

CONVECTION BAKERY OVEN WITH HUMIDIFIER 4X 600X400 MM PIEC PIEKARNICZY KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4X 600X400 MM



Item: 225516

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора



Keep this manual with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.



For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.



INDEX

1. TECHNICAL SERVICE.....	3
2. GENERAL WARNINGS.....	3
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS	4
4. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	4
5. USE INSTRUCTIONS (FOR THE USER).....	6
6. RESIDUAL RISKS (FOR THE USER)	7
7. HOW TO USE THE CONTROL PANEL.....	7
8. OVEN COOKING.....	8
9. COOKING ADVICE.....	8
10. ROUTINE CLEANING AND MAINTENANCE	9
11. TECHNICAL ASSISTANCE	9
12. INFORMATIONS TO THE CONSUMERS	10
13. WIRING LAYOUTS.....	10
14. THE WARRANTY.....	11

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

1. TECHNICAL SERVICE

A technical check-up once or twice a year helps prolong the life of the appliance and guarantees better operation.

Make sure that assistance is carried out solely and exclusively by qualified personnel.

For any spare parts orders or for any information about the appliance, always mention the serial number and model (data indicated on the "technical data" plate at the rear of the oven).

2. GENERAL WARNINGS

Very important!: keep this instruction book together with the appliance for future consultation. These warnings were drafted for your safety and for that of others. Please read them carefully before installing or using the appliance:

- If, on receipt of the goods, the packaging is damaged, write the following on the delivery note: "I REVERSE THE RIGHT TO CONTROL THE GOODS", specify the damage and get the driver to sign in acceptance; send a claim in writing to the seller within 4 calendar days from the date of receipt. No claim shall be accepted after such period.
- The warehouse inside temperature must not be lower than -9°C ; otherwise, the thermostat (regulation and safety thermostat) control devices of the machine will be damaged. Failure to observe this prohibition invalidates any responsibility of the manufacturer of the machine.
- The appliance is intended for professional use and must be utilised by qualified personnel trained to use it.
- Any modification which may be necessary on the

electrical system to enable installation of the appliance, must be carried out solely by competent personnel.

- It is dangerous to modify or attempt to modify the characteristics of this appliance.
- Never clean the appliance with direct water jets, because, if any water enters, it could limit the machine's safety.
- Before doing any maintenance or cleaning jobs, disconnect the appliance from the electrical mains and allow it to cool.
- When the tilting door is wide open, do not put anything on the surface, because the door hinges could be irreparably damaged.
- Do not attempt to carry out the periodic controls or any repairs by yourself. Contact the nearest Service Centre and use only original spare parts.

N.B.: Improper or incorrect use and failure to observe the installation instructions shall release the manufacture from all responsibility. In this connection, the directives in the "POSITIONING" paragraph must be strictly observed.

EN



3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dimensions of appliance LxDxH (mm)	790x750x635
Weight (Kg)	50,4
Convection heating element (kW)	3,0
Max. absorbed power (kW)	3,4
Power supply voltage (V)	230V ~50/60Hz
Power cable diameter	3x1,5 mm ²
Type of cable	H07RN-F
Connecting electric cable	TipoY
Class	I
Degree of protection against humidity	IPX3
Water pressure (kPa)	100-200

The noise level of the appliance in operation is below 70 dB (A).

The II technical data II plate is positioned on the rear panel of the appliance.

4. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

EN

The following instructions are aimed at the qualified installer, to ensure that he carries out the installation, adjustment and maintenance operations as correctly as possible and according to current legal regulations. Any operation must be performed with electrical power cut to the appliance.

Before using the appliance, carefully remove the special adhesive film protecting the parts in stainless steel. Do not leave any glue residues on the surfaces. If necessary, remove them at once, with an appropriate solvent.

4.1 POSITIONING

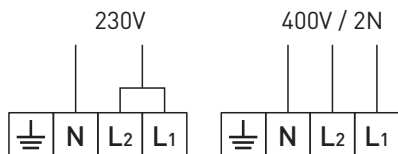
Position the appliance perfectly horizontally on a table or similar support (the table or support must be at least 85 cm above the floor). Position it at a distance of not less than 10 cm from the side and rear walls, to enable natural ventilating air to circulate freely around it. The appliance is ventilated through specific openings on the metal walls of the outer housing, and ensures efficiency and long-life. For this reason it is strictly forbidden to obstruct

these ventilation openings, even partially or for short periods. Failure to observe this specific prohibition releases the manufacturer of the appliance from all responsibility and immediately voids any guarantee rights for the said appliance, because its constructive conformity has been voluntarily compromised. Furthermore, the appliance is not suitable for embedding and for grouped positioning with other identical appliances.



4.4 CONNECTING THE POWER CABLE

To access the terminal board, just remove the appliance's rear sidepanel. Loosen the cable gripper and allow the cable to pass through it. Arrange the conductors so that the earth conductor is the last to detach from its terminal if the cable goes into a state of faulty traction. Connect the phase conductors to the terminals marked "L1" and "L2", connecting the neutral conductor to the terminal marked "N" and the earth conductor to the terminal marked with the symbol \perp according to the following lay-out:



(this electrical connection lay-out is located near the power supply terminal board). Tighten the cable gripper and re-fit the rear side-panel of the appliance.

The appliance must be connected to an equipotential system whose efficiency must first be checked according to current legal regulations.

This connection must be made between different appliances by using the appropriate terminal marked with the symbol ∇ . The equipotential conductor must have a minimum diameter of 2,5 mm². The equipotential terminal is at the rear of the appliance.

4.5 SAFETY THERMAL BREAKER

EN

The appliance has a manually reset safety thermal breaker. It protects against excessive dangerous over-temperatures which could be accidentally

generated inside the appliance. This device is located on the back of the oven.

5. USE INSTRUCTIONS (FOR THE USER)

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

For first use, we advise you to let the appliance to run load-free at maximum temperature for about one hour. In this way, any unpleasant smells due to thermal insulation and residual work grease are eliminated.

This appliance must be used solely for the purpose for which it was expressly designed, i.e. cooking

foods in the oven. Any other use is considered unsuitable.

The appliance can be used: for all oven cooking of deserts, pizzas, meat, fish, vegetables, as well as for gratinating, and for re-conditioning cooled and frozen foods.

When placing food in the cooking compartment, leave a space of at least 40 mm between pans in order not to over-obstruct air circulation.

Do not use pans with higher than necessary edges: edges are barriers which prevent the circulation of hot air.

Warm up the oven before every cooking operation to obtain maximum uniformity.

Do not salt foods in the cooking compartment.



6. RESIDUAL RISKS (FOR THE USER)

After a cooking operation, open the door cautiously, to avoid a violent outflow of heat which could cause burns.

While the oven is in operation, pay attention to the hot zones (marked on the appliance) of its external surfaces.

Place the machine on a bench or similar support, at a height of at least 85 cm from the floor.

The bench or support must be able to support the weight of the machine and house it correctly.

The appliance contains electrical parts and must never be washed with a jet of water or steam.

The appliance is electrically connected: before attempting any cleaning operation, cut power to the appliance.

To prevent incorrect connection of the appliance, the relevant electrical and water connections are marked by identification plates.

Do not use the door handle to move the appliance (the glass panel may break).

When the tilting door is wide open, do not use the internal surface to place objects to avoid damaging permanently the door hinges.

7. HOW TO USE THE CONTROL PANEL



Fig. 1



Fig. 2



Programmer indicator light




Temperature indicator light



Umidifier switch

Programming cooking time

To run the oven, turn the programmer knob (Fig. 1) in line with symbol  (continuous operation) or in line with the selected cooking time (up to 120 minutes). In the second case, end of cooking is signalled by the oven switching OFF automatically.

Programming cooking temperature

Turn the knob of the adjustment thermostat (Fig. 2) in line with the temperature selected for cooking.

Humidifier key

To produce vapour inside the oven while the oven is operating and the chamber is hot, press the key (commanding the humidifier) for a few seconds.

Control thermostat indicator light

The control thermostat orange indicator light goes OFF whenever the programmed temperature is reached inside the cooking compartment. It lights up again when the thermostat is tripped to re-establish this temperature.



“End of cooking” programmer indicator light

The programmer green indicator light indicate that the oven is operating and that cooking time is active.

Oven internal light

The light is always on when the oven is operating.

To switch off the oven

Turn OFF the knobs of the “end of cooking” programmer and of the thermostat. When you have finished using the oven, shut off the water ON/OFF tap upstream of the appliance and cut out electric power.

8. OVEN COOKING

For cooking, before putting food in, warm up the oven to the required temperature. When the oven reaches the temperature, put the food in and check cooking time. Switch off the oven 5 minutes before the theoretical time in order to recover stored heat.

Convection cooking

Water is filled in a drip box behind the air conveyor grid.

Sort of activation: with button or with knob.

Ideal for recipes that need humidity (for example roast meat).

Activate the oven and turn the thermostat knob in line with the required temperature.

Defreezing

Activate the oven and turn the thermostat knob to the OFF position.

Humidification

While the oven is functioning press the humidification button to generate steam in the already heated cooking chamber.

EN

9. COOKING ADVICE

Convection cooking

Heat is transferred to the foods by pre-heated air, forced to circulate by in the cooking chamber. The heat quickly and uniformly reaches all parts of the chamber, enabling simultaneous cooking of different types of food (providing they have the same cooking temperature), placed on the shelves without mixing tastes and smells. Convection cooking is particularly convenient for rapid defreezing, and for sterilising preserves and drying mushrooms and fruit.

Cooking desserts

Desserts require a very high temperature (usually from 150 to 200°C) and a pre-heated oven (about ten minutes). The oven door must not be opened until at least 3/4 of the cooking time has elapsed. Whipped dough must be difficult to detach from a spoon because excessive fluidity would prolong cooking time to no avail.

Cooking meat

Meat to be cooked should weight at least 1 Kg to prevent it drying too much. Very tender red meats to be cooked rare, which must be cooked on the outside to keep all their gravy, require short cooking time at high temperature (200-250°C). The gravy ingredients must be placed immediately in the pan only if the cooking temperature is brief, otherwise they should be added during the last half-hour. You can check the degree of cooking by squashing the meat with a spoon: if the meat does not yield, it is correctly cooked. For roast beef and fillet, which must remain pink inside, cooking time must be very brief. Meats may be placed on a plate suitable for oven cooking or directly on the grill, under which you should place a tray to collect the gravy. When cooking has finished, we advise you to wait for 15 minutes before cutting the meat so that the gravy does not come out. Before being served, the dishes may be kept hot in the oven at minimum temperature.



10. ROUTINE CLEANING AND MAINTENANCE

(WARNING: Cut power to the appliance before every operation)

General cleaning

Clean the oven when it is cold. Wash enamelled parts with lukewarm water and soap, do not use abrasive products, steel wool, or acids, which could ruin them. To clean the steel parts, do not use products containing chlorine (sodium hypochlorite, hydrochloric acid, etc) even if diluted. Use specific off-the-shelf products or a little hot vinegar. Rinse thoroughly with water and dry with a soft cloth. Clean the glass door of the oven with hot water only, and do not use rough cloths. Do not allow foods (especially acid foods such as salt, vinegar, lemon, etc) to stagnate on the stainless steel parts, because they could deteriorate. Do not wash the appliance with direct jets of water, because if water enters, this could limit the appliance's safety. Do not use corrosive substances (e.g. hydrochloric acid) to clean the oven's support bench.

Cleaning the oven

It is good practice to clean the oven interior at the end of every day of duty. In this way it will be easier to remove cooking residues, preventing them from

burning when the oven is next used. Clean it accurately with hot water and soap or with the appropriate off-the-shelf products.

Cleaning the oven door

To clean the oven door thoroughly, proceed as follows:

- fully open the door;
- insert the equipped plugs in the "A" holes on the hinges (Fig. 4);
- lift the door gently and withdraw it (Fig. 5);
- put back the door in the initial position by operating inversely.

Replacing oven lamp

Electrically switch off the appliance; unscrew the protective glass cap; unscrew the lamp and replace it with another lamp suitable for high temperatures (300°C), with the following characteristics:

- Voltage 230/240 V
- Power 15 W
- Fitting E 14

Refit the glass cap and power up the appliance.

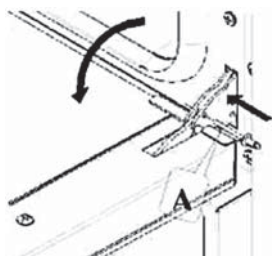


Fig. 4

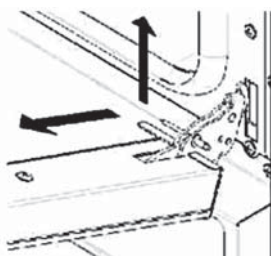


Fig. 5

11. TECHNICAL ASSISTANCE

Before leaving the factory, the appliance was completely regulated and tested by expert specialised personnel to guarantee the best operating results. All repairs and settings must be performed with utmost care and attention, respecting national safety regulations in force. Always contact your retailer

or our nearest Service Centre, giving details of the problem, the appliance model and the serial number (on the rating plate on the rear panel).

For any maintenance the user can contact Tecnoeka by calling the telephone numbers on the cover or going to www.tecnoeka.com.



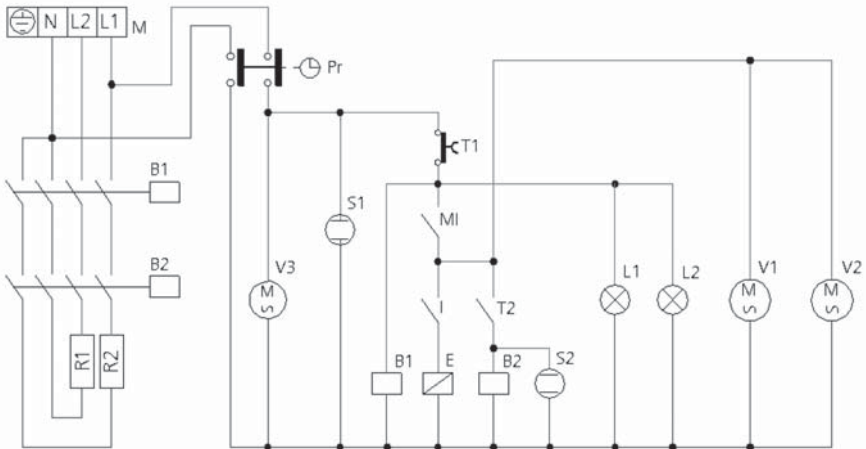
12. INFORMATIONS TO THE CONSUMERS



Further to Directive 2012/19/UE, the symbol of the crossed rubbish skip on the appliance means that at the end of its life, the product must be disposed of separately from the other rubbish. The user must hand the appliance to a specialised waste collection centre for electric and electronic equipment. The separate collection of the rubbish and

subsequent treatment, recovery and disposal help to produce other equipment using recycled materials, reducing the negative effects on the environment and public health, which would be caused by incorrect management of the rubbish. Should the user dispose of the product abusively, administrative sanctions would be applied.

13. WIRING LAYOUTS



M Power terminal board
Pr "End of cooking" programmer
MI Door microswitch
I Umidifier switch
T1 Safety thermostat
T2 Control thermostat
L1-L2 Lighting lamps

R1-R2 Circular heating elements
V1-V2 Radial motoventilators
V3 Motoventilatore tangenziale
E Water solenoid-valve
B1-B2 Contactor coils
S1 Programmer indicator light
S2 Thermostat indicator light

14. THE WARRANTY

Apart from the case when the customer cannot produce the invoice or receipt proving the purchase or when the above-mentioned terms are not complied with, the warranty is expressly excluded in the following cases:

- faults or breakage caused by the transport;
- wrong or incorrect installation of the product (for instance because of insufficient draught of the flue or exhausts) in light of the instructions given in the user's handbook supplied with the product;
- inadequate or abnormal electrical, hydraulic and/or gas supplies;
- carelessness, negligence or incompetence in using the product in light of the instructions given in the user's handbook supplied with the product;
- use of the product for uses different from the one for which it was built or anyway in a manner not compliant with the instructions given in the user's handbook supplied with the product;
- tampering with the product;
- adjustments and/or maintenance and/or repairs carried out by unauthorised personnel and/or

Warning for the Buyer:

1. The cooking appliance is designed only for cooking purposes while the heating appliance is designed only for heating domestic environments;
2. Company HENDI does not install the appliances; the seller shall be responsible for any installation carried out;
3. Company HENDI cannot be held responsible for any damages, either direct or indirect, to people,

with non original spare parts;

- inadequate or careless maintenance of the product in contrast with the user's handbook supplied with the product;
- damages caused by fire, natural disasters and accident as well as by any cause not attributable to company HENDI.

The warranty explicitly excludes: varnished or enamelled parts, knobs, handles, movable or removable plastic parts, bulbs, glass parts, refractories and any accessories.

Company HENDI cannot be held responsible for any damages, either direct or indirect, caused by the product breaking down or following its non-use. Any repairs carried out during the warranty do not cause said warranty to be extended or renewed.

Nobody is authorised to modify the terms and conditions of the warranty or to issue new verbal or written warranties.

The warranty is valid only for appliances installed in the European Union.

pets or property caused by the appliance breaking down or following its non-use.

Company HENDI cannot be held responsible for any inaccuracies due to misprints or mistakes in copying in this handbook. The Manufacturer reserves the right to modify the products as he deems fit, also in the interest of the user, without affecting the vital characteristics of functionality and safety.



