



**Convection Oven  
Cube Series**

User Manual  
Gebruikershandleiding  
Gebrauchsanweisung  
Le mode d'emploi



# CONTENT

## ENGLISH

1. Functional Introduction .....	6
2. Structure Schematic Diagram & Working Principle .....	6
2.1 Structure Schematic Diagram: .....	6
2.2 Working Principle .....	8
2.3 Copyright Protection .....	8
3. Technical Parameters .....	9
4. Precautions & Recommendations .....	9
4.1 Operation Tips .....	9
4.2 Storage & Transport .....	9
4.3 Installation .....	10
5. Working Instructions & Operation Flow .....	11
6. Routine Inspection .....	12
7. Cleaning & Maintenance .....	12
8. Trouble Shooting .....	13
8.1 Electrical Diagram .....	13
8.2 Common Fault .....	15

## NEDERLANDS

1. Functionele Introductie .....	18
2. Structuur Schema & Werkingsprincipe .....	18
2.1 Structuurschema: .....	18
2.2 Werkingsprincipe .....	20
2.3 Auteursrechtbescherming .....	20
3. Technische parameters .....	21
4. Voorzorgsmaatregelen & aanbevelingen .....	21
4.1 Gebruikstips .....	21
4.2 Opslag & Transport .....	21
4.3 Installatie .....	22
5. Werkinstructies & Bedieningsflow .....	23
6. Routine-inspectie .....	24
7. Reiniging & Onderhoud .....	24
8. Probleemoplossing .....	25
8.1 Elektrisch schema .....	25
8.2 Veelvoorkomende fouten .....	27

## DEUTSCH

1. Einführung in die Funktionen .....	30
2. Schematische Abbildung der Konstruktion & Funktionsweise .....	30
2.1 Schematische Abbildung der Konstruktion: .....	30
2.2 Funktionsweise: .....	32
2.3 Urheberrechtsschutz .....	32
3. Technische Parameter .....	33
4. Vorsichtsmaßnahmen & Empfehlungen .....	33
4.1 Tipps für den Betrieb .....	33
4.2 Lagerung & Transport .....	34
4.3 Installation/Montage .....	34
5. Arbeitsanweisungen & Arbeitsablauf .....	35
6. Routinemäßige Inspektion .....	36
7. Reinigung & Wartung .....	37
8. Fehlerbehebung .....	37
8.1 Elektrisches Diagramm .....	37
8.2 Allgemeine/Häufige Störungen .....	39

## FRANÇAIS

1. Introduction fonctionnelle.....	42
2. Schéma de structure et principe de fonctionnement.....	42
2.1 Schéma de structure:.....	42
2.2 Principe de fonctionnement.....	44
2.3 Protection des droits d'auteur.....	44
3. Paramètres techniques.....	45
4. Précautions & Recommendations.....	45
4.1 Conseils d'utilisation.....	45
4.2 Stockage & Transport.....	45
4.3 Installation.....	46
5. Instructions de travail et flux de fonctionnement.....	47
6. Inspection de routine.....	48
7. Nettoyage et entretien.....	49
8. Dépannage.....	49
8.1 Schéma électrique.....	49
8.2 Faute commune.....	51

Dear User & Client,

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

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

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

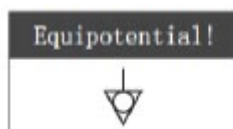
**This manual is not applicable for those who have physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge, including children.**

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

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

**Key to symbols:**

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or property loss.





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

## 1. Functional Introduction

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

Chamber Material:

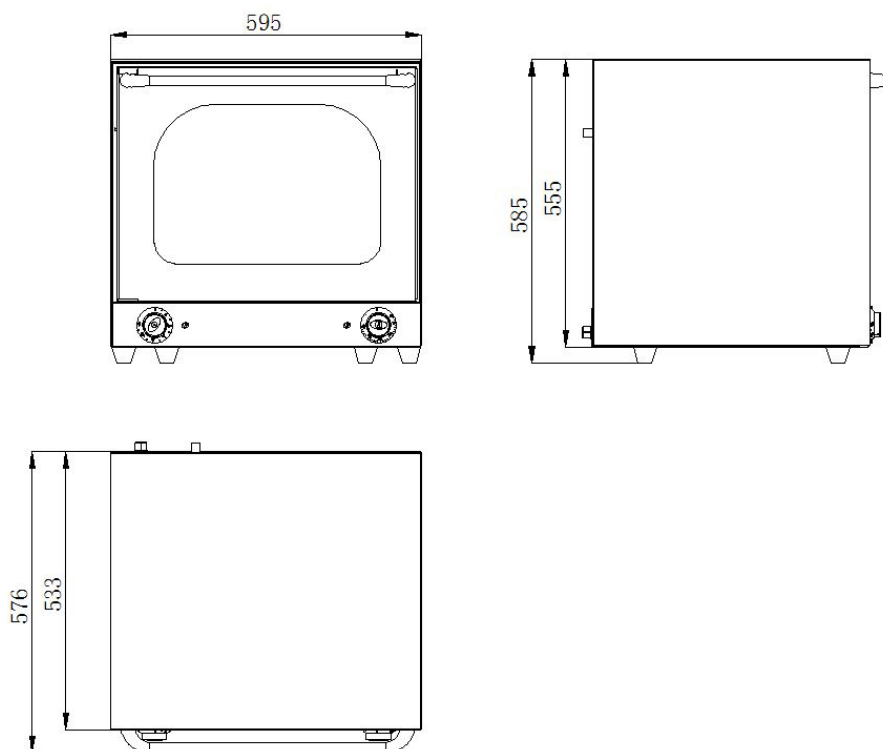
CUBE – SS1/ SS2/ SS3/ SS4: stainless steel;

CUBE – EC1/ EC2/ EC3/ EC4: enamel coating.

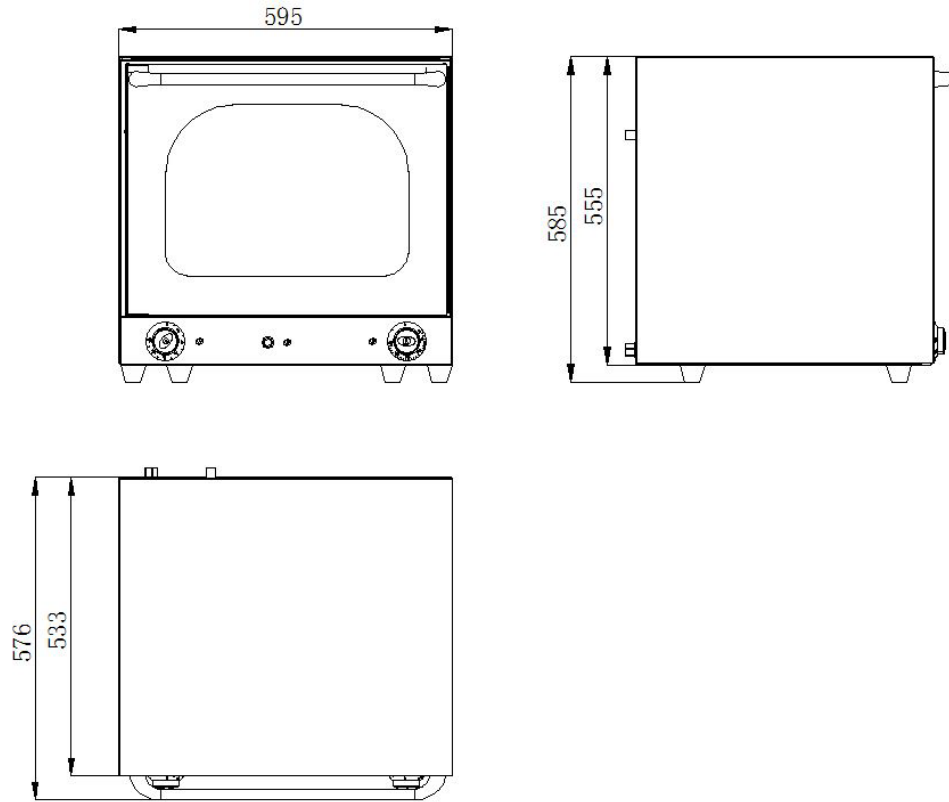
## 2. Structure Schematic Diagram & Working Principle

### 2.1 Structure Schematic Diagram:

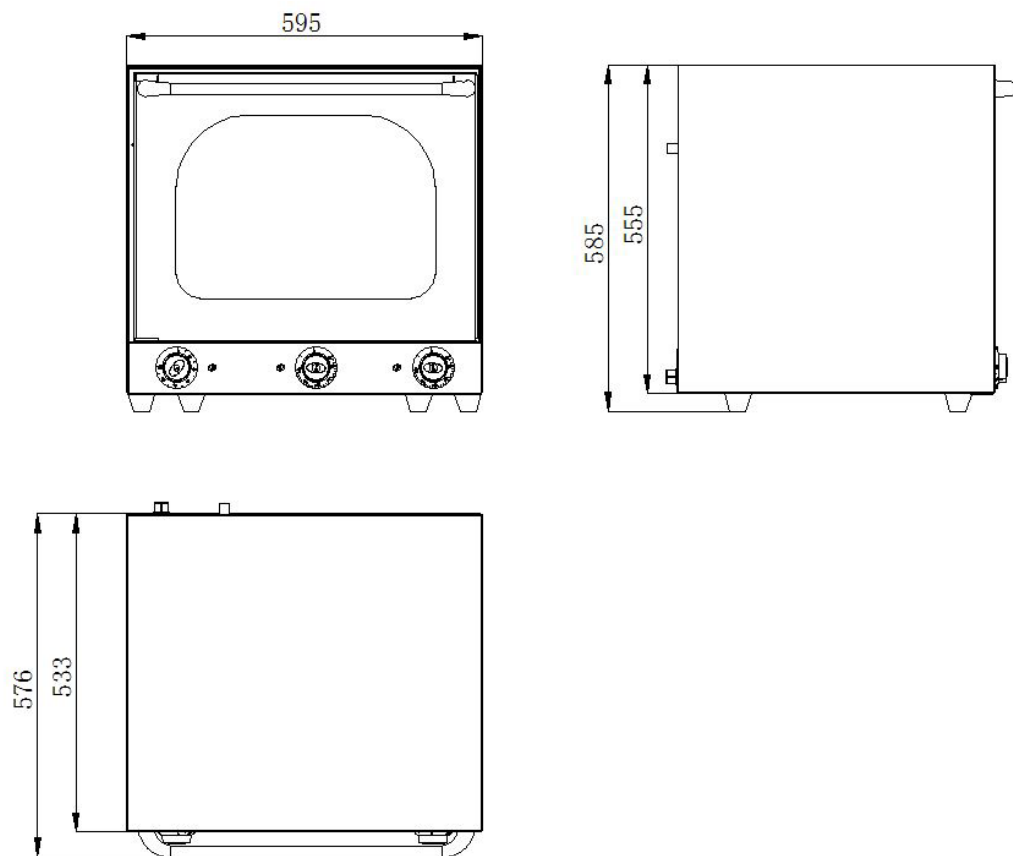
CUBE SS1/EC1



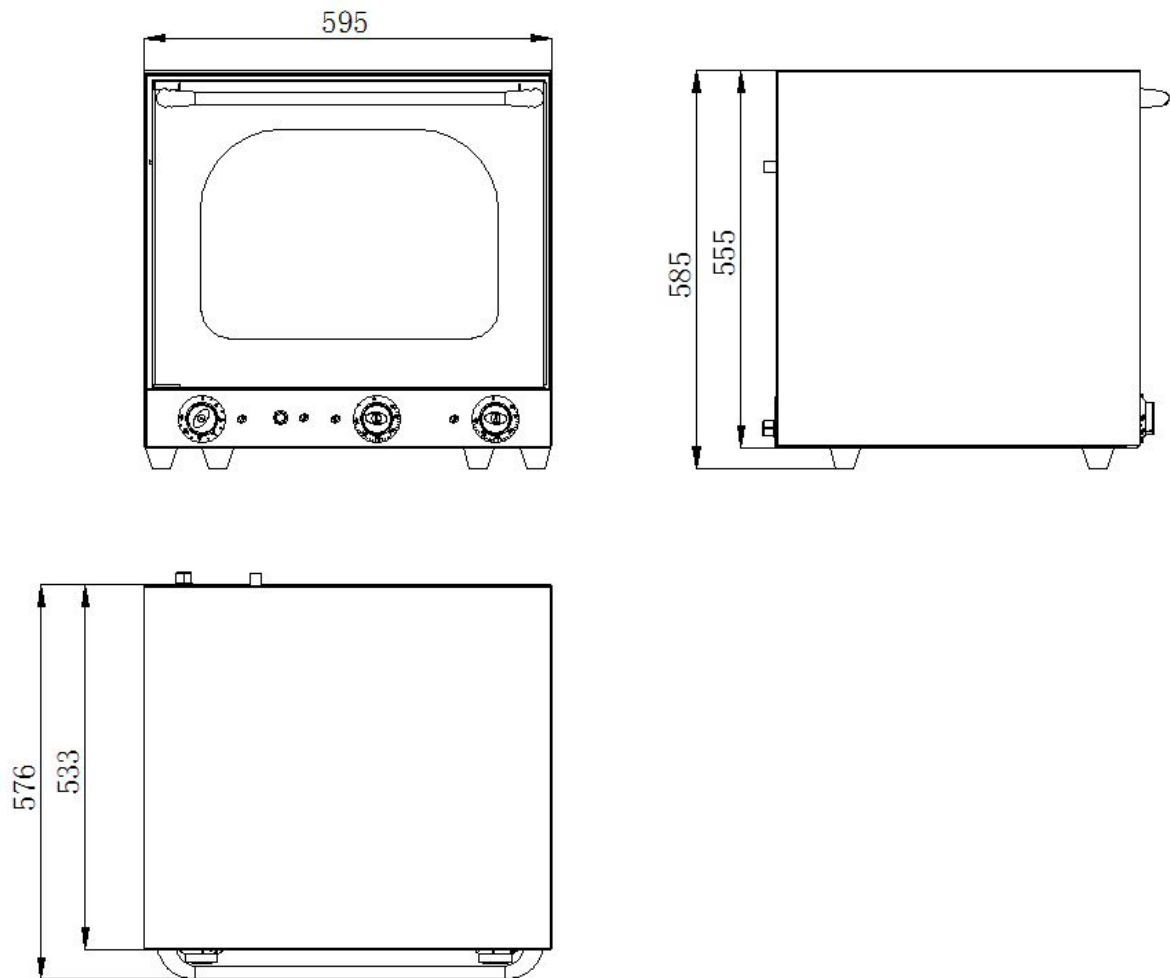
CUBE SS2/EC2



CUBE SS3/EC3



## CUBE SS4/EC4



### 2.2 Working Principle

1. Hot-air circulation: The motor drives the fan to blow the heat produced by energization of heating elements to everywhere in chamber to balance the temperature. The blown wind refluxes to the elements and will be blown to the chamber after heating. The procedure circulates to keep the chamber temperature constant and uniform.
2. Spray: CUBE – SS2/EC2 and CUBE – SS4/EC4 are equipped with spray function. Press the spray switch, the water will drop on the running fan and form a cloud of mist. The chamber is filled with droplets to keep the food moist.
3. Surface heating: CUBE – SS3/EC3 and CUBE – SS4/EC4 are provided with salamander function. Heat produced by energization and heating of the top heating elements will be radiated to food surface to darken the color and luster and make it crisp.

### 2.3 Copyright Protection

The device complies with the current standards and directives of the countries allowing the sale of the product. The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



### 3. Technical Parameters

Model	CUBE SS1/EC1	CUBE SS2/EC2	CUBE SS3/EC3	CUBE SS4/EC4
Dimensions (mm)	595x595x570	595x595x570	595x595x570	595x595x570
Voltage (V)	220-240	220-240	220-240	220-240
Power (W)	2670	2670	2670/2000	2670/2000
Thermostat	300°C	300°C	300°C	300°C
Temp. limiter	340°C	340°C	340°C	340°C
Function	Convection	Convection + spray	Convection + top heating	Convection + spray + top heating
Weight (kg)	35	36	38	39

### 4. Precautions & Recommendations

#### 4.1 Operation Tips

1. Installation and maintenance shall be done by professional technicians. If necessary, contact the technicians. Grounding connection of the device must comply with the local regulations. (Warning: Improper operation, installation or maintenance may cause property damage, injury or death etc.. Read this instruction manual thoroughly before installing, operating or servicing this equipment.)
2. This product is a commercial machine that needs to be operated by trained cook. Do not dismantle or self-modify the machine. Dismantlement and self-modification may cause casualty.
3. Before cleaning, unplug and cut off the power supply. During cleaning, do not aim at the appliance with water jet. Water may conduct electricity, that may cause electric shock due to leakage.
4. Do not pat the product or put any heavy objects onto it. Abnormal operation may cause damage and danger. Do not touch the appliance with hands directly due to high temperature during or after operation, especially the hot area with high temperature which may cause scald.
5. Do not use extra power supply that not marked on the product.
6. Do not use power knife that not conforming to safety standard.
7. To prevent damage, turn off the switch ASAP when near the thunder zone.
8. Do not destroy the furnace surface with hard or sharp objects.
9. After working, turn off the switch.
10. Circuit installation and maintenance shall be done by qualified technicians.
11. If the power cord is damaged, to avoid hazard, substitution should be done by manufacturer or its maintenance department or similar professional personnel.
12. Do not aim at the electrical box with water directly, nor do immerse it into water for cleaning.

#### 4.2 Storage & Transport

1. The packaged device should be stored in a well-ventilated warehouse without any corrosive gas instead of exposing to the open air. Should any temporary storage needed, please take measurement against raining.
2. For safety sake, this device has already been checked by qualified personnel before transportation. Please take care when handling it. Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage, do not accept. The carrier takes full responsibility for the damages caused during transportation. Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only asserted within the effective period for complaints.
3. During transportation, the machine should be carefully handled, do not put it upside down to prevent from damaging the shell and inside.

### 4.3 Installation

1. The supply voltage should comply with the working voltage of the appliance. The appliance is equipped with copper equipotential terminals at lower back of the box, which should be connected with copper wire no less than 1.5mm<sup>2</sup> reliably as prescribed. After installation, check that whether the connection is loose, whether the voltage is normal and whether the safety grounding is reliable. The fixed arrangement of wire should be equipped with an all-pole disconnecting switch with a contact opening of 3mm on its poles. It is advisable to install a grounding leakage protection switch or relay that with a leakage peak of 10mA. Mounting space for the device shall be at least: 1500x850x530 mm (LxWxH). Unpack the device and place it on the floor.

#### Installation:

##### 1. Rubber feet:

- Adjust the rubber feet to stabilize the oven.

##### 2. Location:

- Install this device on a flat and stable surface.

##### 3. Remove the protection film.

##### 4. Take out the trays in the oven and have them cleaned.

##### 5. Wipe the interior and exterior of the oven with wet cloth and then dry them with a dry cloth.

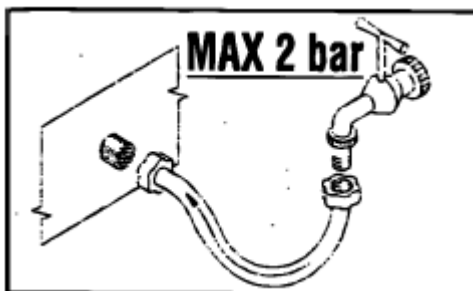
##### 6. Power Connection:

- Please make sure that the applicable power supply voltage and frequency comply with that indicated on the data plate prior to energize the device.
- After installation of the oven, install a bipolar switch between the oven and the power grid so that the contact opening distance between them can be maintained at least 3mm and the input power is appropriate.
- The oven shall be connected with the earth wire in the power grid.
- The oven must be in a system of equipotential so that the power can be maintained the same as indicated on the data plate. Such connections can be only achieved among the labeled wire terminals of different appliances.
- The minimum value of the equipotential conductor component is 10mm<sup>2</sup>.
- Connect the power cord to the power supply and ensure that the power cord is connected reliably and at a proper place.

