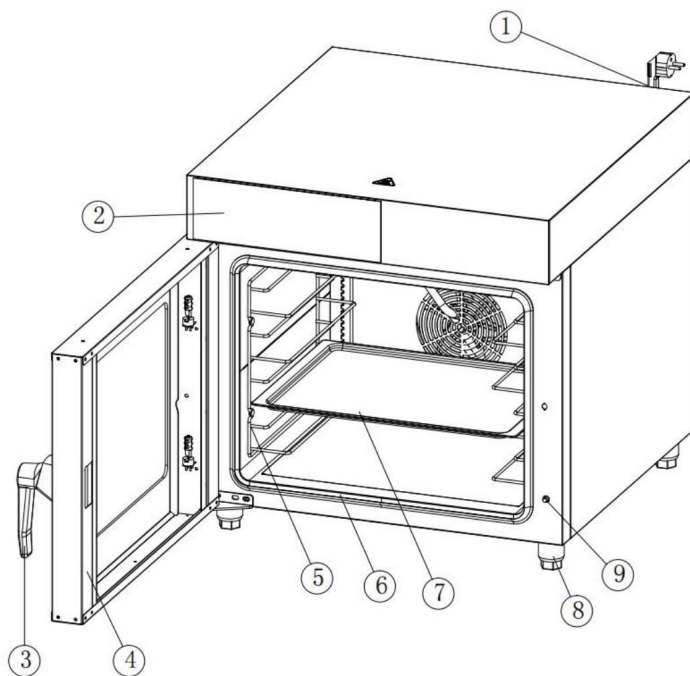
1. Lisez attentivement et complètement toutes les instructions.
2. Pour usage commercial uniquement.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
4. Protégez-vous contre les chocs électriques en gardant tous les cordons, fiches et autres
Gardez les composants électriques à l'abri de l'eau ou d'autres liquides.
5. Débranchez cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
6. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
7. N'utilisez pas cet appareil ou tout autre appareil dont le cordon électrique est endommagé ou
prise.
8. N'utilisez pas cet appareil ni aucun autre appareil s'il présente un dysfonctionnement ou a été
endommagé de quelque façon que ce soit.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
11. Branchez d'abord la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon électrique dans le mur.
sortie.
12. Débranchez l'appareil en tournant la commande de température et de minuterie sur
« OFF », puis retirer la fiche électrique de la prise murale.

13. N'utilisez pas l'appareil pour une application autre que celle prévue.
14. N'insérez pas d'ustensiles métalliques ou d'aliments surdimensionnés dans cet appareil car ils peuvent provoquer un incendie et augmenter le risque de choc électrique.
15. Ne stockez aucun objet sur cet appareil pendant son fonctionnement.
16. Ne laissez pas ce four toucher ou être recouvert par des matériaux inflammables, tels que des rideaux, des tentures, des murs, etc., pendant son fonctionnement.
17. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques car des morceaux peuvent se casser et toucher des composants électriques, augmentant le risque de choc électrique.
18. Ne placez jamais de matériaux tels que du papier, du carton, du plastique, etc. dans cet four.
19. Ne couvrez pas l'intérieur de cet appareil avec une feuille métallique car cela pourrait provoquer la combustion du four. surchauffer.
20. Évitez de rayer la surface ou d'entailler les bords de la porte en verre trempé de sécurité de cet appareil. Si la porte du four présente une rayure ou une entaille, contactez le service client. entretien avant utilisation.
21. Éteignez l'appareil en réglant la température et la minuterie sur la position « OFF ».
22. Notez que l'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
23. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec four.
24. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et des connaissances, à moins qu'ils n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.
25. Lorsque vous utilisez l'appareil dans des magasins, des snack-bars, des hôtels, etc., vérifiez tension et prise pour s'assurer que l'appareil est correctement connecté à pouvoir.
26. Placez l'appareil sur une surface plane et bien ventilée. Les appareils doivent Soyez surveillé pendant le fonctionnement, NE laissez PAS l'appareil sans alimentation

désactivé.

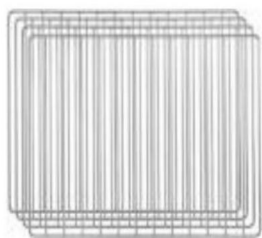
REMARQUE : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Identification des éléments clés



1. Cordon d'alimentation
2. Panneau de configuration
3. Poignée
4. Porte
5. Étagère
6. Joint de porte
7. Plateau
8. Pied
9. Interrupteur de porte
10. Limiteur de température 11.
- Espace de maintien
12. Entrée d'eau

Identification des accessoires



Grilles à rôtir 4 pièces
460x330mm



Plaque de
cuisson 1 pièce 430x325mm



Gants 1 paire

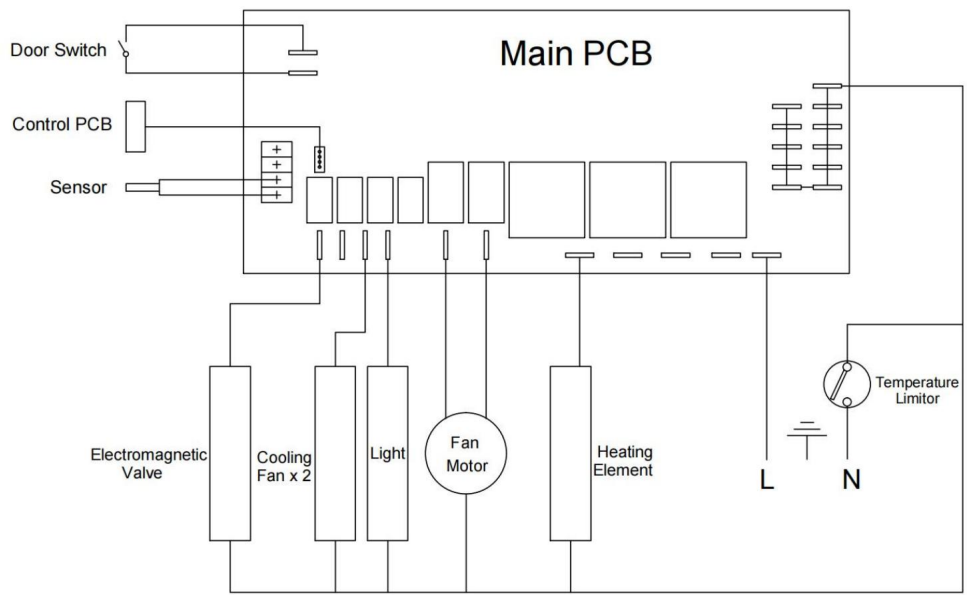


Pince à pain 1 pièce

Spécification

Modèle Non.	Tension/ Noté Fréquence (Hz)	Capacité	Puissance	Temp. Gamme	Minuteur Gamme	Taille
FD-68 DE	220-240V 50/60 Hz	58L	2800W	30-260° C	0-99,5 min	W600 xD690 xH606 mm

Schéma électrique



INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Toutes les connexions électriques doivent être conformes aux spécifications et à la puissance norme, l'opération d'installation doit être effectuée par du personnel qualifié.

Tous les modèles sont de type comptoir, placez le four sur une surface plane et laissez suffisamment d'espace (100 mm et 4 po suggérés) pour la ventilation de l'air.

Les deux modèles ont une fonction de contrôle de l'humidité, veuillez installer le four à proximité source d'eau et bien raccorder le robinet avant utilisation.

AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR

Avant de cuire quoi que ce soit dans votre four pour la première fois, veuillez suivre ces instructions simples:

À l'aide d'une petite quantité de détergent, lavez la poignée et les grilles de cuisson.

avec de l'eau savonneuse. (REMARQUE : n'utilisez pas de spray ou d'agent de polissage abrasif.)

Essayez délicatement les parois intérieures avec un chiffon humide. Lors du lavage de cet appareil, ne touchez pas l'élément chauffant électrique. Ne trempez pas l'intérieur de l'appareil. four avec de l'eau.

Après avoir lavé et soigneusement séché les surfaces mentionnées ci-dessus, placez le Remettez les grilles de cuisson à l'intérieur du four.

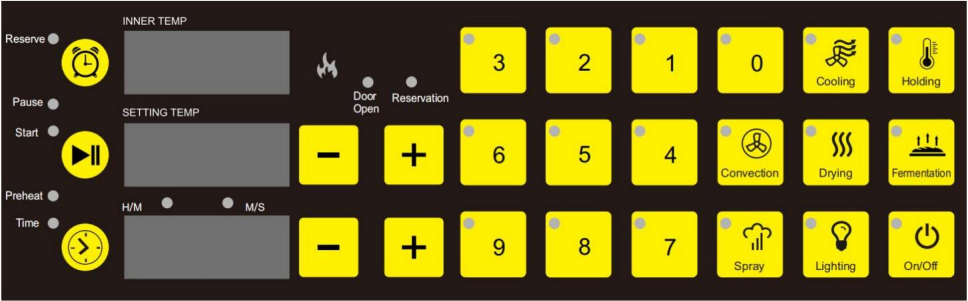
Fermez la porte du four et préchauffez le four à sa température la plus élevée réglage pendant 5 minutes.

Éteignez les éléments chauffants et ouvrez la porte du four afin de retirer tout résidu de fumée provenant de l'intérieur du four. Les éléments chauffants sont bien lubrifié et cette première utilisation aidera à brûler la graisse supplémentaire. Une lumière la quantité de fumée est normale pendant cette période

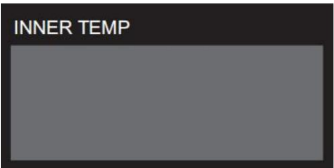
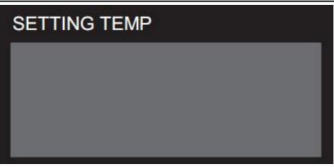
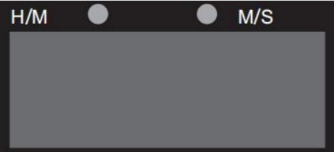
Utilisation de votre four

ATTENTION : Pendant le processus de cuisson, veillez à ce qu'aucun accessoire métallique ne entre en contact avec les éléments chauffants électriques.

ATTENTION : Les aliments cuits dans ce four seront chauds. Portez des gants de protection. couvertures lorsque vous entrez dans le four pour récupérer de la nourriture.



1. Fenêtre d'affichage

	Affiche la température interne réelle de four.
	Affichage de la température de réglage du four
	Affichage du temps de cuisson du four avec compte à rebours.

2. Boutons de fonction

	Marche/Arrêt Ouvrir ou fermer le four.
---	--

	Éclairage	Allumez ou éteignez la lumière lorsque l'alimentation est sous tension. Si n'éteignez pas la lumière après l'avoir allumée, la lumière s'éteint automatiquement après une minute.
	Pulvérisation	Fonction vapeur uniquement valable en intérieur température supérieure à 150 degrés. Chaque presse a 1 seconde d'humidité avec 20 g d'eau sortent. Si plus d'humidité nécessaire, appuyez plusieurs fois ou appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour pulvériser de l'eau jusqu'à lâche.
	fermentation	La température de fermentation par défaut est de 38 °C (plage de réglage : 30 °C ~ 50 °C).
	Séchage	La température de séchage par défaut est de 85 °C (réglage plage : 30 °C ~ 100 °C).
	Convection	Chauffage à air chaud par convection (plage de réglage : 30 °C ~ 260 °C).
	Holding	Maintien et maintien au chaud, température par défaut est de 65 °C en 1 heure.
	Refroidissement	La fonction de refroidissement doit d'abord ouvrir la porte et le ventilateur fonctionnera après l'ouverture de la porte.
	Réserve et Bouton	La réserve de temps s'affiche sur la fenêtre d'affichage de l'heure, appuyez sur « + » ou « - » pour régler le paramètre. Le four cesser de fonctionner pendant le réglage de la réservation.

	Travailler g Bouton	Démarrer ou mettre en pause le four.
	Minuteur Bouton	Durée indéterminée : les deux indicateurs sont éteints. Préchauffage : lorsque la température atteint le réglage paramètre, le buzzer retentit. Appuyez sur le bouton bouton de minuterie pour éteindre le buzzer et démarrer compte à rebours en fonction du temps défini. Heure : Démarrer le compte à rebours directement au démarrage du four fonctionnement.
	Menu Bouton	Menu de 0 à 9 boutons, utilisé pour stocker et rappeler un ensemble de paramètres de température et de temps, après avoir sélectionné le menu, ajuster les paramètres (si nécessaire), attendez que l'affichage clignotant arrêtez, le menu commence à s'exécuter et automatiquement mémorise les paramètres pour le prochain rappel.

3. Utilisation du four

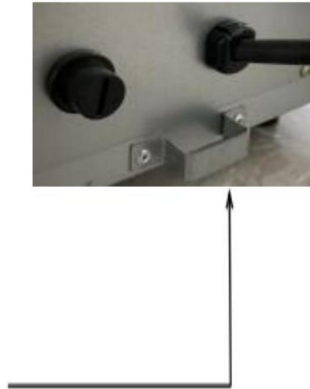
- (1) Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton d'alimentation, sélectionnez le bouton de fonction ou menu mémorisé.
- (2) Sélectionnez le mode temps (pas de réglage de temps / préchauffage / temps).
- (3) Si vous avez besoin de lumière, allumez ou éteignez le bouton de lumière.
- (4) Si vous avez besoin d'une réserve, appuyez sur le bouton de réserve, réglez le temps de conservation pour démarrer fonctionnement.
- (5) À l'exception du bouton de menu, d'autres paramètres de fonction peuvent être ajustés mais pas enregistré.

4. Code d'erreur

- (1) Err1 : Problème de capteur du four.
- (2) Err9 : PCB de contrôle et PCB principal non connectés.

Composant de protection

Si la température de ce four atteint une limite dangereuse, le circuit électrique les composants s'éteindront et il cessera de fonctionner afin d'éviter surchauffe.



Cause possible : l'interrupteur de réinitialisation s'est déclenché. Cet interrupteur est un interrupteur de sécurité conçu pour empêcher la surchauffe du four. En cas de déclenchement, l'appareil a été utilisé à une température trop élevée pendant trop longtemps.

Solution : L'interrupteur de réinitialisation est situé à l'arrière du four, recouvert par un Bouchon à vis en plastique noir. Retirez le bouchon, appuyez sur l'interrupteur.

Nettoyage et entretien de votre four

Pour nettoyer, retirez d'abord la fiche du cordon d'alimentation de la prise murale. Attendez laissez refroidir le four. Utilisez un chiffon ou une éponge humide pour essuyer délicatement le à l'intérieur du four. Évitez de faire tremper l'intérieur du four ou de le laver dans l'eau courante car cela pourrait endommager gravement l'appareil.

Dépannage

Problème : Le four ne chauffe pas après avoir été allumé. • Assurez-vous que l'heure est réglée.

- Assurez-vous que la température est réglée.

Problème : Il y a un bruit métallique lorsque le four est en marche.

- N'essayez pas de démonter le four. • Contactez

immédiatement votre agent de service pour examiner le ventilateur.