INDEX

1. TECHNISCHER SERVICE.....	13
2. ALLGEMEINE HINWEISE	13
3. TECHNISCHE MERKMALE	14
4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	14
5. BEDIENUNGSANWEISUNGEN (FÜR DEN BENUTZER)	16
6. RESTRIKIVEN (FÜR DEN BENUTZER)	17
7. GEBRAUCH DER BEDIEN BLENDE.....	17
8. BACKEN	18
9. HINWEISE ZUM BACKEN	19
10. REINIGUNG UND GEWÖHNLICHE WARTUNG	19
11. TECHNISCHER KUNDENDIENST	20
12. INFORMATIONEN ZU DEN VERBRAUCHERN	20
13. SCHALTPLÄNE	21
14. DIE GARANTIE.....	21

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

1. TECHNISCHER SERVICE

Eine technische Kontrolle ein oder zwei Mal pro Jahr trägt zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts bei und gewährleistet seinen optimalen Betrieb. Sicher stellen, dass der Service ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt wird. Bei

eventuellen Ersatzteilbestellungen oder für Auskünfte über das Gerät immer die Seriennummer und das Modell angeben (diese Daten befinden sich auf dem Schild „Technische Daten“ an der Ofenrückseite).

2. ALLGEMEINE HINWEISE

Sehr wichtig: diese Anweisungen müssen für ein zukünftiges Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt werden.

Diese Hinweise wurden für Ihre Sicherheit und von Dritten verfasst. Wir bitten Sie daher, sie vor Installation und Benutzung des Geräts aufmerksam zu lesen.

- Sollte die Verpackung bei Warenerhalt nicht unversehrt bzw. beschädigt sein, den folgenden Vorbehalt: "WARENKONTROLLE VORBEHALTEN" mit Schadensbeschreibung anbringen und vom Frachtführer unterzeichnen lassen; beim Verkäufer innerhalb von 4 Kalendertagen (keine Arbeitstage) ab Lieferdatum eine schriftlich beanstanden; nach dieser Zeit werden keine Beanstandungen akzeptiert.
- Die Temperatur innerhalb des Lager (oder anderer Raum) muss niemals unter -9°C sein; sonst können die Kontrolle-Geräte (Thermostat/Sicherungsthermostat) geschädigt werden. Falls dieser Hinweis nicht respektiert wird, werden jegliche Verantwortung vom Hersteller abgelehnt.
- Das Gerät dient für professionellen Gebrauch und muss von zur Bedienung geschultem Personal benutzt werden.
- Eventuelle Änderungen an der elektrischen

Anlage, für die Installation des Geräts notwendig, dürfen nur durch Fachpersonal ausgeführt werden.

- Es ist gefährlich, die Merkmale dieses Geräts zu ändern oder deren Änderung zu versuchen.
- Das Gerät darf niemals mit direktem Wasserstrahl gereinigt werden, da eventuell eindringendes Wasser seine Sicherheit einschränken könnte.
- Das Gerät vor Wartung oder Reinigung vom elektrischen Versorgungsnetz abtrennen und abkühlen lassen.
- Die Innenfläche der ganz geöffneten Tür (ganz aufgeklappt) darf nicht als Ablage benutzt werden, da sich die Türscharniere unreparierbar beschädigen könnten.
- Periodische Kontrollen oder eventuelle Reparaturen nicht selbst ausführen. Wenden Sie sich an die naechste Kundendienststelle und benutzen Sie nur Originalersatzteile.

N.B.: Jegliche Haftung der Herstellerfirma verfällt infolge von unsachgemäßem oder unkorrektem Gebrauch sowie der Nichtbeachtung der Installationsvorschriften. Diesbezüglich sind auch die Anweisungen in Par. „AUFSTELLEN“ genauestens zu befolgen.

DE



3. TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen LxTxH (mm)	790x750x635
Gewicht (Kg)	50,4
Umluft-widerstand (kW)	3,0
Max. Leistungsaufnahme (kW)	3,4
Versorgungsspannung (V)	230V ~50/60Hz
Querschnitt des Versorgungskabels	3x1,5 mm ²
Kabeltyp	H07RN-F
Anschluss des Versorgungskabels	Typ:Y
Klasse	I
Verkleidungsschutzgrad:	IPX3
Wasserdruck (kPa)	100-200

Der Geräuschpegel des funktionierenden Geräts ist unter 70 dB (A).
Das Schild „Technische Daten“ befindet sich auf der Geräterückseite.

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

DE

Die nachfolgenden Anweisungen wenden sich an den Fachinstallateur, damit dieser Arbeiten wie Installation, Einstellung und Wartung auf die korrekteste Weise und nach den gültigen Vorschriften ausführen kann. Arbeiten dürfen nur mit elektrisch abgeschaltetem Gerät ausgeführt werden.

Vor der Benutzung des Geräts muss der spezielle Klebefilm, der die Edelstahlteile schützt, entfernt werden. Klebestoffreste sollten nicht auf den Oberflächen bleiben, ggf. sofort mit einem geeigneten Lösemittel entfernen.

4.1 AUFSTELLEN

Das Gerät muss einwandfrei waagrecht auf einem Tisch oder einer ähnlichen Halterung aufgestellt werden (der Tisch bzw. die Halterung muss eine Höhe von mindestens 85 cm über dem Fußboden haben), in einer Entfernung nicht unter 10 cm von

Seiten- und Rückwänden, so dass die zu seiner natürlichen Belüftung notwendige Luft frei zirkulieren kann. Das Gerät ist für den Einbau und das Aufstellen in einer Reihe nicht geeignet.



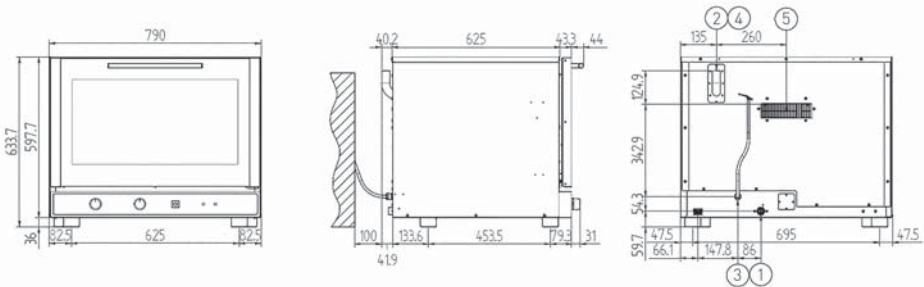
4.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz muss gemäß den gültigen Normen ausgeführt werden. Vor Durchführung des Anschlusses ist folgendes sicher zu stellen:

- Spannung und Frequenz der Versorgungsanlage müssen mit den Angaben auf dem Schild "Technische Daten" an der Geräterückseite übereinstimmen;
- Begrenzungsventil und Anlage müssen der Last des Geräts standhalten (siehe Schild "Technische Daten");
- Die Versorgungsanlage muss nach den gültigen Vorschriften mit einer wirksamen Erdung versehen sein;
- Bei direktem Netzanschluss muss zwischen Gerät und Netz ein allpoliger Schutzschalter Mindestöffnung der Kontakte der Überspannungskategorie III (4000V), für die Last bemessen

und den gültigen Vorschriften entsprechend, eingeschaltet werden);

- Der für den Anschluss installierte allpolige Schalter muss mit installiertem Gerät leicht erreichbar sein;
- Das gelb-grüne Erdkabel darf durch den Schalter nicht unterbrochen sein;
- Die Versorgungsspannung darf bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen;
- Sicher stellen, dass das Versorgungskabel nach seiner Verbindung mit der Klemmleiste nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt;
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Service oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.



- 1 Einlass für enthärtetes Wasser (Elektroventil mit Gewinde 3/4")
- 2 Dampfauslass
- 3 Stromkabelbefestigung
- 4 Achtung! Heisse Oberfläche
- 5 Belüftungsöffnungen nicht abdecken

4.3 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ


Das Gerät muss an Trinkwasser mit einem Wasserdruck von 100 bis 200 kPa (1,0-2,0 bar) angeschlossen sein. Das Wasser muss einen Härtegrad zwischen 0,5°F und 3°F aufweisen, damit die Kalkbildung im Innern der Backkammer reduziert bleibt (es wird empfohlen, einen Wasserenthärter zu verwenden, um eine Unwucht des Gebläserads, ein Brechen des Widerstands und das Auftreten

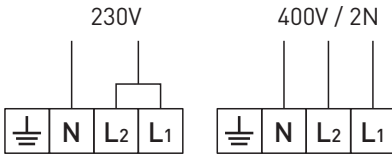
von Korrosionserscheinungen zu vermeiden).

Der Anschluss am Wassernetz erfolgt über das Magnetventil mit 3/4" Gewinde an der Geräterückseite (unten), mit Zwischenschaltung eines mechanischen Filters und eines Absperrhahns (bevor der Filter angeschlossen wird, eine gewisse Wassermenge abfließen lassen, um eventuelle Schmutzteilchen aus der Leitung zu entfernen).




4.4 ANSCHLUSS DES STROMKABELS

Für den Zugang zur Klemmleiste genügt es, die Rück zu entfernen. Den Kabelhalter lockern und das Kabel durchführen. Die Kabel so anbringen, dass der Erdleiter, falls an ihm gezogen wird, als letzter aus seiner Klemme herausgeht. Die Phasenleiter an den mit "L1" und "L2" gekennzeichneten Klemmen, den Nulleiter an der Klemme mit der Markierung "N" und den Erdleiter an der mit dem Symbol  gekennzeichneten Klemme nach folgendem Plan anschließen:



(derselbe Schaltplan ist auch in der Nähe der Versorgungsklemmleiste vorhanden). Den Kabelhalter anziehen und die Rück wieder montieren.

Das Gerät muss an ein Äquipotentialsystem angeschlossen werden, dessen Wirksamkeit gemäß den gültigen Vorschriften überprüft werden muss. Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten über die dazu vorgesehene Klemme mit dem Symbol  ausgeführt werden. Der Äquipotentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 2,5 mm² haben. Die Äquipotentialklemme befindet sich an der Geräterückseite.

4.5 THERMISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNG

DE

Das Gerät ist mit einem manuell rückstellbaren Sicherheitsthermostaten zum Schutz vor gefährlichen Überhitzungen ausgestattet, die sich zufällig

in ihm ereignen könnten. Im Fall einer Auslösung unterbricht die Vorrichtung die Stromversorgung des Geräts und daher auch seinen Betrieb.

5. BEDIENUNGSANWEISUNGEN (FÜR DEN BENUTZER)

Bei Erstbenutzung des Ofens wird empfohlen, ihn 30-40 Minuten lang bei einer Temperatur von 200°C leer in Betrieb zu nehmen. Auf diese Weise wird ein eventueller unangenehmer Geruch aufgrund der Wärmeisolierung und der Fettreste beseitigt, das bei der Fertigung benutzt wird.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck benutzt werden, für den es konzipiert wurde, also das Kochen im Backofen von Speisen. Jeder andere Einsatz ist unsachgemäß.

Das Gerät kann benutzt werden für: das Kochen im Ofen von Süßspeisen, Pizzas, Fleisch, Fisch, Gemüse und Aufwärmen gekühlter und Tiefgefrorener Speisen.

Wenn man die Speisen im Garraum unterbringt,

einen Raum von mindestens 40 mm zwischen einem Blech und dem anderen lassen, um den Luftumlauf nicht zu stark zu behindern.

Keine Bleche mit einem Rand benutzen, der höher als nötig ist: Die Ränder stellen Hindernisse dar, die das Zirkulieren der heißen Luft behindern. (Für das Backen von Brot oder Backwaren keine Bleche benutzen, die höher als 20 mm sind und vermeiden, dass sich die Teiglinge auf dem Blech gegenseitig berühren). Den Ofen vor jedem Backen vorheizen (dazu eine Temperatur einstellen, die 30°C über der gewünschten Backtemperatur liegt), um ein möglichst gleichmäßiges Backergebnis zu erzielen. Das Salzen der Speisen im Garraum vermeiden.



6. RESTRIKTIKEN (FÜR DEN BENUTZER)

Die Tür nach dem Kochen vorsichtig öffnen, damit die Wärme nicht plötzlich austritt und mögliche Verbrennungen verursacht. Während der Ofen in Betrieb ist, auf mögliche heiße Zonen (die am Gerät gekennzeichnet sind) auf den Außenflächen achten.

Das Gerät in einer Höhe von mindestens 85 cm ab Fußboden auf einem Tisch oder einer ähnlichen Unterlage aufstellen. Der Tisch oder die Unterlage muss so sein, dass er das Gewicht des Geräts tragen kann und dass dieses korrekt auf ihm untergebracht werden kann.

Das Gerät ist mit elektrischen Teilen ausgestattet und darf nie mit Wasser- oder Dampfstrahl gereinigt werden. Das Gerät ist elektrisch angeschlossen: die Stromversorgung vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten abschalten.

Den Türgriff nicht zum Transportieren des Geräts verwenden (möglicher Bruch des Glases).

Die Innenfläche der ganz geöffneten Tür (ganz aufgeklappt) könnte als Ablage benutzt werden, was eine unreparierbare Beschädigung der Türscharniere zur Folge haben kann.

7. GEBRAUCH DER BEDIEN BLENDE

Symbolerklärung für Bedienblende:



Abb. 1
Drehknopf
"Kochende" Programmierer



Abb. 2
Drehknopf Regelthermostat



Leuchtmelder „Kochende“-Programmierer




Leuchtmelder Regelthermostat



Drucktaste für Befeuchter



Programmierung der Kochzeit

Die Inbetriebsetzung des Ofens erfolgt, indem der Drehknopf des Programmierers (Abb. 1) auf das Symbol  (Dauerbetrieb) oder auf die gewählte Kochzeit (bis zu 120 Minuten) gedreht wird; im zweiten Fall wird das Kochende durch das automatische Ausschalten des Ofens gemeldet und vom Signalton des Regler.

Programmierung der Kochtemperatur

Den Drehknopf des Regelthermostats (Abb. 2) auf die gewählte Kochtemperatur drehen.

Befeuchtertaste

Um während des Backofenbetriebs bei warmer Kochzelle Dampf in dieser zu erzeugen, die

Steuertaste des Befeuchters ein paar Sekunden lang drücken.

Leuchtmelder für Kochendeprogrammierer

Der orangefarbige Leuchtmelder des Programmierers zeigt an, dass der Backofen in Betrieb und die Kochzeit aktiviert ist.

Leuchtmelder „Kochende“-Programmier“

Der grüne Leuchtmelder des Programmierers zeigt an, dass der Ofen in Betrieb und die Kochzeit aktiviert ist.

Innenbeleuchtung des Ofens

Die Innenbeleuchtung bleibt bei funktionierendem Ofen immer eingeschaltet.

8. BACKEN

Zum Kochen, den Ofen vor dem Eingeben der Speisen auf die gewünschte Temperatur vorwärmen. Die Speisen eingeben, wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat, und die Kochzeit überwachen. Den Ofen 5 Minuten vor der theoretischen Zeit ausschalten, um die gespeicherte Wärme zu nutzen.

Konvektionskochen

Das Wasser wird in eine Wanne hinter dem Luftgehäuse eingelassen.

Zwei Aktivierungsarten: mit Taste oder Handgriff.

Ideal für Garvorgänge, die Feuchtigkeit benötigen (zum Beispiel Braten).

Den Ofen in Betrieb setzen und den Thermostatdrehknopf auf die gewünschte Kochtemperatur drehen.

Auftauen

Den Ofen in Betrieb setzen und den Thermostatdrehknopf auf Position Aus drehen.

Beschwädung

Die Bedaempfung erreicht man wenn die Backkammer schon warm ist, durch das drücken des Knopfes der die Befeuchtung kontrolliert.

9. HINWEISE ZUM BACKEN

Kochen mit Umluft

Die Wärme wird durch vorgewärmte Luft, die in der Kochzelle forciert zirkuliert, zu den Speisen übertragen. Die Wärme erreicht gleichmäßig und schnell jeden Teil der Kochzelle, wodurch das gleichzeitige Kochen verschiedenartiger Speisen auf mehreren Etagen ermöglicht wird (die Kochtemperatur dieser Speisen muss aber dieselbe sein), ohne dass sich Geschmack und Geruch mischen. Das Umluftkochen ist besonders zum schnellen Auftauen, zum Sterilisieren von Konserven und zum Trocknen von Pilzen und Obst geeignet.

Backen von Kuchen

Für Kuchen ist eine hohe Temperatur (gewöhnlich zwischen 150 und 200° C) und das Vorwärmen des Backofens (ca. 10 Minuten) erforderlich. Die Backofentür darf erst geöffnet werden, wenn mindestens 3/4 der Kochzeit vergangen ist. Geschlagener Teig muss sich schwer vom Löffel lösen, da die Kochzeit unnütz verlängert würde, wenn der Teig zu flüssig wäre.

Kochen von Fleisch und Fisch

Zu kochendes Fleisch sollte mindestens 1 kg wiegen, damit es nicht zu stark austrocknet. Sehr weiches, rotes Fleisch, das halb durch sein soll, muss außen gut gekocht, innen aber saftig sein, wozu eine kurze Kochzeit bei hoher Temperatur (200-250°C) erforderlich ist. Nur falls die Kochzeit kurz ist, sollten die Zutaten für die Sauce gleich ins Kochgeschirr gegeben werden, andernfalls müssen sie in der letzten halben Stunde hinzugefügt werden. Der Kochgrad kann kontrolliert werden, indem das Fleisch mit einem Löffel zusammengedrückt wird: falls es nicht nachgibt, ist es richtig gekocht. Für Roastbeef und Filet, das innen rosa bleiben muss, muss die Kochzeit sehr kurz sein. Das Fleisch kann auf einem geeigneten Tablett oder direkt auf dem Rost angeordnet werden, unter den ein Blech zum Aufsammeln der Sauce gesteckt wird. Wenn das Fleisch fertig ist, sollte man mindestens 15 Minuten vor dem Aufschneiden warten, so dass der Saft nicht ausläuft. Bevor die gekochten Speisen serviert werden, können sie im Backofen auf Mindesttemperatur warm gehalten werden.