##### 7. Water pipe connection: for model CUBE - SS2/EC2 and CUBE – SS4/EC4

Connect the water pipe to tap water:

- Mount the inlet pipe at rear of the oven with pipe connector and faucet, then connect to the tap water.
- Before connecting to the water tap, flush the inlet pipe with water.
- Tap water pressure: 0.5-2bar; water hardness: 0.5-5 mg/L.



## 5. Working Instructions & Operation Flow

1. Before using, check that the power installation is correct. Make sure that the supply voltage complies with the working voltage of the appliance.
2. Permitted operating temperature of the oven: 50~300°C.
3. During cooking, distance between food trays in chamber should be 4cm. For hot air circulation sake, food in tray should not be too much.



### time indicator

#### 4. Time control (also the power switch)

- Timer control range: 0 ~120 min.
- Rotate the timer clockwise to desired value (continuous action is permitted, MAX:120min). At this time, the indicator illuminates with the chamber lamp on. (stands for POWER ON)
- Release the timer, it will start timing counterclockwise automatically. When the set point is reached, the timer will turn back to zero position. Power will auto-off, the oven alarms with the time indicator and chamber lamp off.
- Amount of food will affect the cook time, the larger the amount is, the longer the cook time will be. Vice versa.



### temperature indicator

#### 5. Convection

- Convection operation is controlled by temperature control and timer simultaneously. (At this time, the top heating thermostat must be at 0 position.)
- Rotate the timer knob clockwise to set desired time value (range: 0~120min).
- Rotate the convection thermostat knob clockwise to set desired temperature value (range: 0~300°C). At this time, the temperature indicator illuminates.
- When the set point is reached, the indicator goes off and the heating elements stop heating. When the temperature is lower than the set point, the indicator illuminates and the elements start heating up. The procedure circulates automatically.



### spray indicator

#### 6. Spray function: for model CUBE - SS2/EC2 and CUBE – SS4/EC4

- Spray function is available only in convection function to control the mist to produce steam in the hot appliance.
- When spray function is used, the chamber temperature should be at least 120°C.
- Hold pressing the spray switch (with the spray indicator on), the mist will enter into the chamber and be hit on the heating element(s) by fan to produce steam.
- The amount of steam depends on how long the spray switch is held. However, the holding time should not exceed 5s.
- Desired amount of spray is self-controlled by the cook in accordance with the cooked food and food quantity.
- During spraying, observe the chamber. If atomization is not sufficient, release the switch to stop spraying. Do not let the water accumulated in the chamber.
- It is normal that there is a sound when the water hits onto the fan during spraying.



### top heating indicator

#### 7. Top heating: for model CUBE – SS3/EC3 and CUBE – SS4/EC4

- Top heating operation is controlled by top heating thermostat and timer simultaneously.
- Rotate the timer knob clockwise to set desired value.
- Rotate the top heating thermostat knob clockwise to set desired temperature value (range: 0~300°C). At this time, the top heating indicator illuminates.
- When the set point is reached, the indicator goes off and the heating elements stop heating. When the temperature is lower than the set point, the indicator illuminates and the elements start heating up. The procedure circulates automatically.

**Important: This spray device is used together with time control device and convection device (can be used only when the timer and convection function are running).**

**Note:**

- Do not press down the buttons for long time.
- Excessive steam will come out from the drain pipe at rear of the oven.
- Functions of “convection heater” and “top heating” must be running separately. The operator cannot use these two functions simultaneously.
- Do not operate the switches with wet hands, otherwise, it may cause electric shock easily.
- During operation, it is not allowed to place any objects onto the oven. Because heat generated by the working oven can deform or damage the objects.
- Caution burns during or after using for a while.
- During working, the metal accessories and glass door will get hotter and hotter, thus, do not touch the door when opening or closing the door.
- The heat elements cannot be submerged in water. If water comes into the connection part of the heating elements, it may cause short circuit or other consequences.
- If there' s water in the chamber, do not pour out the water towards the glass door, or the glass door may break.
- During heating, please do not touch any parts other than the handle and switches due to the hot body of the oven, or you may easily get burnt if you touch other parts. If the oven is submerged in water accidentally or the oven is in water for too long, all the electric components and wires shall be substituted, otherwise, it may be easy to catch fire or cause electric shock.
- Do not place heavy objects (120kg) onto the oven. Otherwise, the oven may operate abnormally or other accidents may occur.

## 6. Routine Inspection

1. Stop using if user feels that there are some problems in the pipeline or machine.
2. Check the situation of the machine before or after using every day.
3. Check that whether the machine is tilted before using.
4. Check that whether the control panel is damaged.
5. Check that whether there is strange odor or smell during using.
6. Check that whether there is vibration noise.

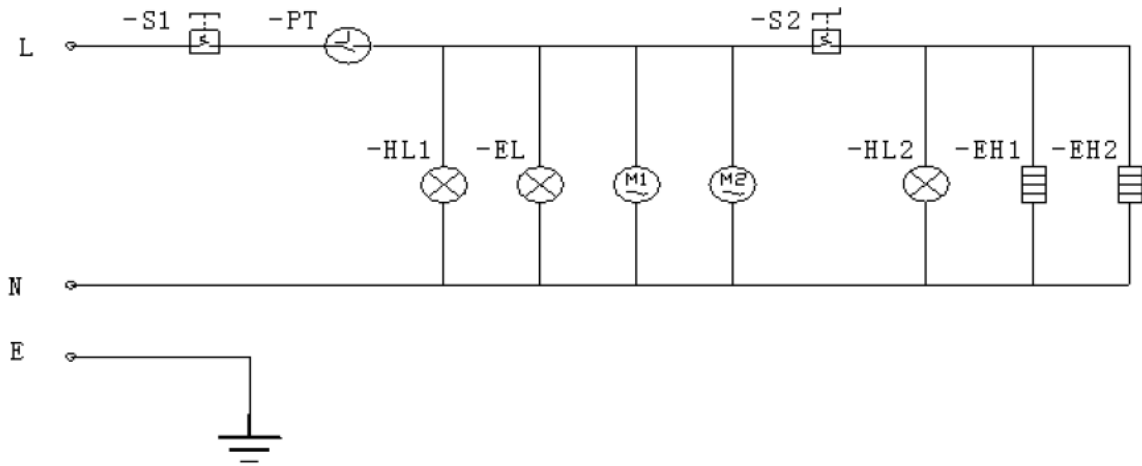
## 7. Cleaning & Maintenance

1. Before cleaning, turn off the power supply first to avoid unexpected accidents.
2. Before cleaning, open the oven door and cool the appliance down (at least 10min) then have the work done.
3. Clean the chamber and storage area every day to maintain it clean.
4. After working every day, clean the furnace surface and power cord with wet towel containing non-corrosive detergent. Do not aim at the appliance with water directly. Water infiltration may damage the electric performance and cause safety accident.
5. If not going to use the appliance at any time, turn off the power switch, then bundle up the power cord and put it onto the oven body.
6. If not going to use the appliance for a long period of time, clean it completely and seal it with a plastic bag, then put it into a carton and store it in a well-ventilated warehouse without any corrosive gases.

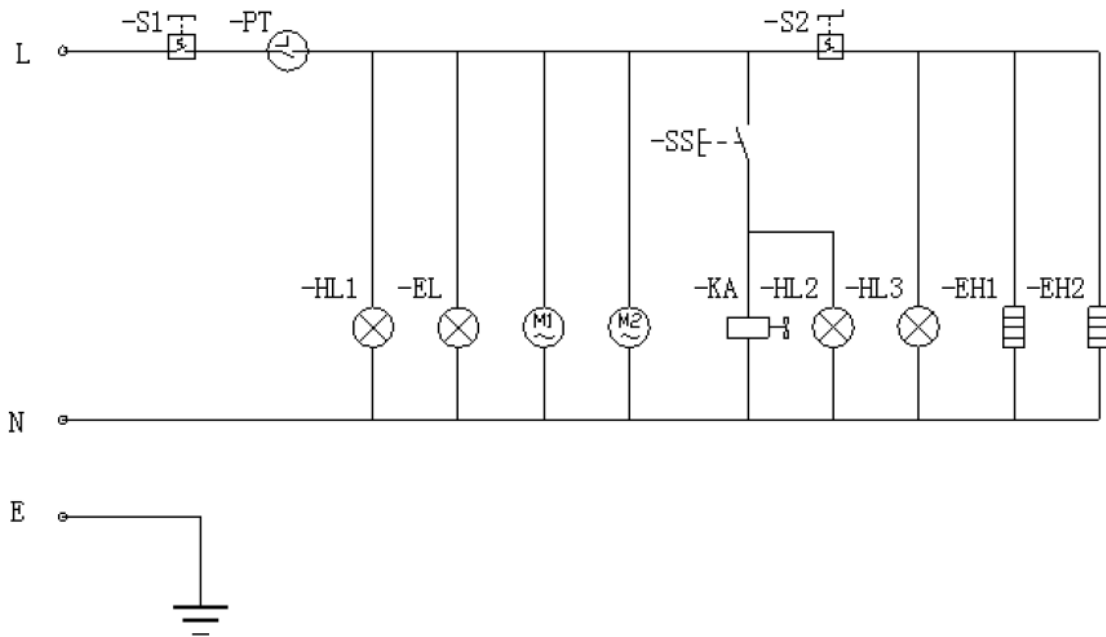
## 8. Trouble Shooting

### 8.1 Electrical Diagram

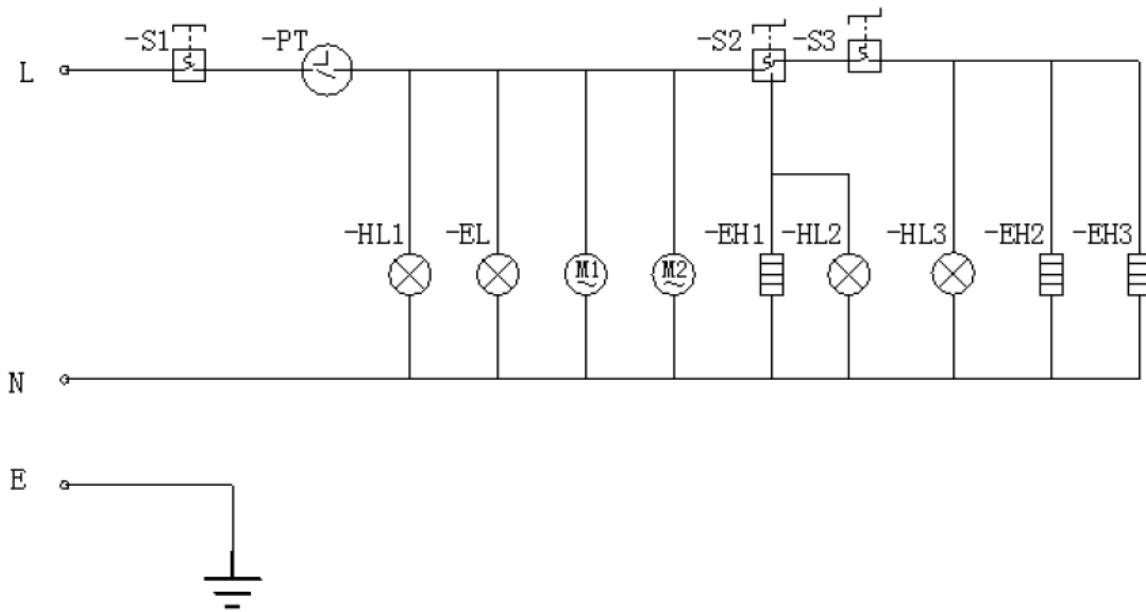
CUBE SS1/EC1



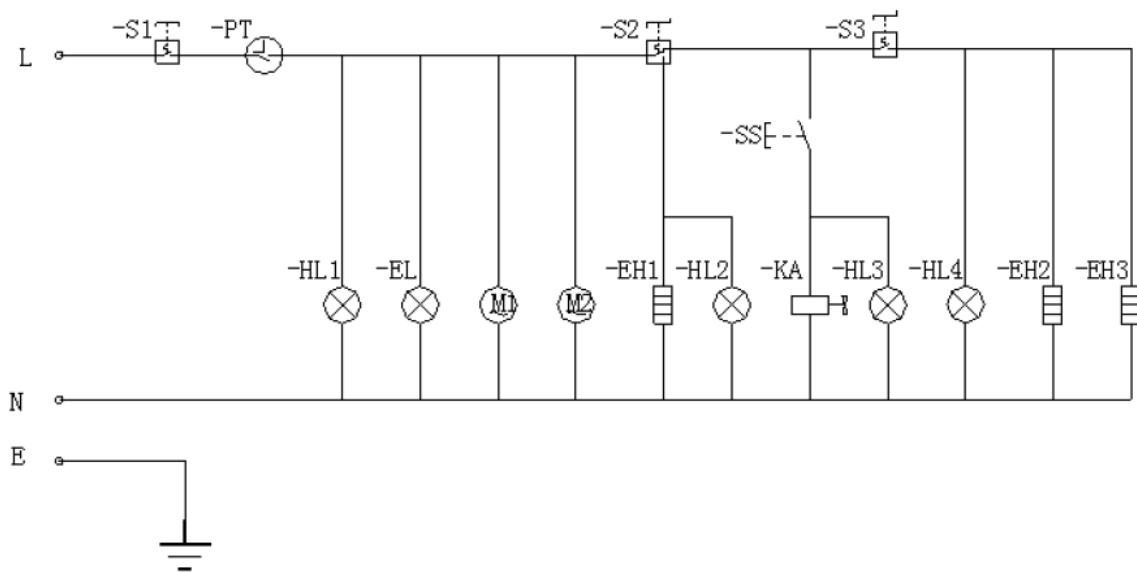
CUBE - SS2/EC2



CUBE – SS3/EC3



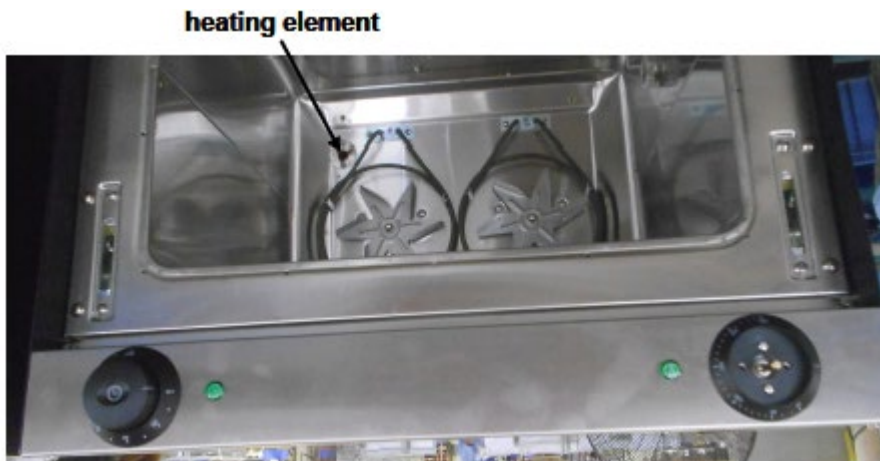
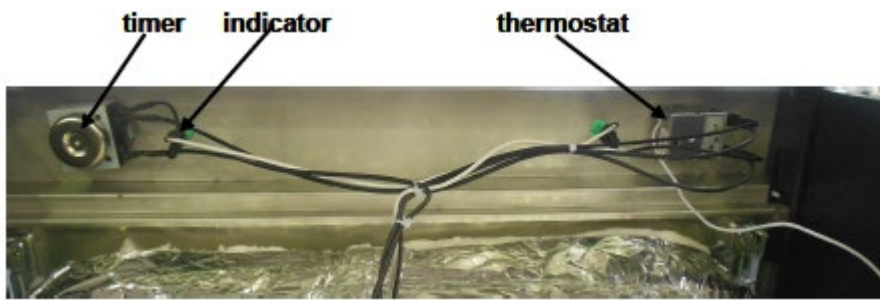
CUBE – SS4/EC4



EH1--- top heating element  
 EL--- chamber lamp  
 SS--- micro switch  
 S3--- main element thermostat  
 S1--- fuse  
 HL1~HL4--- probe indicator

EH2、EH3--- main heating element  
 M1、M2--- convection fan  
 KA--- solenoid valve  
 S2--- top element thermostat  
 PT--- timer

## 8.2 Common Fault



Symptoms	Causes	Solutions
Power is connected and heating indicator is on, but it does not heat up.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The thermostat is defective.</li> <li>2. At least one of the heating elements burns out.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace the thermostat.</li> <li>2. Replace the burnt-out heating element.</li> </ol>
Connect the power and rotate the thermostat, the heating indicator illuminates, but temperature keeps rising without control.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The thermostat is malfunctioning.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace the thermostat.</li> </ol>
Power is connected and heating is normal, but the indicator is not on.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The indicator is defective.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace the indicator.</li> </ol>
The indicator is not on and the appliance does not heat up.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Power supply is abnormal or power is disconnected.</li> <li>2. The fuse is burnt out.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check the power supply and connection to make it supply normally.</li> <li>2. Replace the fuse.</li> </ol>

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

Geachte Gebruiker & Klant,

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

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

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

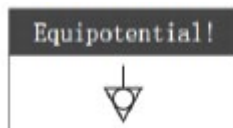
**Deze handleiding is niet van toepassing voor personen met een lichamelijke of geestelijke handicap, onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, waaronder kinderen.**

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

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

**Uitleg van symbolen:**

In deze handleiding worden symbolen gebruikt om belangrijke veiligheidsinstructies en elk advies met betrekking tot het apparaat te benadrukken. De instructies moeten zeer zorgvuldig worden opgevolgd om elk risico op ongelukken, lichamelijk letsel of verlies van eigendommen te voorkomen.







## Waarschuwing

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

## 1. Functionele Introductie

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

Behuizing materiaal:

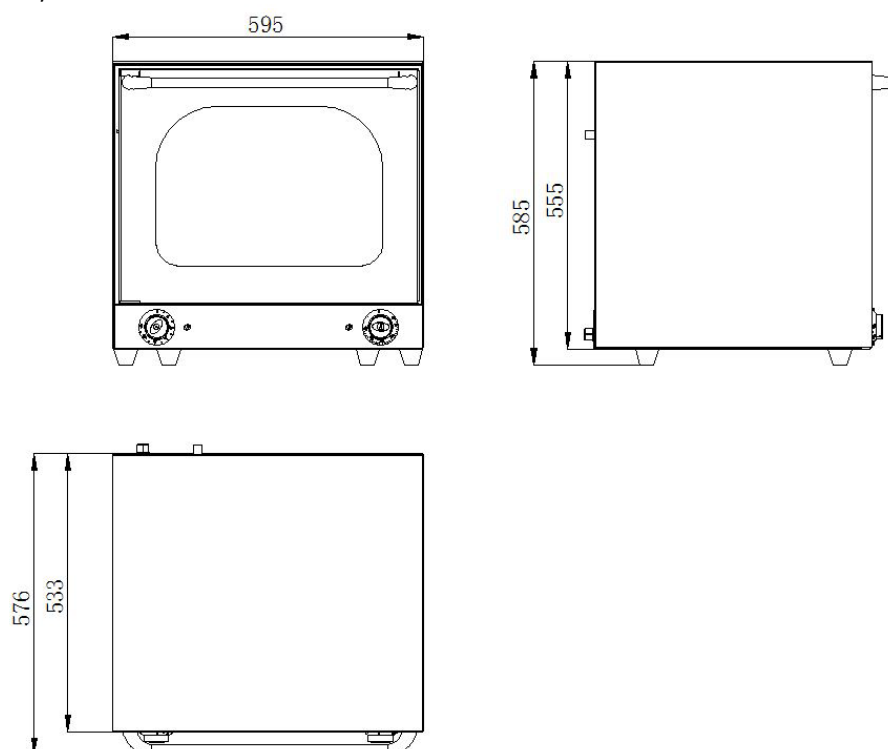
CUBE – SS1/ SS2/ SS3/ SS4: roestvrijstaal;

CUBE – EC1/ EC2/ EC3/ EC4: email laag.