Problème : Les aliments sont souvent trop cuits ou brûlés, même lorsqu'ils sont cuits

selon la recette. • Vérifiez que

le moteur du ventilateur fonctionne normalement. • Contactez

votre agent de service pour examiner le bouton de contrôle de la température.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

ARBEITSPLATTEN-HEISSLUFTOFEN

MODELL:FD-68DE

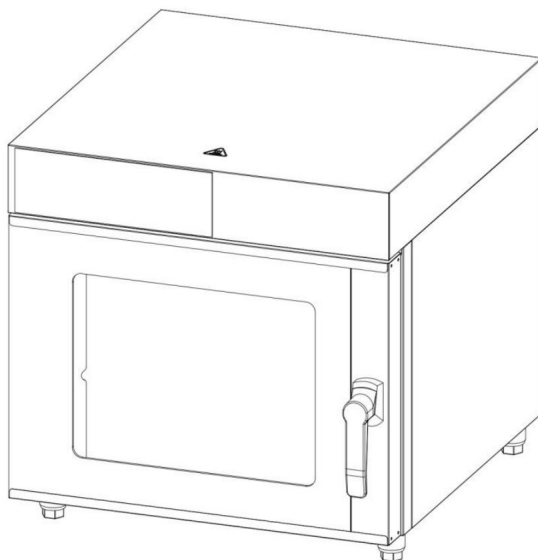
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei der Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Konvektion auf der Arbeitsplatte
Ofen

MODELL:FD-68DE



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

	Warnung-Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne durch bedeutet, dass das Produkt einer getrennten Entsorgung unterliegt Sammlung in der Europäischen Union. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Produkte mit diesem dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. elektronische Geräte

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

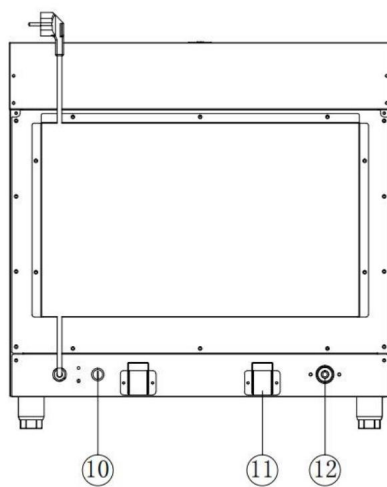
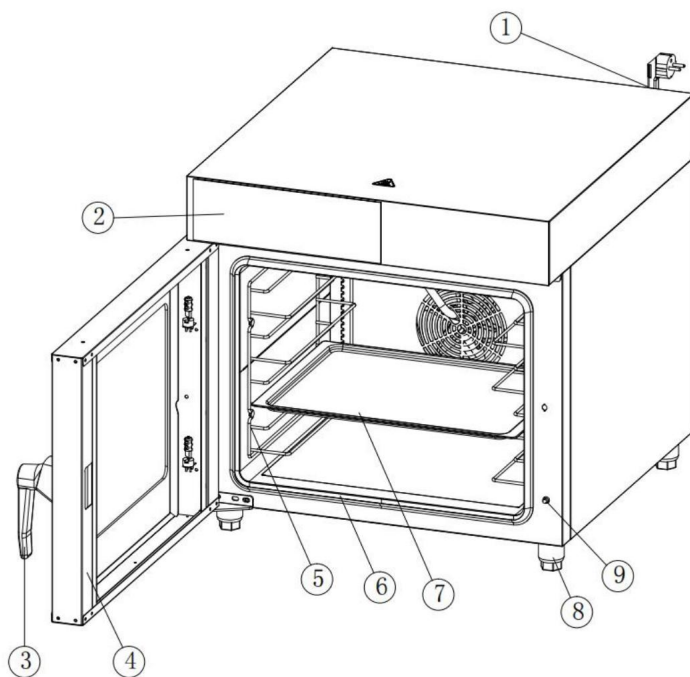
Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. befolgt werden, einschließlich der folgenden Punkte:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig und vollständig durch.
2. Nur für gewerbliche Nutzung.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
4. Schützen Sie sich vor Stromschlägen, indem Sie alle Kabel, Stecker und andere Halten Sie elektrische Komponenten von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen.
6. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
7. Betreiben Sie dieses oder ein anderes Gerät nicht mit einem beschädigten Stromkabel oder Stecker.
8. Betreiben Sie dieses oder ein anderes Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt.
9. Nicht im Freien verwenden.
10. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners stellen.
11. Befestigen Sie zuerst den Stecker am Gerät und dann das Stromkabel an der Wand. Steckdose.
12. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Temperatur- und Timerregler auf „OFF“ und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
14. Füllen Sie keine Metallutensilien oder übergroße Lebensmittel in das Gerät, da diese einen Brand verursachen und das Risiko eines Stromschlags erhöhen.
15. Lagern Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät.
16. Achten Sie darauf, dass der Ofen während des Betriebs nicht mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen, Wänden usw. in Berührung kommt oder von diesen abgedeckt wird.
17. Nicht mit Metallschwämmen reinigen, da sich Teile lösen können und Berühren Sie keine elektrischen Komponenten, da dies das Risiko eines Stromschlags erhöht.
18. Legen Sie niemals Materialien wie Papier, Karton, Plastik usw. in diesen Ofen.
19. Decken Sie das Innere des Geräts nicht mit Metallfolie ab, da dies zu einem zu überhitzen.
20. Vermeiden Sie Kratzer auf der Oberfläche oder Einkerbungen an den Kanten der gehärteten Sicherheitsglasscheibe dieses Geräts. Wenn die Ofentür einen Kratzer oder eine Kerbe aufweist, wenden Sie sich an den Kundendienst. Wartung vor Gebrauch.
21. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Temperatur- und Timer-Steuerung auf in der Stellung „OFF“.
22. Beachten Sie, dass die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird, zu Verletzungen führen kann.
23. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Ofen.
24. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen über die Verwendung des Geräts durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person.
25. Wenn Sie das Gerät in Geschäften, Snackbars, Hotels usw. verwenden, überprüfen Sie die Spannung und Steckdose, um sicherzustellen, dass das Gerät richtig angeschlossen ist Leistung.
26. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, die gut belüftet ist. Die Geräte müssen Während des Betriebs beaufsichtigt werden, Gerät NICHT ohne Stromversorgung verlassen aus.

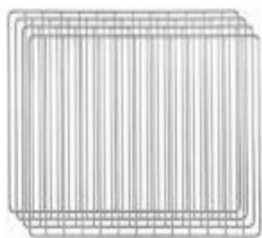
HINWEIS: Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Identifizierung der wichtigsten Teile



1. Netzkabel
2. Systemsteuerung
3. Griff
4. Tür
5. Regalgestell
6. Türdichtung
7. Tablett
8. Fuß
9. Türschalter
10. Temperaturbegrenzer
11. Abstandhalter
12. Wassereinlass

Identifizierung des Zubehörs



Bratenroste 4-tlg.
460x330mm



Blech 1
Stück 430x325mm



Handschuhe 1 Paar

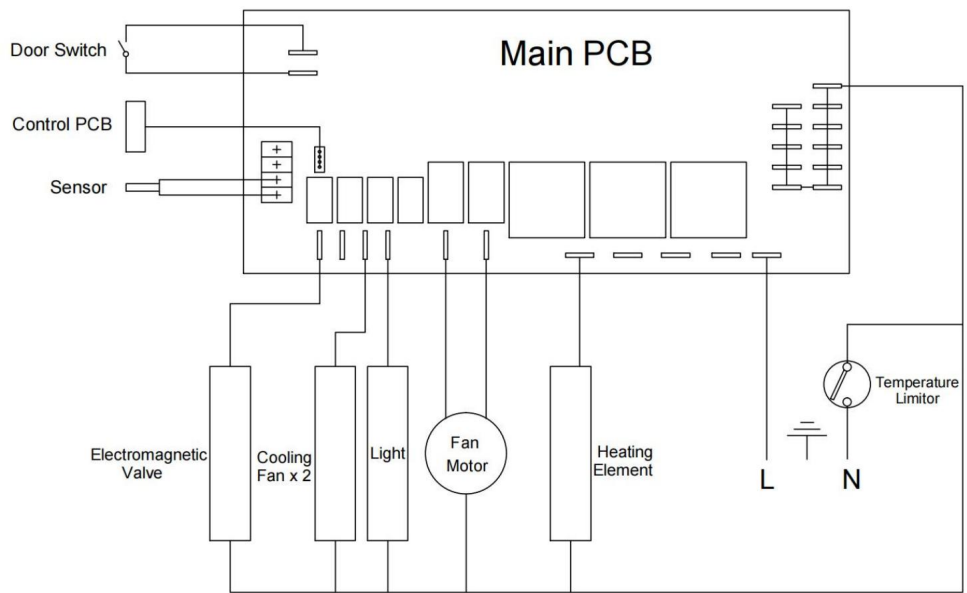


Brotclip 1Stk

Spezifikation

Modell NEIN.	Stromspannung/ Bewertet Frequenz (Hz)	Kapazität Leistung	Temperatur. Reichweite	Timer Reichweite	Größe
FD-68 VON	220-240 V 50/60 Hz	58L 2800W	30-260° C	0-99,5 Min	W600 xD690 xH606 mm

Elektrischer Schaltplan



INSTALLATION IHRES OFENS

Alle elektrischen Anschlüsse müssen den Spezifikationen und der Leistung entsprechen.
Standardmäßig muss die Installation durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden.

Alle Modelle sind Arbeitsplattenmodelle. Stellen Sie den Ofen auf eine ebene Fläche und lassen Sie ausreichend Platz (empfohlen: 100 mm/4 Zoll) für die Belüftung.

Beide Modelle verfügen über eine Feuchtigkeitsregelungsfunktion. Installieren Sie den Ofen bitte in der Nähe von Wasserquelle und schließen Sie den Wasserhahn vor der Verwendung gut an.

VOR DEM GEBRAUCH DES OFENS

Bevor Sie zum ersten Mal etwas in Ihrem Ofen zubereiten, befolgen Sie bitte diese einfache Anleitung:

Waschen Sie den Griff und die Bratroste mit etwas Spülmittel.

mit Seifenlauge. (HINWEIS: Kein Spray oder Schleifpoliermittel verwenden.)

Wischen Sie die Innenwände vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Berühren Sie beim Waschen dieses Geräts nicht das elektrische Heizelement. Weichen Sie das Innere des Backofens mit Wasser.

Nach dem Waschen und gründlichen Trocknen der oben genannten Oberflächen legen Sie die Bratroste wieder in den Ofen schieben.

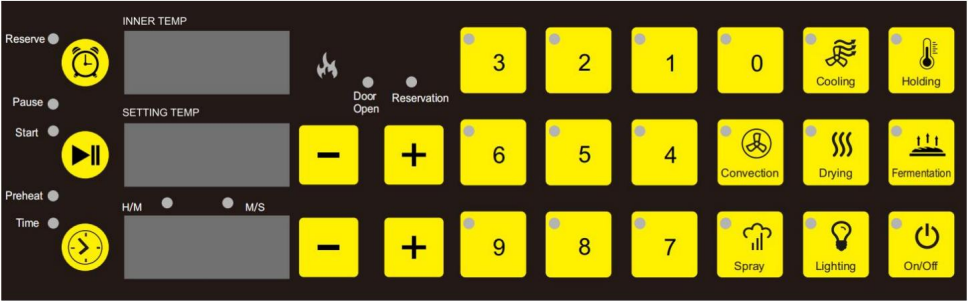
Schließen Sie die Backofentür und heizen Sie den Backofen auf die höchste Temperatur vor.
Einstellung für 5 Minuten.

Schalten Sie die Heizelemente aus und öffnen Sie die Backofentür, um Rauchrückstände aus dem Inneren des Ofens. Die Heizelemente sind gut geschmiert und dieser erste Gebrauch hilft, das überschüssige Fett zu verbrennen. Ein leichtes Die Rauchmenge ist während dieser Zeit normal

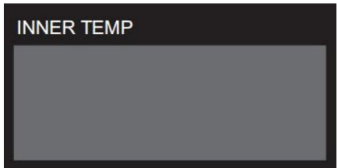
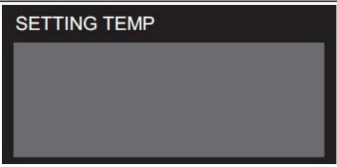
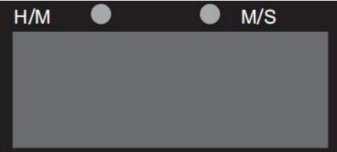
Den Backofen benutzen

ACHTUNG: Achten Sie während des Backvorgangs darauf, dass kein Metallzubehör mit den elektrischen Heizelementen in Berührung kommt.

ACHTUNG: In diesem Ofen gebackene Speisen sind heiß. Tragen Sie Schutzhandschuhe. Abdeckungen, wenn Sie in den Ofen greifen, um Lebensmittel herauszunehmen.



1. Anzeigefenster

	Anzeige der tatsächlichen Innentemperatur des Ofen.
	Anzeige der eingestellten Ofentemperatur
	Anzeige der Ofenzeit mit Countdown.

2.Funktionstasten

	Ein/Aus. Ofen öffnen oder schließen.	
---	--------------------------------------	--

 Lighting	Beleuchtung	Schalten Sie das Licht ein oder aus, wenn der Strom eingeschaltet ist. das Licht nach dem Einschalten nicht ausschalten, das Licht wird schaltet sich nach einer Minute automatisch ab.
 Spray	Spray	Dampffunktion nur wirksam, wenn Innen Temperatur über 150 Grad. Jede Presse hat 1 Sekunde Feuchtigkeit mit 20g Wasser herauskommen. Wenn mehr Feuchtigkeit benötigt wird, drücken Sie mehrmals oder Drücken und halten Sie die Taste, um Wasser zu sprühen, bis lose.
 Fermentation	schließen tation	Die Standard-Gärtemperatur beträgt 38 °C (Einstellbereich: 30 °C ~ 50 °C).
 Drying	Trocknen	Die Standard-Trocknungstemperatur beträgt 85 °C (Einstellung Temperaturbereich: 30 °C ~ 100 °C).
 Convection	Konvek tion	Konvektions-Warmbluftheizung (Einstellbereich: 30 °C ~ 260 °C).
 Holding	Halten	Warmhalten und Warmhalten, Standardtemperatur beträgt 65 °C bei 1 Stunde.
 Cooling	Kühlung	Für die Kühlfunktion muss zuerst die Tür geöffnet werden. Der Ventilator startet erst, nachdem die Tür geöffnet wurde.
	Reservieren Und Taste	Die Zeitreserve wird im Zeitanzeige Fenster angezeigt. Drücken Sie „+“ oder „-“, um den Parameter anzupassen. Der Ofen wird funktioniert während der Reservierungseinstellung nicht mehr.

	Arbeiten G Taste	Ofen starten oder anhalten.
	Timer Taste	Unbestimmte Zeit: Beide Anzeigen sind aus. Vorheizen: Wenn die Temperatur die Einstellung erreicht hat Parameter, ertönt der Summer. Drücken Sie die Timer-Taste, um den Summer auszuschalten und zu starten Countdown entsprechend der eingestellten Zeit. Zeit: Countdown direkt beim Ofenstart starten Arbeiten.
	Speisekarte Taste	Menü von 0 ~ 9 Taste, dient zum Speichern und Rufen Sie einen Satz Temperatur- und Zeitparameter ab. Passen Sie nach Auswahl des Menüs die Parameter an (falls erforderlich), warten Sie, bis die blinkende Anzeige stoppt, das Menü wird gestartet und automatisch speichert die Parameter für den nächsten Abruf.