DE

10. REINIGUNG UND GEWÖHNLICHE WARTUNG

(WICHTIGER HINWEIS: das Gerät vor jeder Arbeit elektrisch abschalten)

Allgemeine Reinigung

Die Reinigung muss mit kaltem Ofen ausgeführt werden. Emaillierte Teile mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, keine schleifenden Mittel, Stahlwolle oder Säuren verwenden, da sie die Teile beschädigen könnten. Zur Reinigung von Stahl, keine Reinigungsmittel verwenden, die Chlor enthalten (Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, usw.), auch nicht verdünnt. Spezifische handelsübliche Produkte oder etwas warmen Essig benutzen. Mit Wasser sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Die Ofentür nur mit Warmwasser reinigen; den Gebrauch rauer Tücher vermeiden. Speisen (vor allem Saures wie Salz, Essig, Zitrone ...) nicht auf den Edelstahlteilen lassen, da sie sich beschädigen könnten. Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen, da eventuell eindringendes Wasser die Sicherheit des Geräts einschränken

könnte. Keine korrosiven Stoffe (wie z. B. Salzsäure) zum Reinigen der Ablagefläche des Ofens benutzen.

Reinigung des Ofens

Das Ofeninnere sollte am Ende jedes Arbeitstags gereinigt werden. Kochreste können so leichter entfernt werden und man verhindert, dass sie bei der nächsten Benutzung des Ofens verbrennen. Den Ofen sorgfältig mit Warmwasser und Seife oder den speziellen handelsüblichen Produkten reinigen.

Reinigung der Backofentür

Für eine sorgfältigere Reinigung der Backofentür wird empfohlen, wie folgt vorzugehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die Ringe mitgelieferten Bolzen in die Löcher (A) stecken die sich auf den zwei Scharnieren befinden (Abb. 3);



- die Tür etwas heben und herausziehen (Abb. 4);
- die Türe auf umgekehrte Weise in den Sitz wieder einschieben.

Auswechseln der Glühbirne in der Kochzelle

Das Gerät elektrisch abschalten; die Schutzkappe aus Glas abschrauben; die Glühbirne herausschrauben

und mit einer anderen, für hohe Temperaturen geeigneten (300°C) mit folgenden Merkmalen ersetzen:

- Spannung 230/240 V
- Leistung 15 W
- Lampensockel E 14

Die Glaskappe wieder montieren und die Stromversorgung aktivieren.

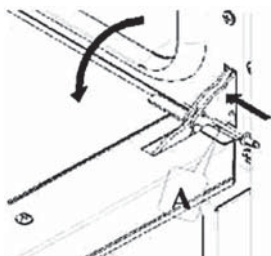


Abb. 3

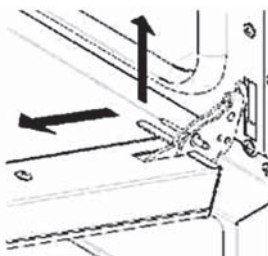


Abb. 4

11. TECHNISCHER KUNDENDIENST

BE Vor dieses Gerät das Werk verlassen hat, ist es von erfahrenem Fachpersonal eingestellt und abgenommen werden, um die besten Betriebsergebnisse zu gewährleisten. Eventuell erforderliche Reparaturen oder Einstellungen müssen mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit unter Einhaltung der national gültigen Sicherheitsvorschriften

ausgeführt werden.

Wenden Sie sich immer an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an unsere nächste Kundendienststelle, und geben Sie die Art der Störung, das Gerätemodell und seine Seriennummer an (siehe Schild mit den „Technischen Daten“ an der Rückseite).

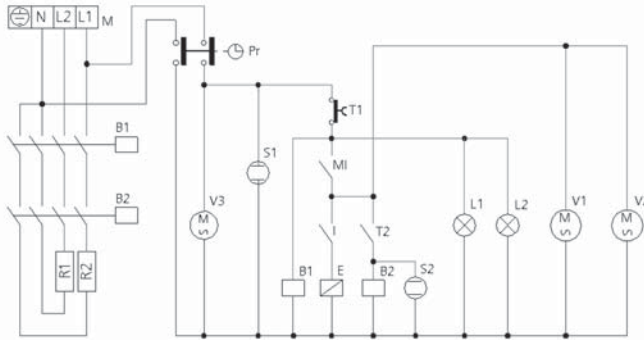
12. INFORMATIONEN ZU DEN VERBRAUCHERN



Gemäß der Richtlinie 2012/19/UE bedeutet das Symbol auf der Apparatur mit dem durchgestrichenen Müllcontainer, dass das Produkt am Ende seines Nutzlebens gesondert von anderem Müll gesammelt werden muss. Der Benutzer muss die Apparatur daher am Ende ihres Lebens entsprechenden Stellen für die differenzierte Sammlung elektrischer und elektronischer Mülls übergeben. Die differenzierte Müllsammlung sowie die spätere

Behandlung, Rückgewinnung und Entsorgung tragen zur Verhinderung von Umwelt- und Gesundheitsschäden bei, die durch eine unkorrekte Müllentsorgung möglich sind, und begünstigen die Produktion von Apparaturen mit rückgewonnenen Werkstoffen. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Benutzer führt zur Anwendung von Verwaltungsanktionen.

13. SCHALTPLÄNE



M Versorgungsklemmbrett
 Pr „Kochende“ - Programmier
 MI Türmikroschalter
 I Befeuchterschalter
 T1 Sicherheitswärmeschalter
 T2 Einstellthermostat
 L1-L2 Ofenlampen

R1-R2 Kreisförmiger Widerstände
 V1-V2 Motorbetriebener Radialventilatoren
 V3 Kühlmotorenlüfter
 E Wassermagnetventil
 B1-B2 Schützspule
 S1 Leuchtmelder Programmierer
 S2 Leuchtmelder Thermostat

14. DIE GARANTIE

Die Garantie ist ungültig, falls der Kunde die Rechnung oder Quittung bzw. den Kaufbeleg nicht vorzeigen kann und die oben angeführten Fristen nicht einhält. Weiterhin ist sie in folgenden Fällen ausdrücklich ungültig:

- 1) Transportschäden;
- 2) falsche oder unkorrekte Installation des Produktes (z. B. aufgrund von ungenügenden Schornsteinen und Abzügen, mit denen das Produkt verbunden ist), unter Bezugnahme auf die dem Produkt anliegenden Anweisungen;
- 3) Mängel oder Defekte der elektrischen und hydraulischen Anlagen und/oder der Gasversorgung;
- 4) Fahrlässigkeit, Nachlässigkeit oder Unfähigkeit beim Gebrauch des Produktes, unter Bezugnahme auf die dem Produkt anliegenden Anweisungen;
- 5) Einsatz des Produktes zu einem anderen Zweck als vorgesehen bzw. nicht mit den Anweisungen konformer Einsatz;
- 6) Handhabung des Produktes;
- 7) Arbeiten am Produkt wie Einstellung und/oder Wartung und/oder Reparatur, die von nicht autorisiertem Personal und/oder mit Nicht-Original-Ersatzteilen ausgeführt sind;

- 8) mangelnde oder nachlässige Wartung des Produktes in Widerspruch zu den Anweisungen;
- 9) Schäden, die durch Feuer, eventuelle Naturereignisse oder Zufälle oder sonstiges nicht von HENDI abhängiges, verursacht sind.

Weiterhin sind von der Garantie ausgeschlossen: die lackierten oder emaillierten Teile, die Drehknöpfe, die Griffe, die beweglichen oder abnehmbaren Plastikteile, die Lampen, die Glasteile, die Schamottesteine und alle eventuellen Zubehörteile. HENDI übernimmt keinerlei Haftung für direkte oder indirekte Schäden, die durch einen Defekt des Produktes verursacht oder Folge der Zwangsunterbrechung seines Gebrauchs sind.

Unter Garantie ausgeführte Reparaturen verlängern oder erneuern die Garantie nicht.

Niemand ist berechtigt, die Bedingungen und Zeiten der Garantie zu ändern oder andere wörtliche oder schriftliche Garantien auszustellen.

Die Garantie gilt nur für Geräte, die in der Europäischen Union installiert sind.

Für Rechtsstreite ist ausschließlich das Gericht Padua zuständig.



Hinweise für den Käufer:

1. das Kochgerät ist ausschließlich für Nahrungsmittelgebrauch konzipiert, wogegen das Heizgerät ausschließlich für das Heizen von Wohnräumen konzipiert ist;
2. die Firma HENDI führt keine Installation von Geräten aus; der Verkäufer, der eine Installation ausführt, haftet direkt dafür;
3. HENDI übernimmt keinerlei Haftung für direkte oder indirekte Personen-, Sach- und Haustierschäden, die durch einen Defekt des Produktes

verursacht oder Folge der Zwangsunterbrechung seines Gebrauchs sind.

HENDI haftet nicht für mögliche Ungenauigkeiten im vorliegenden Handbuch aufgrund von Druck- oder Umschreibungsfehlern. Sie behält es sich vor, von ihr als notwendig oder nützlich betrachtete Änderungen auch im Interesse der Kunden an ihren Produkten anzubringen, ohne die wichtigsten Funktionalitäts- und Sicherheitsmerkmale zu beeinträchtigen.



INDEX

1. TECHNISCH ONDERHOUD	25
2. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN	25
3. TECHNISCHE SPECIFICATIES	26
4. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR	26
5. GEBRUIKSINSTRUCTIES (VOOR DE GEBRUIKER).....	28
6. RESTRISICO'S (VOOR DE GEBRUIKER)	29
7. HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN	29
8. BAKKEN	30
9. BEREIDINGSTIPS.....	30
10. REINIGEN EN ONDERHOUD	31
11. TECHNISCHE ONDERSTEUNING	32
12. INFORMATIE VOOR DE CONSUMENT	32
13. BEDRADING	33
14. DE GARANTIE.....	33

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi-apparaat. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat aansluit, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsvoorschriften aandachtig door.

1. TECHNISCH ONDERHOUD

Een technische controle een of twee keer per jaar helpt de levensduur van het apparaat te verlengen en zorgt voor een betere werking.

Zorg ervoor dat onderhoud alleen en uitsluitend wordt uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

Voor het bestellen van reserveonderdelen of informatie over het apparaat, vermeld altijd het serienummer en model (gegevens vermeld op het plaatje met technische gegevens op de achterkant van de oven).

2. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Erg belangrijk!: bewaar deze gebruiksaanwijzing samen met het apparaat zodat u deze later nog eens door kunt lezen.

Deze waarschuwingen zijn voor uw veiligheid en die van derden opgesteld. Lees ze zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert of gebruikt:

- Als, bij de ontvangst van de goederen, de verpakking is beschadigd, schrijf dan het volgende op de pakbon: "IK GEEF DE VERKOPER HET RECHT OM DE GOEDEREN TE CONTROLEREN", specificeer de schade en zorg ervoor dat de bestuurder een handtekening zet ter acceptatie; stuur daarna binnen 4 kalenderdagen vanaf de datum van ontvangst een schriftelijke vordering naar de verkoper. Na deze periode worden geen vorderingen meer geaccepteerd.
- De temperatuur in het magazijn mag niet lager zijn dan -9°C; anders zullen de thermostaatregelaars (regulatie en veiligheidsthermostaat) van het apparaat beschadigd raken. Wanneer dit verbod niet in acht wordt genomen vervalt elke verantwoordelijkheid van de fabrikant van het apparaat.
- Het apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden gebruikt door gekwalificeerd personeel dat is getraind het apparaat te gebruiken.

- Eventuele wijzigingen aan het elektrisch systeem die moeten worden uitgevoerd om het apparaat te kunnen installeren mogen alleen worden uitgevoerd door erkend personeel.
- Het is gevaarlijk om de eigenschappen van het apparaat te wijzigen of om te proberen de eigenschappen te wijzigen.
- Reinig het apparaat nooit met directe waterstralen, omdat de veiligheidsmechanismen van het apparaat beschadigd kunnen raken als er water in het apparaat loopt
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u onderhoud uitvoert of de over reinigt.
- Plaats geen voorwerpen op het oppervlak van de volledig geopende ovendeur, omdat dit de deurscharnieren onherstelbaar kan beschadigen.
- Probeer niet zelf periodieke controles of reparaties uit te voeren. Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecenter en gebruik alleen originele reserveonderdelen.

N.B.: Bij oneigenlijk of onjuist gebruik en het niet opvolgen van de installatie-instructies vervallen alle verantwoordelijkheden van de fabrikant. In dit verband moeten de richtlijnen in de paragraaf „POSITIONERING” strikt worden nageleefd.

NL



3. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Afmetingen apparaat LxDxH (mm)	790x750x635
Gewicht (Kg)	50,4
Convectie verwarmingselement (kW)	3,0
Max. opgenomen vermogen (kW)	3,4
Voedingsspanning (V)	230V ~50/60Hz
Diameter netsnoer	3x1,5 mm ²
Soort kabel	H07RN-F
Elektrische kabelverbinding	TipoY
Klasse	I
Beschermingsgraad tegen vocht	IPX3
Waterdruk (kPa)	100-200

Het geluidsniveau van het apparaat ligt tijdens gebruik lager dan 70 dB (A).
Het plaatje met "technische gegevens" zit op het achterpaneel van het apparaat.

4. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

NL

De volgende instructies zijn gericht aan de erkende installateur, om ervoor te zorgen dat de installatie, het instellen en onderhoud zo correct mogelijk en volgens de geldende wettelijke voorschriften worden uitgevoerd. Het apparaat mag niet worden aangesloten op het lichtnet als deze handelingen

worden uitgevoerd. Verwijder, voordat het apparaat wordt gebruikt voorzichtig het speciale zelfklevende folie dat de roestvrijstalen onderdelen beschermt. Laat geen lijmresten achter op de oppervlakken. Verwijder lijmresten indien nodig met een geschikt oplosmiddel.

4.1 POSITIONERING

Plaats het apparaat volledig horizontaal op een tafel of soortgelijk oppervlak (de tafel of het oppervlak moet zich minimaal 85 cm boven de vloer bevinden). Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van de wand aan de zijkanen en achterkant, zodat er voldoende natuurlijke ventilatietlucht kan circuleren rond de oven. Het apparaat wordt geventileerd via specifieke openingen op de metalen wanden van de behuizing, dit zorgt voor hoge efficiëntie en een lange levensduur. Om deze

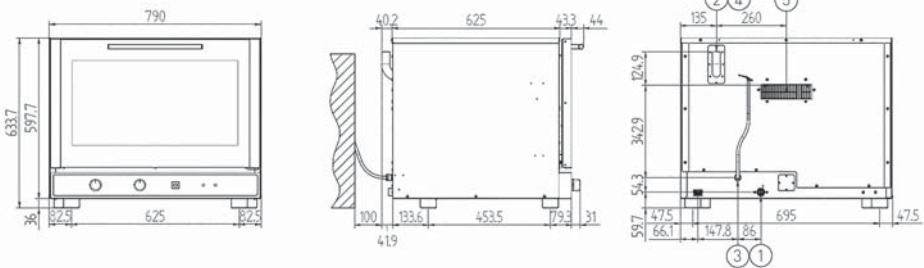
reden is het strikt verboden om deze ventilatieopeningen, zelfs gedeeltelijk of voor korte periodes, te bedekken. Bij het niet in acht nemen van dit specifieke verbod vervalt alle verantwoordelijkheid van de fabrikant en vervallen direct alle garantierechten op het apparaat, omdat de constructieve conformiteit van het apparaat vrijwillig is gecompromitteerd. Daarnaast is het apparaat niet geschikt voor inbouw en voor gegroepeerde positionering met andere identieke apparaten.

4.2 AANSLUITEN OP HET LICHTNET

Het apparaat moet worden aangesloten op het lichtnet volgens de geldende wettelijke voorschriften. Controleer voordat u het apparaat aansluit de volgende zaken:

- de spanning en frequentie van het lichtnet komen overeen met de waardes op het plaatje met technische gegevens op het apparaat;
- het begrenzingsventiel en het systeem kunnen de belasting van het apparaat ondersteunen (zie het plaatje „technische gegevens“);
- het voedingsysteem is voorzien van adequaat aardesysteem volgens de geldende wettelijke voorschriften;
- bij directe aansluiting op het lichtnet moet tussen het apparaat en het lichtnet een meerpolige schakelaar worden geplaatst van overspanningscategorie III (4000 V) voor de gemeten belasting, die voldoet aan de geldende wettelijke voorschriften;

- de meerpolige schakelaar die wordt gebruikt voor het aansluiten moet eenvoudig te bereiken zijn als het apparaat is geïnstalleerd;
- de geel/groene aardedraad wordt niet onderbroken door de schakelaar;
- de voeding mag, als het apparaat in gebruik is, niet meer dan $\pm 10\%$ afwijken van de nominale spanningswaarde;
- zorg ervoor dat het klemmenblok, nadat de stekker van het netsnoer in het stopcontact is gestoken, niet in contact komt met een van de hete delen van de oven.
- als het netsnoer is beschadigd, dan moet deze worden vervangen door de fabrikant, door uw technische ondersteuning of door een erkend vakpersoon om elk risico te vermijden.



- 1 Waterslot 1-weg $\frac{3}{4}$ aansluiting
- 2 Schoorsteen
- 3 Trekontlaster

- 4 Let op! Heet oppervlak.
- 5 Ventilatie openingen niet blokkeren

4.3 AANSLUITEN OP DE WATERLEIDING

Het apparaat moet worden gevoed met onthard drinkwater, met een hardheid van 0,5°F tot 3°F (het is verplicht om een waterontharder te gebruiken om de vorming van kalk in de ovenruimte tegen te gaan) en druk in het bereik van 100 tot 200 kPa (1,0 – 2,0 bar).

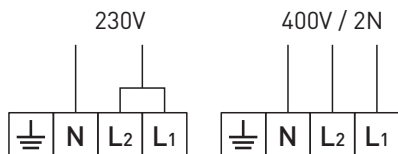
Aansluiting op de waterleiding moet worden gemaakt

via de $\frac{3}{4}$ ” elektromagnetische klep met schroefdraad op de achterkant (aan de onderkant) van het apparaat, passend tussen een mechanisch filter en een aan/uit kraan (laat voordat u het filter aansluit een bepaalde hoeveelheid water wegstromen om eventueel vuil uit de buis af te voeren).