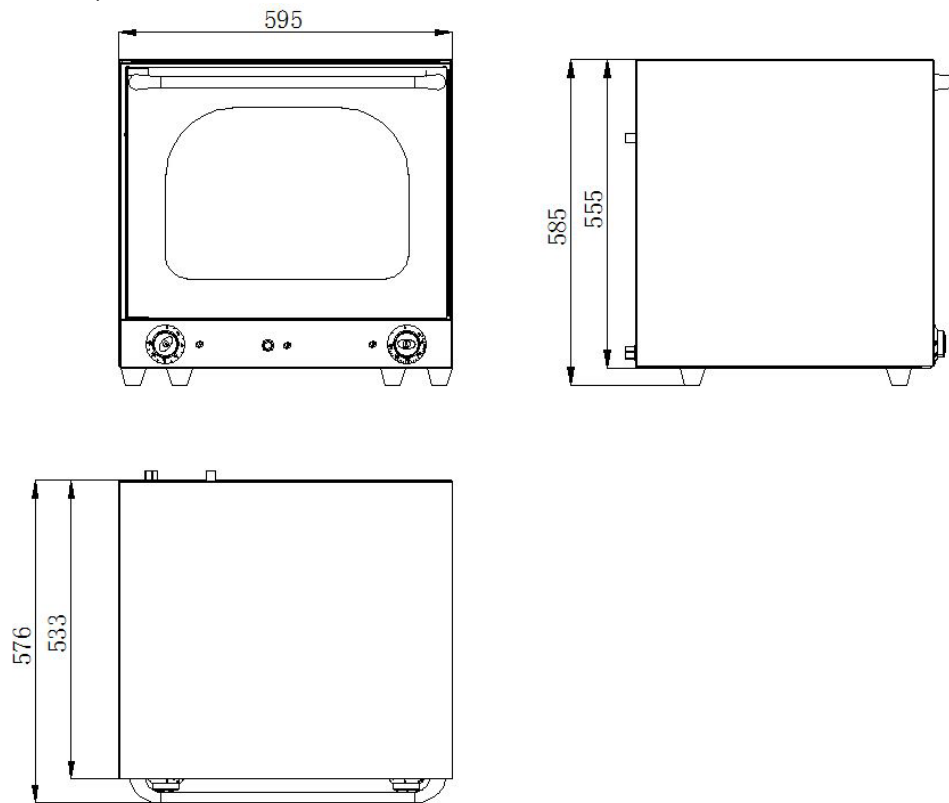
## 2. Structuur Schema & Werkingsprincipe

### 2.1 Structuurschema:

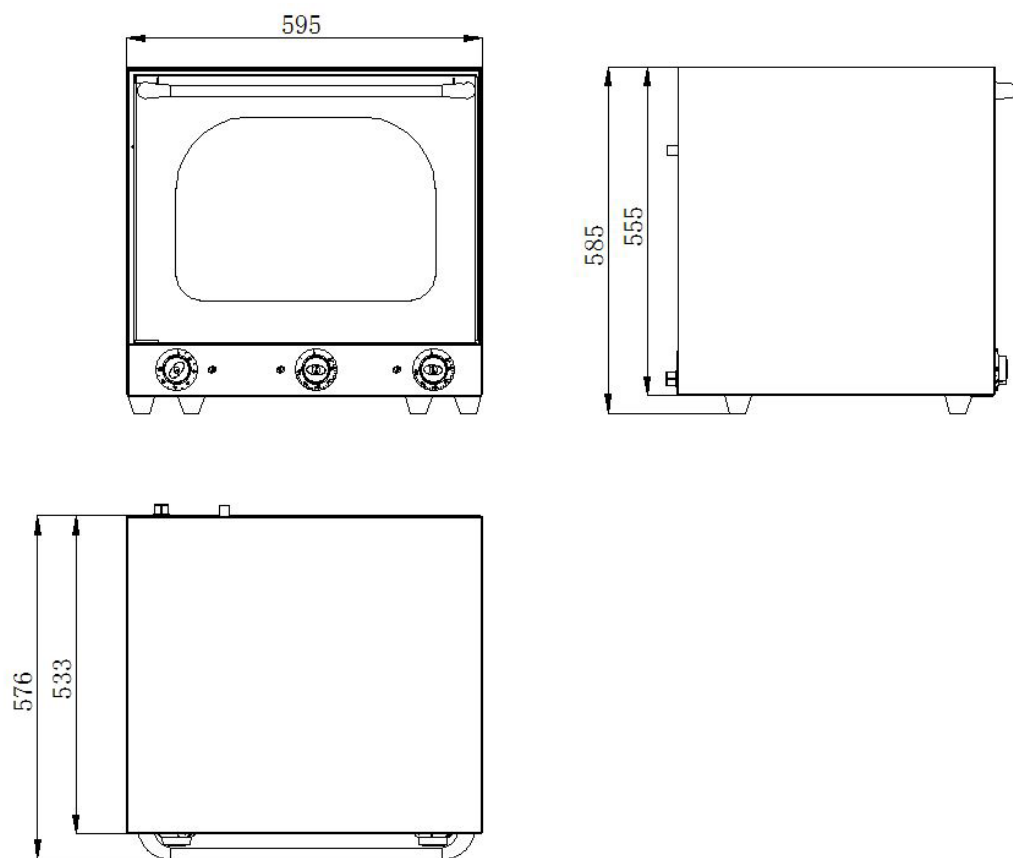
CUBE SS1/EC1



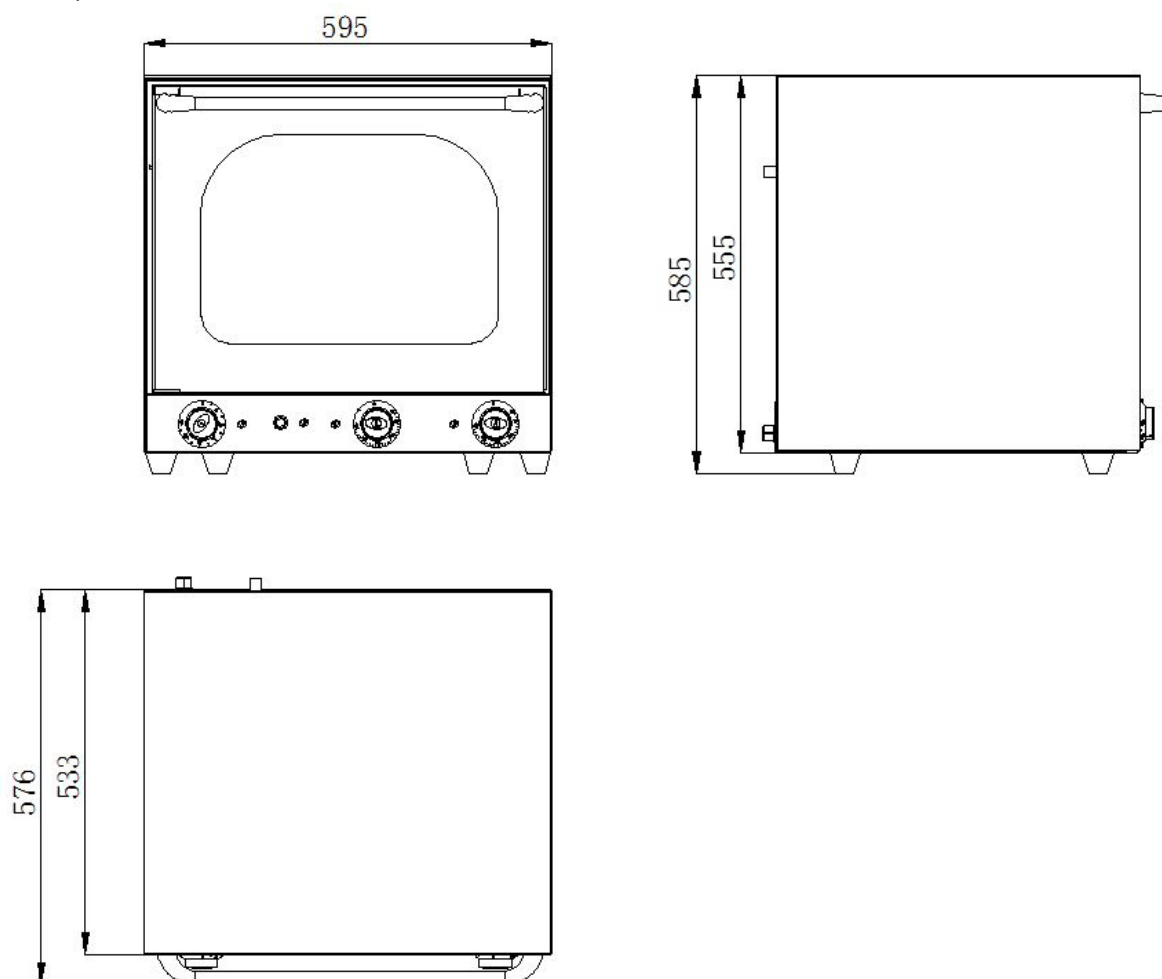
CUBE SS2/EC2



CUBE SS3/EC3



CUBE SS4/EC4



## 2.2 Werkingsprincipe

1. Hete luchtcirculatie: De motor drijft de ventilator aan om de warmte die wordt geproduceerd door bekrachtiging van verwarmingselementen naar overal in de kamer te blazen om de temperatuur in balans te houden. De geblazen wind refluxeert naar de elementen en zal na verwarming naar de kamer worden geblazen. De procedure circuleert om de kamertemperatuur constant en uniform te houden.
2. Spuiten: CUBE – SS2/EC2 en CUBE – SS4/EC4 zijn uitgerust met een sproeifunctie. Druk op de sproei-schakelaar, het water zal op de draaiende ventilator vallen en een wolk van mist vormen. De kamer is gevuld met druppels om het voedsel vochtig te houden.
3. Oppervlakteverwarming: CUBE – SS3/EC3 en CUBE – SS4/EC4 zijn voorzien van een salamanderfunctie. Warmte die wordt geproduceerd door bekrachtiging en verwarming van de bovenste verwarmingselementen, zal worden uitgestraald naar het voedseloppervlak om de kleur en glans donkerder te maken en knapperig te maken.

## 2.3 Auteursrechtbescherming

Het apparaat voldoet aan de huidige normen en richtlijnen van de landen die de verkoop van het product toestaan. De handleiding inclusief alle teksten, tekeningen, afbeeldingen of andere illustraties is auteursrechtelijk beschermd. Geen enkel deel van deze publicatie mag worden gereproduceerd, overgedragen of gebruikt in welke vorm of door middel zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. Elke persoon die enige ongeoorloofde handeling begaat met betrekking tot deze publicatie is aansprakelijk voor schadeclaims. Alle rechten voorbehouden.

### 3. Technische parameters

Model	CUBE SS1/EC1	CUBE SS2/EC2	CUBE SS3/EC3	CUBE SS4/EC4
Afmetingen (mm)	595x595x570	595x595x570	595x595x570	595x595x570
Voltage (V)	220-240	220-240	220-240	220-240
Vermogen (W)	2670	2670	2670/2000	2670/2000
Thermostaat	300°C	300°C	300°C	300°C
Temp. begrenzer	340°C	340°C	340°C	340°C
Functie	Convectie	Convectie + spray	Convectie+ topverwarming	Convectie+ spray + topverwarming
Gewicht (kg)	35	36	38	39

### 4. Voorzorgsmaatregelen & aanbevelingen

#### 4.1 Gebruikstips

1. Installatie en onderhoud moet worden uitgevoerd door professionele technici. Neem zo nodig contact op met de technici. Aardverbinding van het apparaat moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften. (Waarschuwing: Onjuiste bediening, installatie of onderhoud kan materiële schade, letsel of overlijden, enz. veroorzaken. Lees deze handleiding aandachtig voordat u deze apparatuur installeert, gebruikt of onderhoudt.)
2. Dit product is een commerciële machine die moet worden bediend door een opgeleide kok. Demonteer of wijzig de machine niet zelf. Demontage en zelfaanpassing kunnen een slachtoffer veroorzaken.
3. Haal de stekker uit het stopcontact en sluit de voeding af voordat u gaat reinigen. Richt tijdens het reinigen het apparaat niet met waterstraal. Water kan elektriciteit geleiden, wat een elektrische schok kan veroorzaken als gevolg van lekkage.
4. Zet niets op het product en plaats er geen zware voorwerpen op. Abnormale bediening kan schade en gevaar veroorzaken. Raak het apparaat niet met de handen direct aan vanwege hoge temperaturen tijdens of na het gebruik, vooral het warme gedeelte met hoge temperaturen dat brandwonden kan veroorzaken.
5. Gebruik geen extra voeding die niet op het product is aangegeven.
6. Gebruik geen elektrisch mes dat niet voldoet aan de veiligheidsnorm.
7. Schakel de schakelaar zo snel mogelijk uit als u zich in de buurt van de donderzone bevindt om schade te voorkomen.
8. Vernietig het ovenoppervlak niet met harde of scherpe voorwerpen.
9. Zet na het werken de schakelaar uit.
10. De installatie en het onderhoud van het circuit moeten door gekwalificeerde technici worden uitgevoerd.
11. Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn onderhoudsafdeling of een soortgelijk professioneel personeel om gevaar te voorkomen.
12. Richt niet rechtstreeks op de elektrische kast met water en dompel deze niet onder in water om te reinigen.

#### 4.2 Opslag & Transport

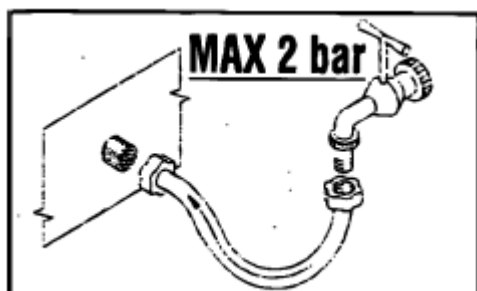
1. Het verpakte apparaat moet worden bewaard in een goed geventileerd magazijn zonder corrosief gas in plaats van bloot te staan aan de buitenlucht. Mocht er tijdelijke opslag nodig zijn, meet dan alsjeblieft tegen regen.
2. Uit veiligheidsoverwegingen is dit apparaat al vóór het transport gecontroleerd door gekwalificeerd personeel. Wees voorzichtig bij het gebruik ervan. Controleer de levering op volledigheid en transportschade onmiddellijk na ontvangst. In het geval van zichtbare schade, accepteer dit niet. De vervoerder neemt de volledige verantwoordelijkheid voor de schade veroorzaakt tijdens het transport. Verborgene schade moet onmiddellijk na kennisgeving worden teruggevorderd, omdat schadeclaims alleen binnen de effectieve periode voor klachten kunnen gelden.
3. Tijdens het transport moet de machine voorzichtig worden gehanteerd, niet ondersteboven worden geplaatst om beschadiging van de schaal en de binnenkant te voorkomen.

### 4.3 Installatie

1. De voedingsspanning moet overeenkomen met de werkspanning van het apparaat. Het apparaat is uitgerust met koperen equipotentiaalaansluitingen aan de onderkant van de kast, die op de voorgeschreven manier met minstens 1,5 mm<sup>2</sup> koperdraad moet worden verbonden. Controleer na de installatie of de verbinding los is, of de spanning normaal is en of de veiligheidsaarding betrouwbaar is. De vaste opstelling van de draad moet worden uitgerust met een meerpolige scheidingsschakelaar met een contactopening van 3 mm op de polen. Het is raadzaam om een aardlekschakelaar of relais te installeren met een lek piek van 10mA. De montageruimte voor het apparaat moet ten minste: 1500x850x530 mm (LxBxH) zijn. Pak het apparaat uit en plaats het op de grond.

#### Installatie:

1. Rubberen voetjes:
  - Stel de rubberen voetjes af om de oven te stabiliseren.
2. Locatie:
  - Installeer dit apparaat op een vlak en stabiel oppervlak.
3. Verwijder de beschermingsfilm.
4. Haal de trays uit de oven en laat ze schoon.
5. Veeg de binnen- en buitenkant van de oven af met een natte doek en droog ze vervolgens af met een droge doek.
6. Power Connection:
  - Zorg ervoor dat de toepasselijke netspanning en -frequentie overeenkomen met die op het typeplaatje voordat het apparaat van stroom wordt voorzien.
  - Installeer na de installatie van de oven een bipolaire schakelaar tussen de oven en het elektriciteitsnet, zodat de contact openingafstand daartussen minstens 3 mm kan worden gehouden en het ingangsvermogen geschikt is.
  - De oven moet worden verbonden met de aardingsdraad in het elektriciteitsnet.
  - De oven moet zich in een systeem van equipotentiaal bevinden, zodat het vermogen hetzelfde kan worden gehandhaafd als aangegeven op het gegevensplaatje. Dergelijke verbindingen kunnen alleen worden bereikt tussen de van een label voorziene kabelschoenen van verschillende apparaten.
  - De minimale waarde van de equipotentiaal geleider component is 10mm<sup>2</sup>.
  - Sluit het netsnoer aan op de voeding en zorg ervoor dat het netsnoer op betrouwbare en betrouwbare wijze is aangesloten.
7. Wateraansluiting: voor model CUBE - SS2/EC2 en CUBE – SS4/EC4  
Sluit de waterleiding aan op kraanwater:
  - Monteer de inlaatpijp aan de achterkant van de oven met pijp aansluiting en kraan en sluit hem vervolgens aan op het leidingwater.
  - Spoel de inlaatleiding voor het aansluiten op de waterkraan met water.
  - Kraanwaterdruk: 0,5-2bar; waterhardheid: 0.5-5 mg/L.



## 5. Werkinstructies & Bedieningsflow

1. Controleer voor gebruik of de stroominstallatie correct is. Zorg ervoor dat de voedingsspanning overeenkomt met de werkspanning van het apparaat.
2. Toegestane bedrijfstemperatuur van de oven: 50~300 °C.
3. Tijdens het koken moet de afstand tussen de voedselbakken in de kamer 4 cm zijn. In het geval van hete luchtcirculatie moet voedsel in de bak niet te veel zijn.



### time indicator

#### 4. Tijdbesturing (ook de aan / uit-schakelaar)

- Timer regelbereik: 0 ~120 min.
- Draai de timer met de klok mee tot de gewenste waarde (continue actie is toegestaan, MAX: 120 minuten). Op dit moment brandt de indicator met het kamermechanisme ingeschakeld. (staat voor POWER ON)
- Laat de timer los, hij begint automatisch tegen de klok in te timen. Wanneer het instelpunt is bereikt, keert de timer terug naar de nul positie. De stroom wordt automatisch uitgeschakeld, de oven alarmeert met de tijndicator en het kamerlicht uit.
- Hoeveelheid voedsel beïnvloedt de kooktijd, hoe groter de hoeveelheid, hoe langer de bereidingstijd. Vice versa.