3. Verwendung des Ofens

- (1) Netzkabel einstecken und Power-Taste drücken, Funktionstaste wählen oder gespeichertes Menü.
- (2) Wählen Sie den Zeitmodus (keine Zeiteinstellung / Vorheizen / Zeit).
- (3) Wenn Licht benötigt wird, schalten Sie das Licht mit dem Knopf ein oder aus.
- (4) Wenn Sie Reserve benötigen, drücken Sie die Reservetaste und stellen Sie die Erhaltszeit ein, um zu beginnen Arbeiten.
- (5) Außer der Menütaste können weitere Funktionsparameter eingestellt werden aber nicht gespeichert.

4. Fehlercode

- (1) Err1: Sensorproblem des Ofens.
- (2) Err9: Steuerplatine und Hauptplatine nicht verbunden.

Schutzkomponente

Wenn die Temperatur dieses Ofens einen unsicheren Grenzwert erreicht, wird der elektrische Komponenten werden abgeschaltet und der Betrieb wird gestoppt, um zu verhindern Überhitzung.



Mögliche Ursache: Reset-Schalter ausgelöst. Dieser Schalter ist ein Sicherheitsschalter soll verhindern, dass der Ofen überhitzt. Wenn es ausgelöst wurde, das Gerät wurde zu lange bei zu hoher Temperatur betrieben.

Lösung: Der Reset-Schalter befindet sich auf der Rückseite des Ofens, abgedeckt durch eine schwarzer Schraubverschluss aus Kunststoff. Kappe abnehmen, Schalter drücken.

Reinigung und Wartung Ihres Backofens

Zum Reinigen ziehen Sie zunächst den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose. Warten Sie, bis den Backofen abkühlen lassen. Wischen Sie den Ofen vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder im Inneren des Ofens. Vermeiden Sie es, das Innere des Ofens einzuweichen oder in fließendem Wasser, da dies zu schweren Schäden am Gerät führen kann.

Fehlerbehebung

Problem: Der Backofen wird nach dem Einschalten nicht heiß. • Achten Sie darauf, dass die Uhrzeit richtig eingestellt ist.

- Stellen Sie sicher, dass die Temperatur eingestellt ist.

Problem: Während des Ofenbetriebs ist ein metallisches Geräusch zu hören.

- Versuchen Sie nicht, den Ofen zu zerlegen. • Wenden

Sie sich umgehend an Ihren Servicemitarbeiter, um den Ventilator überprüfen zu lassen.

Problem: Lebensmittel werden oft verkocht oder verbrannt, selbst wenn sie gekocht sind

gemäß Rezept. • Überprüfen Sie,

ob der Lüftermotor normal funktioniert. • Wenden Sie sich zur

Überprüfung des Temperaturreglerknopfs an Ihren Kundendienst.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia

elettronica www.vevor.com/support

FORNO A CONVEZIONE DA BANCO

MODELLO:FD-68DE

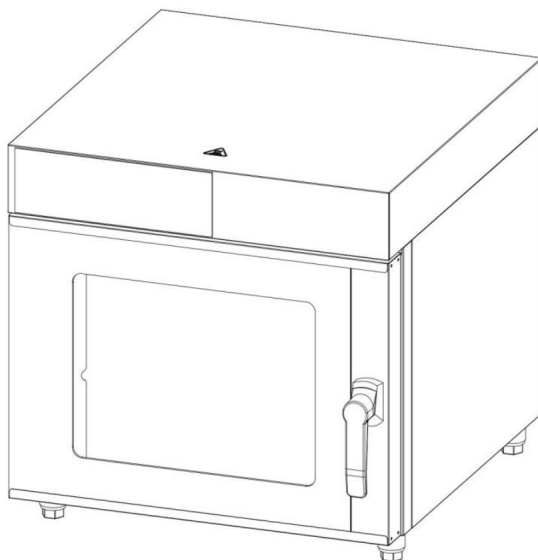
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Convezione da banco
Forno

MODELLO:FD-68DE



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/](http://www.vevor.com/support)
support**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato attraverso indica che il prodotto richiede un rifiuto separato raccolta nell'Unione Europea. Ciò vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. Prodotti contrassegnati come tale non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. dispositivi elettronici

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

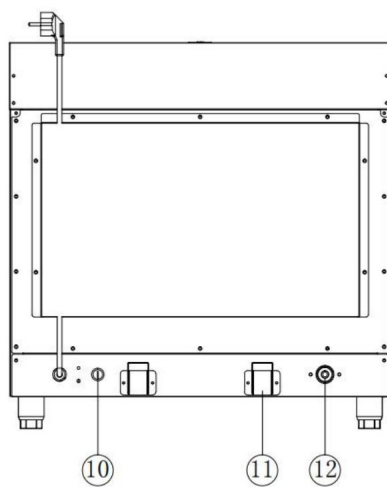
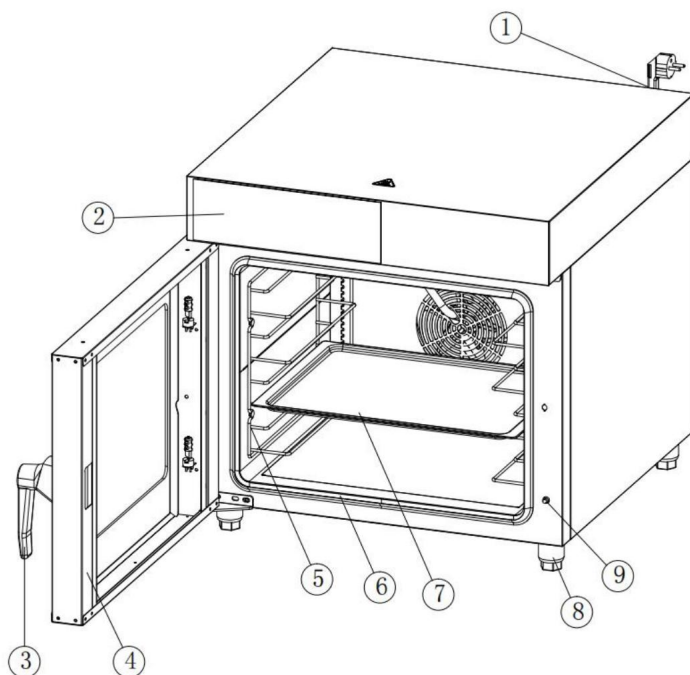
Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare sempre le precauzioni di sicurezza di base essere seguite, tra cui le seguenti:

1. Leggere attentamente e completamente tutte le istruzioni.
2. Solo per uso commerciale.
3. Non toccare le superfici calde.
4. Proteggersi dalle scosse elettriche tenendo tutti i cavi, le spine e gli altri componenti elettrici lontano dall'acqua o da altri liquidi.
5. Scollegare l'unità quando non è in uso e prima di pulirla.
6. Lasciare raffreddare l'unità prima di montare o smontare componenti.
7. Non utilizzare questo o qualsiasi altro apparecchio con un cavo elettrico danneggiato o tappo.
8. Non utilizzare questo o qualsiasi altro apparecchio dopo che si è verificato un malfunzionamento o è stato danneggiato in alcun modo.
9. Non utilizzare all'aperto.
10. Non posizionare sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo.
11. Collegare prima la spina all'apparecchio, quindi collegare il cavo elettrico alla presa a muro. presa.
12. Scollegare l'unità ruotando il controllo della temperatura e del timer su "OFF", quindi rimuovere la spina elettrica dalla presa a muro.

13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
14. Non inserire utensili metallici o alimenti di grandi dimensioni in questa unità poiché potrebbe provocare un incendio e aumentare il rischio di scosse elettriche.
15. Non riporre alcun oggetto sopra l'unità quando è in funzione.
16. Non permettere che il forno tocchi o sia coperto da materiali infiammabili, come tende, drappeggi, pareti, ecc., quando è in funzione.
17. Non pulire con pagliette metalliche poiché i pezzi potrebbero rompersi e toccare componenti elettrici, aumentando il rischio di scosse elettriche
18. Non collocare mai materiali come carta, cartone, plastica, ecc. in questo forno.
19. Non coprire l'interno di questa unità con un foglio di metallo poiché potrebbe danneggiare il forno. surriscaldarsi.
20. Evitare di graffiare la superficie o di intaccare i bordi dello sportello in vetro temperato di sicurezza di questa unità. Se lo sportello del forno presenta un graffio o un'intaccatura, contattare il servizio clienti. manutenzione prima dell'uso.
21. Spegnerne l'apparecchio ruotando il controllo della temperatura e del timer su posizione "OFF".
22. Si noti che l'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provocare lesioni.
23. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l' forno.
24. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
25. Quando si utilizza l'apparecchio in negozi, snack bar, hotel ecc., controllare tensione e presa per assicurarsi che l'apparecchio sia collegato correttamente con energia.
26. Posizionare l'unità su una superficie piana ben ventilata. Gli elettrodomestici devono essere supervisionato durante il funzionamento, NON lasciare l'apparecchio senza alimentazione spento.

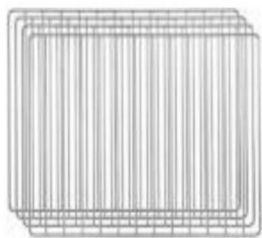
NOTA: conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

Identificazione delle parti chiave



1. Cavo di alimentazione
2. Pannello di controllo
3. Maniglia
4. Porta
5. Ripiano portaoggetti
6. Guarnizione della
- porta 7.
- Vassoio 8. Piedino
9. Interruttore porta
10. Limitatore di temperatura
11. Supporto di spazio
12. Ingresso acqua

Identificazione degli accessori



Griglie per arrostitire 4
pezzi 460x330mm



Teglia 1 pz
430x325mm



Guanti 1 paio

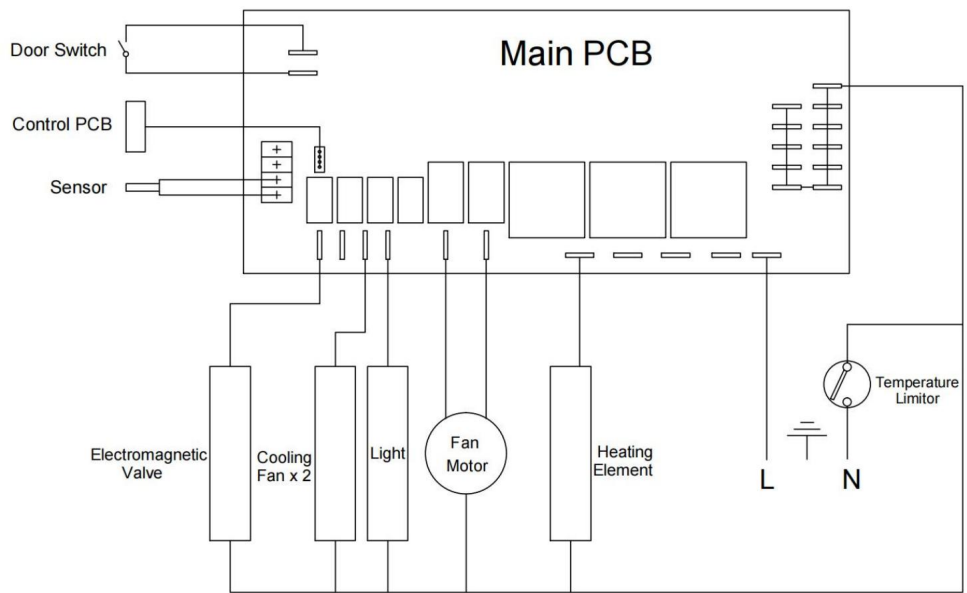


Molletta per pane 1 pz.

Specificazione

Modello NO.	Voltaggio/ Valutato Frequenza (Hz)	Capacità Potenza	Temperatura Allineare	Timer Allineare	Misurare
FD-68 DI	220-240V Frequenza 50/60 Hz	58L 2800W	30-260° C	0-99,5 minimo	W600 xD690 xH606 mm

Schema elettrico



INSTALLAZIONE DEL TUO FORNO

Tutti i collegamenti elettrici devono essere conformi alle specifiche e alla potenza standard, l'operazione di installazione deve essere eseguita da personale qualificato.

Tutti i modelli sono da banco, posizionare il forno su una superficie piana e lasciarlo spazio sufficiente (suggerito 100 mm e 4") per la ventilazione dell'aria.

Entrambi i modelli hanno la funzione di controllo dell'umidità, si prega di installare il forno vicino fonte d'acqua e collegare bene il rubinetto prima dell'uso.

PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO

Prima di cucinare qualsiasi cosa nel forno per la prima volta, segui queste istruzioni: semplici istruzioni:

Utilizzando una piccola quantità di detersivo, lavare la maniglia e le griglie di cottura con acqua saponata. (NOTA: non utilizzare spray o agenti lucidanti abrasivi.)

Pulire delicatamente le pareti interne con un panno umido. Durante il lavaggio dell'unità, non toccare l'elemento riscaldante elettrico. Non bagnare l'interno dell'unità forno con acqua.

Dopo aver lavato e asciugato accuratamente le superfici sopra indicate, posizionare il rimettere le griglie per arrostiti nel forno.

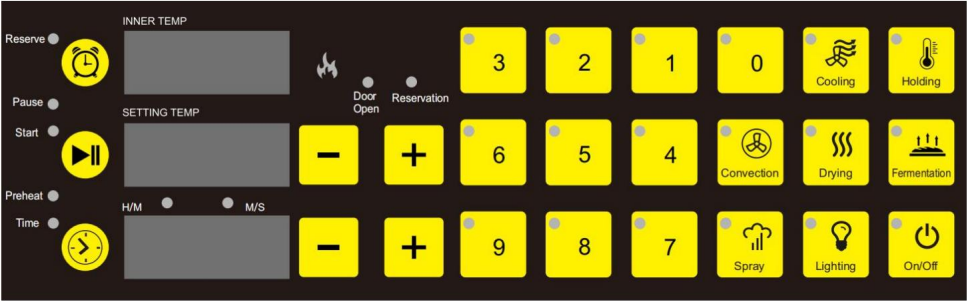
Chiudere lo sportello del forno e preriscaldare il forno alla massima temperatura impostazione per 5 minuti.

Spegnere gli elementi riscaldanti e aprire lo sportello del forno per rimuovere eventuali residui di fumo dall'interno del forno. Gli elementi riscaldanti sono ben lubrificati e questo utilizzo iniziale aiuterà a bruciare il grasso in eccesso. Una luce la quantità di fumo è normale durante questo

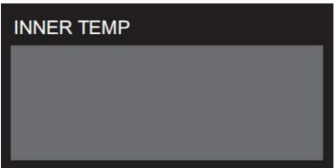
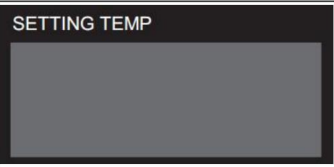
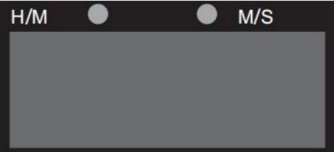
Utilizzo del forno

ATTENZIONE: Durante la cottura, assicurarsi che non vi siano accessori metallici entra in contatto con gli elementi riscaldanti elettrici.