4.4 HET NETSNOER AANSLUITEN

Verwijder het zijpaneel op de achterkant van het apparaat voor toegang tot het klemmenbord. Draai de kabelhouder los laat de kabel erdoor lopen. Plaats de kabel zo dat aardendraad als laatste uit de klem wordt getrokken wanneer er aan de kabel wordt getrokken. Sluit de fasedraad aan op de klemmen die gemarkeerd zijn met de letters "L1" en "L2", de neutrale draad op de klem gemarkeerd met de letter "N" en de aardendraad op de klem gemarkeerd met het symbool \perp volgens het volgende schema:



(dit elektrische aansluitschema is afgedrukt in de buurt van het voedingsklemmenbord). Draai de kabelhouder aan en plaats het zijpaneel terug op de achterkant van het apparaat.

Het apparaat moet worden aangesloten op een equipotentiaal systeem waarvan de efficiëntie eerst moet worden gecontroleerd volgens de geldende wettelijke voorschriften.

Deze aansluiting moet worden gemaakt tussen verschillende apparaten met behulp van de juiste klem die gemarkeerd is met het symbool \perp . De equipotentiaal draad moet een minimale diameter van 2,5 mm² hebben. De equipotentiaalklem zit op de achterkant van het apparaat.

4.5 THERMISCHE BEVEILIGING

NL

Het apparaat is uitgerust met een handmatig te resetten thermische beveiliging. Deze beveiliging beschermt tegen gevaarlijke oververhitting die zou

kunnen ontstaan in het apparaat. Deze beveiliging zit op de achterkant van de oven.

5. GEBRUIKSIINSTRUCTIES (VOOR DE GEBRUIKER)

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of personen met een gebrek aan ervaring en kennis. Tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Bij het eerste gebruiken raden we aan om het apparaat leeg voor ongeveer 1 uur op de maximumtemperatuur te gebruiken. Zo worden onaangename geurtjes door thermische isolatie en vetresten verwijderd.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het enige doel waarvoor het uitdrukkelijk is ontworpen,

d.w.z. het bereiden van voedsel in de oven. Elk ander gebruik wordt als ongeschikt beschouwd.

Het apparaat kan worden gebruikt voor: het bereiden van desserts, pizza's, vlees, vis, groenten, evenals voor het gratineren en opwarmen van gekoelde en bevroren voedsel.

Houd bij het plaatsen van voedsel in de oven een ruimte van minimaal 40 mm tussen de pannen om de luchtcirculatie niet te belemmeren

Gebruik geen pannen met onnodig hoge randen: randen zijn barrières die de circulatie van warme lucht belemmeren.

Verwarm de oven vóór gebruik altijd voor om voedsel gelijkmatig op te warmen.

Doe geen zout op het voedsel in de oven.



6. RESTRISICO'S (VOOR DE GEBRUIKER)

Open de ovendeur na het bereiden van voedsel voorzichtig, zodat de warmte uit de oven niet plotseling vrijkomt en brandwonden kan veroorzaken.

Pas tijdens het gebruik van de oven op voor de hete zones (gemarkeerd op het apparaat) op de behuizing.

Plaats het apparaat op een tafel of soortgelijk oppervlak op een hoogte van minimaal 85 cm van de vloer.

De tafel of het oppervlak moet het gewicht van het apparaat kunnen dragen en het apparaat moet goed op de tafel of het oppervlak kunnen worden geplaatst.

Het apparaat bevat elektrische onderdelen en mag

nooit worden gereinigd met een waterstraal of stoom.

Het apparaat is aangesloten op het lichtnet: voordat u het apparaat probeert te reinigen moet u de stekker uit het stopcontact trekken en de verbinding met het lichtnet verbreken.

Om het verkeerd aansluiten van het apparaat te voorkomen, zijn de aansluitingen voor elektriciteit en water gemarkeerd met identificatieplaatjes.

Gebruik het handvat op de deur niet om het apparaat te verplaatsen (het glazen paneel kan breken). Plaats geen voorwerpen op het oppervlak van de volledig geopende ovendeur, omdat dit de deurscharnieren onherstelbaar kan beschadigen.

7. HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN



Fig. 1



Fig. 2



Indicatorlampje "einde programma"



Indicatielampje temperatuur



Knop luchtbevochtiger

De bereidingstijd instellen

U kunt de oven inschakelen door de programmaknop (Fig. 1) naar het symbool  (continue werking) naar een gewenste bereidingstijd (tot 120 minuten) te draaien. In het tweede geval geeft de oven door automatisch UIT te schakelen aan dat het einde van de bereidingstijd is bereikt.

De bereidingstemperatuur instellen

Draai de thermostaatknop (Fig. 2) naar de gewenste bereidingstemperatuur.

Luchtbevochtiger-toets

Druk voor een paar seconden op deze toets om damp te produceren in de oven terwijl de oven in werking is en de binnenruimte warm is.



Indicatielampje thermostaat

Het oranje indicatorlampje van de thermostaat gaat UIT als de ingestelde temperatuur wordt bereikt in de ovenruimte. Het lampje gaat weer aan als de thermostaat geactiveerd om deze temperatuur te herstellen.

Indicatorlampje "einde programma"

Het groene indicatorlampje geeft aan dat de oven in bedrijf is en de bereidingstijd is geactiveerd.

Interne lamp oven

Deze lamp is altijd aan als de oven in bedrijf is.

De oven uitschakelen

Draai de programmaknop en de thermostaatknop naar de stand UIT. Als u klaar bent met het gebruik van de oven, schakel de aan/uit kraan van het water dan uit en trek de stekker uit het stopcontact.

8. BAKKEN

Om voedsel in de oven te bereiden moet u, voordat u het voedsel in de oven plaatst, eerst de oven voorverwarmen naar de gewenste temperatuur. Plaats het voedsel in de oven als deze de temperatuur heeft bereikt en controleer de bereidingstijd. Schakel de oven 5 minuten voordat de theoretische tijd is bereikt uit om de opgeslagen warmte te benutten.

Bereiden met convectie

Het water druppelt in een condensbak achter het rooster van de luchtbehuizing. Kan op twee manieren worden geactiveerd: met knop of met draaiknop.

Ideaal voor recepten die vochtigheid vereisen (bijvoorbeeld gebraden vlees).

Activeer de oven en draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur.

Ontdooien

Activeer de oven en draai de thermostaatknop naar de stand UIT.

Bevochtiging

Druk terwijl de oven in bedrijf is op de bevochtigings-toets om stoom te genereren in de reeds verwarmde ovenruimte.

9. BEREIDINGSTIPS

Bereiden met convectie

Warmte wordt door voorverwarmde lucht die geforceerd wordt te circuleren in de ovenruimte overgebracht naar het voedsel. De warmte bereikt snel en gelijkmatig alle delen van de ovenruimte, waardoor verschillende soorten voedsel gelijktijdig bereid kunnen worden (mits ze dezelfde bereidingstemperatuur hebben) op verschillende platen zonder dat smaak en geur mengen. Bereiden met convectie is vooral handig om snel voedsel te ontdooien, voor het steriliseren van conserven en drogen van champignons en fruit.

Bereiden van desserts

Desserts vereisen een zeer hoge temperatuur (meestal van 150 tot 200°C) en een voorverwarmde oven (ongeveer tien minuten). De ovendeur mag niet worden geopend tot ten minste 3/4 van de bereidingstijd is verstreken. Geklopt deeg moet moeilijk los te maken zijn van een lepel, omdat de kooktijd nutteloos zou worden verlengd wanneer het deeg te vloeibaar is.

Bereiden van vlees

Vlees dat u wilt bereiden moet ten minste 1 Kg wegen om te voorkomen dat het teveel uitdroogt. Voor het 'rare' bereiden van erg mals, rood vlees (goed gebakken aan de buitenkant, maar sappig van binnen) is een korte bereidingstijd op hoge temperatuur (200-250°C) benodigd. De ingrediënten voor de jus moet alleen direct in de pan worden geplaatst als de bereidingstijd kort is, anders moeten ze tijdens het laatste half uur worden toegevoegd. U kunt de mate van bakken controleren door het vlees samen te drukken met een lepel: als

het vlees niet meegeeft, dan is het juist gekookt. Voor rosbief en filet, die van binnen roze moeten blijven, moet de bereidingstijd zeer kort zijn. Vlees kan op een bord dat geschikt is voor ovens worden geplaatst of rechtstreeks op de grill. Plaats in het laatste geval een lade onder de grill om de jus op te vangen. Als het bakken is voltooid, raden we aan 15 minuten te wachten voordat u het vlees snijdt, zodat de jus niet uit het vlees loopt. De gerechten kunnen voordat ze worden opgediend in de oven warm worden gehouden op minimumtemperatuur

10. REINIGEN EN ONDERHOUD

(WAARSCHUWING: Haal de stekker uit het stopcontact voordat u deze handelingen uitvoert)

Reinigen algemeen

Reinig de oven als deze koud is. Was geëmailleerde onderdelen met een lauw sopje. Gebruik geen schuurmiddelen, staalwol of zuur, die de onderdelen kunnen beschadigen. Gebruik geen producten die die chloor (bleekmiddel, zoutzuur, etc.) bevatten, zelfs indien verdund. Gebruik specifieke commerciële producten of wat warme azijn. Grondig spoelen met water en drogen met een droge en zachte doek. Reinig de glazen deur van de oven alleen met warm water, en gebruik geen ruwe doeken. Laat geen voedsel (vooral zure voedingsmiddelen, zoals zout, azijn, citroen, etc.) achter op de roestvrijstalen onderdelen, omdat die kunnen beschadigen. Was het apparaat niet met directe waterstralen, omdat de veiligheidsmechanismen van het apparaat beschadigd kunnen raken als er water in het apparaat loopt. Gebruik geen schurende stoffen (bijv. zoutzuur) voor het reinigen van het oppervlak waarop de oven is geplaatst.

De oven reinigen

Het is een goede gewoonte de ovenruimte elke dag nadat het apparaat is gebruikt te reinigen. Zo zal het eenvoudiger zijn kookresten te verwijderen en te voorkomen dat kookresten aanbranden wanneer de

oven weer wordt gebruikt. Reinig de oven zorgvuldig met een warm sopje of met geschikte commerciële producten.

De ovendeur reinigen

Om de ovendeur grondig te reinigen wordt aanbevolen als volgt te werk te gaan:

- open de deur volledig;
- steek de meegeleverde stoppen in de gaten "A" op de scharnieren (Fig. 4);
- til de deur voorzichtig op en trek de deur naar u toe (Fig. 5);
- plaats de deur in omgekeerde volgorde terug op zijn plaats.

De ovenlamp vervangen

Schakel het apparaat elektrisch uit; schroef de glazen beschermkap los; schroef de lamp los en vervang de lamp door een andere lamp geschikt voor gebruik bij hoge temperaturen (300°C), met de volgende eigenschappen:

- Spanning 230/240 V
- Vermogen 15 W
- Fitting E 14

Plaats de glazen kap terug en schakel het apparaat in.



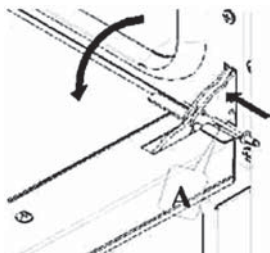


Fig. 4

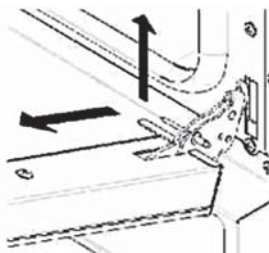


Fig. 5

11. TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Voordat het apparaat de fabriek heeft verlaten, is het volledig ingesteld en getest door erkend vakpersoneel, om de beste operationele resultaten te garanderen. Alle reparaties en aanpassingen moeten met veel zorg en aandacht worden uitgevoerd in overeenstemming met geldende nationale veiligheidsvoorschriften. Neem altijd contact

op met uw dealer of het dichtstbijzijnde servicecentrum, beschrijf het probleem en vermeld het model en serienummer (op het typeplaatje op het achterpaneel).

Voor onderhoud kan de gebruiker contact opnemen met HENDI door te bellen met de telefoonnummers op de omslag.

12. INFORMATIE VOOR DE CONSUMENT

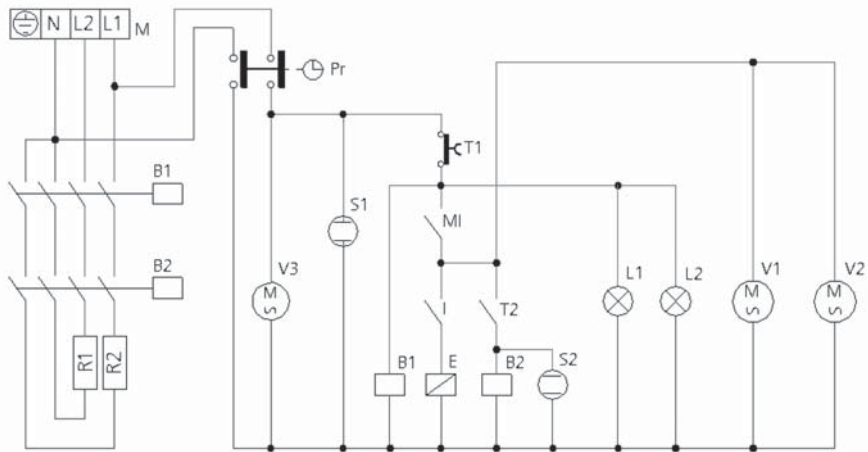
NL



Volgens richtlijn 2002/96/EC betekent het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak op het apparaat dat het apparaat aan het einde van zijn leven moet worden gescheiden van het overige afval. De gebruiker moet het apparaat inleveren op een geschikte plaats voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparatuur. De gescheiden inzameling van afval en daaropvolgende

behandeling, terugwinning en verwijdering leveren een bijdrage aan het produceren van andere apparatuur met gerecyclede materialen en het verminderen van negatieve effecten op het milieu en de publieke gezondheid die anders veroorzaakt zou worden door het onjuist beheren van afval. Als de gebruiker het product onjuist verwijderd, zullen administratieve sancties worden toegepast.

13. BEDRADING



M Stroom klemmenbord
Pr Knop "einde programma"
MI Microschakelaar deur
I Schakelaar luchtbevochtiger
T1 Veiligheidsthermostaat
T2 Regelthermostaat
L1-L2 Verlichtingslampen

R1-R2 Cirkelvormige verwarmingselementen
V1-V2 Gemotoriseerde radiaalventilatoren
V3 Gemotoriseerde luchtventilatoren
E Elektromagnetische klep water
B1-B2 Relaisspoelen
S1 Indicatielampje programma
S2 Indicatielampje thermostaat

14. DE GARANTIE

Uw apparaat is gedekt door garantie. De verkoper zal alleen die delen die defect zijn door een fabricagefout, kosteloos voor de klant, vervangen of repareren (en zijn beslissing is definitief) op voorwaarde dat, op straffe van verval:

- voor huishoudelijke apparatuur, meldt de klant het defect binnen twee maanden vanaf de datum waarop hij/zij het defect heeft ontdekt en in ieder geval binnen 2 jaar vanaf de datum van aankoop;
- voor professionele apparatuur, meldt de klant het defect binnen 8 dagen vanaf de datum waarop hij/zij het defect heeft ontdekt en in ieder geval binnen 12 maanden vanaf de datum van aankoop,
- per aangetekende brief met ontvangstbevestiging en bijvoeging van de factuur of de bon als aankoopbewijs.

- Afgezien van het geval waarin de klant geen factuur of bon als aankoopbewijs kan overhandigen of het geval waarin er aan geen van de bovenstaande voorwaarden kan worden voldaan, wordt garantie in de volgende gevallen nadrukkelijk uitgesloten:
- defecten of schade veroorzaakt door het transport;
- verkeerde of onjuiste installatie van het product (bijvoorbeeld door onvoldoende diepgang van het rookkanaal of de uitlaten) in het licht van de instructies in de met het product meegeleverde handleiding;
- ontoereikende of abnormale elektrische-, hydraulische- en/of gasvoorzieningen;



- onvoorzichtigheid, onachtzaamheid of onbekwaamheid bij gebruik van het product in het licht van de instructies in de handleiding die is meegeleverd met het product;
- gebruik van het product voor andere doelen dan het beoogde doel of in ieder geval op een manier die niet overeenstemt met de instructies in de handleiding die is meegeleverd met het product;
- knoeien met het product;
- aanpassingen en/of onderhoud en/of reparaties uitgevoerd door ongeautoriseerd personeel en/of met niet-originele reserveonderdelen;
- ontoereikend of onzorgvuldig onderhoud van het product dat in contrast staat met de instructies in de handleiding die is meegeleverd met het product;
- schade veroorzaakt door brand, natuurrampen en ongelukken, alsmede alle oorzaken die niet kunnen worden toegeschreven aan HENDI

Waarschuwing voor de koper:

1. Het kooktoestel is uitsluitend bedoeld voor kookdoeleinden, terwijl het verwarmingsapparaat alleen is bedoeld voor het verwarmen van woonomgevingen;
2. HENDI installeert geen apparaten; verkopers die installaties uitvoeren zijn zelf verantwoordelijk voor die installaties;
3. HENDI kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor enige schade, direct of indirect, aan mensen, huisdieren of eigendommen die door een defect van het product of als gevolg van niet-gebruik van het product wordt veroorzaakt.

De garantie sluit uitdrukkelijk uit: gelakte of geëmailleerde onderdelen, knoppen, handvaten, beweegbare of verwijderbare plastic onderdelen, lampen, glazen onderdelen, vuurvaste materialen en accessoires.

HENDI kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor enige schade, direct of indirect, veroorzaakt door het kapot gaan van het product of als gevolg van niet-gebruik.

Eventuele reparaties uitgevoerd tijdens de garantieperiode zorgen er niet voor dat de garantie wordt verlengd of hernieuwd.

Niemand is bevoegd om de bepalingen en voorwaarden van de garantie te wijzigen of om nieuwe mondelinge of schriftelijke garanties af te geven.

De garantie is alleen geldig voor apparaten geïnstalleerd in de Europese Unie.