### temperature indicator

#### 5. Convectie

- Convectiewerking wordt tegelijkertijd geregeld door temperatuurregeling en timer. (Op dit moment moet de bovenste thermostaat op 0 staan.)
- Draai de timerknop met de klok mee om de gewenste tijd in te stellen (bereik: 0~120min).
- Draai de convectiethermostaatknop met de klok mee om de gewenste temperatuurwaarde in te stellen (bereik: 0 ~ 300 °C). Op dit moment brandt de temperatuurindicator.
- Wanneer het instelpunt is bereikt, dooft de indicator en stoppen de verwarmingselementen met verwarmen. Wanneer de temperatuur lager is dan het instelpunt, licht de indicator op en beginnen de elementen te warm worden. De procedure circuleert automatisch.



### spray indicator

#### 6. Sproeifunctie: voor model CUBE - SS2/EC2 en CUBE – SS4/EC4

- De spuitfunctie is alleen beschikbaar in de convectiefunctie om de mist te regelen om stoom te produceren in het hete apparaat.
- Wanneer de sprayfunctie wordt gebruikt, moet de kamertemperatuur ten minste 120 °C zijn.
- Houd de sproeiknop ingedrukt (met de spuitindicator aan), de nevel komt in de kamer en wordt door de ventilator op het verwarmingselement (de verwarmingselementen) geslagen om stoom te produceren.
- De hoeveelheid stoom hangt af van hoe lang de sproei-schakelaar wordt vastgehouden. De wachttijd mag echter de 5 seconden niet overschrijden.
- De gewenste hoeveelheid nevel wordt door de kok zelf geregeld in overeenstemming met de hoeveelheid gekookt voedsel en voedsel.
- Let tijdens het spuiten op de kamer. Als verstuiving niet voldoende is, laat dan de schakelaar los om te stoppen met spuiten. Laat het water zich niet ophopen in de kamer.
- Het is normaal dat er een geluid is wanneer het water op de ventilator valt tijdens het spuiten.



### top heating indicator

#### 7. Bovenste verwarming: voor model CUBE – SS3/EC3 en CUBE – SS4/EC4

- De bovenste verwarmingsmodus wordt tegelijkertijd geregeld door de thermostaat en timer van de bovenste verwarming.
- Draai de timerknop met de klok mee om de gewenste waarde in te stellen.
- Draai de knop van de bovenste verwarmingsthermostaat met de klok mee om de gewenste temperatuurwaarde in te stellen (bereik: 0 ~ 300 °C). Op dit moment brandt de bovenste verwarmingsindicator.
- Wanneer het instelpunt is bereikt, dooft de indicator en stoppen de verwarmingselementen met verwarmen. Wanneer de temperatuur lager is dan het instelpunt, licht de indicator op en beginnen de elementen te warm worden. De procedure circuleert automatisch.

**Belangrijk: dit sproeiapparaat wordt gebruikt in combinatie met een tijdregelaar en een convectieapparaat (kan alleen worden gebruikt als de timer en de convectiefunctie werken).**

**Opmerking:**

- Druk niet lang op de knoppen.
- Overmatige stoom komt uit de afvoerpijp aan de achterkant van de oven.
- De functies van "convectieverwarming" en "bovenverwarming" moeten afzonderlijk worden uitgevoerd. De operator kan deze twee functies niet tegelijkertijd gebruiken.
- Gebruik de schakelaars niet met natte handen, anders kan dit een elektrische schok veroorzaken.
- Tijdens het gebruik is het niet toegestaan om voorwerpen op de oven te plaatsen. Omdat de warmte die door de werkende oven wordt gegenereerd, de objecten kan vervormen of beschadigen.
- Let op brandwonden tijdens of na gebruik gedurende een tijdje.
- Tijdens het werken worden de metalen accessoires en de glazen deur warmer en heter, dus raak de deur niet aan wanneer u de deur opent of sluit.
- De verwarmingselementen mogen niet in water worden ondergedompeld. Als er water in het verbindingsgedeelte van de verwarmingselementen komt, kan dit kortsluiting of andere gevolgen veroorzaken.
- Als er water in de kamer is, giet het water dan niet uit richting de glazen deur, anders kan de glazen deur breken.
- Raak tijdens het opwarmen geen andere onderdelen dan het handvat en de schakelaars aan vanwege de hete ovenruimte, want anders raakt u gemakkelijk verbrand als u andere delen aanraakt. Als de oven per ongeluk wordt ondergedompeld in water of de oven te lang in water blijft, moeten alle elektrische componenten en draden worden vervangen, anders kan het gemakkelijk vlam vatten of een elektrische schok veroorzaken.
- Plaats geen zware voorwerpen (120 kg) op de oven. Anders kan de oven abnormaal functioneren of kunnen er andere ongelukken gebeuren.

## 6. Routine-inspectie

1. Stop met gebruiken als de gebruiker van mening is dat er problemen zijn in de pijplijn of de machine.
2. Controleer de situatie van het apparaat vóór of na het dagelijks gebruik.
3. Controleer of de machine voor gebruik gekanteld is.
4. Controleer of het bedieningspaneel beschadigd is.
5. Controleer of er vreemde geur of geur is tijdens het gebruik.
6. Controleer of er trilling geluid is.

## 7. Reiniging & Onderhoud

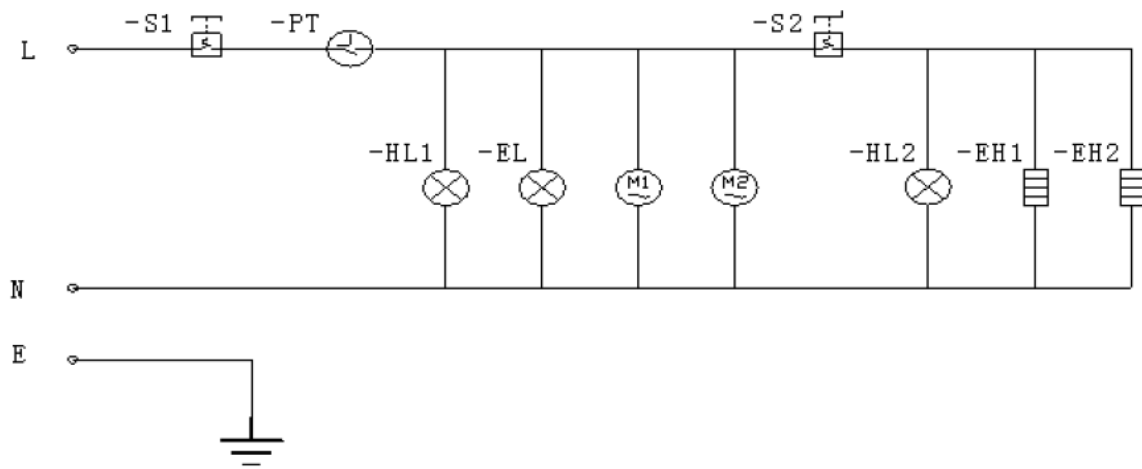
1. Schakel voor het reinigen eerst de stroomtoevoer uit om onverwachte ongelukken te voorkomen.
2. Open de ovendeur voor het reinigen en laat het apparaat afkoelen (minimaal 10min) en laat het werk dan werken.
3. Reinig de kamer en opslagruimte elke dag om deze schoon te houden.
4. Reinig na het werken elke dag het ovenoppervlak en het netsnoer met een natte handdoek met niet-bijtend schoonmaakmiddel. Richt niet rechtstreeks op het apparaat met water. Waterinfiltratie kan de elektrische prestaties beschadigen en een veiligheidsongeval veroorzaken.
5. Als u het apparaat op geen enkel moment gaat gebruiken, zet dan de stroomschakelaar uit, bundel het netsnoer dan op en plaats het op de behuizing van de oven.
6. Als u het apparaat langere tijd niet zult gebruiken, maakt u het volledig schoon en sluit u het af met een plastic zak. Doe het dan in een doos en bewaar het in een goed geventileerd magazijn zonder corrosieve gassen.



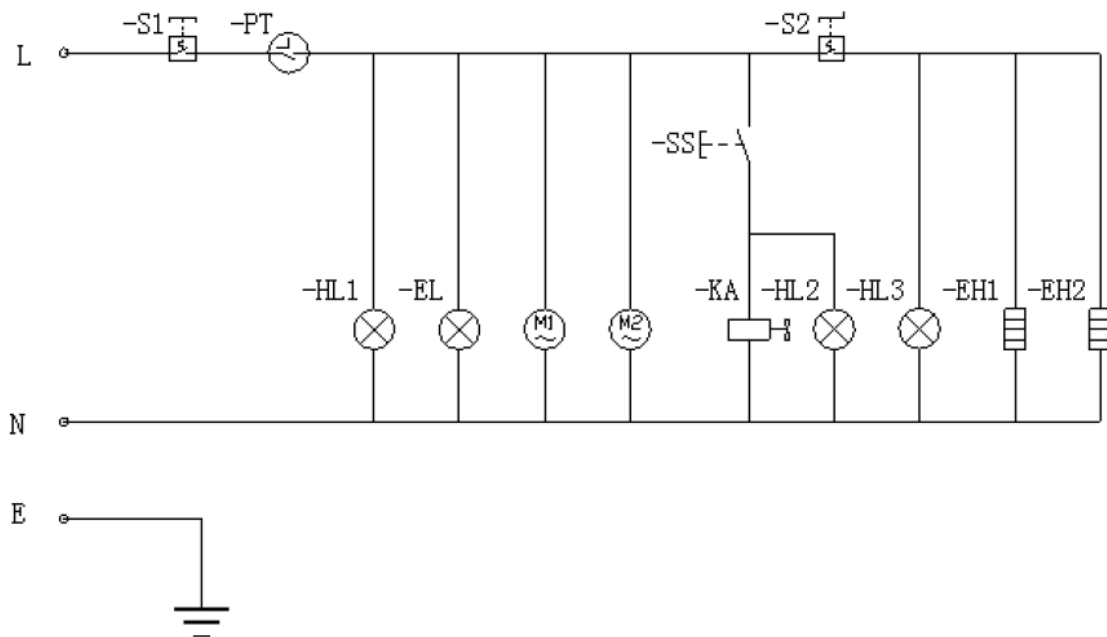
## 8. Probleemoplossing

### 8.1 Elektrisch schema

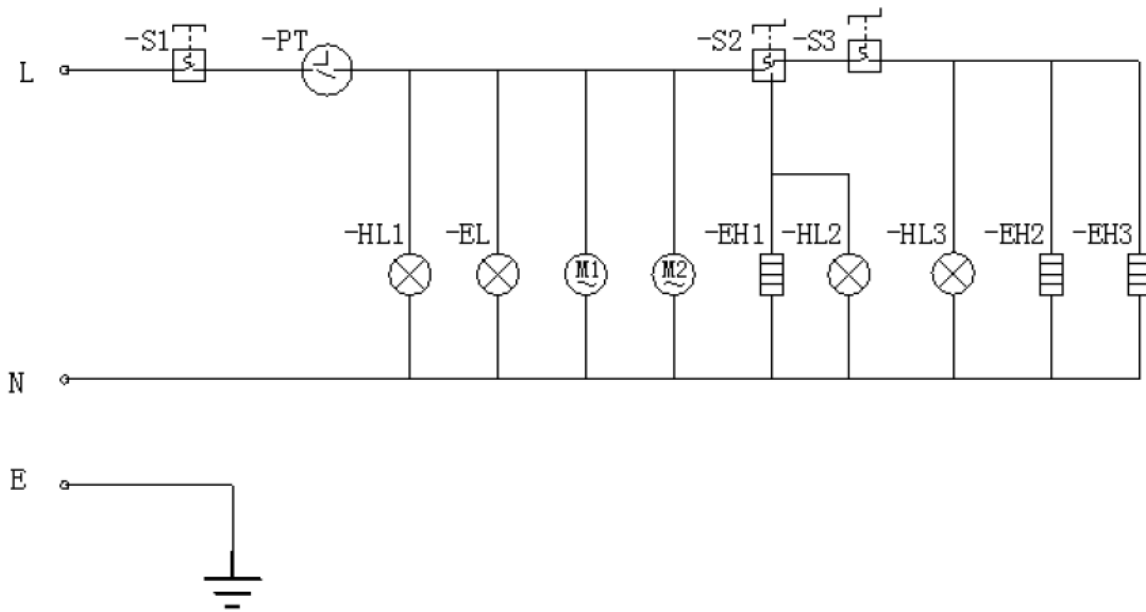
CUBE SS1/EC1



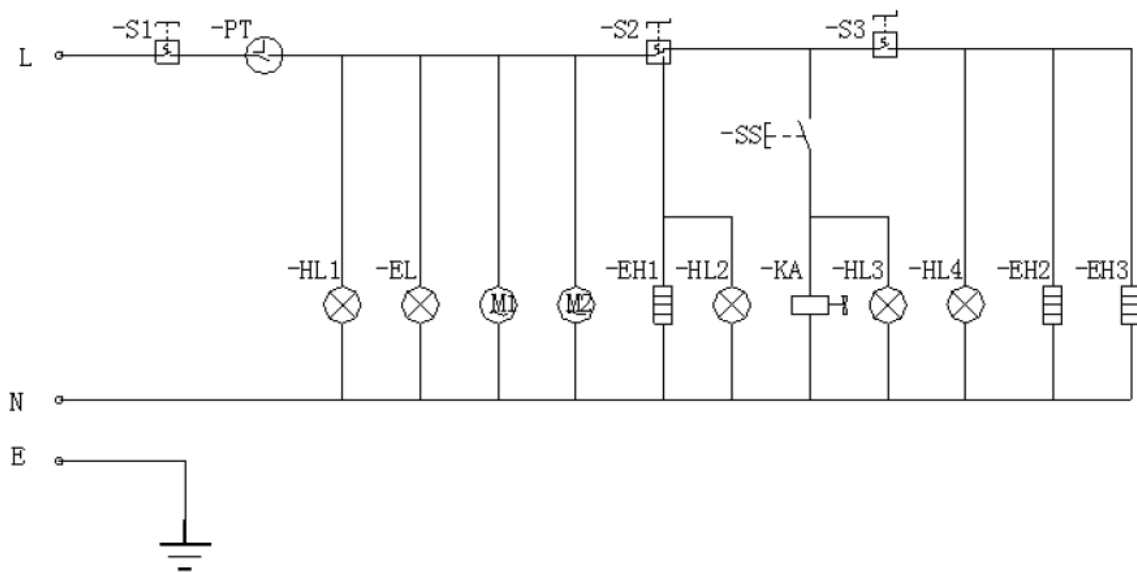
CUBE - SS2/EC2



CUBE – SS3/EC3



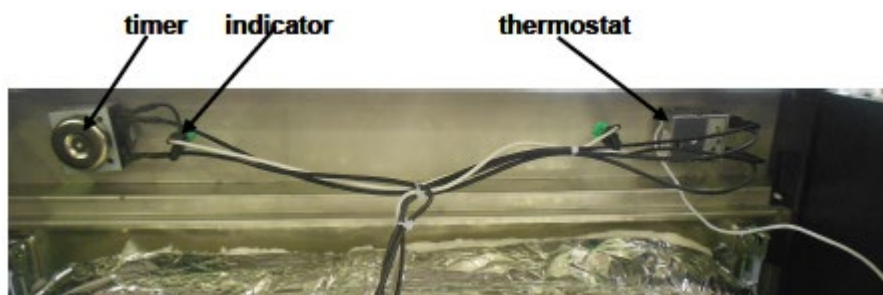
CUBE – SS4/EC4



EH1--- bovenste verwarmingselement  
 EL--- kamerlamp  
 SS--- microschemelaar  
 S3--- hoofdelement thermostaat  
 S1--- zekering  
 HL1~HL4--- probe-indicator

EH2、EH3--- hoofdverwarmingselement  
 M1、M2--- convectieventilator  
 KA--- magneetventiel  
 S2--- topelement thermostaat  
 PT--- timer

## 8.2 Veelvoorkomende fouten



Symptomen	Oorzaken	Oplossingen
De stroom is aangesloten en de verwarmingsindicator brandt, maar deze wordt niet warm.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De thermostaat is defect.</li> <li>2. Ten minste één van de verwarmingselementen brandt uit.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vervang de thermostaat.</li> <li>2. Vervang het uitgebrande verwarmingselement.</li> </ol>
Sluit de stroom aan en draai de thermostaat, de verwarmingsindicator licht op, maar de temperatuur blijft stijgen zonder controle.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De thermostaat werkt niet goed.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vervang de thermostaat.</li> </ol>
Stroom is aangesloten en verwarming is normaal, maar de indicator staat niet aan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De indicator is defect.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vervang de indicator.</li> </ol>
De indicator brandt niet en het apparaat warmt niet op.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De voeding is abnormaal of de stroom is losgekoppeld.</li> <li>2. De lont is uitgebrand.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controleer de voeding en aansluiting om deze op de normale manier te voeden.</li> <li>2. Vervang de zekering.</li> </ol>

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

Liebe Benutzer & Kunden,

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

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

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

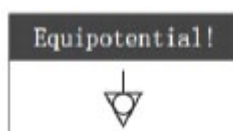
**Diese Bedienungsanleitung ist nicht für jene mit körperlichen oder mentalen Einschränkungen, unzureichender Erfahrung und/oder unzureichenden Kenntnissen, einschließlich Kinder, geeignet.**

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

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

#### **Legende/Beschreibung der Symbole:**

In dieser Anleitung werden Symbole benutzt, um wichtige Sicherheitshinweise und Empfehlungen bezüglich des Geräts hervorzuheben. Die Anweisungen sollten sehr sorgfältig beachtet werden, um das Risiko von Unfällen, Körperverletzungen oder Vermögensschäden zu vermeiden.





## Warnhinweis

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

## 1. Einführung in die Funktionen

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

Kammermaterial:

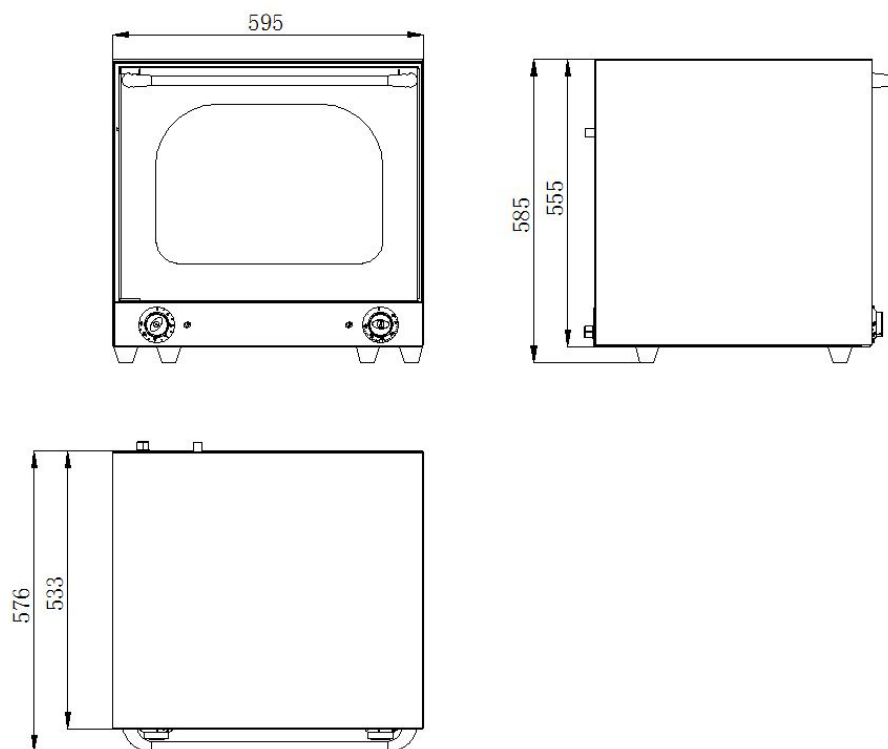
CUBE – SS1/ SS2/ SS3/ SS4: Edelstahl;

CUBE – EC1/ EC2/ EC3/ EC4: Emailbeschichtung.