ATTENZIONE: gli alimenti cotti in questo forno saranno caldi. Indossare guanti protettivi coperture quando si infila la mano nel forno per recuperare il cibo.



1.Finestra di visualizzazione

	Visualizza la temperatura interna effettiva di forno.
	Visualizza la temperatura di impostazione del forno
	Visualizza il tempo di cottura del forno con conto alla rovescia.

2. Pulsanti funzione

	On/Off Apre o chiude il forno.
---	--------------------------------

 Lighting	Illuminazione	Accendere o spegnere la luce quando l'alimentazione è attiva. Se non spegnere la luce dopo averla accesa, la luce si spegnerà si spengono automaticamente dopo un minuto.
 Spray	Spray	Funzione vapore valida solo quando interna temperatura oltre 150 gradi. Ogni pressa ha 1 secondo di umidità con 20g di acqua escono. Se più umidità necessaria, premere più volte o premere e tenere premuto il pulsante per spruzzare acqua finché sciolto.
 Fermentation	vicino tazione	La temperatura di lievitazione predefinita è 38 °C (campo di regolazione: 30 °C ~ 50 °C).
 Drying	Asciugatura	La temperatura di essiccazione predefinita è 85 °C (regolazione intervallo: 30 °C ~ 100 °C).
 Convection	Convesso zione	Riscaldamento ad aria calda per convezione (campo di regolazione: Temperatura ambiente (temperatura ambiente: 30 °C ~ 250 °C).
 Holding	Presca	Mantenere e mantenere caldo, temperatura predefinita è 65 °C con 1 ora.
 Cooling	Raffreddamento	Per attivare la funzione di raffreddamento è necessario prima aprire la porta; la ventola entrerà in funzione dopo l'apertura della porta.
	Prenotare E Pulsante	La riserva di tempo verrà visualizzata nella finestra di visualizzazione dell'ora, premere "+" o "-" per regolare il parametro. Il forno smettere di funzionare durante l'impostazione della prenotazione.

	Lavorando G Pulsante	Avvia o mette in pausa il forno.
	Timer Pulsante	Tempo indefinito: entrambi gli indicatori sono spenti. Preriscaldamento: quando la temperatura raggiunge l'impostazione parametro, il cicalino suonerà. Premere il tasto pulsante timer per spegnere il cicalino e avviare conto alla rovescia in base al tempo impostato. Tempo: avvia il conto alla rovescia direttamente all'avvio del forno lavorando.
	Menu Pulsante	Menu dal pulsante 0 ~ 9, utilizzato per memorizzare e richiamare un set di parametri di temperatura e tempo, dopo aver selezionato il menu, regolare i parametri (se necessario), attendere che il display lampeggi stop, il menu inizia a funzionare e automaticamente memorizza i parametri per il richiamo successivo.

3.Utilizzo del forno

- (1) Collegare il cavo di alimentazione e premere il pulsante di accensione, selezionare il pulsante funzione o menù memorizzato.
- (2) Selezionare la modalità tempo (nessuna impostazione tempo / preriscaldamento / tempo).
- (3) Se è necessaria la luce, accendere o spegnere il pulsante della luce.
- (4) Se è necessario riservare, premere il pulsante di riserva, impostare il tempo di conservazione per iniziare lavorando.
- (5) Ad eccezione del pulsante del menu, è possibile regolare altri parametri delle funzioni ma non salvato.

4. Codice di errore

- (1) Err1: Problema al sensore del forno.
- (2) Err9: PCB di controllo e PCB principale non collegati.

Componente di protezione

Se la temperatura di questo forno raggiunge un limite non sicuro, l'impianto elettrico i componenti si spegneranno e smetteranno di funzionare per evitare surriscaldamento.



Possibile causa: l'interruttore di reset è scattato. Questo interruttore è un interruttore di sicurezza progettato per impedire il surriscaldamento del forno. Se è stato attivato l'unità è stato fatto funzionare a una temperatura troppo alta per troppo tempo.

Soluzione: L'interruttore di reset si trova sul retro del forno, coperto da un tappo a vite in plastica nera. Togliere il tappo, premere l'interruttore.

Pulizia e manutenzione del forno

Per pulire, rimuovere prima la spina del cavo di alimentazione dalla presa a muro. Attendere il forno per raffreddarlo. Utilizzare un panno umido o una spugna per pulire delicatamente il all'interno del forno. Evitare di bagnare l'interno del forno o di lavarlo in acqua corrente poiché ciò causerebbe gravi danni all'unità.

Risoluzione dei problemi

Problema: Il forno non si riscalda dopo essere stato acceso. •Assicurarsi che l'ora sia impostata.

- Assicurarsi che la temperatura sia impostata.

Problema: si sente un rumore metallico quando il forno è in uso.

- Non tentare di smontare il forno. • Contattare

immediatamente il proprio agente di assistenza per esaminare la ventola.

Problema: il cibo è spesso troppo cotto o bruciato, anche se cucinato

secondo la ricetta. • Controllare

che il motore della ventola funzioni normalmente. • Contattare

il proprio agente di assistenza per esaminare la manopola di controllo della temperatura.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**



Soporte técnico y certificado de garantía

electrónica www.vevor.com/support

HORNO DE CONVECCIÓN DE ENCIMERA

MODELO: FD-68DE

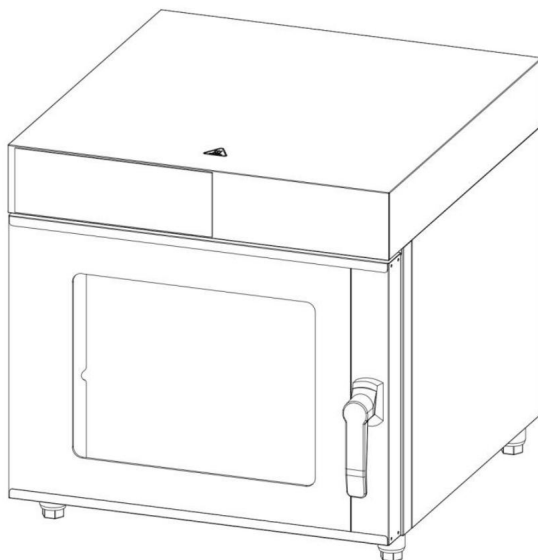
Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Convección de encimera
Horno

MODELO: FD-68DE



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió.

Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer Lea atentamente el manual de instrucciones.
	Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura cruzado a través de indica que el producto requiere un contenedor de basura separado recogida en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y todos los accesorios marcados con este símbolo. Productos marcados como tal, no se pueden desechar con la basura doméstica normal, sino Deben llevarse a un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y dispositivos electrónicos

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad.
se deben seguir, incluyendo lo siguiente:

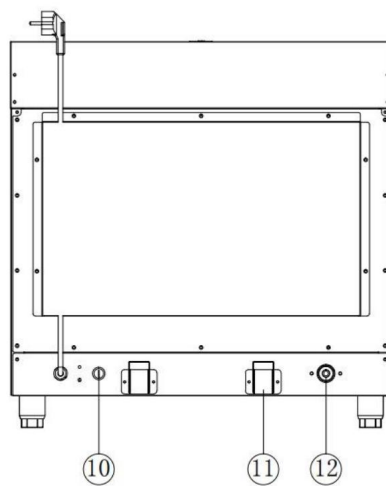
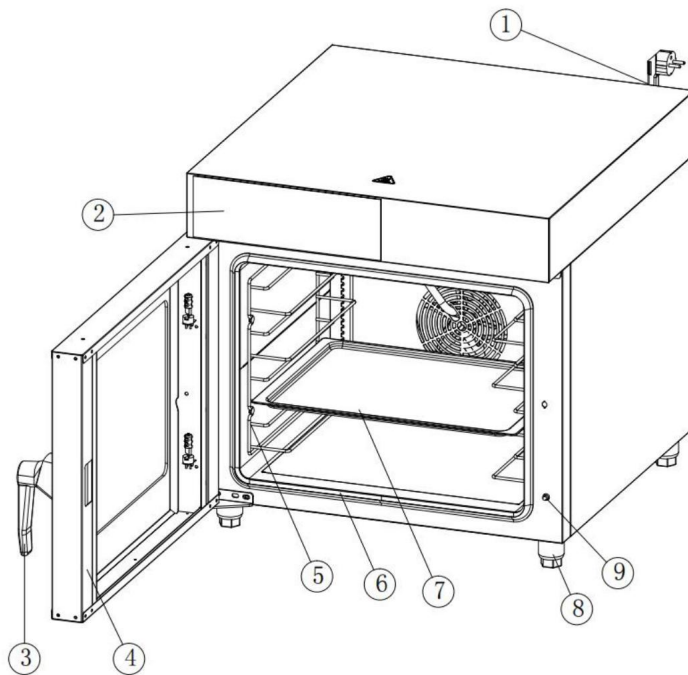
1. Lea todas las instrucciones completa y cuidadosamente.
- 2.Solo para uso comercial.
- 3.No toque superficies calientes.
4. Protéjase contra descargas eléctricas manteniendo todos los cables, enchufes y otros Componentes eléctricos lejos del agua u otros líquidos.
5. Desenchufe esta unidad cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
6. Deje que la unidad se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
7. No utilice este ni ningún otro aparato con un cable eléctrico dañado o enchufar.
8. No utilice este ni ningún otro aparato después de que haya funcionado mal o haya sido dañado. dañado de cualquier manera.
- 9.No utilizar en exteriores.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente.
11. Primero conecte el enchufe al aparato y luego enchufe el cable eléctrico a la pared. salida.
12. Desconecte la unidad girando el control de temperatura y temporizador a "APAGADO" y luego retire el enchufe eléctrico del tomacorriente de pared.

13. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.
14. No inserte utensilios de metal ni alimentos de gran tamaño en esta unidad, ya que Puede provocar un incendio y aumentar el riesgo de descarga eléctrica.
15. No guarde ningún artículo sobre esta unidad cuando esté en funcionamiento.
16. No permita que este horno toque o quede cubierto por materiales inflamables, como cortinas, tapices, paredes, etc., cuando esté en funcionamiento.
17. No limpie con estropajos metálicos, ya que pueden desprenderse trozos y Tocar componentes eléctricos, lo que aumenta el riesgo de descarga eléctrica.
18. Nunca coloque materiales como papel, cartón, plástico, etc. en este horno.
19. No cubra el interior de esta unidad con papel de aluminio, ya que puede provocar que el horno se queme. sobrecalentarse
20. Evite rayar la superficie o hacer muescas en los bordes de la puerta de vidrio templado de seguridad de esta unidad. Si la puerta del horno tiene un rasguño o muesca, comuníquese con el servicio de atención al cliente. Servicio antes de usar.
21. Apague el aparato girando el control de temperatura y temporizador a la posición "OFF".
22. Tenga en cuenta que el uso de accesorios no recomendados por el fabricante Puede provocar lesiones.
23. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con los horno.
24. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción relativo al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
25. Cuando utilice el aparato en tiendas, bares, hoteles, etc., compruebe el voltaje y toma de corriente para asegurarse de que el aparato esté conectado correctamente con fuerza.
26. Coloque la unidad sobre una superficie plana y bien ventilada. Los aparatos deben ser supervisado durante el funcionamiento, NO deje el aparato sin energía

apagado.

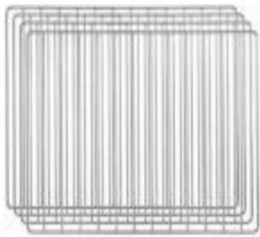
NOTA: Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

Identificación de piezas clave

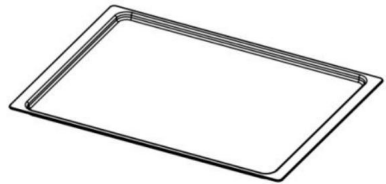


1. Cable de alimentación
2. Panel de control
3. Manejar
4. Puerta
5. Estantería
6. Sello de la
- puerta
7. Bandeja 8. Pie
9. Interruptor de puerta
10. Limitador de temperatura 11.
- Retenedor de espacio 12.
- Entrada de agua

Identificación de accesorios



Parrillas para asar 4
piezas 460x330 mm



Bandeja para
horno 1 pieza 430x325 mm



Guantes 1 par

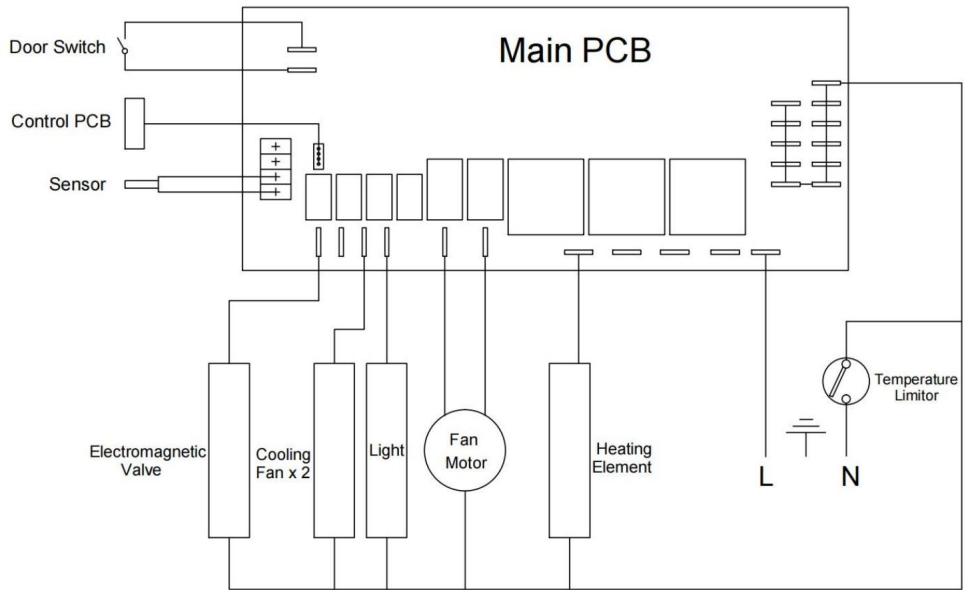


Pinza para pan 1 pieza

Especificación

Modelo No.	Voltaje/ Calificado Frecuencia (Hz)	Capacidad de potencia	Temperatura. Rango	Minutero Rango	Tamaño
FD-68 DE	220-240 V 50/60 Hz	58 litros, 2800 W	30-260° do	0-99,5 mín.	W600 xD690 xH606 mm

Diagrama eléctrico



INSTALACIÓN DE SU HORNO

Todas las conexiones eléctricas deben cumplir con las especificaciones y la potencia.

Norma, la operación de instalación debe ser realizada por personal cualificado.

Todos los modelos son de tipo encimera, coloque el horno en una superficie plana y déjelo suficiente espacio (se recomiendan 100 mm y 4") para la ventilación del aire.

Ambos modelos tienen función de control de humedad, instale el horno cerca fuente de agua y conectar bien el grifo antes de usar.