Elk geschil zal worden beslecht door de bevoegde rechter in Padua.

De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele onjuistheden door drukfouten of fouten bij het kopiëren van deze handleiding. De fabrikant behoudt zich het recht voor de producten naar eigen goeddunken aan te passen, ook in het belang van de gebruiker, zonder de belangrijkste kenmerken van functionaliteit en veiligheid te beïnvloeden.



SPIS TREŚCI

1. PRZEGLĄDY TECHNICZNE	37
2. INFORMACJE OGÓLNE	37
3. DANE TECHNICZNE	38
4. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA	38
5. INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA	41
6. POZOSTAŁE ZAGROŻENIA (DLA UŻYTKOWNIKA).....	41
7. JAK KORZYSTAĆ Z PANELU STEROWANIA	42
8. GOTOWANIE	43
9. RADY DOTYCZĄCE SPOSOBÓW GOTOWANIA	43
10. MYCIE BIEŻĄCE I UTRZYMANIE W ODPOWIEDNIM STANIE...	44
11. BEZPIECZEŃSTWO TECHNICZNE URZĄDZENIA	45
12. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW URZĄDZENIA DOTYCZĄCE UTYLIZACJI URZĄDZENIA	45
13. SCHEMAT ELEKTRYCZNY	46
14. OGRANICZENIA WYNIKAJĄCE Z GWARANCJI.....	47

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

1. PRZEGLĄDY TECHNICZNE

Systematyczne przeglądy techniczne, przeprowadzane jeden, dwa razy rocznie w sposób znaczący przyczynią się do wydłużenia życia urządzenia i zapewnią optymalną jego pracę. Należy się upewnić, że serwis przeprowadzany jest wyłącznie przez autoryzowany i wyszkolony personel. Przy

ewentualnym zamawianiu części zamiennych lub pozyskaniu innych informacji o urządzeniu podawać należy zawsze model i numer seryjny (dostępne na tabliczce znamionowej, znajdującej się z tyłu na obudowie urządzenia).

2. INFORMACJE OGÓLNE

Niniejsze informacje zostały opracowane ze względu na bezpieczeństwo użytkownika oraz innych osób i zalecamy uważne jej przeczytanie przed zainstalowaniem i użyciem pieca.

Niniejszą instrukcję należy przechowywać razem z piecem do przyszłego wykorzystania. W przypadku zgubienia, należy zwrócić się bezpośrednio do producenta po jego kopię.

- Jeśli w momencie otrzymania towaru opakowanie jest uszkodzone, należy bezwzględnie spisać protokół szkody w obecności kuriera. W przeciwnym wypadku reklamacja dotycząca uszkodzenia pieca nie będzie rozpatrywana.
- Piec został stworzony do gotowania i podgrzewania żywności i nie należy go używać do jakichkolwiek innych celów.
- Niniejszy piec został skonstruowany do stosowania przez profesjonalistów i mogą z niego korzystać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy po przeszkoleniu, najlepiej potwierdzonym własnoręcznym podpisem osób przeszkolonych. Pieca nigdy nie wolno pozostawiać włączonego bez nadzoru.
- W przypadku usterek lub słabego działania piec należy wyłączyć, zamknąć zawór doprowadzenia wody, wyłączyć z gniazda sieciowego i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Wszystkie czynności montażowe i rozruchowe

muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanego instalatora, zgodnie z instrukcją producenta oraz z zastosowaniem obowiązujących krajowych standardów.

- Aby przeprowadzić okresową konserwację oraz naprawy należy skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym oraz należy upewnić się, że używane są oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie tej instrukcji automatycznie powoduje utratę wszelkich praw do gwarancji.
- Przed podjęciem jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem i/lub serwisem odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i odczekać aż ostygnie
- Opuszczonych drzwi pieca nie wolno używać jako półki - ryzyko wypadku i nieodwracalnego uszkodzenia zawiasów.
- Okresowe przeglądy i naprawy przeprowadzać może wyłącznie autoryzowany i przeszkolony serwis. Używać wyłącznie oryginalnych części.

UWAGA: Niewłaściwe i nieprawidłowe użytkowanie oraz nieprzestrzeganie instrukcji instalacji zwalnia producenta oraz sprzedawcę od wszelkiego rodzaju odpowiedzialności. W tym sensie, należy także ściśle przestrzegać instrukcji podanych w punkcie „UMIĘJSCOWIENIE”.

PL



- Jeśli urządzenie magazynowane było w temperaturze poniżej 0°C (minimalna dozwolona temperatura to -9°C), przed uruchomieniem należy odczekać, aż temperatura urządzenia przekroczy +10°C.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy

zdjąć specjalną folię ochronną znajdującą się na częściach ze stali nierdzewnej, nie pozostawiając śladów kleju na powierzchni. W razie potrzeby należy niezwłocznie usunąć pozostałości kleju za pomocą odpowiedniego, niepalnego rozpuszczalnika (np. acetonu).

3. DANE TECHNICZNE

Wymiary zewnętrzne [szer. x głęb. x wys.] mm	790x750x635
Waga (Kg)	50,4
Moc grzałki konwekcyjnej (kW)	3,0
Maksymalna moc podłączeniowa (kW)	3,4
Napięcie (V) / Częstotliwość (Hz)	230V ~50/60Hz
Power cable diameter	3x1,5 mm ²
Typ kabla zasilającego	H07RN-F
Rodzaj podłączenia	TipoY
Klasa elektryczna	I
Współczynnik szczelności	IPX3
Ciśnienie wody zasilającej (kPa)	100-200

Poziom hałasu pracującego urządzenia wynosi mniej niż 70 dB (A).

Tabliczka znamionowa z parametrami znajduje się na obudowie urządzenia.

4. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA

Następujące instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego instalatora. Mają umożliwić poprawną instalację, podłączenie do zasilania i źródła wody zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa w miejscu instalacji urządzenia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ludzi i zwierząt oraz uszkodzenie mienia wynikające z błędów instalacyjnych. Ponadto, producent nie ponosi odpowiedzialności za awarie urządzenia spowodowane przez nieprawidłową instalację.

4.1 UMIEJSCOWIENIE

Należy sprawdzić miejsce instalacji urządzenia w celu zapewnienia, że przejścia (drzwi i korytarze) są wystarczająco szerokie do swobodnego wniesienia pieca do pomieszczenia. Urządzenie należy umieścić na idealnie poziomej powierzchni (najlepiej pod wyciągiem), **nigdy na podłodze**. W wypoziomowaniu urządzenia pomogą dostarczane nóżki. Nóżki na czas transportu wkładane są do komory pieca. (Wysokość stołu/blatu musi być min. 85 cm od posadzki). Jeśli piec ustawiany jest ręcznie, przenosić go muszą przynajmniej dwie osoby, ponieważ waży 53 kg.

Aby ułatwić dostęp powietrza i umożliwić swobodną cyrkulację wokół urządzenia, należy pozostawić przynajmniej 10 cm pomiędzy tylnym panelem urządzenia a ścianą i pomiędzy prawą i lewą stroną urządzenia a ścianą lub innymi urządzeniami. Wentylacja grawitacyjna niezbędna do wydajnej pracy pieca zapewniona jest dzięki otworom w ściankach

obudowy zewnętrznej. Z tego powodu surowo zabronione jest zastąpienie tych otworów wentylacyjnych, nawet częściowo lub na krótki czas. **Nieprzestrzeganie tego konkretnego zakazu zwalnia producenta urządzenia z wszelkiej odpowiedzialności i ze skutkiem natychmiastowym unieważnia gwarancję dla danego urządzenia**, ponieważ nastąpiło celowe naruszenie zgodności konstrukcyjnej urządzenia.

Jeśli urządzenie instalowane jest w pobliżu ścian, blatów, półek lub podobnych elementów, nie mogą być one łatwopalne ani wrażliwe na wysokie temperatury, w przeciwnym wypadku powinny być zabezpieczone ognioodpornym materiałem.

W każdym przypadku należy ściśle przestrzegać norm przeciwpożarowych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy ani do instalacji wraz z innymi urządzeniami.

4.2 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

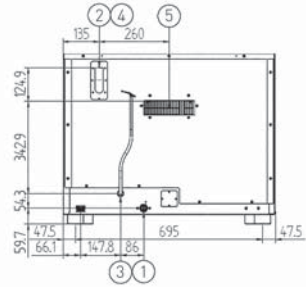
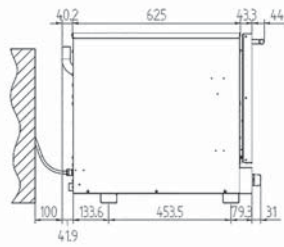
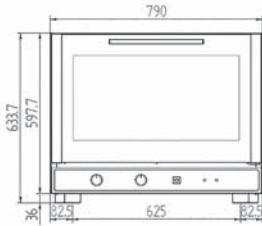
Podłączenie do sieci musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przed podłączeniem należy upewnić się, że:

- napięcie i częstotliwość układu zasilania są zgodne z wartościami na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia;
- zawór bezpieczeństwa oraz układ są w stanie utrzymać obciążenie urządzenia (patrz dane na tabliczce znamionowej);
- układ zasilania ma odpowiednie przyłączenie uziemienia zgodne z obowiązującymi przepisami;
- przy bezpośrednim podłączeniu do sieci należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy pomiędzy urządzeniem, a siecią, z minimalnym

odstępem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, o rozmiarze odpowiednim do obciążenia, zgodny z obowiązującymi przepisami (np. automatyczny wyłącznik magnetyczno-termiczny);

- dostęp do wyłącznika wielobiegunowego zastosowanego do podłączenia musi być łatwy także po zainstalowaniu urządzenia;
- żółto-zielony przewód uziemienia nie może być przerywany przez przetątnik;
- napięcie zasilania nie może odbiegać od wartości znamionowe o $\pm 10\%$ podczas pracy urządzenia;
- po umieszczeniu przewodu zasilania do zespołu listew zaciskowych przewód nie styka się z żadnymi gorącymi częściami kuchni.





- 1 Przyłącze wody pitnej (elektrozawór z gwintem 3/4")
- 2 Ujście pary wodnej
- 3 Przyłącze elektryczne
- 4 UWAGA! gorące powierzchnie
- 5 Otwory wentylacyjne – nie zastępować

4.3 DOPROWADZENIE WODY DO PIECA

Do pieca musi być dostarczana zmiękczonej woda pitna, o twardości 0,5 do 5° (obowiązkowo należy używać filtrów zmiękczających wodę aby ograniczyć odkładanie się kamienia kottowego w komorze pieczenia). Ciśnienie wody musi mieścić się w zakresie 100 do 200 kPa (1,0 - 2,0 bara). Jeśli ciśnienie wody przekracza 2,0 bara, należy zamontować reduktor ciśnienia od strony dopływu. Jeśli ciśnienie wynosi mniej niż 1,0 bara, należy użyć

pompy ciśnienia, aby zwiększyć ciśnienie. Podłączenie do wodociągu wykonywane jest za pomocą gwintowanego zaworu elektromagnetycznego 3/4" znajdującego z tyłu urządzenia (u dołu, patrz rys. nr 1), oraz poprzez zamocowanie filtra z kurkiem odcinającym (przed podłączeniem filtra należy spuścić trochę wody, aby usunąć zanieczyszczenia z rury).

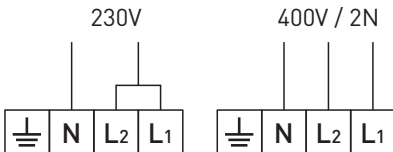
4.4 PODŁĄCZENIE PRZEWODU ZASILANIA

Aby uzyskać dostęp do tablicy zaciskowej, należy zdjąć tylną część obudowy urządzenia. Należy poluzować zacisk przewodu z tyłu urządzenia i przeprowadzić przewód do najbliższej tablicy zaciskowej. Ułożyć przewody na tablicy zaciskowej tak, aby przewód uziemienia był ostatnim odłączanym od swojego zacisku w przypadku nieprawidłowego przewodzenia.

Podłączyć przewody fazowe do zacisków oznaczonych „L1” i „L2”, łączący przewód neutralny do zacisku oznaczonego „N”, a przewód ochronny do zacisku oznaczonego symbolem \perp jak przedstawiono na poniższym schemacie,

[schemat podłączenia dostępny jest także obok tablicy zaciskowej]. Docisnąć zacisk przewodu z tyłu urządzenia (u dołu) i założyć element obudowy pieca ponownie. Parametry przewodu muszą być zgodne z podanymi w tabeli Dane techniczne (pkt 3). Urządzenie należy podłączyć do **układu ekwipotencjalnego** po sprawdzeniu jego wydajności zgodnie z bieżącymi przepisami.

To połączenie należy wykonać pomiędzy różnymi urządzeniami za pomocą specjalnego zacisku oznaczonego symbolem \perp . Przewód ekwipotencjalny musi mieć minimalny przekrój 2,5 mm². Zacisk ekwipotencjalny znajduje się z tyłu urządzenia.



4.5 TERMICZNY WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie posiada termostat bezpieczeństwa z ręcznym resetem. Zabezpiecza on przed zbyt niebezpieczną nadmierną temperaturą, która mogłaby

być przypadkowo generowana w urządzeniu. Znajduje się on na tylnej części pieca.

5. INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA

Korzystając z pieca po raz pierwszy należy uruchomić go bez wsadu na minimalnej temperaturze na około godzinę. W ten sposób zostaną wyeliminowane wszelkie nieprzyjemne zapachy spowodowane rozgrzewaniem się izolacji termicznej oraz pozostałościami smaru po montażu.

Urządzenie należy wykorzystywać wyłącznie do celów, do których zostało wyraźnie przeznaczone, tj. przyrządzanie potraw w piecu — wszelkie inne zastosowania są niewłaściwe.

Urządzenie może być używane do przyrządzania takich potraw jak pizza, mięso, ryby, warzywa, a także do zapiekania i do ponownego uzdatniania art. spożywczych chłodzonych i mrożonych.

Umieszczając potrawy w komorze pieczenia, należy

pozostawić co najmniej 40 mm odstępu pomiędzy naczyniami, aby nie ograniczać przepływu powietrza.

Nie stosować naczyń o krawędziach wyższych, niż to konieczne: krawędzie działają jak bariery uniemożliwiające cyrkulację gorącego powietrza.

Rozgrzać piec przed każdym użyciem, aby zapewnić jego najwyższą wydajność.

Aby pieczenie było jak najbardziej równomierne, potrawę należy rozkładać równomiernie w każdym naczyniu, biorąc pod uwagę wielkość kawałków, warstw oraz grubość.

Nie solić potraw, gdy znajdują się w komorze pieczenia.

6 POZOSTAŁE ZAGROŻENIA (DLA UŻYTKOWNIKA)

Po pieczeniu należy ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby zapobiec gwałtownemu wydostaniu się gorąca, które może spowodować oparzenia. Gdy piec jest włączony, należy zwracać uwagę na gorące strefy (oznaczone na urządzeniu) jego zewnętrznej powierzchni

Umieścić urządzenie na blacie lub podobnym podparciu na wysokości co najmniej 85 cm od podłogi. Blat lub podparcie musi mieć możliwość utrzymania ciężaru maszyny i prawidłowo ją obudowywać.

Urządzenie zawiera części elektryczne, które nie mogą być myte strumieniem wody lub pary.

Urządzenie jest potężne do sieci elektrycznej: przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia, serwisowania itp. urządzenie bezwzględnie odłączyć od sieci elektrycznej i odczekać aż ostygnie.

Aby uniknąć błędnego połączenia urządzenia, odpowiednie połączenia elektryczne i wodne są oznakowane.

Nie używać uchwytu drzwi do przenoszenia pieca.

Nie wolno ustawiać na wewnętrznej stronie uchylonych drzwi żadnych przedmiotów – mogą one trwale uszkodzić zawiasy.



7. JAK KORZYSTAĆ Z PANELU STEROWANIA



Rys. 1
Pokrętło programatora.
Umożliwia start urządzenia.



Rys. 2
Pokrętło termostatu.
Umożliwia ustawić żądaną
temperaturę w komorze pieca

Panel sterowania - legenda symboli:



Pokrętło = ustawianie czasu gotowania / Lampka = cykl gotowania w toku




Pokrętło = ustawianie żądanej temperatury / Lampka = załączona grzałka



Przycisk nawilżania ręcznego komory

Programowanie czasu gotowania

Aby uruchomić piec, obrócić pokrętło programatora (Rys. 1), zgodnie z symbolem  (praca ciągła) lub zgodnie z wybranym czasem gotowania (do 120 minut). Piec wyłączy się automatycznie po upływie zadanego czasu, chyba, że wybierzemy pracę ciągłą. Lampa czasu zgaśnie.

Programowanie temperatury gotowania


Obróć pokrętło termostatu (Rys. 2) i ustaw jego wskaźnik na żądanej temperaturze.

Dodawanie pary do komory pieca

Para wytwarzana jest z wody, podawanej na specjalną rynienkę, zlokalizowaną za deflektorem w pobliżu grzałki. Aby wytworzyć i dodać parę podczas pracy należy pieca przyduścić przycisk nawilżania. Para jest tak długo wytwarzana jak długo przycisk jest wduszony. Zwalniając przycisk dalszy

proces tworzenia pary jest przerwany.

Lampka termostatu

Pomarańczowa lampka termostatu (temperatury ) zgaśnie, gdy zostanie osiągnięta zaprogramowana temperatura wewnątrz komory pieca. Zaświeci się ponownie, gdy termostat ponownie załączy grzałkę.

Kontrolka zasilania

Świecąca zielona lampka oznacza, że piekarnik podłączony jest do sieci elektrycznej.

Wewnętrzne światło

Światło świeci się zawsze, gdy kuchenka pracuje.

Aby wyłączyć piekarnik

Przekręć pokrętła programatora i termostatu na „0”. Zakręć zewnętrzny kurek wody oraz główny wyłącznik prądu.