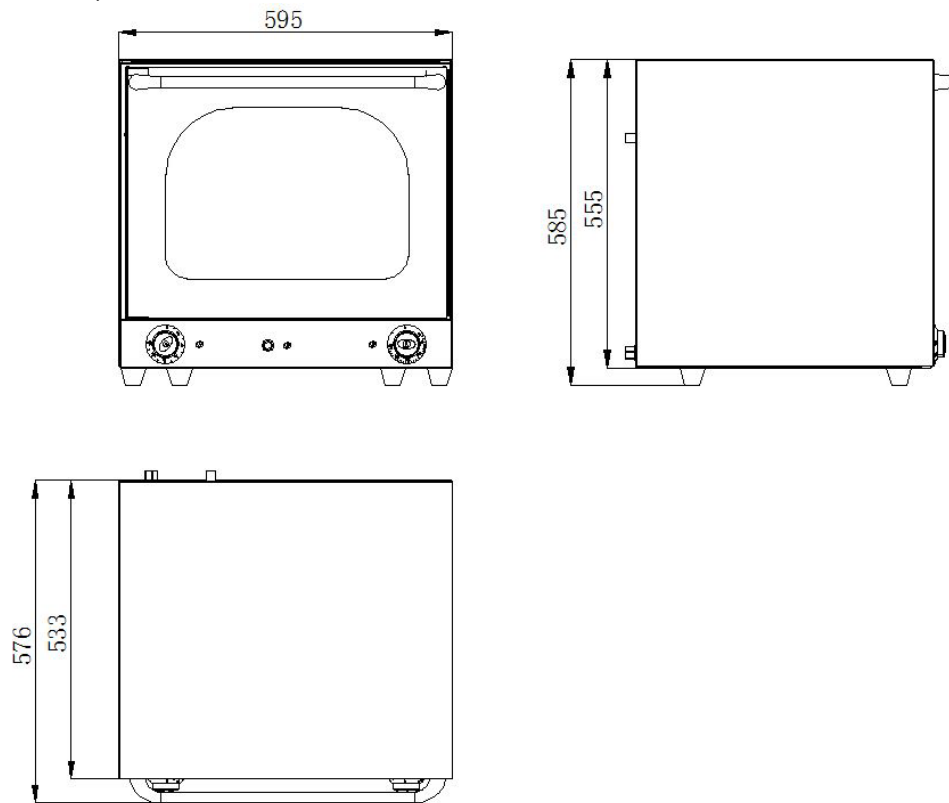
## 2. Schematische Abbildung der Konstruktion & Funktionsweise

### 2.1 Schematische Abbildung der Konstruktion:

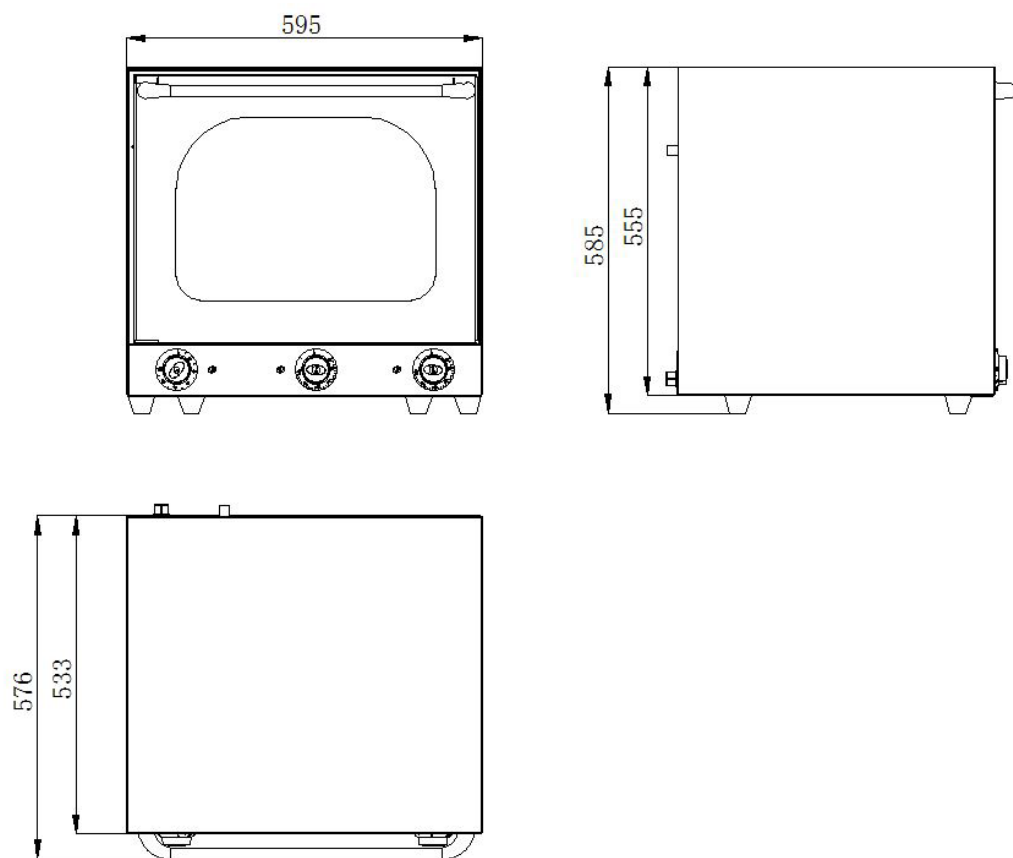
CUBE SS1/EC1



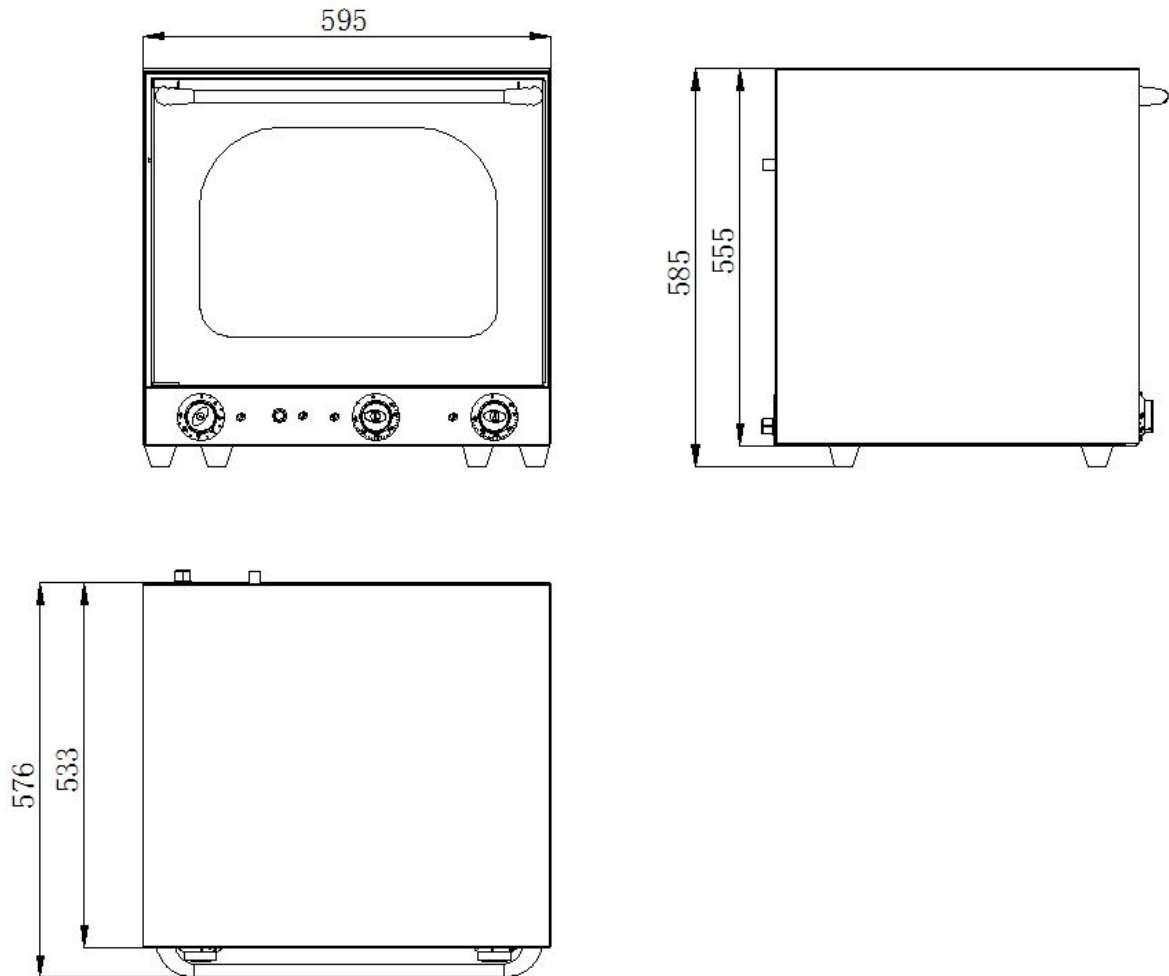
CUBE SS2/EC2



CUBE SS3/EC3



CUBE SS4/EC4



## 2.2 Funktionsweise:

1. Heißluftzirkulation: Der Motor betreibt den Ventilator, der die Hitze, die beim Betrieb der Heizelemente entsteht, überall in der Kammer verteilt, um die Temperatur anzugleichen. Der Luftstrom fließt zu den Elementen zurück und wird nach dem Anwärmen/Aufwärmen in das Backrohr zurücktransportiert. Der Vorgang wiederholt sich/zirkuliert, um die Temperatur im Backrohr konstant und einheitlich zu halten.
2. Sprühfunktion: der CUBE – SS2/EC2 und CUBE – SS4/EC4 verfügen über eine Sprühfunktion. Durch das Drücken des Sprühschalters tropft Wasser auf den laufenden Ventilator und bildet eine Nebelwolke. Das Backrohr füllt sich mit Tröpfchen, um die Lebensmittel feucht zu halten.
3. Oberhitze: der CUBE – SS3/EC3 und CUBE – SS4/EC4 verfügen über eine Salamanderfunktion. Die Hitze/Wärme, die durch den Betrieb und Heizung der oberen Heizelemente entsteht, strahlt auf die Oberfläche der Lebensmittel ab, um die Oberfläche/Außenseite dunkler, glänzend und knusprig zu machen.

## 2.3 Urheberrechtsschutz

Das Gerät entspricht den gegenwärtigen Standards/Normen und Richtlinien der Länder, die den Vertrieb des Produkts gestatten/zulassen. Die Bedienungsanleitung, einschließlich sämtlicher Texte, Zeichnungen, Abbildungen/Bilder, oder anderer Illustrationen, ist urheberrechtlich geschützt. Kein Teil dieser Veröffentlichung darf reproduziert, übermittelt oder in irgendeiner Form oder Mitteln ohne die schriftliche Zustimmung des Herstellers genutzt werden. Jede Person, die eine unerlaubte Handlung in Bezug auf diese Publikation setzt/begeht, ist zu Schadenersatz verpflichtet. Alle Rechte vorbehalten.



### 3. Technische Parameter

Modell	CUBE SS1/EC1	CUBE SS2/EC2	CUBE SS3/EC3	CUBE SS4/EC4
Abmessungen (mm)	595x595x570	595x595x570	595x595x570	595x595x570
Spannung (V)	220-240	220-240	220-240	220-240
Leistung (W)	2670	2670	2670/2000	2670/2000
Thermostat	300°C	300°C	300°C	300°C
Temp. begrenzung	340°C	340°C	340°C	340°C
Funktion	Umluft	Umluft + Sprühfunktion	Umluft + Oberhitze	Umluft + Sprühfunktion + Oberhitze
Gewicht (kg)	35	36	38	39

### 4. Vorsichtsmaßnahmen & Empfehlungen

#### 4.1 Tipps für den Betrieb

1. Die Installations- und Wartungsarbeiten sind von einem Fachmann durchzuführen. Falls es notwendig sein sollte, kontaktieren Sie einen Techniker. Die Erdung des Geräts muss den örtlichen Vorschriften entsprechen. (Warnhinweis: Unsachgemäßer Betrieb, Montage oder Wartung können zu Vermögensschäden, Verletzungen oder zum Tod, usw. führen. Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor der Montage, dem Betrieb oder den Wartungsarbeiten/Service des Geräts sorgfältig durch.)
2. Bei diesem Produkt handelt sich um ein Gerät für die gewerbliche Nutzung, das von einem geschulten Koch bedient werden muss. Bauen Sie das Gerät nicht auseinander oder nehmen Veränderungen daran vor. Die Demontage und Vornahme von Veränderungen können zu Unfällen führen.
3. Ziehen Sie den Stecker und trennen das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung. Halten Sie das Gerät bei der Reinigung nicht unter einen Wasserstrahl. Wasser kann Elektrizität/Strom leiten und zu einem Stromschlag aufgrund des Stromaustritts führen.
4. Klopfen Sie nicht auf das Gerät oder stellen schwere Gegenstände darauf. Unsachgemäßer Betrieb kann zu Schäden oder Gefährdungen führen. Berühren Sie das Gerät nicht direkt mit den Händen, da während und nach dem Betrieb hohe Temperaturen entstehen, besonders die heißen Flächen können zu Verbrennungen führen.
5. Verwenden Sie keine zusätzliche Stromversorgung, die nicht auf dem Produkt angegeben ist.
6. Benutzen Sie kein elektrisches Messer, das nicht den Sicherheitsstandards entspricht.
7. Um Schäden zu vermeiden, schalten Sie das Gerät so bald wie möglich ab, wenn sich eine Gewitterfront nähert.
8. Zerstören Sie die Oberfläche des Ofens nicht mit harten oder scharfen/spitzen Gegenständen.
9. Schalten Sie das Gerät nach dem Betrieb ab.
10. Die Installation und Wartung des Stromkreises muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
11. Falls das Stromkabel beschädigt ist, sollte es durch den Hersteller oder dessen Serviceabteilung oder von ähnlichen Fachleuten ausgetauscht/ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
12. Spritzen Sie kein Wasser direkt in den Schaltkasten oder tauchen ihn zur Reinigung in Wasser.

## 4.2 Lagerung & Transport

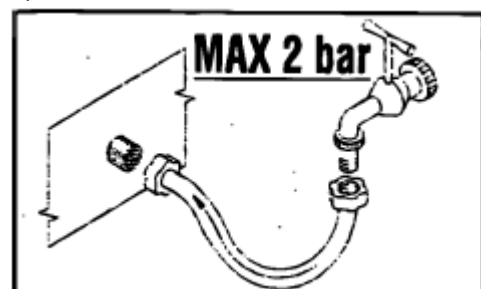
1. Das verpackte Gerät sollte in einem gut belüfteten Lagerhaus ohne ätzende Gase gelagert werden und nicht im Freien. Sollte eine vorübergehende Lagerung notwendig sein, ergreifen Sie Maßnahmen, um es vor Regen zu schützen.
2. Das Gerät wurde aus Sicherheitsgründen bereits vor dem Transport von einem qualifizierten Fachmann überprüft. Behandeln Sie das Gerät bitte sorgsam. Überprüfen Sie bitte die Lieferung unverzüglich nach deren Erhalt auf Vollständigkeit und Transportschäden. Im Fall von sichtbaren Schäden, nehmen Sie die Lieferung nicht an. Der Spediteur haftet für Schäden, die beim Transport entstehen. Versteckte Schäden/Mängel sind unverzüglich nach deren Entdeckung zu melden, da Schadenersatzansprüche nur innerhalb der Beschwerdefrist/Rügefrist geltend gemacht werden können.
3. Beim Transport sollte mit dem Gerät sorgfältig umgegangen werden, drehen Sie das Gerät nicht um, um eine Beschädigung des Gehäuses (Außenschicht) und der Innenseite zu verhindern/vermeiden.

## 4.3 Installation/Montage

2. Die Stromversorgung muss der Betriebsspannung des Geräts entsprechen. Das Gerät verfügt auf der unteren Rückseite des Schaltkastens über Potenzialausgleichsanschlüsse aus Kupfer, die mit Kupferkabel mit nicht weniger als 1,5 mm<sup>2</sup>, wie vorgegeben, angeschlossen werden müssen. Überprüfen Sie nach der Installation, ob die Anschlüsse locker sind, ob sich die Spannung im Normbereich befindet und ob die Erdung funktionstüchtig ist. Die feste Anordnung der Kabel sollte mit einem allpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von 3 mm bei dessen Polen ausgestattet sein. Es ist ratsam, einen FI-Schalter oder ein Erdungsrelais mit einer Leistungsspitze von 10 mA zu installieren. Der Aufstellort des Geräts sollte mindestens 1500x850x530 mm (LxBxH) betragen. Packen Sie das Gerät aus und stellen es auf den Boden.


### Installation/Montage:


1. GummifüÙe:
  - Passen Sie die GummifüÙe an, um den Ofen stabil aufzustellen (eben/waagrecht).
2. Standort:
  - Stellen Sie dieses Gerät auf einem ebenen und stabilen Untergrund/Oberfläche auf.
3. Entfernen Sie den Schutzfilm.
4. Nehmen Sie die Einsätze aus dem Ofen und reinigen Sie sie.
5. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Ofens mit einem feuchten Tuch ab und trocknen diese mit einem trockenen Tuch.
6. Anschluss an den Strom:
  - Stellen Sie sicher, dass die vorhandene Versorgungsspannung und –frequenz, den auf dem Typenschild angegebenen entsprechen, bevor Sie das Gerät einschalten.
  - Nach dem Aufstellen des Ofens, installieren Sie einen zweipoligen Schalter zwischen dem Ofen und dem Stromnetz, damit der Abstand der Kontaktöffnungen zwischen ihnen bei mindestens 3 mm gehalten wird und die Eingangsleistung entsprechend ist.
  - Der Ofen muss mit dem Erdungskabel am Stromnetz angeschlossen sein.
  - Der Ofen muss sich in einem Potenzialausgleichssystem befinden, damit die Leistung auf demselben Niveau beibehalten werden kann, wie auf dem Typenschild angegeben. Solche Anschlüsse können nur zwischen den gekennzeichneten Kabelanschlüssen von verschiedenen Geräten erreicht werden.
  - Der Mindestwert der Potenzialausgleichsleiterkomponenten beträgt 10 mm<sup>2</sup>.
  - Verbinden Sie das Stromkabel mit der Stromversorgung und stellen sicher, dass das Stromkabel sicher und am entsprechenden Platz angeschlossen ist.
7. Wasseranschluss: für die Modelle CUBE - SS2/EC2 und CUBE – SS4/EC4  
Verbinden Sie die Wasserleitung mit dem Wasserhahn an:
  - Verbinden Sie das Zuleitungsrohr auf der Rückseite des Ofens mit dem Rohrbinder und der Armatur, dann schließen Sie es an den Wasserhahn an.
  - Bevor Sie den Wasserhahn anschließen, spülen Sie das Zuleitungsrohr mit Wasser.
  - Wasserdruck: 0,5 – 2 bar;  
Wasserhärtegrad: 0,5 - 5 mg/l.




## 5. Arbeitsanweisungen & Arbeitsablauf

1. Überprüfen Sie vor dem Betrieb, ob die Installation der Stromversorgung ordnungsmäßig ist. Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung der Betriebsspannung des Geräts entspricht.
2. Die zulässige Betriebstemperatur des Ofens beträgt: 50 - 300°C.
3. Der Abstand zwischen den Lebensmittelbehältern im Backrohr sollte beim Kochen/Backen 4 cm betragen. Für die Zirkulation der heißen Luft, sollten sich nicht zu viele Lebensmittel im Behälter befinden.