ANTES DE USAR SU HORNO

Antes de cocinar cualquier cosa en su horno por primera vez, siga estos pasos:

Instrucciones sencillas:

Con una pequeña cantidad de detergente, lave el mango y las rejillas para asar.

con agua jabonosa. (NOTA: No utilice aerosol ni agente de pulido abrasivo).

Limpie suavemente las paredes interiores con un paño húmedo. Mientras lava esta unidad, no toque el elemento calefactor eléctrico. No moje el interior de la unidad.

horno con agua.

Después de lavar y secar completamente las superficies mencionadas anteriormente, coloque el parrillas para asar nuevamente dentro del horno.

Cierre la puerta del horno y precaliente el horno a su temperatura más alta.

Ajuste durante 5 minutos.

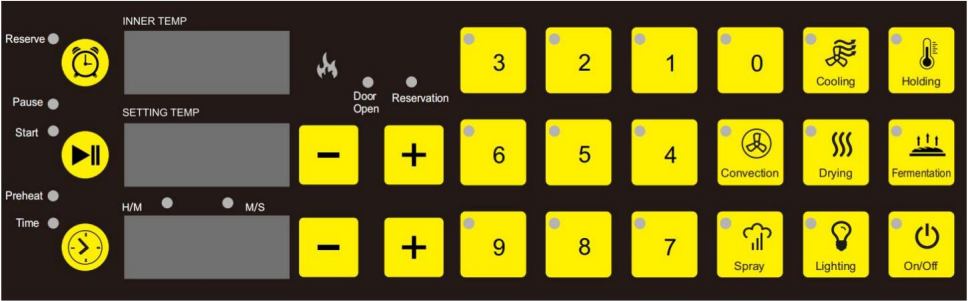
Apague los elementos calefactores y abra la puerta del horno para retirar cualquier residuo de humo del interior del horno. Los elementos calefactores están bien lubricado y este uso inicial ayudará a quemar la grasa extra. Una luz

La cantidad de humo es normal durante este

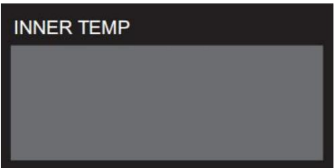
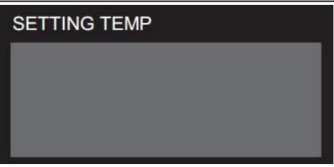
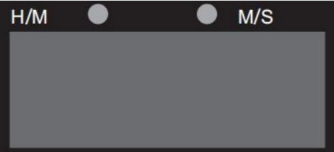
Cómo usar el horno

PRECAUCIÓN: Durante el proceso de horneado, asegúrese de que ningún accesorio metálico entra en contacto con los elementos calefactores eléctricos.

PRECAUCIÓN: Los alimentos horneados en este horno estarán calientes. Use guantes protectores. cubiertas al introducir la mano para sacar la comida del horno.



1. Ventana de visualización

	Muestra la temperatura interna real de horno.
	Ajuste de la temperatura de visualización del horno
	Visualización del tiempo del horno con cuenta regresiva.

2. Botones de función

	Encendido/Apagado	Abrir o cerrar el horno.
---	-------------------	--------------------------

 Lighting	Iluminación	Enciende o apaga la luz cuando hay energía. Si No apague la luz después de encenderla, la luz se apagará. se apaga automáticamente después de un minuto.
 Spray	Pulverización	La función de vapor solo es válida cuando el interior Temperatura superior a 150 grados. Cada prensa tiene 1 segundo de humedad con 20 g de agua sale. Si Si se necesita más humedad, presione más veces o Mantenga presionado el botón para rociar agua hasta que perder.
 Fermentation	cerca tación	La temperatura de fermentación predeterminada es de 38 °C. (rango de ajuste: 30 °C ~ 50 °C).
 Drying	El secado	La temperatura de secado predeterminada es de 85 °C (ajuste rango: 30 °C ~ 100 °C).
 Convection	Convección	Calefacción por aire caliente por convección (rango de ajuste: (30 °C ~ 260 °C).
 Holding	Tenencia	Mantener y conservar caliente, temperatura predeterminada es 65 °C con 1 hora.
 Cooling	Enfriamiento	La función de enfriamiento debe abrir la puerta primero y el ventilador funcionará después de abrir la puerta.
	Reservar y Botón	La reserva de tiempo se mostrará en la ventana de visualización de tiempo, presione "+" o "-" para ajustar el parámetro. El horno dejar de funcionar durante la configuración de la reserva.

	Trabajando Botón	Iniciar o pausar el horno.
	Minutero Botón	Tiempo indefinido: Ambos indicadores están apagados. Precalentar: Cuando la temperatura alcance el valor establecido parámetro, sonará el timbre. Presione el botón Botón del temporizador para apagar el timbre y comenzar cuenta regresiva según el tiempo establecido. Hora: Iniciar la cuenta regresiva directamente cuando se enciende el horno laboral.
	Menú Botón	Menú del botón 0 ~ 9, utilizado para almacenar y recuperar un conjunto de parámetros de temperatura y tiempo, después de seleccionar el menú, ajustar los parámetros (si es necesario), espere a que la pantalla parpadee. Para, el menú empieza a correr y automáticamente memoriza los parámetros para la próxima recuperación.

3. Uso del horno

(1) Enchufe el cable de alimentación y presione el botón de encendido, seleccione el botón de función o Menú memorizado.

(2) Seleccione el modo de tiempo (sin configuración de tiempo / precalentamiento / tiempo).

(3) Si necesita luz, encienda o apague el botón de luz.

(4) Si necesita reservar, presione el botón de reserva y configure el tiempo de reserva para comenzar laboral.

(5) A excepción del botón de menú, se pueden ajustar otros parámetros de función. pero no se salvó.

4. Código de error

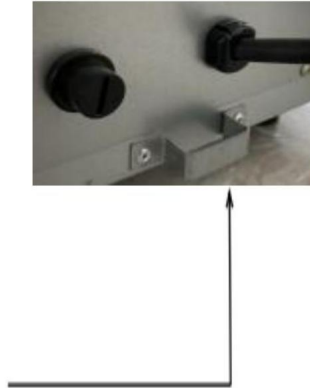
(1) Err1: Problema con el sensor del horno.

(2) Err9: La PCB de control y la PCB principal no están conectadas.

Componente de protección

Si la temperatura de este horno alcanza un límite peligroso, el sistema eléctrico...

Los componentes se apagarán y dejará de funcionar para evitar calentamiento excesivo.



Causa posible: se activó el interruptor de reinicio. Este interruptor es un interruptor de seguridad.

Diseñado para evitar que el horno se sobrecaliente. Si se activa, la unidad

Se hizo funcionar a una temperatura demasiado alta durante demasiado tiempo.

Solución: El interruptor de reinicio se encuentra en la parte posterior del horno, cubierto por una Tapa de plástico negra con rosca. Quitar la tapa y pulsar el interruptor.

Limpieza y mantenimiento del horno

Para limpiar, primero desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Espere a que

Deje que el horno se enfríe. Utilice un paño húmedo o una esponja para limpiar suavemente el horno.

dentro del horno. Evite remojar el interior del horno o lavarlo en agua.

agua corriente ya que esto provocará daños graves a la unidad.

Solución de problemas

Problema: El horno no se calienta después de encenderlo. • Asegúrese de que la hora esté configurada.

- Asegúrese de que la temperatura esté ajustada.

Problema: Hay un sonido metálico cuando el horno está en uso.

- No intente desmontar el horno.
- Comuníquese con su agente de servicio de inmediato para que examine el ventilador.

Problema: Los alimentos a menudo se cocinan demasiado o se queman, incluso cuando están cocidos.

según la receta.

- Verifique que el motor del ventilador esté funcionando normalmente.
- Comuníquese con su agente de servicio para que examine la perilla de control de temperatura.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji

elektronicznej www.vevor.com/support

PIEKARNIK KONWEKCYJNY NA BLACIE

MODEL:FD-68DE

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

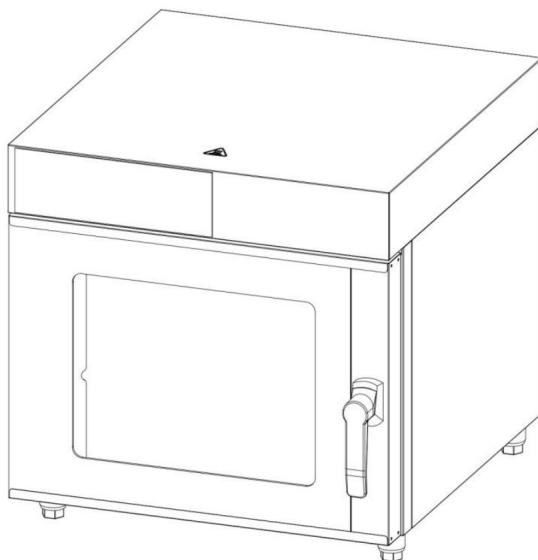
„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Konwekcja blatowa

Piekarnik

MODEL:FD-68DE



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:
Wsparcie

techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

	Ostrzeżenie – aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać uważnie przeczytaj instrukcję obsługi.
	Niniejszy produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci przez wskazuje, że produkt wymaga oddzielnego składowania zbiórka w Unii Europejskiej. Dotyczy produktu i wszystkie akcesoria oznaczone tym symbolem. Produkty oznaczone w związku z tym nie wolno go wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, ale należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu urządzenia elektroniczne

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności należy przestrzegać, w tym:

1. Przeczytaj uważnie i w całości wszystkie instrukcje.
2. Tylko do użytku komercyjnego.
3. Nie dotykaj gorących powierzchni.
4. Chroń się przed porażeniem prądem elektrycznym, trzymając wszystkie przewody, wtyczki i inne urządzenia pod kluczem. trzymaj elementy elektryczne z dala od wody i innych płynów.
5. Odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem.
6. Przed założeniem lub zdjęciem jakichkolwiek części należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
7. Nie należy używać tego ani żadnego innego urządzenia, jeśli przewód elektryczny jest uszkodzony lub wtyczka.
8. Nie należy używać tego ani żadnego innego urządzenia po jego awarii lub uszkodzone w jakikolwiek sposób.
9. Nie stosować na zewnątrz.
10. Nie umieszczać na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym lub w jego pobliżu.
11. Najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód elektryczny do gniazdka ściennego. wylot.
12. Odłącz urządzenie, ustawiając regulator temperatury i timera na „WYŁ.”, a następnie wyjmij wtyczkę elektryczną z gniazdka ściennego.

13. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

14. Nie wkładaj do urządzenia metalowych naczyń ani dużych ilości jedzenia, ponieważ mogą one może spowodować pożar i zwiększyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

15. Nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono włączone.

16. Nie dopuszczaj do tego, aby pracujący piekarnik stykał się z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, firanki, ściany itp., ani nie przykrywał ich.

17. Nie czyścić metalowymi gąbkami, ponieważ mogą się odłamać i uszkodzić.

dotykać podzespołów elektrycznych, zwiększając ryzyko porażenia prądem

18. Nigdy nie umieszczaj w tym pojemniku materiałów takich jak papier, tkanina, plastik itp.

piekarnik.

19. Nie należy przykrywać wnętrza urządzenia folią metalową, ponieważ może to spowodować uszkodzenie piekarnika. przegrzewać się.

20. Unikaj zarysowania powierzchni lub nacięcia krawędzi hartowanych, bezpiecznych szklanych drzwi tego urządzenia. Jeśli drzwi piekarnika mają rysę lub nacięcie, skontaktuj się z działem obsługi klienta. serwis przed użyciem.

21. Wyłącz urządzenie, ustawiając temperaturę i timer na pozycja "WYŁ".

22. Należy pamiętać, że stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia.

23. Należy nadzorować dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się piekarnik.

24. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci): z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową lub brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że zapewniono im nadzór lub instruktaż dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za jego bezpieczeństwo.

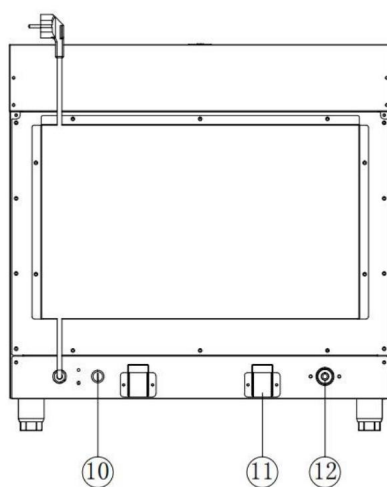
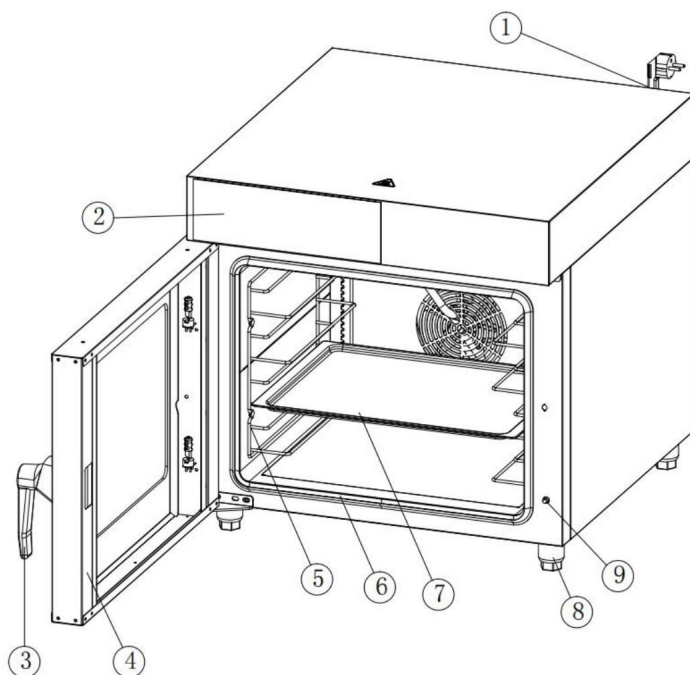
25. Podczas korzystania z urządzenia w sklepach, barach szybkiej obsługi, hotelach itp. należy sprawdzić napięcie i gniazdko, aby upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone moc.

26. Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni, która jest dobrze wentylowana. Urządzenia muszą należy nadzorować podczas pracy, NIE pozostawiać urządzenia bez zasilania

wyłączony.

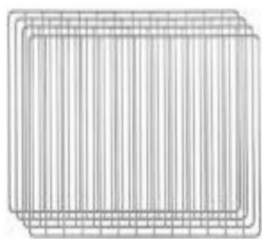
UWAGA: Zachowaj tę instrukcję, aby móc do niej wrócić w przyszłości.