8. GOTOWANIE

Przed włożeniem pojemników GN z potrawami do komory pieca, zaleca się rozgrzać piec do wymaganej temperatury. Gdy piec osiągnie temperaturę, umieścić żywności i sprawdzić czas gotowania.

Wyłączyć piec 5 minut przed czasem teoretycznym w celu odzyskania zakumulowanego w komorze pieca ciepła.

Konwekcja (termoobieg)

Ciepło przenoszone jest do żywności poprzez podgrzane powietrze, które krąży w komorze pieca dzięki wentylatorowi. Ciepło szybko i równomiernie dociera do wszystkich części komory, umożliwiając jednoczesne gotowanie różnych rodzajów żywności (pod warunkiem, że mają taką samą temperaturę gotowania), umieszczonych w GN-ach na różnych poziomach bez mieszania się smaków i zapachów. Gotowanie z konwekcją jest szczególnie wygodne dla szybkiego rozmrażania potraw, do sterylizacji konserw i suszenia grzybów i owoców.

9. RADY DOTYCZĄCE SPOSOBÓW GOTOWANIA

Ciepło przenoszone jest do żywności poprzez podgrzane powietrze, które krąży w komorze pieca dzięki wentylatorowi. Ciepło szybko i równomiernie dociera do wszystkich części komory, umożliwiając jednoczesne gotowanie różnych rodzajów żywności (pod warunkiem, że mają taką samą temperaturę gotowania), umieszczonych w GN-ach na różnych poziomach bez mieszania się smaków i zapachów. Gotowanie z konwekcją jest szczególnie wygodne dla szybkiego rozmrażania potraw, do sterylizacji konserw i suszenia grzybów i owoców.

Pieczenie ciast

Ciasta wymagają bardzo wysokiej temperatury pieczenia (zwykle od 150°C do 200 °C) i nagrzanego uprzednio pieca (około dziesięciu minut przed włożeniem deseru). Drzwi pieca nie mogą być otwarte

Rozmrażanie

Pokrętko termostatu (rys. 2) ustaw na „0” (zero). Pokrętłem programatora (rys. 1) włącz piec.

Dodawanie pary do komory pieca

Aby wytworzyć i dodać parę podczas pracy należy pieca przydusić przycisk nawilżania na kilka sekund. Para jest tak długo wytwarzana jak długo przycisk jest wduszony. Zwalniając przycisk dalszy proces tworzenia pary jest przerwany. Zbyt długie dodawanie pary może spowodować zbieranie się wody na dnie pieca. UWAGA: piec nie jest wyposażony w odpływ.

przed upływem co najmniej 3/4 czasu gotowania. W przeciwnym wypadku cisto może opaść i nawet przedłużenie czasu pieczenia nie uratuje ciasta.

Gotowania mięsa i ryb

Mięso do gotowania powinno ważyć co najmniej 1 kg, aby temu zapobiec nadmiernemu i szybkiemu wysuszeniu. Dla rostbefu i filetów, które muszą pozostać różowe w środku, czas gotowania musi być bardzo krótki przy jednocześnie dużej temperaturze (200-250°C). Po zakończeniu gotowania, radzimy poczekać do 15 minut przed krojeniem mięsa tak, aby sos nie wypłynął z mięsa. Przed serwowaniem upieczonego mięsa zaleca się je utrzymywać w niskiej temperaturze w komorze pieca.



10. MYCIE BIEŻĄCE I UTRZYMANIE W ODPOWIEDNIM STANIE

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do mycia pieca odłączyć go od zasilania i poczekać aż piec ostygnie.

Czyszczenie pieca jest dozwolone, gdy piec ostygnie po pracy i jest zimny. Umyć części letnią wodą i mydłem, nie używać materiałów ściernych, myjek metalowych lub kwasów, które mogą zniszczyć urządzenie. Do czyszczenia elementów stalowych, nie używać produktów zawierających chlor (podchloryn sodu, kwas solny, etc), nawet po rozcieńczeniu. Dokładnie spłukać wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Wyczyść szklane drzwi pieca tylko ciepłą wodą, i nie używać szorstkich szmatek. Nie dopuścić aby resztki i pozostałości żywności (zwłaszcza kwasów spożywczych takich jak sól, ocet, cytryna, itp.) pozostawały w komorze lub na obudowie lub innych częściach pieca wykonanych ze stali nierdzewnej, ponieważ mogą zniszczyć te powierzchnie. Mycie urządzenia bezpośrednim strumieniem wody jest ZABRONIONE. Może to wpłynąć na bezpieczeństwo osób obsługujących piec (przebiecia elektryczne, zwarcia itp.). Nie stosować substancji żrących (np. kwasu solnego), do czyszczenia jakichkolwiek części pieca konwekcyjno-parowego.

Czyszczenie komory pieca

Dobłą praktyką jest, aby oczyścić komorę pieca na koniec każdego dnia pracy. W ten sposób łatwiej będzie usunąć pozostałości gotowania, zapobiegając ich przypiekaniu do ścianek komory pieca, gdy piekarnik jest dalej używany. Wyczyścić dokładnie w ciepłej wodzie z mydłem lub z odpowiednich neutralnych produktów.

Czyszczenie drzwi piekarnika

Do czyszczenia drzwi piekarnika wykonaj następujące czynności:

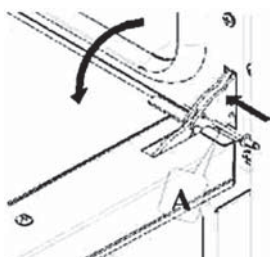
- W petni otworzyć drzwi (rys.4)
- Zgodnie z rysunkiem nr 5 ostrożnie wyczep zawiasy
- Unieś delikatnie drzwi i wyciągnij ku sobie.

Wymiana lampy komory pieca

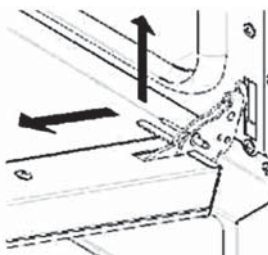
- odłączyć piec od zasilania elektrycznego głównym wyłącznikiem bezpieczeństwa ,
- odkręcić osłonę szklaną, wykręcić żarówkę i zastąpić ją na nową o odpowiednich parametrach dostosowaną do wysokich temperatur (+300°C),
- założyć osłonę szklaną żarówki i podłączyć ponownie piec do zasilania elektrycznego.

Parametry żarówki:

- Napięcie 230/240 V
- Moc 15 W
- Typ: E 14



Rys. 4



Rys. 5

11. BEZPIECZEŃSTWO TECHNICZNE URZĄDZENIA

Przed opuszczeniem fabryki, urządzenie testowane jest przez wyspecjalizowanych pracowników, aby zagwarantować najlepsze wyniki pracy.

Wszystkie naprawy i ustawienia muszą być wykonane z najwyższą starannością i dbałością, poszanowaniu krajowych przepisów bezpieczeństwa

(BHP). W celu naprawy urządzenia zawsze należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z najbliższym autoryzowanym serwisem, podając szczegóły problemu, model urządzenia i numer seryjny (na tabliczce znamionowej na panelu tylnym).

12. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW URZĄDZENIA DOTYCZĄCE UTYLIZACJI URZĄDZENIA



Dyrektywa 2012/19/WE nakazuje każdemu użytkownikowi pieca, do którego odnosi się niniejsza instrukcja aby pod koniec życia urządzenia było ono utylizowany oddzielnie od innych śmieci.

Użytkownik musi oddać urządzenie do wyspecjalizowanego punktu odbioru odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych

12.1 UTYLIZACJA OPAKOWANIA

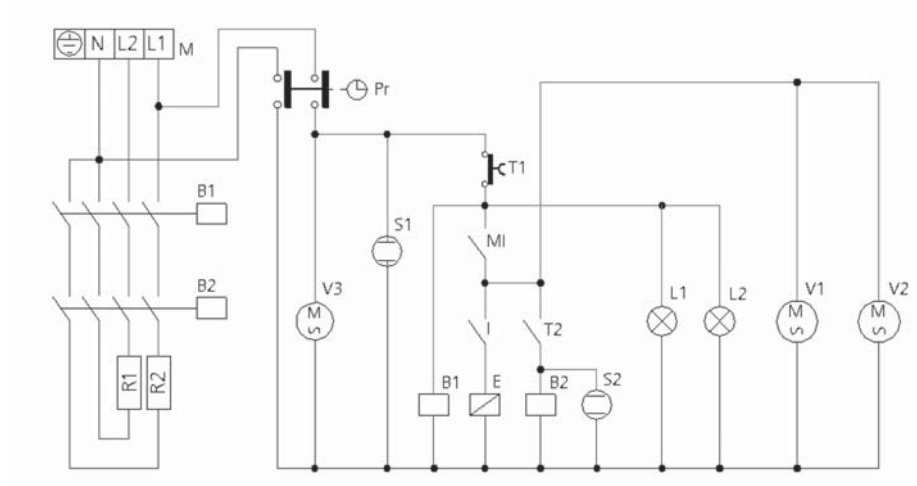
Opakowanie należy zutylizować zgodnie z przepisami prawa obowiązującymi w miejscu instalacji urządzenia. Różne rodzaje materiałów (drewno, papier, tektura, nylon, zszywki metalowe) zastosowane

w opakowaniu należy oddzielić i dostarczyć do odpowiednich punktów utylizacji. We wszystkich przypadkach należy ściśle przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska.

PL



13. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



M Gniazdo zasilania

Pr Programator

MI Mikrowyłącznik drzwi

I Włącznik nawilżania

T1 Termostat bezpieczeństwa

T2 Temostat regulacji temperatury

L1-L2 Oświetlenie komory pieca

R1-R2 Grzałka

V1-V2 Silniki wentylatora

V3 Silnik chłodzenia sterowania

E Zawór elektromagnetyczny

B1-B2 Cewka stycznika

S1 Lampka/kontrolka programatora

S2 Lampka/kontrolka termostatu

PL



14. OGRANICZENIA WYNIKAJĄCE Z GWARANCJI

Gwarancja jest wyraźnie wyłączone w następujących sytuacjach:

- Usterki lub uszkodzenia spowodowanego przez transport;
- Błędnej lub nieprawidłowej instalacji produktu (na przykład z powodu niedostatecznego ciągu przewodu kominowego lub wywiewu) w świetle instrukcji podanych w instrukcji obsługi dotychczasowej do produktu;
- Nieodpowiedniego lub nieprawidłowego zasilania elektrycznego, hydraulicznego lub gazowego;
- Nieuwagi, zaniedbania lub niekompetencji w użytkowaniu produktu, w świetle instrukcji podanych w instrukcji obsługi dotychczasowej do produktu;
- Użycia produktu do zastosowań innych niż te, do których urządzenie zostało przeznaczone, lub w jakikolwiek sposób niezgodnych z instrukcjami podanymi w podręczniku użytkownika dostarczonym wraz z produktem;
- Ingerencji w produkt;
- Regulacji, konserwacji lub naprawy przeprowadzonych przez nieautoryzowany personel lub z zastosowaniem nieoryginalnych części zamiennych;
- Nieodpowiedniej lub nieuważnej konserwacji produktu, niezgodnej z instrukcjami zawartymi

OSTRZEŻENIE DLA KUPUJĄCEGO

- Urządzenie do pieczenia jest przeznaczone wyłącznie do pieczenia produktów żywnościowych
- Producent i/lub sprzedawca nie ponosi odpowiedzialność za wykonanie instalacji;
- Producent i/lub sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, bezpośrednio lub pośrednio poniesione przez osoby, zwierzęta lub mienie, spowodowane awarią urządzenia lub na skutek jego nieprzydatności do użycia.

w podręczniku użytkownika dostarczonym wraz z produktem;

- Uszkodzeń spowodowanych przez pożar, katastrofy ekologiczne, wypadki oraz przyczyny, których nie można połączyć z producentem i/lub sprzedawcą.

Ponadto gwarancja nie obejmuje części malowanych albo emaliowanych, pokręteł, lamp, elementów szklanych, kamieni ogniotrwałych i transportu od klientów, użytkownika końcowego lub miejsc sprzedaży do producenta i/lub sprzedawcy i z powrotem. Koszt wymiany i instalacji pieca nie jest objęty gwarancją.

Producent oraz sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, bezpośrednio ani pośrednio spowodowane awarią urządzenia lub na skutek jego nieprzydatności do użycia.

Wszelkie naprawy przeprowadzane w okresie gwarancji nie powodują przedłużenia rzeczowej gwarancji ani jej odnowienia. Nikt nie ma prawa modyfikować warunków gwarancji ani wydawać nowej gwarancji ustnej ani pisemnej.

Wszelkie spory będą rozpatrywane przez właściwy sąd w Poznaniu.

Producent i/lub sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności lub błędy druku powstałe przy kopiowaniu niniejszego podręcznika. Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania produktów, kiedy to uzna za stosowne, również w interesie użytkownika, nie naruszając charakterystyki funkcjonalności i bezpieczeństwa.



INDEX

1. SERVICE TECHNIQUE	49
2. CONSEILS GENERAUX	49
3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	50
4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	50
5. MODE D'EMPLOI (POUR L'UTILISATEUR)	52
6. RISQUES QUI SUBSISTENT (POUR L'UTILISATEUR)	53
7. UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE	53
8. CUISSON AU FOUR	54
9. CONSEILS POUR LA CUISSON	55
10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN COURANT	55
11. SERVICE APRÈS-VENTE	56
12. INFORMATION AUX UTILISATEUR	57
13. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	57
14. LA GARANTIE	58

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de Hendi. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

1. SERVICE TECHNIQUE

Un contrôle technique une ou deux fois par an contribue à augmenter la longévité de l'appareil et en garantit un fonctionnement optimal. S'assurer que l'assistance est effectuée seulement et exclusivement par du personnel qualifié. Toujours

citer le numéro de série et le modèle (données reportées sur la plaque "données techniques" située au dos du four) pour les commandes éventuelles de pièces détachées ou pour avoir des informations sur l'appareil.

2. CONSEILS GÉNÉRAUX

Ce manuel doit être conservé avec l'appareil pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Ces indications ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres; nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

- Si l'emballage n'est pas intact lorsqu'il arrive à destination ou a été abîmé durant le transport, écrire ce qui suit sur le bulletin de livraison, en le faisant signer au chauffeur: «SOUS RÉSERVE DE CONTRÔLE DE LA MARCHANDISE», en spécifiant le dommage ; faire ensuite une réclamation écrite au vendeur dans les 4 jours de calendrier qui suivent la date de livraison. Aucune réclamation ne sera acceptée au-delà de ce délai.
- La température à l'intérieur du magasin de stockage (ou autre pièce) ne doit pas descendre au-dessous de -9° C ; autrement les pièces de contrôle de la température (thermostat de régulation / thermostat de sécurité) de l'appareil viendront endommagées.
- L'inobservance de cette interdiction fait décliner de toute responsabilité le fabricant.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par du personnel compétent.

- Les modifications nécessaires sur le circuit électrique pour pouvoir installer l'appareil ne doivent être effectuées que par du personnel compétent.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un jet d'eau direct car l'infiltration éventuelle d'eau pourrait en limiter la sécurité.
- Couper le courant de l'appareil et le laisser refroidir avant d'effectuer une opération d'entretien ou de nettoyage quelconque.
- Lorsque la porte est entièrement ouverte (ouverture basculante), ne pas en utiliser la surface intérieure comme plan d'appui car les charnières qui la soutiennent pourraient s'abîmer irréparablement.
- N'essayez pas d'effectuer personnellement des contrôles périodiques ou des réparations.
- Contacter directement le Centre d'assistance technique le plus proche et utiliser exclusivement des pièces détachées originales.

N.B.: Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou incorrect et d'inobservation des normes d'installation. Suivre à la lettre les indications reportées dans le paragraphe "INSTALLATION".

FR



3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions appareil (mm) LxPxH	790x750x635
Poids appareil (Kg)	50,4
Puissance max. absorbée (kW)	3,0
Puissance max. absorbée (kW)	3,4
Tension d'alimentation (V~)	230V ~50/60Hz
Section du câble d'alimentation	3x1,5 mm ²
Type de câble	H07RN-F
Branchement du câble d'alimentation	TipoY
Classe	I
Indice de protection du revêtement	IPX3
Pression de l'eau (kPa)	100-200

Le niveau de bruit de l'appareil en train de fonctionner est inférieur à 70 dB (A).

La plaque "données techniques" se trouve sur le panneau arrière de l'appareil.

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

FR

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il puisse installer, régler l'appareil et en effectuer l'entretien de façon correcte et conformément aux normes en vigueur.

Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer une

intervention quelconque. Enlever soigneusement la protection adhésive qui entoure les pièces en acier inoxydable avant d'utiliser l'appareil. Veiller à ne pas laisser de résidus de colle sur les surfaces mais les enlever éventuellement avec un peu de solvant.

4.1 INSTALLATION

L'appareil doit être mis bien à l'horizontale sur une table ou un support du même genre (la table ou le support doivent se trouver au moins à 85 cm du sol), à une distance non inférieure à 10 cm des murs latéraux et arrière, afin que l'air nécessaire à l'aération normale puisse circuler librement tout autour. Cette aération a lieu par les ouvertures spécifiques prévues sur les parois métalliques du revêtement externe et garantit le fonctionnement ainsi que la longévité de l'appareil. Il est donc

strictement interdit de boucher ces ouvertures, même partiellement ou pendant une courte période. L'inobservation de cette interdiction précise exclut la responsabilité du fabricant et provoque immédiatement la déchéance de la garantie, étant donné que la conformité au niveau de la fabrication a été volontairement compromise. L'appareil n'est pas prévu pour être encastré ou installé dans une cuisine modulaire.