4. Zeitschaltung/Time control (auch der Einschaltknopf)  **Anzeige Zeitschaltuhr**
- Bereich der Zeitsteuerung: 0 - 120 Min.
  - Drehen Sie die Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Einstellung (Dauerbetrieb ist erlaubt, MAX: 120 Min). Dabei leuchtet die Anzeige mit eingeschalteter Beleuchtung des Backrohrs auf. (bedeutet EINGESCHALTET).
  - Lassen Sie die Zeitschaltuhr los, und der Countdown startet automatisch und der Schalter dreht sich gegen den Uhrzeigersinn. Wenn der Sollwert erreicht ist, schaltet sich die Zeitschaltuhr ab (auf die Position „0“). Die Stromzufuhr wird automatisch unterbrochen und der Ofen benachrichtigt Sie, indem die Zeitanzeige und die Lampe des Backraums erlöschen.
  - Die Quantität der Lebensmittel beeinflusst die Koch-/Backzeit. Je größer die Menge, desto länger beträgt die Koch-/Backdauer und umgekehrt.

5. Umluft  **Temperaturanzeige**
- Der Umluftbetrieb wird von der Temperatursteuerung und der Zeitschaltuhr gleichzeitig gesteuert. (Dabei muss sich der Thermostat für die Oberhitze auf der Position „0“ befinden).
  - Drehen Sie den Schalter der Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn auf die gewünschte/notwendige Koch-/Backdauer (Bereich: 0 - 120 Min.).
  - Drehen Sie den Schalter für das Umluftthermostat im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur (Bereich: 0 – 300°C). Ab diesem Zeitpunkt leuchtet die Temperaturanzeige auf.
  - Wenn der Sollwert erreicht ist, schaltet sich die Anzeige ab und die Heizelemente hören auf zu heizen. Falls die Temperatur unter den Sollwert fällt, leuchtet die Anzeige wieder auf und die Heizelemente beginnen wieder zu heizen. Dieser Vorgang wiederholt sich automatisch.

6. Sprühfunktion: für die Modelle CUBE - SS2/EC2 und CUBE – SS4/EC4  **Sprühanzeige**
- Die Sprühfunktion ist nur mit der Umluftfunktion verfügbar, um die Feuchtigkeit im heißen Gerät zu steuern.
  - Bei der Nutzung der Sprühfunktion, sollte die Temperatur im Innenraum des Ofens mindestens 120°C betragen.
  - Halten Sie den Sprühknopf/-taste gedrückt (die Anzeige der Sprühfunktion leuchtet), es bildet sich ein feiner Nebel im Inneren des Ofens und sammelt sich über den Ventilator bei den Heizelementen, um Dampf zu erzeugen.
  - Die Intensität/Quantität des Dampfes hängt davon ab, wie lange die Sprühtaste/-knopf gedrückt wird. Diese Taste/Knopf sollte jedoch nicht länger als 5 Sek. gedrückt werden.
  - Die erforderliche/gewünschte Menge des Dampfes wird vom Koch, abhängig von der Menge der Lebensmittel und der zu kochenden/bratenden Lebensmittel, selbst gesteuert.
  - Beachten Sie während des Sprühens das Innere des Ofens. Falls die Zerstäubung nicht ausreichend ist, lassen Sie die Taste/den Knopf los, um die Sprühphase zu beenden. Lassen Sie nicht zu, dass sich Wasser im Backraum/-kammer/Inneren des Ofens ansammelt.
  - Es ist normal, falls Sie ein Geräusch wahrnehmen, wenn das Wasser bei der Sprühphase den Ventilator trifft.



#### Anzeige für Oberhitze

#### 7. Oberhitze: für die Modelle CUBE – SS3/EC3 und CUBE – SS4/EC4

- Die Oberhitze wird vom Thermostat für die Oberhitze und der Zeitschaltuhr gleichzeitig gesteuert.
- Drehen Sie den Knopf für die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Dauer.
- Drehen Sie den Knopf für das Thermostat der Oberhitze im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur (Bereich: 0 – 300°C). Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die Anzeige für die Oberhitze auf.
- Wenn der Sollwert erreicht ist, schaltet sich die Anzeige ab und die Heizelemente hören auf zu heizen. Falls die Temperatur unter den Sollwert fällt, leuchtet die Anzeige wieder auf und die Heizelemente beginnen wieder zu heizen. Dieser Vorgang wiederholt sich automatisch.
- **Wichtig: Das Sprühgerät wird gemeinsam mit der Zeitschaltung und dem Umluftgerät verwendet (es kann daher nur dann verwendet werden, wenn die Zeitschaltuhr und die Umluftfunktion arbeiten).**

#### Hinweis:

- Halten Sie die Knöpfe/Tasten nicht für längere Zeit gedrückt.
- Übermäßiger Dampf entweicht vom Ablaufrohr auf der Rückseite des Ofens.
- Die Funktionen "Umluftheizung" und "Oberhitze" müssen einzeln/separat ausgeführt werden. Der Bediener darf diese beiden Funktionen nicht gleichzeitig ausführen.
- Bedienen Sie die Schalter/Tasten nicht mit nassen Händen, da es ansonsten leicht zu einem Stromschlag kommen kann.
- Während des Betriebs des Ofens ist es nicht gestattet, Gegenstände auf den Ofen zu legen. Aufgrund der erzeugten Hitze, die beim Betrieb des Ofens entsteht, können sich die Gegenstände verformen oder beschädigt werden.
- Während oder eine gewisse Zeit nach dem Betrieb des Ofens besteht Verbrennungsgefahr.
- Während des Betriebs des Ofens heizen sich die metallische Zubehörteile und die Glastür auf und werden heißer, berühren Sie die Türe daher beim Öffnen und Schließen nicht mit bloßen Händen.
- Die Heizelemente dürfen nicht in Wasser getaucht werden. Falls Wasser in die Anschlusssteile der Heizelemente gelangt, kann das zu einem Kurzschluss oder anderen Auswirkungen/Folgen führen.
- Falls sich Wasser im Backraum/-rohr befindet, lassen Sie das Wasser nicht in Richtung der Glastür fließen, da die Glastür ansonsten brechen könnte.
- Berühren Sie bitte keine Teile, außer den Griffen und Schaltern, während der Heizphase, da das Gehäuse des Ofens sich stark aufheizt. Sie können sich dadurch leicht verbrennen/verbrühen. Falls der Ofen versehentlich in Wasser getaucht worden ist oder der Ofen zu lange im Wasser war, müssen sämtliche elektrischen Komponenten und Kabel ersetzt/ausgetauscht werden, da es ansonsten zu einem Brand oder Stromschlag führen kann.
- Stellen Sie keine schweren Gegenständen (120 kg) auf den Ofen. Da der Ofen sonst nicht ordnungsgemäß funktionieren könnte oder anderen Unfälle auftreten könnten.

## 6. Routinemäßige Inspektion

1. Beenden Sie die Nutzung des Geräts, falls der Bediener Probleme mit den Leitungen oder dem Gerät feststellt.
2. Überprüfen Sie täglich den Zustand des Geräts vor oder nach dem Betrieb.
3. Überprüfen Sie vor der Nutzung, ob das Gerät eben steht/waagrecht ist.
4. Überprüfen Sie, ob das Bedienfeld beschädigt ist.
5. Überprüfen Sie, ob eigenartige Gerüche bei der Nutzung auftreten.
6. Überprüfen Sie, ob Vibrationsgeräusche auftreten.

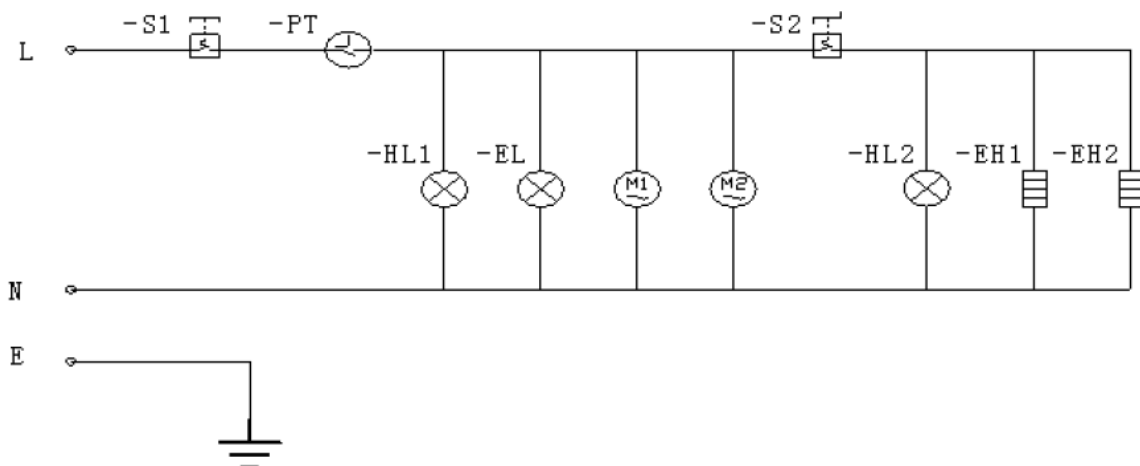
## 7. Reinigung & Wartung

1. Schalten Sie vor der Reinigung zuerst die Stromversorgung aus, um unerwartete Unfälle zu vermeiden.
2. Öffnen Sie die Ofentür und lassen das Gerät abkühlen (mind. 10 Min.), bevor Sie es reinigen.
3. Reinigen Sie täglich den Innenraum und den Lagerbereich, um sie sauber zu halten.
4. Reinigen Sie nach dem täglichen Betrieb das Ofengehäuse und Stromkabel mit einem feuchten und einem nicht ätzenden Reinigungsmittel getränktem Tuch. Spritzen Sie Wasser nicht direkt auf das Gerät. Ein Wassereintritt kann die elektrische Leistung beeinträchtigen und zu Unfällen führen.
5. Falls Sie das Gerät in absehbarer Zeit nicht benutzen, schalten Sie es aus, wickeln das Stromkabel auf und legen es auf das Ofengehäuse.
6. Falls Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzen, reinigen Sie es vollständig und packen es mit einer Plastikhülle ein, geben es in eine Kartonverpackung und lagern es in einem gut belüfteten Lagerraum mit nicht ätzenden Gasen.

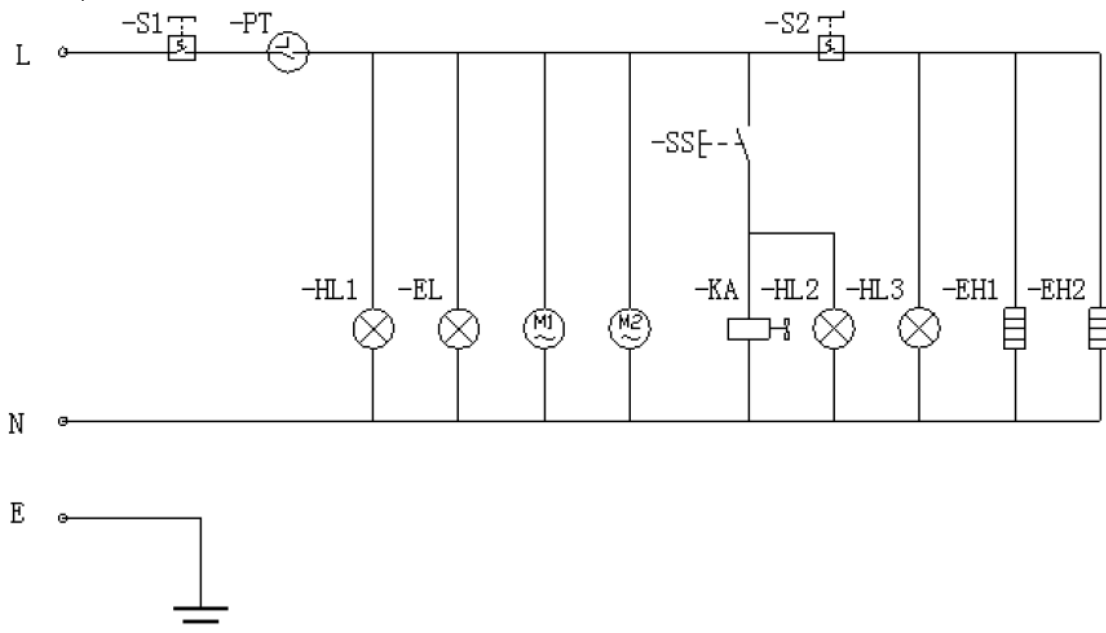
## 8. Fehlerbehebung

### 8.1 Elektrisches Diagramm

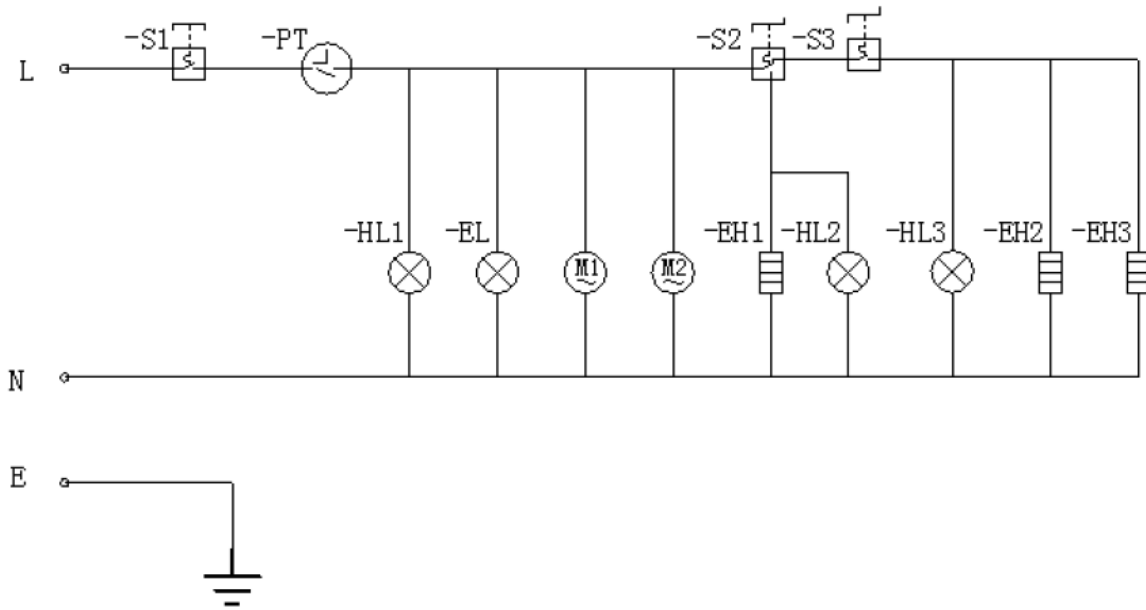
CUBE SS1/EC1



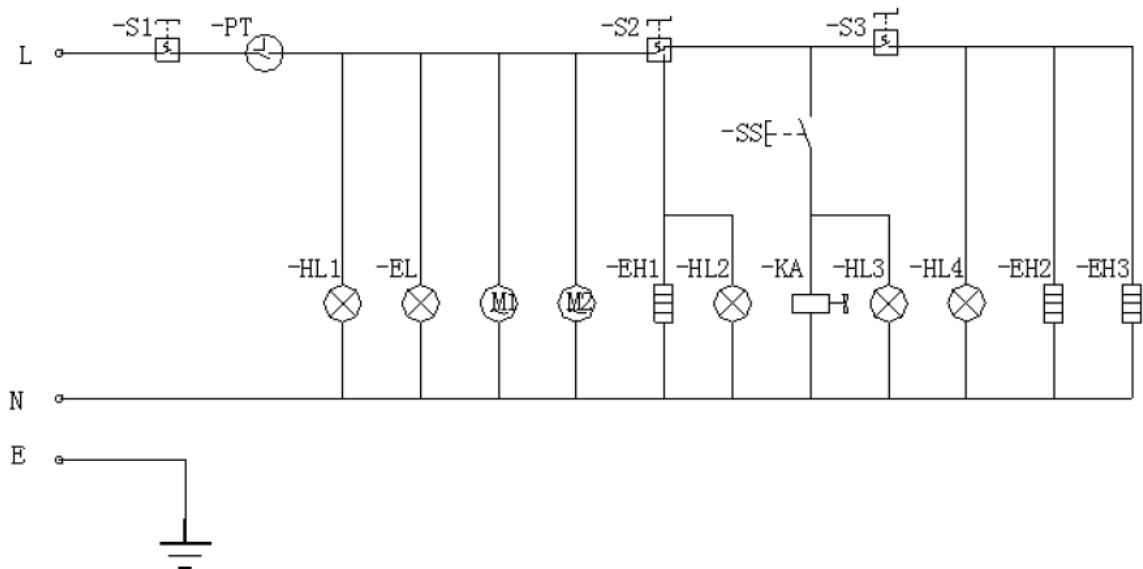
CUBE - SS2/EC2



CUBE - SS3/EC3

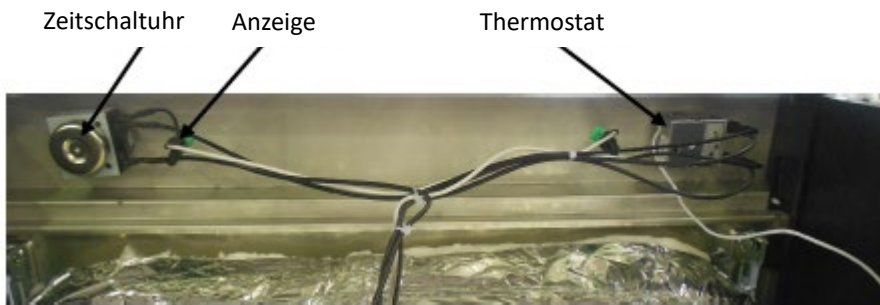


CUBE – SS4/EC4



- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| EH1--- Oberhitze-Element      | EH2、EH3--- Hauptheiz-Element |
| EL--- Lampe für den Innenraum | M1、M2--- Umluftventilator    |
| SS--- Mikroschalter           | KA--- Magnetventil           |
| S3--- Hauptthermostat         | S2--- Oberer Thermostat      |
| S1--- Sicherung               | PT--- Zeitschaltuhr          |
| HL1 -HL4--- Sondenanzeige     |                              |

## 8.2 Allgemeine/Häufige Störungen



Symptome	Ursachen	Lösungen/Behebung
Die Stromversorgung ist angeschlossen und die Heizanzeige leuchtet, aber der Ofen heizt nicht auf.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Thermostat ist defekt.</li> <li>2. Mindestens eines der Heizelemente ist durchgebrannt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ersetzen Sie den Thermostat.</li> <li>2. Ersetzen Sie das durchgebrannte Heizelement.</li> </ol>
Sie schalten den Strom ein und drehen den Thermostat, die Heizanzeige leuchtet auf, aber die Temperatur steigt unkontrollierbar weiter an.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Thermostat funktioniert nicht einwandfrei.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tauschen Sie den Thermostat aus.</li> </ol>
Der Strom ist eingeschaltet und die Heizfunktion arbeitet einwandfrei, aber die Anzeige leuchtet nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Anzeige ist defekt/kaputt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ersetzen Sie die Anzeige.</li> </ol>
Die Anzeige leuchtet nicht und das Gerät heizt nicht auf.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Stromversorgung ist nicht normal oder die Stromversorgung ist unterbrochen.</li> <li>2. Die Sicherung ist gefallen/durchgebrannt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Anschlüsse, damit sie einwandfrei funktionieren.</li> <li>2. Ersetzen Sie die Sicherung.</li> </ol>

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

Cher utilisateur et client,

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

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

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

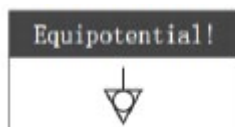
**Ce manuel ne s'applique pas aux personnes ayant des handicaps physiques ou mentaux, une expérience insuffisante et / ou des connaissances insuffisantes, y compris les enfants.**

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

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

**Symboles clés:**

Dans ce manuel, des symboles sont utilisés pour mettre en évidence les consignes de sécurité importantes et tout conseil relatif à l'appareil. Les instructions doivent être suivies très attentivement pour éviter tout risque d'accident, de blessure corporelle ou de perte de propriété.