Identyfikacja kluczowych części



1. Przewód zasilający
2. Panel sterowania
3. Uchwyt
4. Drzwi
5. Półka regałowa
6. Uszczelka drzwi
7. Tacka
8. Stopa
9. Przełącznik drzwi
10. Ogranicznik temperatury
11. Uchwyt przestrzeni
12. Wlot wody

Identyfikacja akcesoriów



Rusztzy do pieczenia 4
szt. 460x330mm



Blacha do
pieczenia 1 szt. 430x325mm



Rękawiczki 1 para

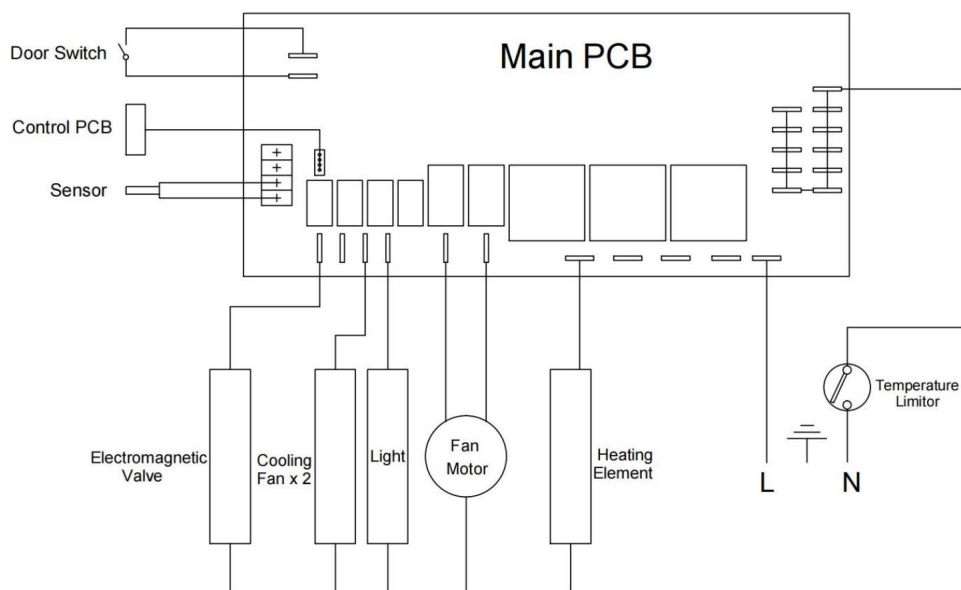


Klips do chleba 1 szt.

Specyfikacja

Model NIE.	Woltaż/ Oceniony Częstotliwość (Hz)	Moc pojemnościowa		Temp. Zakres	Regulator czasowy Zakres	Rozmiar
FD-68 Z	220-240 V 50/60Hz	58L 2800W		30-260° C	0-99,5 min	W600 xD690 xH606 mm

Schemat elektryczny



INSTALACJA PIEKARNIKA

Wszystkie połączenia elektryczne muszą być zgodne ze specyfikacją i zasilaniem. standardowo, czynności instalacyjne muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel. Wszystkie modele są typu blatowego, piekarnik należy umieścić na płaskiej powierzchni i pozostawić wystarczająco dużo miejsca (sugerowane 100mm&4") na wentylację powietrza. Oba modele posiadają funkcję kontroli wilgotności, dlatego należy zainstalować piekarnik w pobliżu źródło wody i podłączyć kran przed użyciem.

PRZED UŻYCIEM PIEKARNIKA

Zanim po raz pierwszy ugotujesz cokolwiek w piekarniku, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami: proste instrukcje:

Używając niewielkiej ilości detergentu umyj uchwyt i ruszt do pieczenia. wodą z mydłem. (UWAGA: Nie używaj sprayu ani ściernych środków polerujących.) Delikatnie przetrzyj wewnętrzne ściany wilgotną szmatką. Podczas mycia tego urządzenia nie dotykaj elektrycznego elementu grzejnego. Nie mocz wnętrza piekarnik z wodą.

Po umyciu i dokładnym wysuszeniu wyżej wymienionych powierzchni należy umieścić ruszt z powrotem do piekarnika.

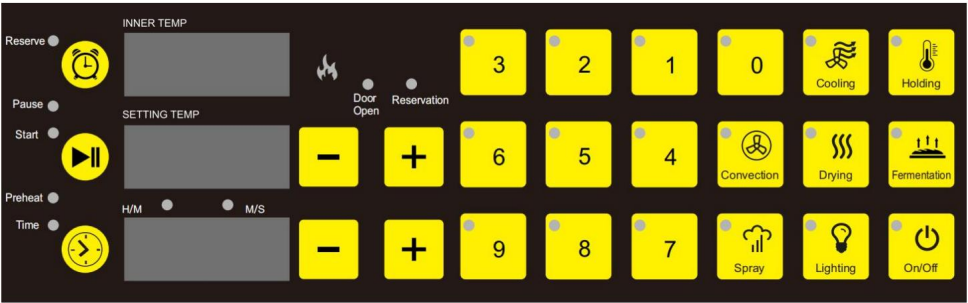
Zamknij drzwiczki piekarnika i rozgrzej piekarnik do najwyższej temperatury. ustawienie na 5 minut.

Wyłącz elementy grzewcze i otwórz drzwi piekarnika, aby usunąć wszelkie pozostałości dymu z wnętrza piekarnika. Elementy grzewcze są dobrze nasmarowane i to pierwsze użycie pomoże spalić nadmiar smaru. Lekkie ilość dymu jest normalna w tym czasie

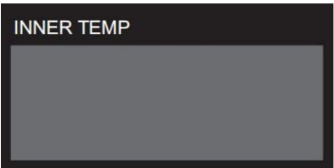
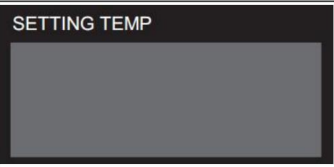
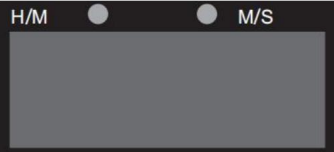
Korzystanie z piekarnika

UWAGA: Podczas pieczenia należy uważać, aby nie dopuścić do kontaktu piekarnika z metalowymi akcesoriami. wchodzi w kontakt z elementami grzejnymi.

UWAGA: Potrawy pieczone w tym piekarniku będą gorące. Należy nosić rękawice ochronne. osłony podczas sięgania do piekarnika w celu wyjęcia jedzenia.



1.Okno wyświetlacza

	Wyświetla rzeczywistą temperaturę wewnętrzną piekarnik.
	Wyświetlanie ustawionej temperatury piekarnika
	Wyświetlanie czasu pracy piekarnika z odliczaniem.

2. Przyciski funkcyjne

	Włącz/Wyłącz Otwórz lub zamknij piekarnik.
---	--

 Lighting	Oświetlenie	Włącz lub wyłącz światło, gdy zasilanie jest włączone. Jeśli nie wyłączysz światła po włączeniu, światło będzie wyłącza się automatycznie po minucie.
 Spray	Rozpylać	Funkcja pary jest dostępna tylko w przypadku, gdy wewnątrz temperatura powyżej 150 stopni. Każda prasa ma 1 sekunda wilgoci z 20g wody wychodzi. Jeśli jeśli potrzebna jest większa wilgotność, naciśnij więcej razy lub naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby spryskać wodą, aż luźny.
 Fermentation	zamknąć Tacja	Domyślna temperatura wyrastania wynosi 38 °C (zakres regulacji: 30 °C ~ 50 °C).
 Drying	Wysuszenie	Domyślna temperatura suszenia wynosi 85 °C (regulacja zakres: 30 °C ~ 100 °C).
 Convection	Wypukły cja	Ogrzewanie konwekcyjne gorącym powietrzem (zakres regulacji: (30 °C ~ 260 °C).
 Holding	Holding	Utrzymywanie ciepła i ciepła, domyślna temperatura wynosi 65 °C w ciągu 1 godziny.
 Cooling	Chłodzenie	Funkcja chłodzenia musi najpierw otworzyć drzwi, a wentylator zacznie działać po otwarciu drzwi.
	Zarezerwować I Przycisk	Rezerwa czasu pojawi się na wyświetlaczu czasu, naciśnij „+” lub „-”, aby dostosować parametr. Piekarnik przestanie działać podczas ustawiania rezerwy.

	Pracuję G Przycisk	Uruchom lub wstrzymaj pracę piekarnika.
	Regulator czasowy Przycisk	Czas nieokreślony: Oba wskaźniki są wyłączone. Podgrzewanie wstępne: Gdy temperatura osiągnie wartość ustawienia parametr, brzęczyk zabrzmie. Naciśnij przycisk timera, aby wyłączyć brzęczyk i rozpocząć odliczanie zgodnie z ustawionym czasem. Czas: Rozpocznij odliczanie bezpośrednio po uruchomieniu piekarnika pracujący.
	Menu Przycisk	Przycisk menu od 0 do 9, służący do wypisywania i przywołaj zestaw parametrów temperatury i czasu, po wybraniu menu dostosuj parametry (w razie potrzeby) odczekaj, aż wyświetlacz zacznie migać zatrzymaj, menu zacznie działać automatycznie zapamiętuje parametry do następnego wywołania.

3. Korzystanie z piekarnika

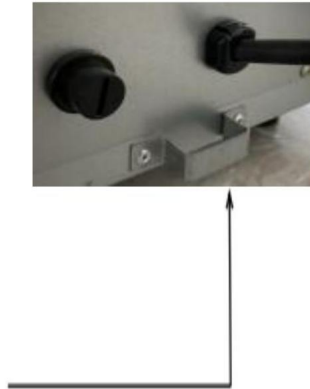
- (1) Podłącz przewód zasilający i naciśnij przycisk zasilania, wybierz przycisk funkcji lub zapamiętane menu.
- (2) Wybierz tryb czasu (bez ustawiania czasu / podgrzewanie wstępne / czas).
- (3) Jeśli potrzebne jest światło, włącz lub wyłącz przycisk światła.
- (4) Jeśli potrzebujesz rezerwy, naciśnij przycisk rezerwy, ustaw czas rezerwy, aby rozpocząć pracujący.
- (5) Poza przyciskiem menu można regulować inne parametry funkcji. ale nie uratowany.

4. Kod błędu

- (1) Err1: Problem z czujnikiem piekarnika.
- (2) Err9: Płytki sterująca i główna płytki nie są połączone.

Komponent ochrony

Jeżeli temperatura piekarnika osiągnie niebezpieczny limit, nastąpi przerwanie zasilania elektrycznego. elementy zostaną wyłączone i urządzenie przestanie działać, aby zapobiec przegrzaniu.



Możliwa przyczyna: Wyłącznik resetu zadziałał. Ten wyłącznik jest wyłącznikiem bezpieczeństwa zaprojektowany, aby zapobiec przegrzaniu piekarnika. Jeśli został uruchomiony, jednostka był eksploatowany w zbyt wysokiej temperaturze przez zbyt długi czas.

Rozwiązanie: Przełącznik resetowania znajduje się z tyłu piekarnika i jest przykryty czarna plastikowa nakrętka. Zdejmij nakrętkę, naciśnij przełącznik.

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

Aby wyczyścić, najpierw wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka ściennego. Poczekaj, aż piekarnik do ostygnięcia. Użyj wilgotnej ściereczki lub gąbki, aby delikatnie przetrzeć wewnątrz piekarnika. Unikaj moczenia wnętrza piekarnika lub mycia go w bieżącej wody, gdyż może to spowodować poważne uszkodzenie urządzenia.

Rozwiązywanie problemów

Problem: Piekarnik nie nagrzewa się po włączeniu. •Upewnij się, że czas jest ustawiony.

- Upewnij się, że temperatura jest ustawiona.

Problem: Podczas używania piekarnika słyszeć metaliczny dźwięk.

- Nie próbuj rozmontowywać piekarnika. • Skontaktuj

się natychmiast z przedstawicielem serwisu w celu sprawdzenia wentylatora.

Problem: Jedzenie jest często przegotowane lub spalone, nawet po ugotowaniu

zgodnie z przepisem. • Sprawdź,

czy silnik wentylatora działa prawidłowo. • Skontaktuj się z

przedstawicielem serwisu w celu sprawdzenia pokrętki regulacji temperatury.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat
www.vevor.com/support

CONVECTIE OVEN VOOR OP HET AANRECHT

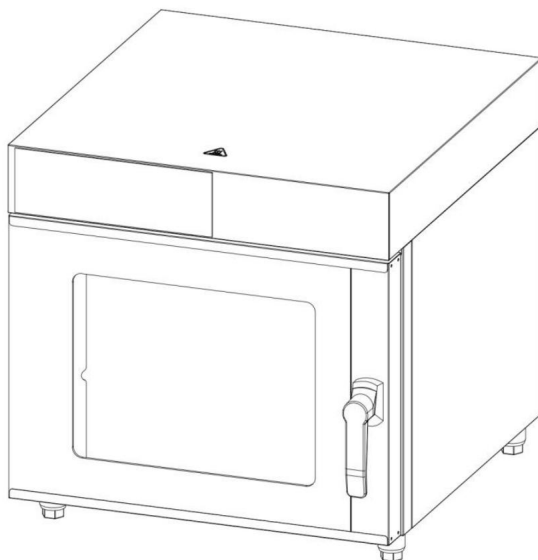
MODEL: FD-68DE

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren. "Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Convectie op het aanrecht
Oven**

MODEL: FD-68DE



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

	Waarschuwing - Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de volgende informatie lezen: Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
	Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte klike door geeft aan dat het product gescheiden afval nodig heeft inzameling in de Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die met dit symbool zijn gemarkeerd mag als zodanig niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

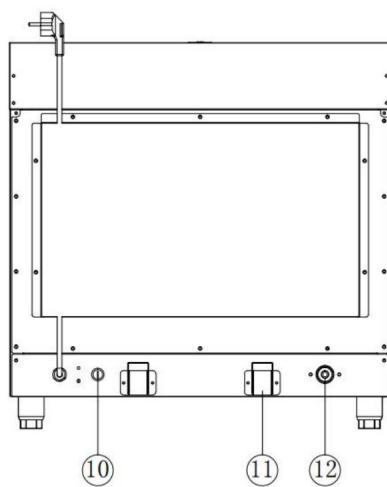
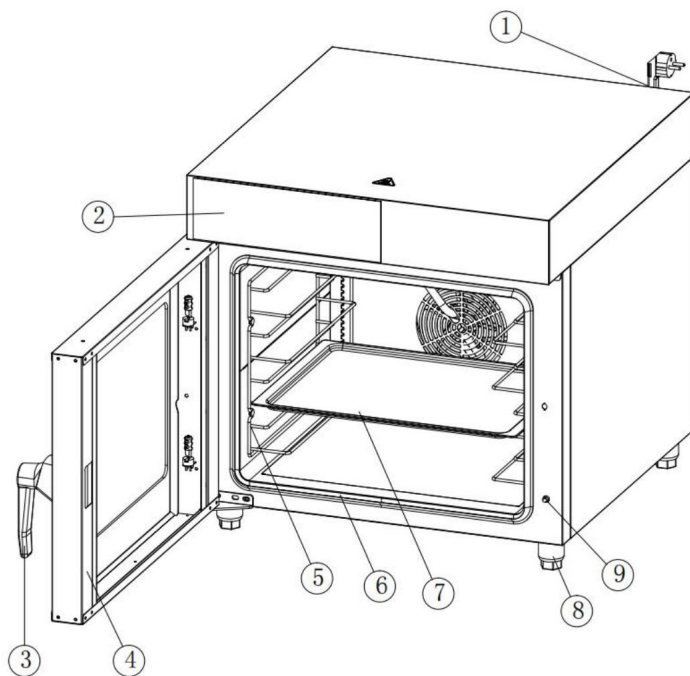
Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen worden gevolgd, waaronder het volgende:

1. Lees alle instructies zorgvuldig en volledig door.
2. Alleen voor commercieel gebruik.
3. Raak geen hete oppervlakken aan.
4. Bescherm uzelf tegen elektrische schokken door alle snoeren, stekkers en andere
Houd elektrische componenten uit de buurt van water of andere vloeistoffen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
6. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen bevestigt of verwijdt.
7. Gebruik dit apparaat of een ander apparaat niet met een beschadigd snoer of
plug.
8. Gebruik dit apparaat of een ander apparaat niet nadat het defect is geraakt of is uitgeschakeld.
op enigerlei wijze beschadigd is.
9. Niet buitenshuis gebruiken.
10. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat plaatsen.
11. Sluit eerst de stekker aan op het apparaat en steek daarna de stekker in het stopcontact.
stopcontact.
12. Koppel het apparaat los door de temperatuur- en timerregeling op te zetten.
"UIT" en vervolgens de stekker uit het stopcontact halen.