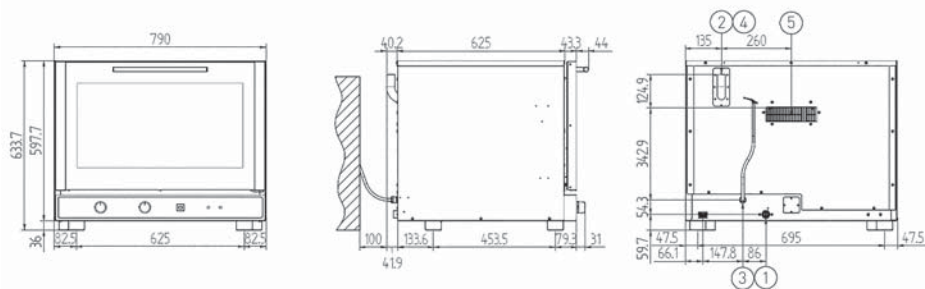
4.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur. Contrôler au préalable si :

- la tension et la fréquence reportées sur la plaque des "données techniques" de l'appareil correspondent à celles du secteur;
- la soupape limitatrice et l'installation peuvent supporter le débit de l'appareil (voir plaque des "données techniques");
- le réseau d'alimentation est muni d'un système de mise à la terre efficace et conforme aux normes en vigueur;
- en cas de branchement direct au secteur, installer un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur et ayant un débit approprié, avec ouverture entre les contacts des catégorie de surtension III (4000V), entre ce dernier et

l'appareil;

- l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible lorsque l'appareil est installé;
- le câble de terre jaune/vert n'est pas interrompu par le disjoncteur;
- quand l'appareil est allumé, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de $\pm 10\%$ par rapport à la tension nominale;
- après avoir branché le câble d'alimentation au bornier, s'assurer qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil;
- si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant des qualifications similaires, de façon à prévenir tout risque.



- 1 Entree d'eau (electrovanne filetee 3/4")
- 2 Event de vapeur
- 3 Pince de fixace du cable electrique
- 4 Attention! surface chaude
- 5 Ne pas obstruer les fentes d'aeration

4.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Le four doit être alimenté avec de l'eau potable adoucie ayant une dureté comprise entre 0,5+3° F (il est obligatoire d'utiliser un adoucisseur pour réduire la formation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson) et une pression comprise entre 100 et 200 kPa (1,0-2,0 bars).

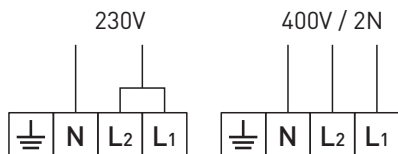
Le raccordement au réseau de distribution d'eau

doit être fait au moyen d'une électrovanne filetée 3/4" qui se trouve au dos (en bas) de l'appareil, en interposant au préalable un filtre mécanique et un robinet d'interception (avant de raccorder le filtre, laisser couler un peu d'eau pour purger les conduites).



4.4 BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour accéder à la plaque à bornes, il suffit d'enlever le panneau arrière de l'appareil. Desserrer la vis et faire passer le câble par le serre-câble. Installer les câbles afin que le conducteur de terre soit le dernier à s'enlever de la borne correspondante s'ils sont trop tendus. Brancher les conducteurs de phase aux bornes indiquées par les lettres "L1" et "L2", le conducteur de neutre à la borne indiquée par la lettre "N" et le conducteur de terre à la borne indiquée par le symbole \perp , comme d'après le schéma suivant:



(le même schéma de branchement électrique se trouve à côté de la plaque à bornes d'alimentation). Serrer la vis et remonter le panneau arrière à l'appareil.

L'appareil doit être branché à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être contrôlée de façon appropriée conformément à la norme en vigueur.

Ce branchement doit être effectué entre des appareillages différents au moyen de la borne spéciale qui est indiquée par le symbole \perp . Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 2,5 mm². La borne équipotentielle se trouve au dos de l'appareil.

4.5 DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécurité à réarmement manuel qui le protège contre les surchauffes excessives et dangereuses

pouvant se produire accidentellement. En cas d'intervention, le dispositif coupe le courant de l'appareil et en interrompt donc le fonctionnement.

5. MODE D'EMPLOI (POUR L'UTILISATEUR)

La première fois que vous utilisez le four, il est conseillé de le faire fonctionner à vide et à température maximale pendant une heure environ pour éliminer ainsi d'éventuelles mauvaises odeurs dues à l'isolement thermique et aux résidus gras du traitement.

Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson au four d'aliments. Tout autre usage doit être considéré comme impropre.

L'appareil peut être utilisé: pour toutes les cuissons au four de gâteaux, pizzas, viande, poisson

ou légumes, pour faire gratiner les plats ou pour reconditionner les aliments réfrigérés et congelés. Laisser un espace d'au moins 40 mm entre une plaque et l'autre dans la chambre de cuisson afin de ne pas empêcher à l'air de circuler.

Ne pas utiliser de plats plus profonds que le nécessaire: Les bords trop hauts forment des barrières qui empêchent la circulation de l'air chaud. Faire chauffer le four avant chaque cuisson pour avoir une chaleur uniforme. Éviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson.

6. RISQUES QUI SUBSISTENT (POUR L'UTILISATEUR)

Ouvrir la porte avec précaution en fin de cuisson pour éviter que la chaleur ne sorte pas brusquement, ce qui risque de provoquer des brûlures.

Faire attention aux zones chaudes (signalées sur l'appareil) des surfaces externes pendant le fonctionnement du four. Placer l'appareil sur une table ou un support du même genre, à une hauteur d'au moins 85 cm du sol. La table ou le support doit être suffisamment grand et en mesure de supporter le poids de l'appareil. L'appareil contient des parties électriques et ne doit jamais être lavé avec un jet d'eau ou de vapeur. L'appareil est branché au

secteur : couper le courant avant d'effectuer une opération de nettoyage quelconque. Pour éviter tout mauvais branchement ou raccordement de l'appareil, les branchements électriques et les raccordements sont indiqués par des plaques d'identification. Ne pas utiliser la poignée de la porte pour déplacer l'appareil (rupture possible de la vitre). Lorsque la porte est entièrement ouverte (ouverture basculante), sa surface intérieure pourrait être utilisée comme plan d'appui, ce qui abîmerait irrémédiablement les charnières qui la soutiennent.

7. UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



Fig. 1



Fig. 2



Bouton programmeur "fin de cuisson" / Voyant programmeur "fin de cuisson"




Bouton thermostat de réglage/ Voyant thermostat de réglage



Touche d'humidification



Programmation du temps de cuisson

Mettre le bouton du programmeur (Fig. 1) sur le symbole  (fonctionnement continu) ou sur le temps voulu pour la cuisson (jusqu'à 120 minutes) pour allumer le four ; le four s'éteint automatiquement en fin de cuisson dans le second cas.

Programmation de la température de cuisson

Mettre le bouton du thermostat de réglage (Fig. 2) sur la température voulue pour la cuisson.

Touche d'humidification

Appuyer pendant quelques secondes sur la touche qui commande l'humidificateur quand le four est allumé pour que de la vapeur se forme à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Voyant thermostat de réglage

Le voyant orange du thermostat de réglage s'éteint

chaque fois que la température programmée est atteinte dans la chambre de cuisson. Il se rallume quand le thermostat intervient pour rétablir cette température.

Voyant programmeur "fin de cuisson"

Le voyant vert du programmeur indique que le four est allumé et que le temps de cuisson est programmé.

Lumière à l'intérieur du four

La lumière reste toujours allumée quand le four est en train de fonctionner.

Pour éteindre le four

Mettre les boutons du programmeur "fin de cuisson" et du thermostat sur éteint. Fermer ensuite le robinet d'eau en amont de l'appareil et couper le courant.

8. CUISSON AU FOUR

FR

Faire chauffer le four à la température voulue avant d'y introduire les aliments à cuire. Quand le four est chaud, introduire les aliments et contrôler le temps de cuisson. Éteindre le four 5 minutes avant le temps théorique pour récupérer la chaleur emmagasinée.

Cuisson par convection

L'eau est introduite dans un bac se trouvant derrière le carter d'air.

Deux modes d'activation: bouton poussoir ou tournant.

Idéal pour redonner du goût et rendre les snacks et les produits surgelés croustillants.

Allumer le four et mettre le bouton du thermostat sur la température voulue.

Décongélation

Allumer le four et mettre le bouton du thermostat sur éteint.

Humidification

Après avoir chauffée la chambre de cuisson, pour produire la vapeur il faut pousser le bouton qui contrôle l'humidification.



9. CONSEILS POUR LA CUISSON

Cuisson par convection

La chaleur est transmise aux aliments grâce à la circulation forcée de l'air préchauffé dans la chambre de cuisson. La chaleur atteint uniformément et rapidement chaque partie de la chambre, ce qui permet de faire cuire différents aliments placés sur plusieurs grilles en même temps (s'ils ont la même température de cuisson), sans mélanger les odeurs ou la saveur. La cuisson par convection est particulièrement indiquée pour décongeler rapidement, pour stériliser les conserves et pour faire sécher les champignons ou les fruits.

Pour faire cuire les gâteaux

D'abord faire chauffer le four (pendant environ dix minutes) pour faire cuire les gâteaux qui ont besoin d'une température élevée (normalement entre 150 et 200°C). Ne pas ouvrir la porte avant qu'au moins les 3/4 du temps de cuisson se soient écoulés. La pâte battue doit se détacher difficilement de la cuillère car une fluidité excessive prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Pour faire cuire la viande

La viande à cuire doit peser au moins 1 kg pour éviter qu'elle ne se dessèche trop. La viande rouge très tendre, qui doit rester saignante mais être bien cuite à l'extérieur en conservant tout son jus, demande une cuisson rapide à haute température (200-250°C). Verser tout de suite les ingrédients de la sauce dans le plat si le temps de cuisson est court, sinon les ajouter au cours de la dernière demi-heure. Contrôler éventuellement le degré de cuisson en pressant la viande avec une cuillère: elle est cuite à point si elle ne cède pas. Le temps de cuisson doit être très court pour le rosbif et le filet, dont l'intérieur doit rester rose. Mettre la viande dans un plat prévu pour la cuisson au four ou directement sur la grille, en dessous de laquelle il faut placer un plateau pour recueillir le jus. Quand la cuisson est terminée, il est conseillé d'attendre au moins 15 minutes avant de couper la viande afin que le jus ne sorte pas. Laisser les plats au chaud (four à la température minimum) avant de servir.

FR

10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN COURANT

(ATTENTION: Couper le courant avant chaque opération)

Nettoyage général

Le nettoyage doit être effectué quand le four est froid. Laver les parties émaillées à l'eau tiède savonneuse, ne pas utiliser de produits abrasifs, de pailles de fer, de laine d'acier ni d'acide pour ne pas les abîmer. Ne pas utiliser de produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc.), même s'ils sont dilués, pour nettoyer l'acier inox. Utiliser les produits spécifiques que l'on trouve dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud. Bien rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon doux. Ne nettoyer la porte du four qu'avec de l'eau chaude sans utiliser d'éponge métallique. Ne pas laisser les résidus d'aliments s'incruster (surtout ceux acides contenant du sel, du citron ou du

vinaigre) sur les parties en acier inoxydable car cela risque de les abîmer. Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct car l'eau pourrait pénétrer dans les circuits et en limiter la sécurité. Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple de l'acide muriatique) pour nettoyer le plan d'appui du four.

Nettoyage du four

Il est conseillé de nettoyer l'intérieur du four à la fin de chaque journée de travail. On enlève ainsi plus facilement les résidus de cuisson en évitant qu'ils ne brûlent lorsqu'il faut de nouveau utiliser le four. Le nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse ou avec les produits spécifiques vendus dans le commerce.



Nettoyage de la porte du four

Procéder comme suit pour bien nettoyer la porte du four:

- ouvrir complètement la porte;
- Insérer les épines en dotation dans les trous "A" qui sont présents sur les deux charnières (Fig.3);
- Soulever légèrement la porte et l'enlever (Fig. 4);
- Remettre dans le logement la porte dans la façon inverse;

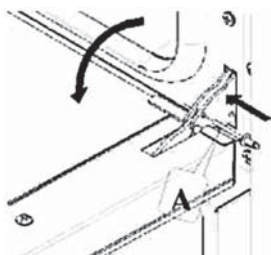


Fig. 3

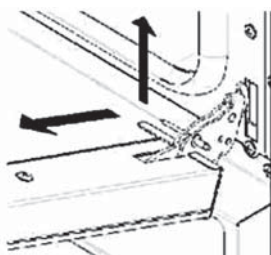


Fig. 4

Remplacement de l'ampoule du four

Couper le courant; dévisser la calotte de protection en verre; dévisser l'ampoule et la remplacer contre une autre prévue pour hautes températures (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:

- Tension 230/240 V
- Puissance 15 W
- Douille E 14

Remonter la calotte en verre et redonner du courant.

11. SERVICE APRÈS-VENTE

FR

Cet appareil a été mis au point et essayé par du personnel expérimenté et spécialisé avant de quitter l'usine, de façon à obtenir les meilleurs résultats au niveau du fonctionnement.

Toute réparation ou mise au point s'avérant nécessaire doit être effectuée attentivement et avec le plus grand soin, en respectant les normes de sécurité nationales en vigueur. Il est recommandé de toujours s'adresser au revendeur ou au Service

après-vente le plus proche, en spécifiant le type d'inconvénient, le modèle de l'appareil et son numéro de série (voir la plaque "données techniques" qui se trouve sur le panneau arrière).

Pour toute demande d'intervention, l'utilisateur peut contacter Tecnoeka aux numéros reportés sur la couverture ou en consultant le site www.tecnoeka.com.

12. INFORMATION AUX UTILISATEUR



Aux termes de la Directive 2012/19/UE, le symbole de la corbeille barrée reporté sur l'appareil indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc remettre

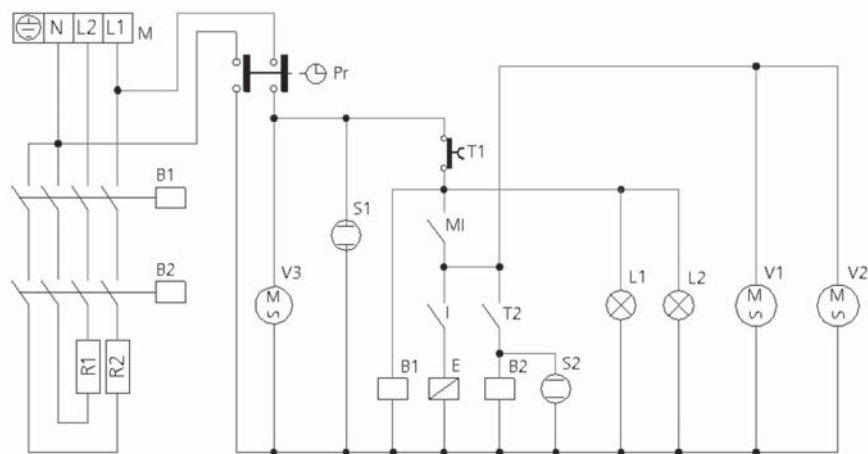
l'appareil à un des centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques lorsqu'il ne sera plus utilisable.

La collecte sélective des déchets et les opérations

de traitement, de recyclage et d'élimination successives favorisent la production d'appareils avec des matériaux recyclés et limitent les effets négatifs éventuellement causés par une gestion impropre des déchets sur l'environnement et sur la santé.

L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur implique l'application des sanctions administratives.

13. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES



M Plaque à bornes d'alimentation
Pr Programmateur "fin de cuisson"
MI Microcontact porte
I Interrupteur humidificateur
T1 Thermostat de sécurité
T2 Thermostat de réglage
L1-L2 Lampes d'éclairage

R1-R2 Résistances circulaires
V1-V2 Motoventilateurs radiaux
V3 Motoventilateurs de refroidissement
E Electrovanne humidificateur
B1-B2 Bobines télérupteurs
S1 Voyant programmateur
S2 Voyant thermostat



14. LA GARANTIE

Mis à part le cas où le client n'est pas en mesure d'exhiber la facture, le reçu ou le ticket de caisse prouvant l'achat et si les délais ci-dessus ne sont pas respectés, la garantie est expressément exclue dans les cas suivants:

- dommages dus au transport;
- anomalies dues à une mauvaise installation de l'appareil (par exemple inefficacité de la cheminée ou des conduits auxquels l'appareil est relié), par rapport aux indications fournies dans le manuel livré avec ce dernier;
- insuffisance ou mauvais fonctionnement des installations électriques, hydriques et/ou de distribution du gaz;
- manque de soin, négligence ou incapacité d'utiliser l'appareil, par rapport aux indications fournies dans le manuel livré avec ce dernier;
- usage non conforme à celui auquel l'appareil est destiné ou qui ne respecte pas les instructions reportées dans le manuel d'utilisation;
- altération de l'appareil;
- opérations de réglage, d'entretien et/ou de réparation de l'appareil effectuées par du personnel non autorisé et/ou avec des pièces détachées qui ne sont pas d'origine;

- entretien insuffisant de l'appareil ou fait avec négligence et sans respecter les indications du manuel d'utilisation;
- dommages dus à un incendie, à une calamité naturelle ou à d'autres causes fortuites mais, en tout cas, non imputables à HENDI.

La garantie ne couvre pas non plus: les parties peintes ou émaillées, les manettes, les boutons, les parties en plastique mobiles ou pouvant être enlevées, les lampes, les parties en verre, les pierres réfractaires et les accessoires éventuels. HENDI décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages, directs ou indirects, dus à une panne ou à un arrêt forcé de l'appareil.

Les réparations sous garantie ne prolongent ni ne renouvellent en aucun cas cette dernière.

Personne n'est autorisé à modifier les délais ou les conditions de garantie ni à en stipuler d'autres verbales ou écrites.

La garantie n'est valable que pour les appareils installés sur le territoire de l'Union européenne.

Le Tribunal de Padoue est le seul compétent en cas de litige.

FR

Avertissements pour l'acheteur:

1. L'appareil destiné à la cuisson n'a été conçu que pour un usage alimentaire, tandis que l'appareil de chauffage n'a été conçu que pour chauffer les milieux domestiques;
2. HENDI n'installe pas ses appareils; le vendeur est directement responsable si c'est lui qui s'en occupe;
3. HENDI décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages, directs ou indirects, aux animaux domestiques ou aux biens dus à une panne ou à un arrêt forcé de l'appareil.