## Attention

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

## 1. Introduction fonctionnelle

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

Matériel de chambre:

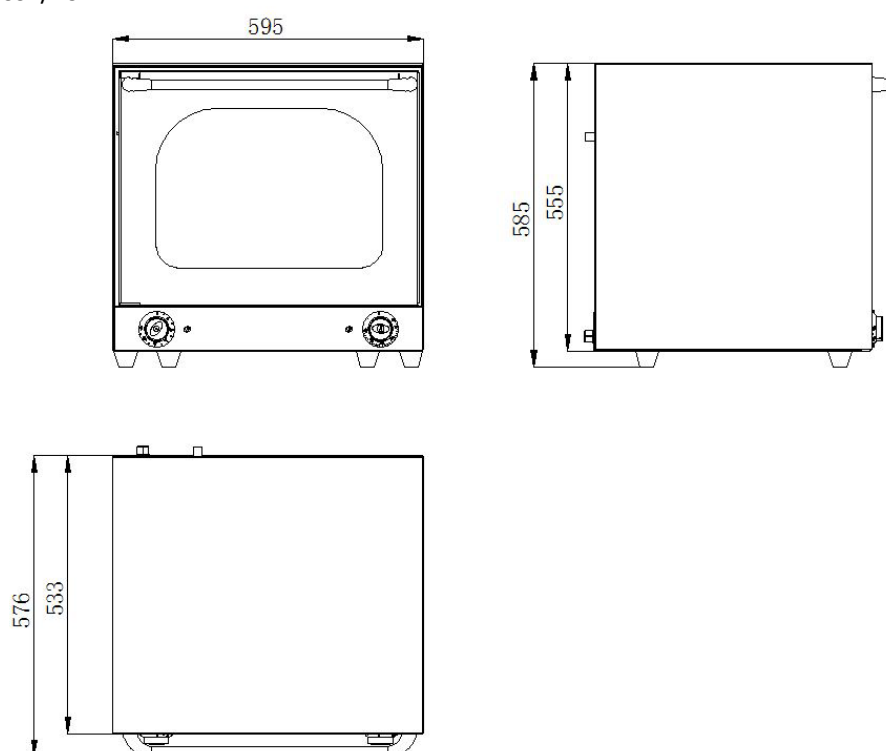
CUBE - SS1 / SS2 / SS3 / SS4: acier inoxydable;

CUBE - EC1 / EC2 / EC3 / EC4: revêtement émaillé.

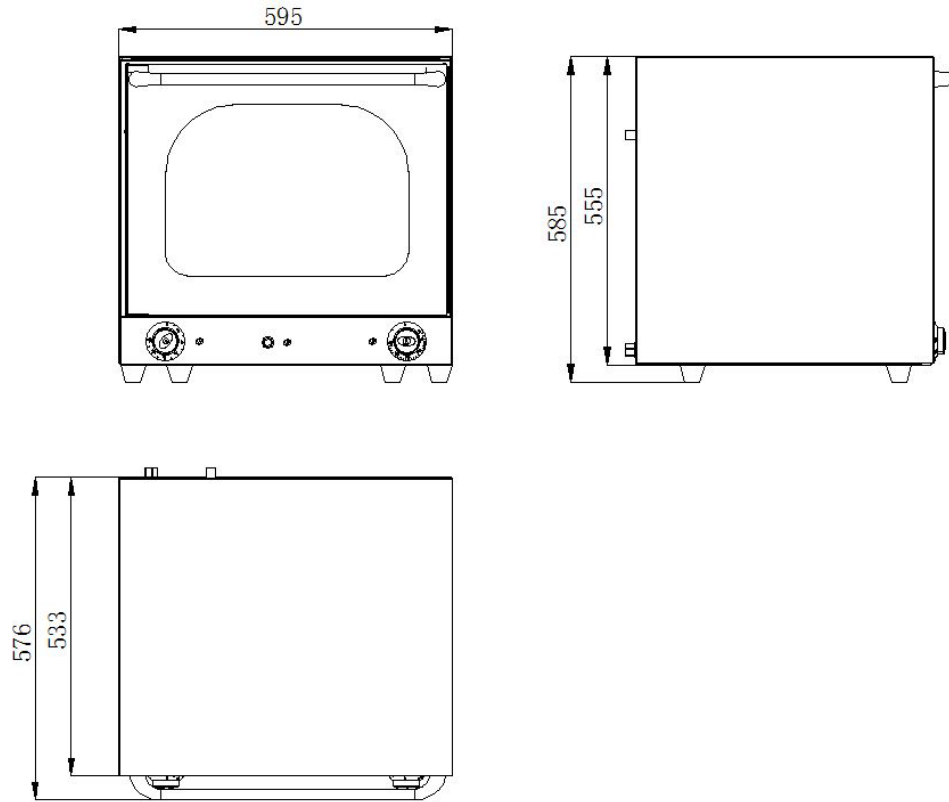
## 2. Schéma de structure et principe de fonctionnement

### 2.1 Schéma de structure:

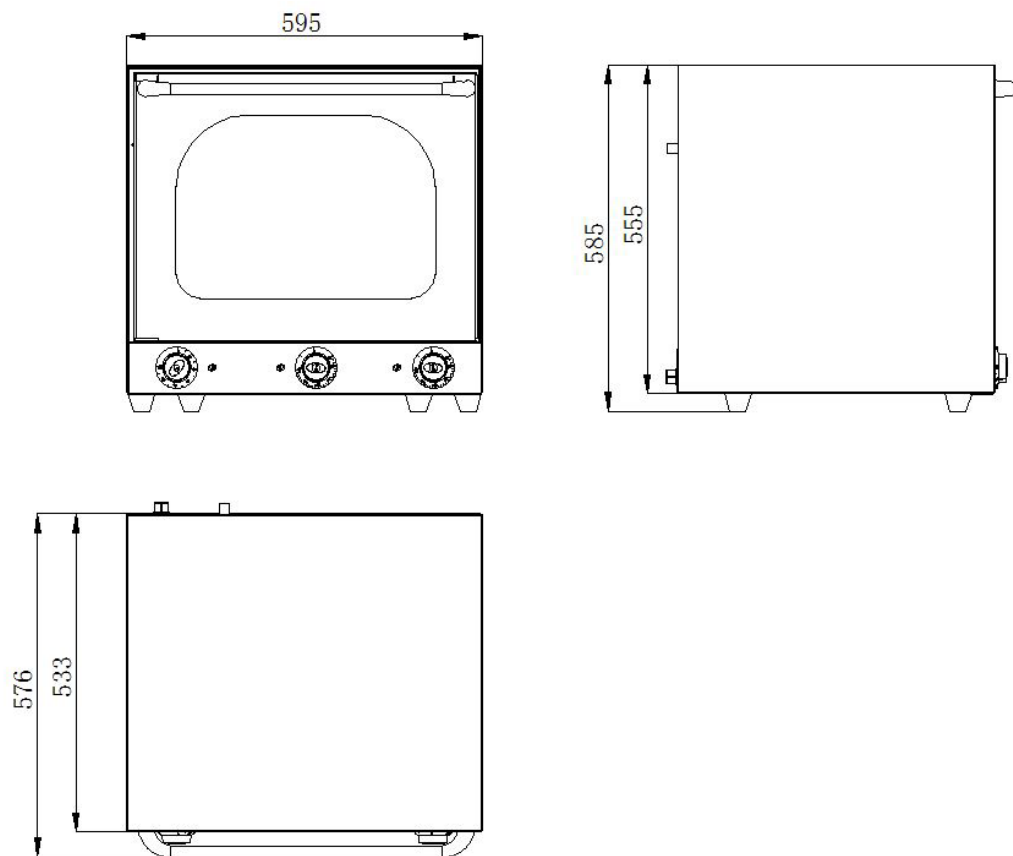
CUBE SS1/EC1



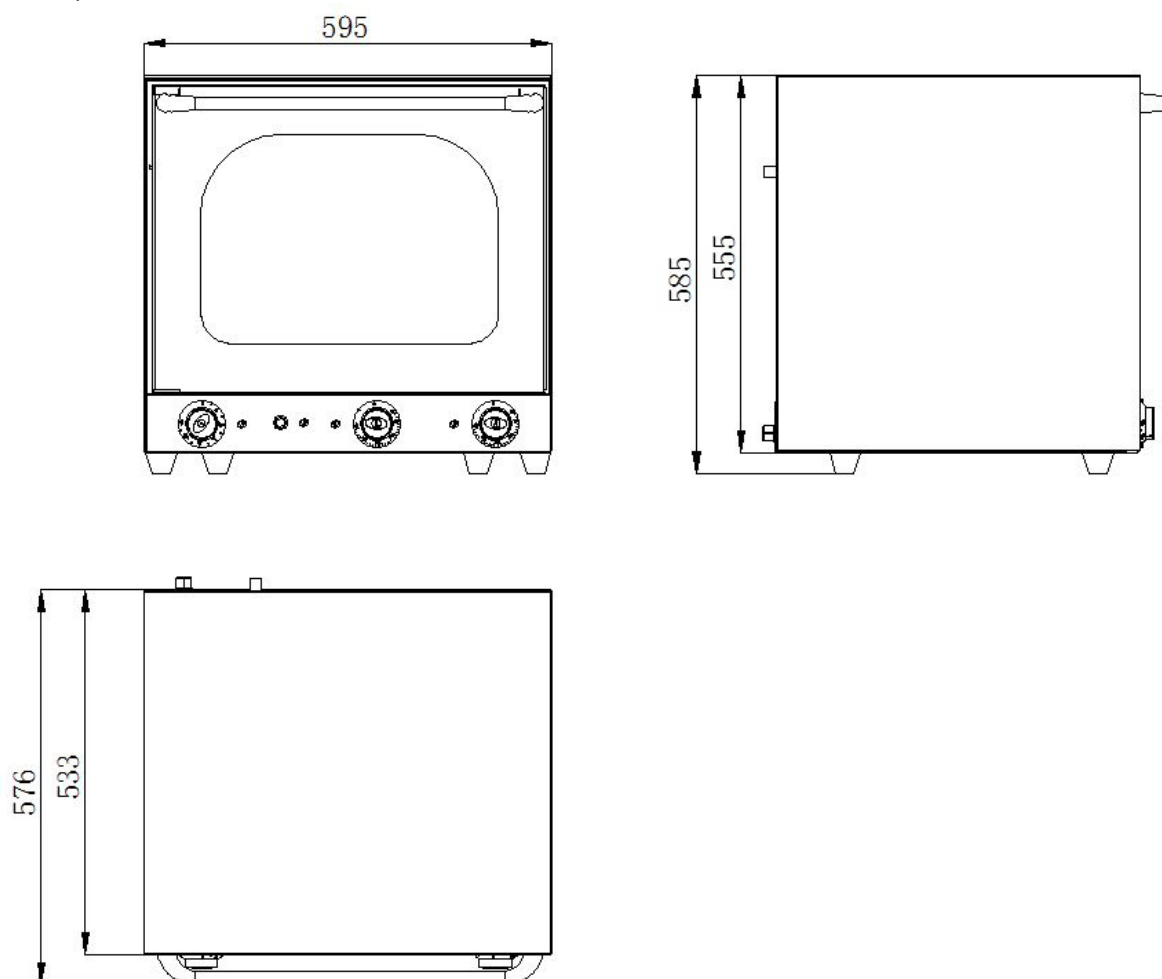
CUBE SS2/EC2



CUBE SS3/EC3



## CUBE SS4/EC4



### 2.2 Principe de fonctionnement

1. Circulation d'air chaud: Le moteur actionne le ventilateur pour souffler la chaleur produite par la mise sous tension des éléments chauffants partout dans la chambre pour équilibrer la température. Le vent soufflé reflue vers les éléments et sera soufflé dans la chambre après le chauffage. La procédure circule pour maintenir la température de la chambre constante et uniforme.
2. Pulvérisation: CUBE - SS2 / EC2 et CUBE - SS4 / EC4 sont équipés d'une fonction de pulvérisation. Appuyez sur l'interrupteur de pulvérisation, l'eau va tomber sur le ventilateur en marche et former un nuage de brume. La chambre est remplie de gouttelettes pour garder la nourriture humide.
3. Chauffage de surface: CUBE - SS3 / EC3 et CUBE - SS4 / EC4 sont fournis avec la fonction de salamandre. La chaleur produite par la mise sous tension et le chauffage des éléments chauffants supérieurs sera rayonnée sur la surface de la nourriture pour assombrir la couleur et le lustre et la rendre croustillante.

### 2.3 Protection des droits d'auteur

L'appareil est conforme aux normes et directives en vigueur dans les pays permettant la vente du produit. Le manuel d'instructions, y compris les textes, dessins, images ou autres illustrations, est protégé par des droits d'auteur. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, transmise ou utilisée sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit sans l'autorisation écrite du fabricant. Toute personne qui commet un acte non autorisé en relation avec cette publication sera passible de dommages et intérêts. Tous les droits sont réservés.

### 3. Paramètres techniques

Modèle	CUBE SS1/EC1	CUBE SS2/EC2	CUBE SS3/EC3	CUBE SS4/EC4
Dimensions (mm)	595x595x570	595x595x570	595x595x570	595x595x570
Tension (V)	220-240	220-240	220-240	220-240
Puissance (W)	2670	2670	2670/2000	2670/2000
Thermostat	300°C	300°C	300°C	300°C
Temp. limiteur	340°C	340°C	340°C	340°C
Fonction	Convection	Convection + pulvérisation	Convection + chauffage par le haut	Convection + pulvérisation + chauffage par le haut
Poids (kg)	35	36	38	39

### 4. Précautions & Recommendations

#### 4.1 Conseils d'utilisation

1. L'installation et la maintenance doivent être effectuées par des techniciens professionnels. Si nécessaire, contactez les techniciens. La mise à la terre de l'appareil doit être conforme aux réglementations locales. (Avertissement: Un fonctionnement, une installation ou une maintenance incorrects peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort, etc. Lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir cet équipement.)
2. Ce produit est une machine commerciale qui doit être utilisée par un cuisinier qualifié. Ne pas démonter ou modifier soi-même la machine. Le démantèlement et l'auto-modification peuvent causer des pertes.
3. Avant le nettoyage, débranchez et coupez l'alimentation électrique. Pendant le nettoyage, ne pas viser l'appareil avec un jet d'eau. L'eau peut conduire l'électricité, ce qui peut provoquer un choc électrique dû à une fuite.
4. Ne tapotez pas le produit et ne posez aucun objet lourd dessus. Un fonctionnement anormal peut causer des dommages et des dangers. Ne touchez pas l'appareil directement avec les mains en raison d'une température élevée pendant ou après le fonctionnement, en particulier la zone chaude à haute température qui peut causer des brûlures.
5. N'utilisez pas d'alimentation supplémentaire non marquée sur le produit.
6. N'utilisez pas de couteau électrique non conforme aux normes de sécurité.
7. Pour éviter tout dommage, éteignez l'interrupteur dès que possible à proximité de la zone de tonnerre.
8. Ne détruisez pas la surface du four avec des objets durs ou tranchants.
9. Après avoir travaillé, éteignez l'interrupteur.
10. L'installation et l'entretien du circuit doivent être effectués par des techniciens qualifiés.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, la substitution doit être faite par le fabricant ou son service de maintenance ou un personnel professionnel similaire.
12. Ne dirigez pas de l'eau directement le boîtier électrique et ne le plongez pas dans de l'eau pour le nettoyer.

#### 4.2 Stockage & Transport

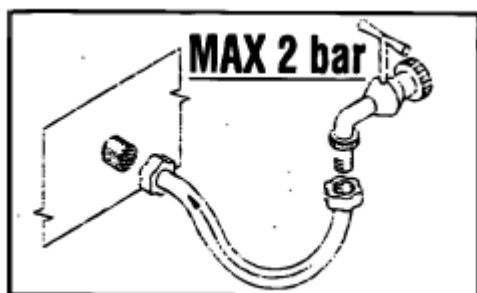
1. L'appareil emballé doit être stocké dans un entrepôt bien ventilé sans gaz corrosif au lieu d'être exposé à l'air libre. Si un stockage temporaire est nécessaire, veuillez prendre des mesures contre la pluie.
2. Pour des raisons de sécurité, cet appareil a déjà été vérifié par un personnel qualifié avant le transport. Veuillez prendre soin en le manipulant. Veuillez s'il vous plaît vérifier la livraison intégralement et voir s'il y a des dommages de transport immédiatement après réception. En cas de dommage visible, ne l'acceptez pas. Le transporteur assume l'entière responsabilité des dommages causés pendant le transport. Les dommages cachés doivent être réclamés immédiatement après la notification, car les réclamations pour dommages ne peuvent être invoquées que dans le délai effectif pour les réclamations.
3. Pendant le transport, la machine doit être manipulée avec soin, ne pas la mettre à l'envers pour éviter d'endommager la coque et l'intérieur.

### 4.3 Installation

1. La tension d'alimentation doit correspondre à la tension de fonctionnement de l'appareil. L'appareil est équipé de bornes équipotentielles en cuivre à l'arrière de la boîte, qui doivent être raccordées avec du fil de cuivre de 1,5 mm<sup>2</sup> de manière fiable, comme prescrit. Après l'installation, vérifiez si la connexion est lâche, si la tension est normale et si la mise à la terre de sécurité est fiable. L'arrangement fixe du fil devrait être équipé d'un interrupteur de déconnexion omnipolaire avec une ouverture de contact de 3mm sur ses pôles. Il est conseillé d'installer un interrupteur de protection contre les fuites de mise à la terre ou un relais avec un maximum de fuite de 10 mA. L'espace de montage de l'appareil doit être d'au moins: 1500x850x530 mm (LxlxH). Déballez l'appareil et placez-le sur le sol.


#### Installation:


1. Pieds en caoutchouc:
  - Ajustez les pieds en caoutchouc pour stabiliser le four.
2. Emplacement:
  - Installez cet appareil sur une surface plate et stable.
3. Retirez le film de protection.
4. Retirez les plateaux du four et nettoyez-les.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon humide, puis séchez-les avec un chiffon sec.
6. Connexion d'alimentation:
  - Veuillez-vous assurer que la tension d'alimentation et la fréquence applicables sont conformes à celles indiquées sur la plaque signalétique avant de mettre l'appareil sous tension.
  - Après l'installation du four, installez un interrupteur bipolaire entre le four et le réseau électrique afin que la distance d'ouverture des contacts entre eux puisse être maintenue à au moins 3 mm et que la puissance d'entrée soit appropriée.
  - Le four doit être connecté au fil de terre du réseau électrique.
  - Le four doit être dans un système d'équipotentialité afin que la puissance puisse être maintenue comme indiqué sur la plaque signalétique. De telles connexions ne peuvent être réalisées que sur les bornes de câbles étiquetées de différents appareils.
  - La valeur minimale du composant équipotentiel est de 10mm<sup>2</sup>.
  - Connectez le cordon d'alimentation à l'alimentation électrique et assurez-vous que le cordon d'alimentation est connecté de manière fiable et à un endroit approprié.
7. Raccordement de conduite d'eau: pour le modèle CUBE - SS2 / EC2 et CUBE - SS4 / EC4  
Connectez le tuyau d'eau à l'eau du robinet:
  - Montez le tuyau d'entrée à l'arrière du four avec le raccord de tuyau et le robinet, puis raccordez-le à l'eau du robinet.
  - Avant de raccorder le robinet d'eau, rincez le tuyau d'entrée avec de l'eau.
  - Pression de l'eau du robinet: 0,5-2 bar; dureté de l'eau: 0,5-5 mg / L.