13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
14. Plaats geen metalen gebruiksvoorwerpen of te grote etenswaren in dit apparaat, omdat deze kan brand veroorzaken en het risico op een elektrische schok vergroten.
15. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in werking is.
16. Zorg ervoor dat de oven niet in aanraking komt met brandbaar materiaal, zoals gordijnen, draperieën, muren, enz., en dat deze niet wordt afgedekt wanneer deze in werking is.
17. Maak het niet schoon met metalen schuursponsjes, omdat er stukken af kunnen breken en Raak elektrische componenten aan, waardoor het risico op een elektrische schok toeneemt
18. Plaats nooit materialen zoals papier, karton, plastic, enz. in deze oven.
19. Bedek de binnenkant van dit apparaat niet met metaalfolie, omdat dit de oven kan beschadigen. oververhit raken.
20. Vermijd krassen op het oppervlak of het beschadigen van de randen van de geharde veiligheidsglasdeur van dit apparaat. Als de ovendeur een kras of kerf heeft, neem dan contact op met de klantenservice onderhoud vóór gebruik.
21. Schakel het apparaat uit door de temperatuur- en timerregeling op de "UIT"-stand.
22. Houd er rekening mee dat het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen, niet is toegestaan. kan leiden tot letsel.
23. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de oven.
24. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht of instructie zijn geplaatst betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor zijn veiligheid.
25. Controleer bij gebruik van het apparaat in winkels, snackbars, hotels etc. de spanning en stopcontact om er zeker van te zijn dat het apparaat correct is aangesloten stroom.
26. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond die goed geventileerd is. De apparaten moeten Onder toezicht staan tijdens het gebruik, laat het apparaat NIET zonder stroom staan uit.

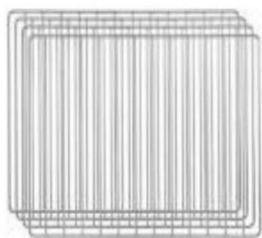
OPMERKING: Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Identificatie van belangrijke onderdelen



1. Stroomkabel
2. Bedieningspaneel
3. Handvat
4. Deur
5. Plankrek
6. Deurafdichting
7. Lade
8. Voet
9. Deurschakelaar
10. Temperatuurbegrenzer
11. Ruimtehouder
12. Waterinlaat

Identificatie van accessoires



Braadrekken 4 stuks
460x330mm



Bakplaat 1st
430x325mm



Handschoenen 1 paar

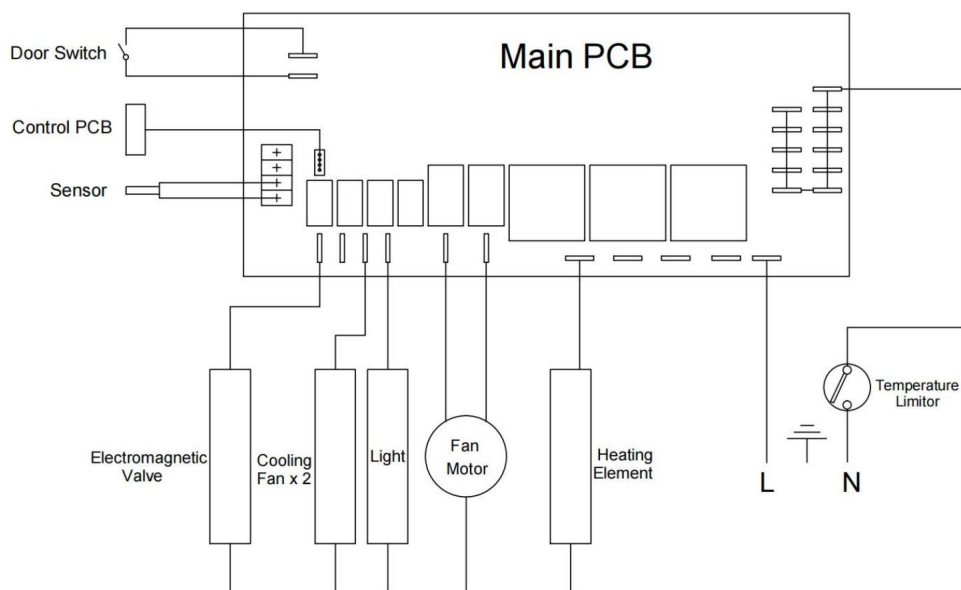


Broodclip 1st

Specificatie

Model Nee.	Spanning/ Beoordeeld Frequentie (Hz)	Capaciteit Vermogen	Temperatuur Bereik	Tijdklok Bereik	Maat
FD-68 VAN	220-240V 50/60Hz	58L 2800W	30-260° C	0-99,5 mijn	W600 xD690 xH606 mm

Elektrisch schema



INSTALLATIE VAN UW OVEN

Alle elektrische aansluitingen moeten voldoen aan de specificaties en het vermogen. Volgens de norm moet de installatie door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Alle modellen zijn van het type aanrecht, plaats de oven op een vlakke ondergrond en laat voldoende ruimte (aanbevolen 100 mm&4") voor de luchtventilatie. Beide modellen hebben een vochtigheidsregelfunctie. Installeer de oven daarom dicht bij de waterbron en sluit de kraan goed aan voordat u hem gebruikt.

VOORDAT U UW OVEN GEBRUIKT

Voordat u voor het eerst iets in uw oven gaat bereiden, dient u de volgende instructies op te volgen: eenvoudige instructies:

Was de handgreep en de braadrekken met een kleine hoeveelheid afwasmiddel met zeepsop. (LET OP: Gebruik geen spray of schurend polijstmiddel.)

Veeg de binnenwanden voorzichtig af met een vochtige doek. Raak het elektrische verwarmingselement niet aan tijdens het wassen van dit apparaat. Laat de binnenkant van het apparaat niet weken. oven met water.

Nadat u de hierboven genoemde oppervlakken hebt gewassen en grondig hebt gedroogd, plaatst u de braadrekken terug in de oven.

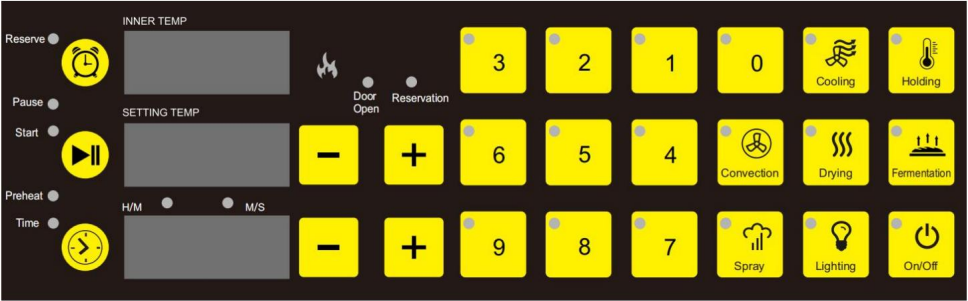
Sluit de ovendeur en verwarm de oven voor op de hoogste temperatuur 5 minuten laten inwerken.

Schakel de verwarmingselementen uit en open de ovendeur om het vocht te verwijderen. alle rokerige resten uit de oven. De verwarmingselementen zijn goed gesmeerd en dit eerste gebruik zal helpen het overtollige vet te verbranden. Een licht hoeveelheid rook is normaal tijdens deze

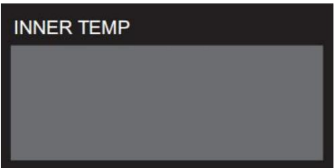
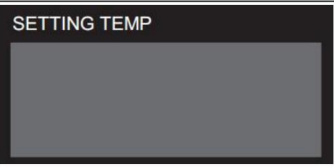
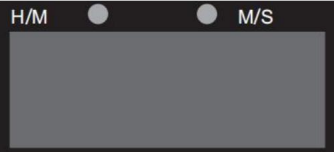
Uw oven gebruiken

LET OP: Zorg ervoor dat er tijdens het bakproces geen metalen accessoires in de buurt komen. in contact komt met de elektrische verwarmingselementen.

LET OP: Voedsel dat in deze oven wordt gebakken, is heet. Draag beschermende handschoenen. deksels wanneer men in de oven reikt om voedsel te pakken.



1. Weergavevenster

	Weergave van de werkelijke interne temperatuur van oven.
	Weergave van de ingestelde temperatuur van de oven
	Weergave van de oventijd met aftelling.

2. Functieknoppen

	Aan/Uit Oven openen of sluiten.	
---	---------------------------------	--

 Lighting	Verlichting	Zet het licht aan of uit als de stroom aan is. Als doe het licht niet uit nadat je het hebt aangezet, het licht zal automatisch uitschakelen na één minuut.
 Spray	Sputen	Stoomfunctie alleen geldig als binnen temperatuur boven de 150 graden. Elke pers heeft 1 seconde vochtigheid met 20g water komen eruit. Als meer vochtigheid nodig, druk vaker of Houd de knop ingedrukt om water te spuiten totdat loszittend.
 Fermentation	dichtbij tatie	Standaard rijstemperatuur is 38 °C (instelbereik: 30 °C ~ 50 °C).
 Drying	Drogen	De standaard droogtemperatuur is 85 °C (aanpassing bereik: 30 °C ~ 100 °C).
 Convection	Convex tie	Convectie-heteluchtverwarming (instelbereik: (30 °C tot 260 °C).
 Holding	Vasthouden	Warm houden en vasthouden, standaardtemperatuur is 65 °C met 1 uur.
 Cooling	Koeling	De koelfunctie moet eerst de deur openen, en de ventilator zal werken nadat de deur is geopend.
	Reserveren En Knop	De tijdreserve wordt weergegeven op het tijdsweergavevenster, druk op "+" of "-" om de parameter aan te passen. De oven zal stoppen met werken tijdens het maken van de reservering.

	Werken G Knop	Oven starten of pauzeren.
	Tijdklok Knop	Onbepaalde tijd: Beide indicatoren zijn uit. Voorverwarmen: Wanneer de temperatuur de ingestelde temperatuur bereikt parameter, de zoemer zal klinken. Druk op de timerknop om de zoemer uit te schakelen en te starten aftellen volgens de ingestelde tijd. Tijd: Start het aftellen direct wanneer de oven start werken.
	Menu Knop	Menu van 0 ~ 9 knop, gebruikt om op te slaan en een set temperatuur- en tijdparameters oproepen, na het selecteren van het menu de parameters aanpassen (indien nodig), wacht tot het knipperende display verdwijnt stop, het menu begint te draaien en automatisch onthoudt de parameters voor de volgende terugroepactie.

3. Oven gebruiken

- (1) Sluit het netsnoer aan en druk op de aan/uit-knop, selecteer de functiekноп of onthouden menu.
- (2) Selecteer de tijdmodus (geen tijdstelling / voorverwarmen / tijd).
- (3) Als er licht nodig is, zet u de lichtknop aan of uit.
- (4) Als u moet reserveren, drukt u op de reserveknop en stelt u de bewaartijd in om te beginnen werken.
- (5) Behalve de menuknop kunnen ook andere functieparameters worden aangepast maar niet gered.

4.Foutcode

- (1) Err1: Sensorprobleem van de oven.
- (2) Err9: Besturings-PCB en hoofd-PCB niet aangesloten.

Beschermingscomponent

Als de temperatuur van deze oven een onveilige grens bereikt, moet de elektrische componenten worden uitgeschakeld en het apparaat stopt met werken om te voorkomen oververhitting.



Mogelijke oorzaak: Resetschakelaar is geactiveerd. Deze schakelaar is een veiligheidsschakelaar ontworpen om te voorkomen dat de oven oververhit raakt. Als het apparaat is geactiveerd te lang op een te hoge temperatuur heeft gedraaid.

Oplossing: De resetschakelaar bevindt zich aan de achterkant van de oven, bedekt door een zwarte plastic schroefdop. Verwijder de dop, druk op de schakelaar.

Uw oven schoonmaken en onderhouden

Om schoon te maken, haalt u eerst de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Wacht tot de oven afkoelen. Gebruik een vochtige doek of spons om de binnenkant van de oven. Vermijd het weken van de binnenkant van de oven of het wassen ervan in stromend water, omdat dit ernstige schade aan het apparaat kan veroorzaken.

Probleemoplossing

Probleem: De oven wordt niet warm nadat hij is ingeschakeld. •Controleer of de tijd is ingesteld.

- Zorg ervoor dat de temperatuur is ingesteld.

Probleem: Er is een metaalachtig geluid te horen wanneer de oven in gebruik is.

- Probeer de oven niet te demonteren. • Neem

onmiddellijk contact op met uw serviceagent om de ventilator te laten onderzoeken.

Probleem: Voedsel is vaak te gaar of verbrand, zelfs als het gekookt is

volgens het recept. • Controleer

of de ventilatormotor normaal werkt. • Neem contact op met uw

serviceagent om de temperatuurregelknop te laten controleren.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support



Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

KONVEKTIONSUGN FÖR BÄNK

MODELL:FD-68DE

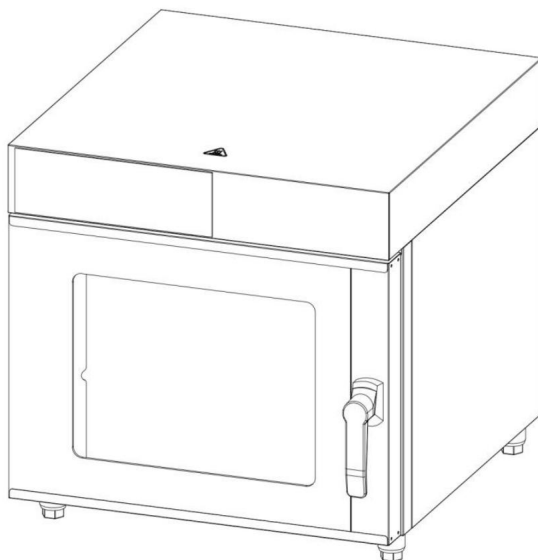
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du verkligen sparar hälften i jämförelse med de främsta varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Bänkskiva konvektion
Ugn

MODELL:FD-68DE



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support**

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.
	Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EG. Symbolen som visar en soptunna korsad genom indikerar att produkten kräver separat avfall insamling i Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta får som sådan inte slängas med vanligt hushållsavfall, men måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

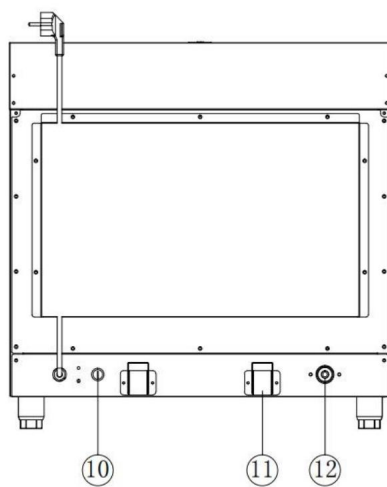
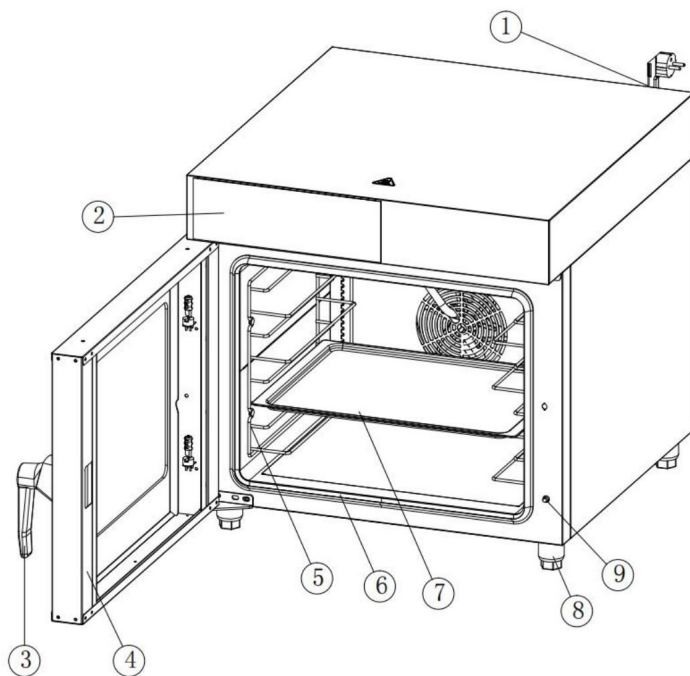
VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Vid användning av elektriska apparater bör alltid grundläggande säkerhetsåtgärder följas, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner noggrant och fullständigt.
2. Endast för kommersiellt bruk.
3. Rör inte vid heta ytor.
4. Skydda mot elektriska stötar genom att behålla alla sladdar, kontakter och annat elektriska komponenter borta från vatten eller andra vätskor.
5. Koppla ur enheten när den inte används och före rengöring.
6. Låt enheten svalna innan du sätter på eller tar av delar.
7. Använd inte denna eller någon annan apparat med en skadad elkabel eller plugg.
8. Använd inte denna eller någon annan apparat efter att den har fungerat fel eller varit skadad på något sätt.
9. Använd inte utomhus.
10. Placera inte på eller nära en het gas- eller elektrisk brännare.
11. Anslut kontakten till apparaten först och anslut sedan den elektriska sladden till väggen utlopp.
12. Koppla bort enheten genom att vrida temperatur- och timerkontrollen till "OFF" och dra sedan ut stickkontakten ur vägguttaget.

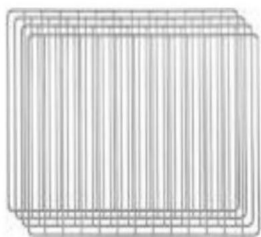
13. Använd inte apparaten för någon annan användning än den avsedda.
 14. Sätt inte in metallredskap eller överdimensionerade livsmedel i denna enhet eftersom de kan orsaka brand och öka risken för elektriska stötar.
 15. Förvara inga föremål ovanpå denna enhet när den är i drift.
 16. Låt inte denna ugn komma i kontakt med eller täckas av brännbart material, såsom gardiner, draperier, väggar, etc. när den är i drift.
 17. Rengör inte med skursvampar av metall eftersom bitar kan gå sönder och vidrör elektriska komponenter, vilket ökar risken för elektriska stötar
 18. Placera aldrig material som papper, kartong, plast etc. i detta ugn.
 19. Täck inte insidan av denna enhet med metallfolie eftersom det kan orsaka ugnen att överhettas.
 20. Undvik att repa ytan eller hacka kanterna på den här enhetens härdade säkerhetsglasdörr. Om ugnsluckan har en repa eller hack, kontakta kund service före användning.
 21. Stäng av apparaten genom att vrida temperatur- och timerkontrollen till läget "AV".
 22. Notera att användningen av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan leda till skada.
 23. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med ugn.
 24. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de inte har fått handledning eller instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
 25. När du använder apparaten i butiker, snackbarer, hotell etc., kontrollera spänning och uttag för att säkerställa att apparaten är korrekt ansluten till driva.
 26. Placera enheten på en plan yta som är väl ventilerad. Vitvarorna måste övervakas under drift, lämna INTE apparaten utan ström av.
- OBS:** Spara dessa instruktioner för framtida referens.

Identifiering av nyckeldelar



1. Strömsladd
2. Kontrollpanelen
3. Handtag
4. Dörr
5. Hyllställ
6. Dörrtätning
7. Bricka
8. Fot
9. Dörrbrytare
10. Temperaturbegränsare
11. Utrymmeshållare
12. Vatteninlopp

Identifiering av tillbehör



Stekställ 4st
460x330mm



Plåtpanna
1st 430x325mm



Handskar 1 par

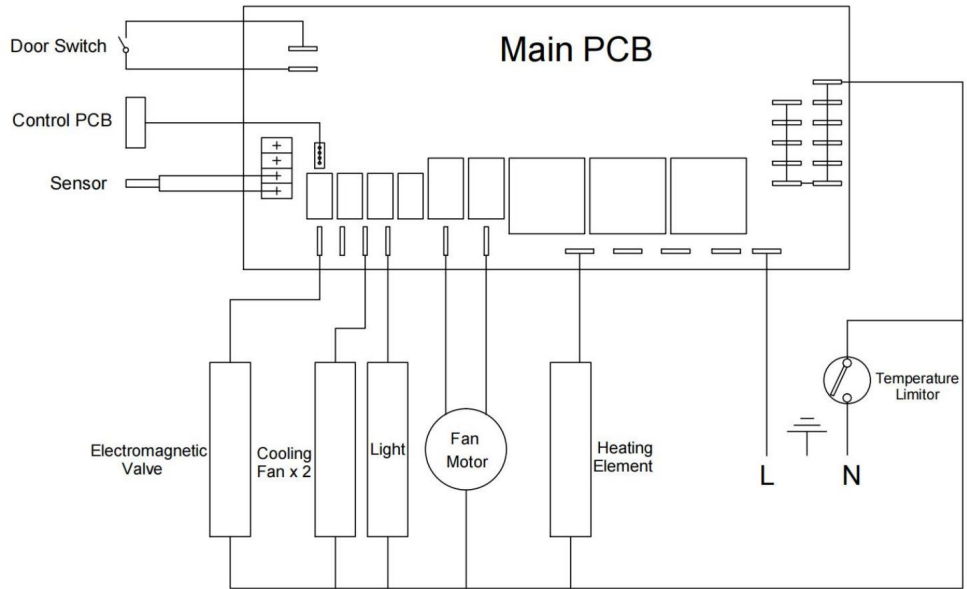


Brödklämma 1 st

Specifikation

Modell Inga.	Spänning/ Betygsatt Frekvens (Hz)	Kapacitet Power	Temp. Räckvidd	Timer Räckvidd	Storlek
FD-68 AV	220-240V 50/60Hz	58L 2800W	30-260° C	0-99,5 min	W600 xD690 xH606 mm

Elektriskt diagram



INSTALLATION AV DIN UGN

Alla elektriska anslutningar måste överensstämma med specifikation och effekt standard, måste installationen utföras av kvalificerad personal.

Alla modeller är av bänkskiva typ, sätt ugnen på en plan yta och lämna tillräckligt med utrymme (föreslagna 100 mm&4”) för luftventilation.

Båda modellerna har fuktkontrollfunktion, installera ugnen nära vattenkälla och anslut kranen väl innan du använder den.

INNAN DU ANVÄNDER DIN UGN

Innan du lagar något i din ugn för första gången, vänligen följ dessa enkla instruktioner:

Använd en liten mängd diskmedel, tvätta handtaget och grillställerna med tvålatten. (OBS: Använd inte spray- eller slipmedel.)

Torka försiktigt av innerväggarna med en fuktig trasa. Rör inte det elektriska värmeelementet medan du tvättar denna enhet. Blötlägg inte insidan av ugn med vatten.

Efter tvättning och noggrann torkning av ytorna som anges ovan, placera stekgaller tillbaka in i ugnen.

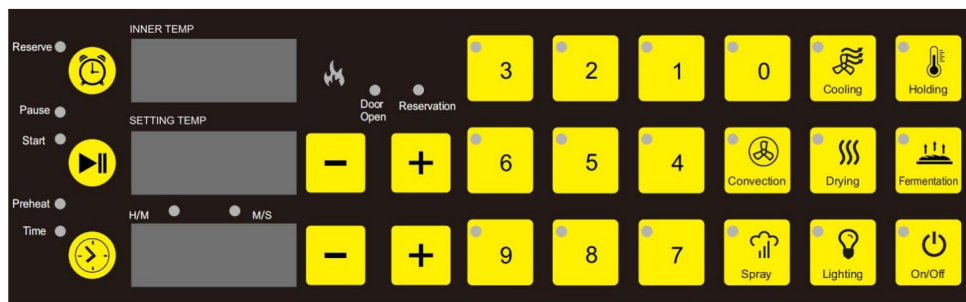
Stäng ugnsluckan och förvärm ugnen till högsta temperatur inställning i 5 minuter.

Stäng av värmeelementen och öppna ugnsluckan för att ta bort dem eventuella rökiga rester inifrån ugnen. Värmeelementen är bra smord och denna första användning hjälper till att bränna bort det extra fett. Ett litet ljus mängden rök är normalt under detta

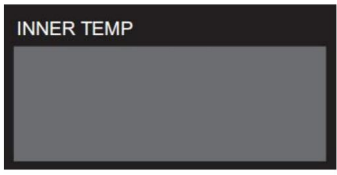
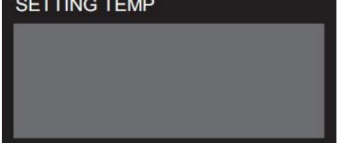
Använda din ugn

VARNING: Under gräddningen, se till att inga metalltillbehör kommer i kontakt med de elektriska värmeelementen.

VARNING: Mat som bakas i den här ugnen kommer att vara het. Bär skyddande hand täcker när du når in i ugnen för att hämta mat.



1. Visningsfönster

	Visar aktuell inre temperatur på ugn.
	Visar ugnens inställda temperatur
	Visningstid för ugnen med nedräkning.

2. Funktionsknappar

	På/Av Öppna eller stäng ugnen.	
---	--------------------------------	--

	Belysning	Slå på eller släck lampan när strömmen är på. Om inte släcka ljuset efter att ha slagits på, ljuset kommer stängs av automatiskt efter en minut.
	Spray	Ångfunktionen är endast giltig när den är invändig temperatur över 150 grader. Varje press har 1 sekunds fuktighet med 20g vatten kommer ut. Om mer luftfuktighet behövs, tryck fler gånger eller tryck och håll in knappen för att spruta vatten tills lösa.
	nära tation	Standard jästemperatur är 38 °C (justeringsområde: 30 °C ~ 50 °C).
	Torkning	Förinställd torktemperatur är 85 °C (justering intervall: 30 °C ~ 100 °C).
	Konvec tion	Konvektionsvarmluftsuppvärmning (justeringsområde: 30 °C ~ 260 °C).
	Innehav	Hålla och hålla varmt, standardtemperatur är 65 °C med 1 timme.
	Kyl	Kylfunktionen måste öppna dörren först, och fläkten kommer att fungera efter dörren öppnas.
	Reserv och Knapp	Tidsreserv visas i tidsfönstret, tryck på "+" eller "-" för att justera parametern. Ugn kommer sluta fungera under bokningsinställningen.

	Jobbar g Knapp	Starta eller pausa ugnen.
	Timer Knapp	Obestämd tid: Båda indikatorerna är avstängda. Förvärm: När temperaturen når inställningen parametern ljuder summern. Tryck på timerknapp för att stänga av summern och starta nedräkning enligt inställd tid. Tid: Starta nedräkningen direkt när ugnen startar arbetssätt.
	Meny Knapp	Meny från 0 ~ 9 knapp, används för att lagra och återkalla en uppsättning temperatur- och tidsparameter, efter att ha valt menyn, justera parametrarna (om nödvändigt), vänta tills den blinkande displayen ska stoppa, börjar menyn att köras och automatiskt memorerar parametrarna för nästa återkallning.

3. Använda ugnen

- (1) Anslut nätsladden och tryck på strömknappen, välj funktionsknapp eller memorerad meny.
- (2) Välj tidsläge (ingen tidsinställning / förvärmning / tid).
- (3) Om ljus behövs, slå på eller av ljusknappen.
- (4) Om du behöver reservera, tryck på reservera-knappen, ställ in reservtiden för att starta arbetssätt.
- (5) Förutom menyknappen kan andra funktionsparametrar justeras men inte sparad.

4.Felkod

- (1) Err1: Sensorproblem för ugnen.
- (2) Err9: Styrkretskort och huvudkretskort är inte anslutna.

Skyddskomponent

Om temperaturen i denna ugn når en osäker gräns kommer den elektriska komponenter kommer att stängas av och det kommer att sluta fungera för att förhindra överhettning.



Möjlig orsak: Återställningsbrytaren har löst ut. Denna strömbrytare är en säkerhetsbrytare utformad för att förhindra att ugnen överhettas. Om den utlöstes enheten kördes vid för hög temperatur för länge.

Lösning: Återställningsbrytaren är placerad på baksidan av ugnen, täckt av en svart plastskruvlock. Ta av locket, tryck på knappen.

Rengöring och underhåll av din ugn

För att rengöra, dra först ut nätsladdens kontakt från vägguttaget. Vänta på ugnen att svalna. Använd en fuktig trasa eller svamp för att försiktigt torka av inuti ugnen. Undvik att blötlägga insidan av ugnen eller tvätta in den rinnande vatten eftersom detta kommer att orsaka allvarliga skador på enheten.

Felsökning

Problem: Ugnen blir inte varm efter att den slagits på. •Se till att tiden är inställd.

- Se till att temperaturen är inställd.

Problem: Det hörs ett metalliskt ljud när ugnen används.

- Försök inte att demontera ugnen.
- Kontakta

din servicerepresentant omedelbart för att undersöka fläkten.

Problem: Maten blir ofta överkokt eller bränd, även när den tillagas

enligt receptet.

- Kontrollera

att fläktmotorn fungerar normalt.

- Kontakta din

servicerepresentant för att undersöka temperaturkontrollvredet.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support