## 5. Instructions de travail et flux de fonctionnement

1. Avant d'utiliser, vérifiez que l'installation électrique est correcte. Assurez-vous que la tension d'alimentation est conforme à la tension de fonctionnement de l'appareil.
2. Température de fonctionnement autorisée du four: 50 ~ 300 °C.
3. Pendant la cuisson, la distance entre les plateaux d'aliments dans la chambre doit être de 4 cm. Pour l'amour de la circulation d'air chaud, la nourriture dans le bac ne devrait pas être trop.

4. Contrôle du temps (également l'interrupteur d'alimentation)  **time indicator**
- Plage de contrôle du minuteur: 0 ~ 120 min.
  - Tourner la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre à la valeur désirée (action continue autorisée, MAX: 120min). À ce moment, l'indicateur s'allume lorsque la lampe de la chambre est allumée. (signifie POWER ON)
  - Relâchez la minuterie, elle démarrera automatiquement dans le sens antihoraire. Lorsque le point de consigne est atteint, la minuterie revient à la position zéro. L'alimentation se coupe automatiquement, le four émet une alarme avec l'indicateur de temps et la lampe de la chambre éteints.
  - La quantité de nourriture affectera le temps de cuisson, plus la quantité est grande, plus le temps de cuisson sera long. Vice versa.

5. Convection  **temperature indicator**
- Le fonctionnement de la convection est contrôlé par le contrôle de température et la minuterie simultanément. (À ce moment, le thermostat de chauffage supérieur doit être sur la position 0.)
  - Tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de temps désirée (plage: 0 ~ 120min).
  - Tournez le bouton du thermostat de convection dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de Température désirée (plage: 0 ~ 300 °C). À ce moment, l'indicateur de Température s'allume.
  - Lorsque le point de consigne est atteint, l'indicateur s'éteint et les éléments chauffants s'arrêtent de chauffer. Lorsque la température est inférieure au point de consigne, l'indicateur s'allume et les éléments commencent à chauffer. La procédure circule automatiquement.

6. Fonction de pulvérisation: pour le modèle CUBE - SS2 / EC2 et CUBE - SS4 / EC4  **spray indicator**
- La fonction de pulvérisation est disponible uniquement dans la fonction de convection pour contrôler le brouillard afin de produire de la vapeur dans l'appareil chaud.
  - Lorsque la fonction de pulvérisation est utilisée, la Température de la chambre doit être d'au moins 120 °C.
  - Maintenez enfoncé l'interrupteur de pulvérisation (avec l'indicateur de pulvérisation activé), le brouillard pénétrera dans la chambre et sera frappé sur le (s) élément (s) chauffant (s) par un ventilateur pour produire de la vapeur.
  - La quantité de vapeur dépend de la durée pendant laquelle l'interrupteur de pulvérisation est maintenu. Cependant, le temps de retenue ne doit pas dépasser 5 secondes.
  - La quantité désirée de pulvérisation est autocontrôlée par le cuisinier en fonction de la quantité de nourriture et d'aliments cuits.
  - Pendant la pulvérisation, observez la chambre. Si l'atomisation n'est pas suffisante, relâchez l'interrupteur pour arrêter la pulvérisation. Ne laissez pas l'eau s'accumuler dans la chambre.
  - Il est normal qu'il y ait un bruit lorsque l'eau frappe le ventilateur pendant la pulvérisation.



**top heating indicator**

#### 7. Chauffage de haut: pour le modèle CUBE - SS3 / EC3 et CUBE - SS4 / EC4

- L'opération de chauffage supérieure est commandée par le thermostat de chauffage supérieur et la minuterie simultanément.
- Tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la valeur désirée.
- Tournez le bouton du thermostat de chauffage supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de température désirée (plage: 0 ~ 300 °C). À ce moment, l'indicateur de chauffage supérieur s'allume.
- Lorsque le point de consigne est atteint, l'indicateur s'éteint et les éléments chauffants s'arrêtent de chauffer. Lorsque la température est inférieure au point de consigne, l'indicateur s'allume et les éléments commencent à chauffer. La procédure circule automatiquement.

**Important: Ce dispositif de pulvérisation est utilisé avec le dispositif de contrôle du temps et le dispositif de convection (ne peut être utilisé que lorsque la minuterie et la fonction de convection fonctionnent).**

#### Note:

- N'appuyez pas sur les boutons pendant longtemps.
- De la vapeur excessive sortira du tuyau de vidange à l'arrière du four.
- Les fonctions de «chauffage par convection» et de «chauffage de haut» doivent fonctionner séparément. L'opérateur ne peut pas utiliser ces deux fonctions simultanément.
- N'utilisez pas les interrupteurs avec des mains mouillées, sinon cela pourrait causer un choc électrique.
- Pendant le fonctionnement, il est interdit de placer des objets sur le four. Parce que la chaleur générée par le four de travail peut déformer ou endommager les objets.
- La précaution brûle pendant ou après l'utilisation pendant un certain temps.
- Pendant le travail, les accessoires métalliques et la porte vitrée deviennent de plus en plus chauds, donc, ne touchez pas la porte lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte.
- Les éléments chauffants ne peuvent pas être immergés dans l'eau. Si de l'eau pénètre dans la partie de connexion des éléments chauffants, cela peut provoquer un court-circuit ou d'autres conséquences.
- S'il y a de l'eau dans la chambre, ne versez pas l'eau vers la porte vitrée, sinon la porte vitrée pourrait se casser.
- Pendant le chauffage, ne touchez aucune pièce autre que la poignée et les interrupteurs à cause du corps chaud du four, car vous risquez de vous brûler si vous touchez d'autres pièces. Si le four est immergé dans l'eau accidentellement ou si le four est dans l'eau trop longtemps, tous les composants électriques et les fils doivent être remplacés, sinon il peut être facile de s'enflammer ou de provoquer un choc électrique.
- Ne placez pas d'objets lourds (120 kg) sur le four. Sinon, le four pourrait fonctionner anormalement ou d'autres accidents pourraient survenir.

## 6. Inspection de routine

1. Cessez d'utiliser si l'utilisateur a l'impression qu'il y a des problèmes dans le pipeline ou la machine.
2. Vérifiez la situation de la machine avant ou après chaque utilisation.
3. Vérifiez que la machine est inclinée avant de l'utiliser.
4. Vérifiez que le panneau de commande est endommagé.
5. Vérifiez s'il y a une odeur ou une odeur étrange pendant l'utilisation.
6. Vérifiez s'il y a un bruit de vibration.



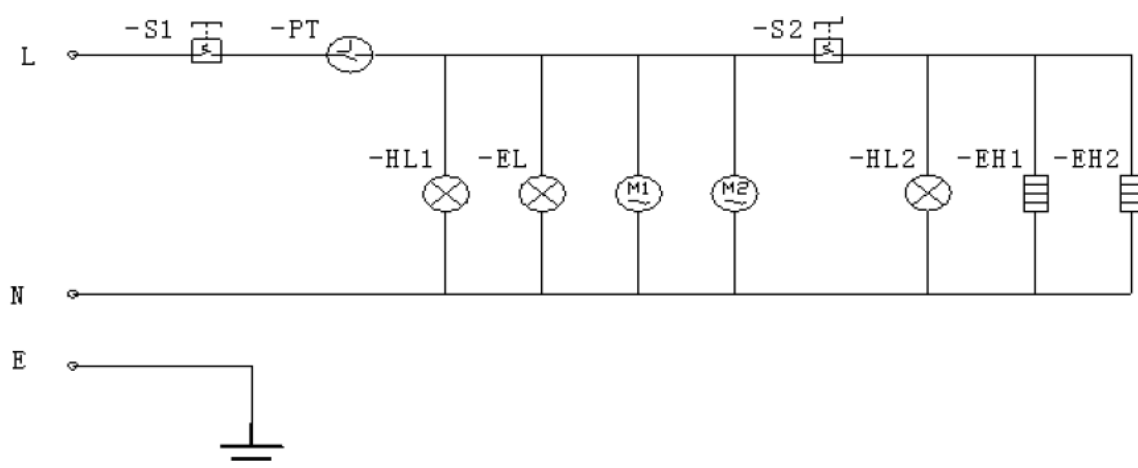
## 7. Nettoyage et entretien

1. Avant le nettoyage, éteignez d'abord l'alimentation pour éviter les accidents inattendus.
2. Avant le nettoyage, ouvrez la porte du four et laissez refroidir l'appareil (au moins 10 minutes), puis faites le travail.
3. Nettoyez la chambre et la zone de stockage tous les jours pour la maintenir propre.
4. Après avoir travaillé tous les jours, nettoyez la surface du four et le cordon d'alimentation avec une serviette humide contenant un détergent non corrosif. Ne visez pas directement l'appareil avec de l'eau. L'infiltration d'eau peut endommager les performances électriques et provoquer un accident de sécurité.
5. Si vous n'utilisez pas l'appareil à un moment quelconque, éteignez l'interrupteur d'alimentation, puis réassemblez le cordon d'alimentation et placez-le sur le corps du four.
6. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, nettoyez-le complètement et scellez-le avec un sac en plastique, puis placez-le dans un carton et stockez-le dans un entrepôt bien ventilé sans gaz corrosif.

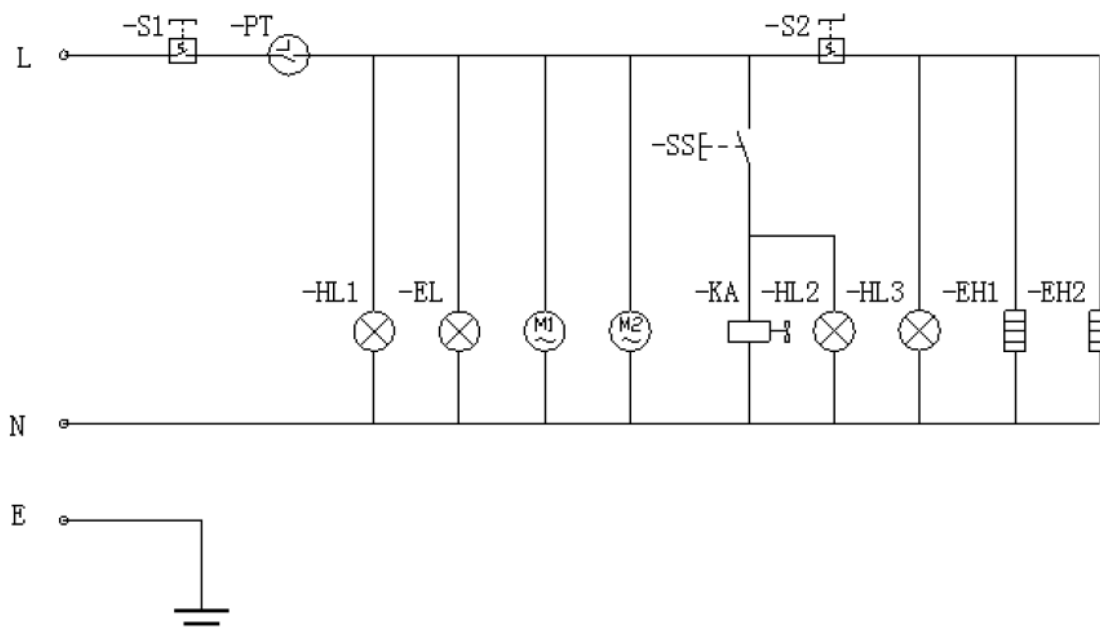
## 8. Dépannage

### 8.1 Schéma électrique

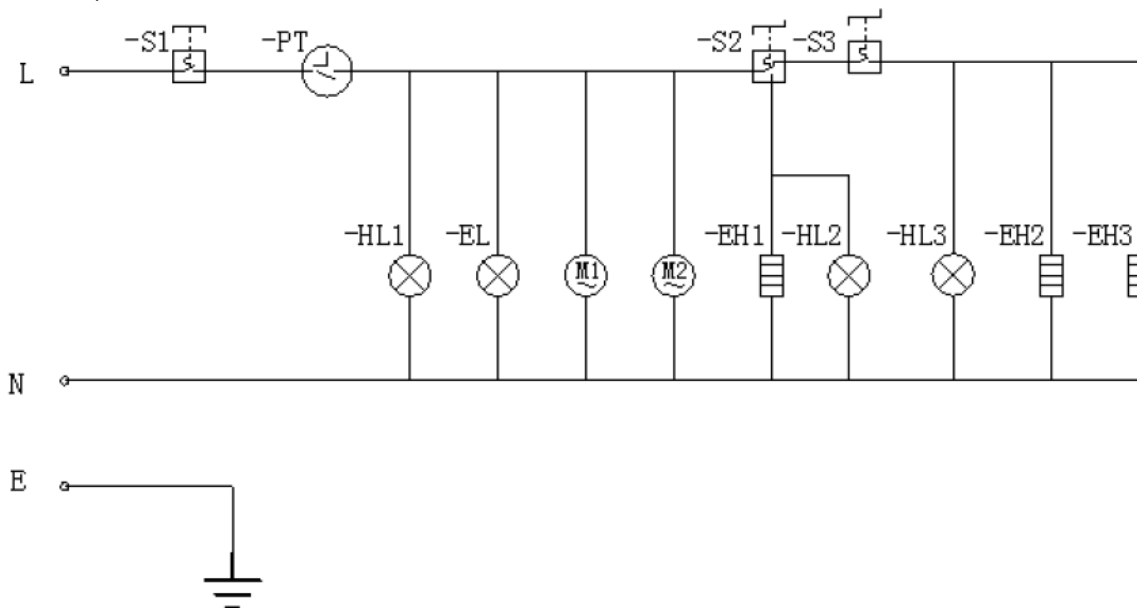
CUBE SS1/EC1



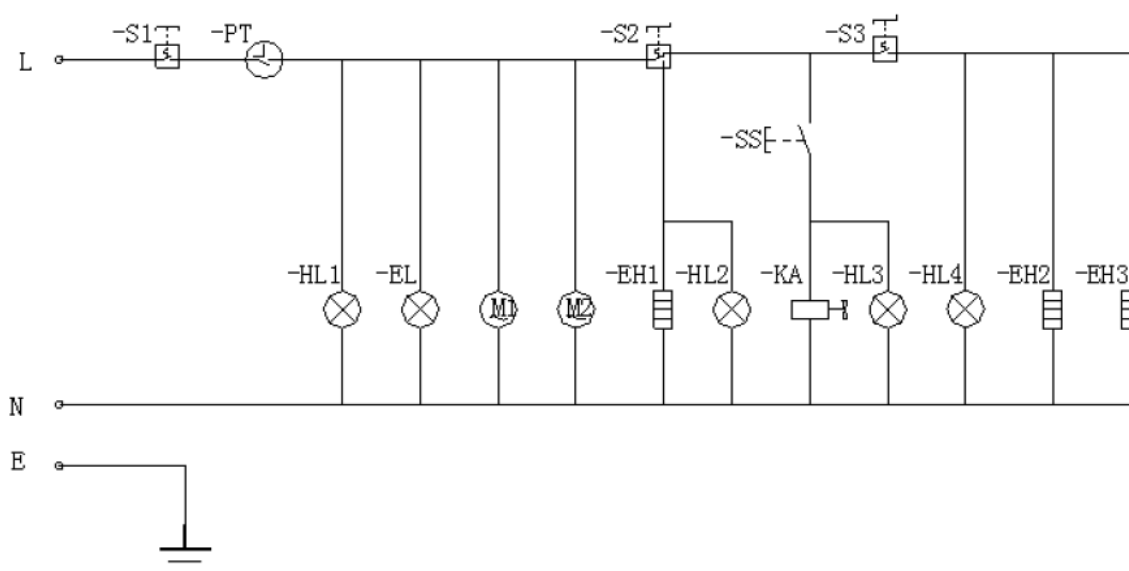
CUBE - SS2/EC2



CUBE – SS3/EC3



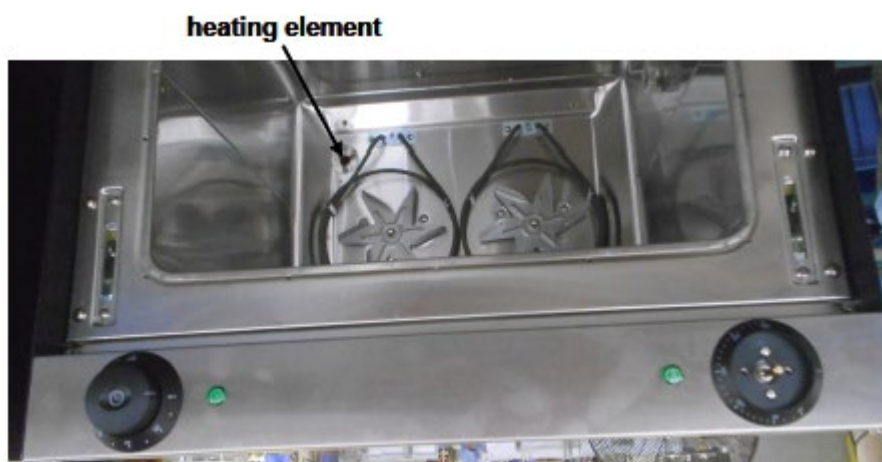
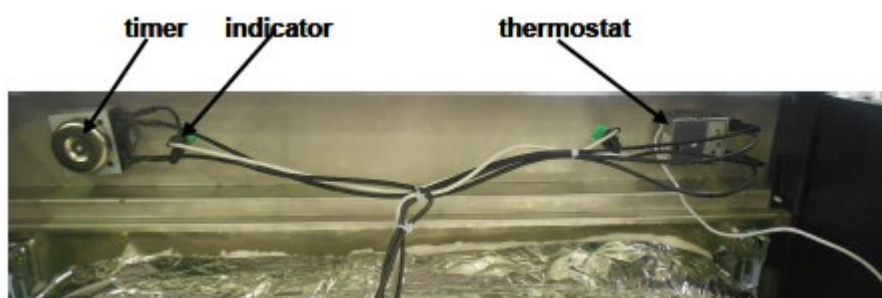
CUBE – SS4/EC4



EH1 --- élément chauffant supérieur  
 EL --- lampe de chambre  
 SS --- micro-interrupteur  
 S3 --- thermostat de l'élément principal  
 S1 --- fusible  
 HL1 ~ HL4 --- indicateur de sonde

EH2, EH3 --- élément de chauffage principal  
 M1, M2 --- ventilateur de convection  
 KA --- électrovanne  
 S2 --- thermostat d'élément supérieur  
 PT --- minuterie

## 8.2 Faute commune



Symptômes	Causes	Solutions
L'alimentation est connectée et l'indicateur de chauffage est allumé, mais il ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le thermostat est défectueux.</li> <li>2. Au moins un des éléments chauffants brûle.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez le thermostat.</li> <li>2. Remplacez l'élément chauffant grillé.</li> </ol>
Connectez l'alimentation et tournez le thermostat, l'indicateur de chauffage s'allume, mais la température continue de monter sans contrôle.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le thermostat ne fonctionne pas correctement.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez le thermostat.</li> </ol>
L'alimentation est connectée et le chauffage est normal, mais l'indicateur n'est pas allumé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'indicateur est défectueux.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez l'indicateur.</li> </ol>
L'indicateur n'est pas allumé et l'appareil ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'alimentation est anormale ou l'alimentation est coupée.</li> <li>2. Le fusible est grillé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez l'alimentation électrique et la connexion pour que l'alimentation soit normale.</li> <li>2. Remplacez le fusible.</li> </ol>

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