HENDI ne répond pas des inexactitudes possibles, dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter toutes les modifications nécessaires ou utiles à ses appareils dans le but de toujours les améliorer, et donc de satisfaire encore plus l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.





INDEX

1. SERVIZIO TECNICO	61
2. AVVERTENZE GENERALI	61
3. CARATTERISTICHE TECNICHE	62
4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE.....	62
5. ISTRUZIONI PER L'USO (PER L'UTENTE).....	64
6. RISCHI RESIDUI (PER L'UTENTE)	65
7. USO PANNELLO COMANDI	65
8. COTTURA AL FORNO.....	66
9. CONSIGLI PER LA COTTURA.....	67
10. PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA	67
11. ASSISTENZA TECNICA.....	68
12. INFORMAZIONI AGLI UTENTI	68
13. SCHEMA ELETTRICO	69
14. LA GARANZIA	69

Caro cliente,

grazie per aver acquistato questa apparecchiatura Hendi. Vogliate leggere attentamente questo manuale di utilizzo prima di mettere in funzione l'apparecchio al fine di evitare tutti danni derivanti da un'utilizzo inappropriato. Vogliate altresì leggere gli avvisi di sicurezza con la più grande attenzione.

1. SERVIZIO TECNICO

Per i controlli periodici di manutenzione e i lavori di riparazione, contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali. Il

mancato rispetto di tale direttiva fa decadere il diritto di garanzia.

2. AVERTENZE GENERALI

E' molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni.

Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri; Vi preghiamo, quindi, di volerle leggere attentamente prima di installare e di utilizzare l'apparecchio:

- Se al momento della ricezione della merce l'imballaggio non dovesse essere integro o risultasse danneggiato, apporre la seguente dicitura: "RISERVA DI CONTROLLO MERCI", con la specifica del danno e controfirma dell'autista; entro 4 giorni di calendario (non lavorativi) dalla data di consegna effettuare un reclamo scritto al venditore, trascorso i quali non si accettano reclami.
- La temperatura all'interno del magazzino di stoccaggio (o altro ambiente) non deve scendere al di sotto dei -5°C ; diversamente, vengono danneggiati gli organi di controllo della temperatura (termostato di regolazione/ termostato di sicurezza) dell'apparecchio. L'inosservanza di questo divieto fa decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice l'apparecchio.
- Qualora l'apparecchio provenga da uno stoccaggio a magazzino con temperature al di sotto di 0°C (massimo consentito -5°C), prima di metterlo in funzione riportarlo ad una temperatura di almeno 10°C .
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato

e addestrato all'uso.

- Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.
 - E' pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo apparecchio.
 - L'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitarne la sicurezza.
 - Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica di alimentazione e lasciarlo raffreddare.
 - Per i controlli periodici o eventuali riparazioni non tentare di metterci mano. Contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.
 - Tutte le operazioni di installazione e messa in opera, devono essere effettuate esclusivamente da installatori tecnicamente qualificati, in conformità alle istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme nazionali in vigore.
 - L'impedenza massima della rete di alimentazione al punto d'interfaccia dell'utente deve essere inferiore a Z_{max} pari in modulo a $0,29 \text{ n}$
- N.B.: L'uso improprio o scorretto e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice. A tale riguardo, devono essere seguite in modo rigoroso le direttive riportate nel paragrafo "POSIZIONAMENTO".

IT



3. CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni apparecchio LxPxH (mm)	790x750x635
Peso (kg)	50,4
Resistenza convezione (kW)	3,0
Potenza max. assorbita (kW)	3,4
Tensione di alimentazione	230V ~50/60Hz
Sezione cavo di alimentazione	3x1,5 mm ²
Tipologia cavo	H07RN-F
Collegamento cavo elettrico	Tipo Y
Classe	I
Grado di protezione involucro	IPX3
Pressione acqua (kPa)	100-200

Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).
La targhetta „dati tecnici“ è posizionata sul pannello posteriore dell'apparecchio.

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

IT

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione nel modo più corretto e secondo le norme in vigore. Qualsiasi intervento deve essere fatto con l'apparecchio disinserito elettricamente.

Prima di usare l'apparecchio togliere accuratamente la speciale pellicola adesiva che protegge i particolari in acciaio inox evitando di lasciare residui di colla sulle superfici; eventualmente toglierli subito adoperando un solvente appropriato.

4.1 MONTAGGIO PIEDINI

I piedini si trovano all'interno dell'apparecchio e devono essere avvitati nei quattro fori filettati presenti sul basamento del fondo.

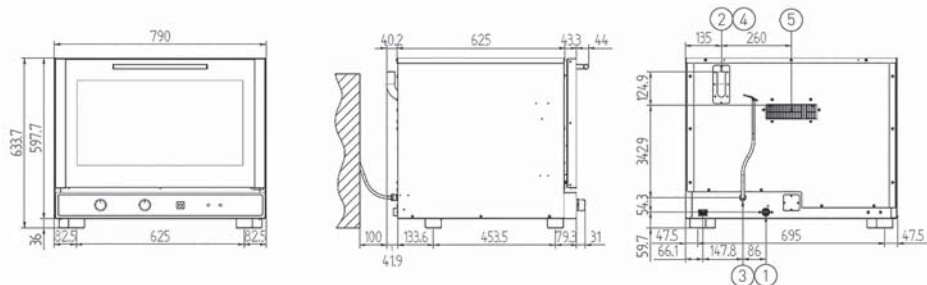
4.2 POSIZIONAMENTO

L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o supporto simile (il tavolo o il supporto devono essere alti almeno 85 cm da sopra il pavimento). Una volta posizionato l'apparecchio, questo non deve superare l'altezza di 1,60

metri dal pavimento; inoltre deve essere posizionato ad una distanza non inferiore a 10 cm dalle pareti laterali e posteriore, in modo che intorno ad esso possa circolare liberamente l'aria necessaria alla sua ventilazione naturale. Questa ventilazione avviene

attraverso le specifiche aperture presenti sulle pareti metalliche del rivestimento esterno e garantisce la funzionalità e la durata dell'apparecchio. Per questo motivo è severamente vietato ostruire, anche in modo parziale, anche per brevi periodi, tali aperture di aerazione. L'inosservanza di questo preciso

divieto, fa decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice l'apparecchio e annulla immediatamente qualsiasi diritto di garanzia sullo stesso, dato che volontariamente ne è stata compromessa la conformità costruttiva. L'apparecchio inoltre non è adatto all'incasso e al posizionamento in batteria.



- 1 Ingresso acqua (elettrovalvola filettata 3/4")
- 2 Sfiato vapore
- 3 Fissacavo alimentazione elettrica
- 4 Attenzione superficie calda
- 5 Non ostruire le aperture di aerazione

4.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sull'apparecchio;
- la valvola limitatrice e l'impianto possano supportare il carico dell'apparecchio (vedi targhetta "dati tecnici");
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore;
- l'interruttore onnipolare usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchio installato;
- nel collegamento permanente alla rete, tra l'apparecchio e la rete, deve essere interposto un

interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore;

- il cavo di terra giallo/verde on sia interrotto dall'interruttore;
- la tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non si discosti dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$;
- accertarsi che dopo aver inserito il cavo di alimentazione nella morsettiera, questo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona qualificata simile, in modo da prevenire ogni rischio.



4.4 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

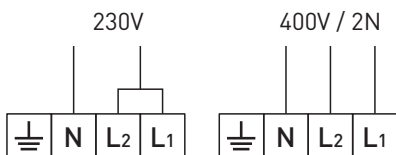
L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile addolcita, con una durezza compresa tra 0,5° F e 3° F ad una pressione compresa tra 100 e 200 kPa (1,0-2,0 bar). E' obbligatorio l'uso di un addolcitore per evitare la squilibratura della ventola, la rottura della resistenza e il generarsi di possibili fenomeni corrosivi. L'apparecchio è fornito di tubo flessibile (1,5 metri) con raccordi femmina filettati

3/4" e relative guarnizioni. Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate. Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata 3/4" presente sul retro dell'apparecchio, con l'interposizione di un filtro meccanico e di un rubinetto di intercettazione (prima di collegare il filtro, lasciare defluire una certa quantità di acqua per spurgare la condotta da eventuali scorie).

4.5 ALLACCIAMENTO CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per avere accesso alla morsettiera è sufficiente togliere il pannello posteriore dell'apparecchio. Allentare il pressacavo e farne passare il cavo attraverso.

Predisporre i conduttori in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala. Collegare i conduttori di fase sui morsetti contraddistinti con «L1» e «L2», il conduttore di neutro sul morsetto contraddistinto con «N» e il conduttore di terra sul morsetto contraddistinto con il simbolo \perp secondo lo schema seguente:



(lo stesso schema di allacciamento elettrico è presente in vicinanza della morsettiera di alimentazione). Serrare il pressacavo e rimontare il pannello posteriore dell'apparecchio.

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo la normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse tramite l'apposito morsetto che è contrassegnato con il simbolo \perp . Il conduttore equipotenziale deve avere un sezione minima di 2,5mm². Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio.

5. ISTRUZIONI PER L'USO (PER L'UTENTE)

Ad un primo utilizzo del forno, si consiglia di farlo funzionare a vuoto per 40/50 minuti a una temperatura di 220/230°C. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico e ai residui grassi della lavorazione.

La temperatura delle superfici esterne dell'apparecchio può superare i 60° C, toccare solo gli elementi di comando. Pericolo di ustioni!

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura al forno di cibi. Ogni altro

impiego è da ritenersi improprio.

L'apparecchio può essere utilizzato: per tutte le cotture al forno di dolci, pizze, carni, pesce, verdure, e per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati.

Non devono essere cotti alimenti contenenti sostanze facilmente infiammabili come ad esempio cibi a base di alcol; potrebbero verificarsi fenomeni di autocombustione e quindi incendi ed esplosioni nella camera di cottura.

Nel disporre il cibo nella camera di cottura,

mantenere uno spazio di almeno 40 mm tra una teglia e l'altra per non ostruire in modo eccessivo la circolazione dell'aria.

Non usare teglie con bordi più alti del necessario: i bordi costituiscono delle barriere che impediscono la circolazione dell'aria calda (per la cottura di pane e pasticceria non usare teglie con altezza superiore a 20mm; evitare che i prodotti nella teglia vengano a contatto tra di loro).

Riscaldare il forno prima di ogni cottura (impostare

una temperatura di 30° C superiore alla temperatura di cottura) per ottenere la massima uniformità. Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

Avvertenza

Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che si possono facilmente tenere sotto controllo.

6. RISCHI RESIDUI (PER L'UTENTE)

Dopo una cottura aprire la porta con cautela, per evitare la violenta fuoriuscita di calore che potrebbe essere causa di scottature.

Durante il funzionamento del forno prestare attenzione alle zone calde (segnalate sull'apparecchio) delle sue superfici esterne.

Posizionare la macchina su di un banco o supporto simile, ad un'altezza di almeno 85cm dal pavimento.

Il banco da appoggio od il supporto, devono essere in grado di sopportare il peso della macchina e di alloggiarla in modo corretto.

L'apparecchio è dotato di parti elettriche e non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.

L'apparecchio è collegato elettricamente: prima di eseguirne qualsiasi tipo di pulizia interrompere l'alimentazione elettrica.

Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile rottura del vetro). A porta completamente aperta (apertura a ribalta), non utilizzare la sua superficie interna come piano di appoggio per non danneggiare in modo irreparabile le cerniere di sostegno della porta.

IT

7. USO PANNELLO COMANDI



Fig. 1



Fig. 2



Luce spia programmatore




Luce spia temperatura



Tasto umidificatore



Programmazione tempo di cottura

La messa in funzione del forno si effettua ruotando la manopola del programmatore (Fig. 1) in corrispondenza del simbolo  (funzionamento continuo) o in corrispondenza del tempo scelto per la cottura (fino a 120 minuti); nel secondo caso la fine della cottura viene segnalata dallo spegnimento automatico del forno.

Programmazione temperatura di cottura

Ruotare la manopola del termostato di regolazione (Fig. 2) in corrispondenza della temperatura scelta per la cottura.

Tasto umidificatore

Durante il funzionamento del forno, a camera calda (150-160°C), per generare vapore al suo interno premere per qualche secondo il tasto che comanda l'umidificatore.

Lampada spia termostato di regolazione

La lampada spia arancione del termostato di regolazione si spegne ogni volta che nella camera di cottura viene raggiunta la temperatura programmata. Si riaccende quando il termostato interviene per ristabilire tale temperatura.

Lampada spia programmatore "fine cottura"

La lampada spia arancione del programmatore indica che il forno è in funzione e che è attivo il tempo di cottura.

Luce interna forno

Con il forno in funzione la luce interna rimane sempre accesa.

8. COTTURA AL FORNO

IT

Per la cottura, prima d'inserire i cibi preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi e controllare il tempo di cottura. Spegnerne il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

Cottura a convezione

L'acqua è immessa in una vaschetta dietro al cassetto aria.

Due tipi di attivazione: con pulsante o con manopola. E' ideale per cotture che hanno bisogno di umidità (ad esempio gli arrostiti).

Mettere in funzione il forno e ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della temperatura desiderata.

Scongelamento

Mettere in funzione il forno e ruotare la manopola del termostato in corrispondenza di spento.

Umidificazione

Durante il funzionamento del forno per generare vapore nella camera di cottura già calda, premere il tasto che comanda l'umidificazione.

9. CONSIGLI PER LA COTTURA

Cottura a convezione

Il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata, fatta circolare forzatamente nella camera di cottura. Il calore raggiunge uniformemente e in modo rapido ogni parte della camera consentendo la cottura contemporanea dei cibi di natura diversa sistemati su più ripiani (purché la loro temperatura di cottura sia la stessa), senza mescolarne sapori e odori. La cottura a convezione è particolarmente conveniente per scongelare in modo rapido, per sterilizzare le conserve e per essiccare funghi e frutta.

Per la cottura dei dolci

I dolci hanno bisogno di una temperatura elevata (di norma tra i 150 e i 200°C) e richiedono il preriscaldamento del forno (dieci minuti circa). La porta non deve essere aperta prima che siano trascorsi almeno i 3/4 del tempo di cottura. Gli impasti sbattuti devono staccarsi dal cucchiaio con difficoltà perché l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.

Per la cottura della carne

La carne da cuocere dovrebbe pesare almeno 1 Kg per evitare che si asciughi troppo. Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue, che devono essere ben cotte all'esterno conservando tutto il loro sugo, richiedono per breve tempo una cottura ad alta temperatura (200-250°C). Gli ingredienti del sugo vanno posti subito nella teglia solo se il tempo di cottura è breve, diversamente vanno aggiunti nell'ultima mezz'ora. Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaio: se non cede vuol dire che è cotta al punto giusto. Per il roastbeef ed il filetto, il cui interno deve rimanere di colore rosa, il tempo di cottura dovrà essere molto breve. Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per la cottura al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto alla quale andrà inserito un vassoio per raccogliere il sugo. A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca. I piatti prima di essere serviti possono essere tenuti in caldo nel forno alla minima temperatura.

IT

10. PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA

(AVVERTENZA: Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchio)

Pulizia generale

La pulizia va effettuata quando il forno è freddo. Lavare le parti smaltate con acqua tiepida e sapone, non usare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinarle. Per la pulizia dell'acciaio non usare prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti. Usare i prodotti specifici in commercio o un po' di aceto caldo. Risciacquare bene con l'acqua e asciugare con un panno morbido. Pulire la porta del forno in cristallo solo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi. Non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli acidi come sale, aceto, limone, ecc.) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarsi. Non lavare l'apparecchio con getti di acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe

limitarne la sicurezza. Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il banco d'appoggio del forno.

Pulizia del forno

È buona norma pulire l'interno del forno alla fine di ogni giornata di funzionamento. In questo modo sarà più facile asportare i residui della cottura evitando che brucino al successivo utilizzo del forno. Pulirlo accuratamente con acqua calda e sapone o con gli appositi prodotti in commercio.

Pulizia della porta del forno

Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere come segue:

- aprire completamente la porta;



- infilare nei fori "A" presenti sulle due cerniere le apposite spine in dotazione (Fig. 3);
 - alzare leggermente la porta e sfilarla (Fig. 4);
- Rimettere in sede la porta operando inversamente.

Sostituzione lampada vano forno

Disinserire elettricamente l'apparecchio; svitare la calotta di protezione in vetro; svitare la lampada e

sostituirla con un'altra adatta per alte temperature (300°C) con queste caratteristiche:

- Tensione 230/240 V
- Potenza 15 W
- Attacco E 14

Rimontare la calotta in vetro e attivare l'erogazione di energia

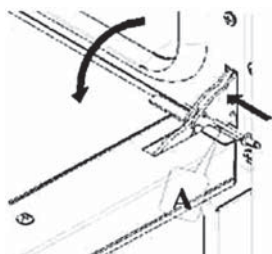


Fig. 3

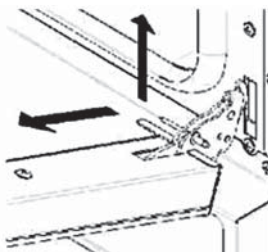


Fig. 4

11. ASSISTENZA TECNICA

Questo apparecchio prima di lasciare la fabbrica è stato messo a punto e collaudato da personale esperto e specializzato in modo da ottenerne i migliori risultati di funzionamento.

Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione, rispettando le norme di sicurezza nazionali in vigore. Raccomandiamo di rivolgerci sempre al concessionario che ha effettuato la

vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente, il modello dell'apparecchio ed il suo numero di matricola (vedi targhetta "dati tecnici" posizionata sul pannello posteriore).

Per necessità di intervento l'utente potrà rivolgersi in Tecnoeka ai numeri riportati in copertina, o consultando il sito www.tecnoeka.com.

12. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

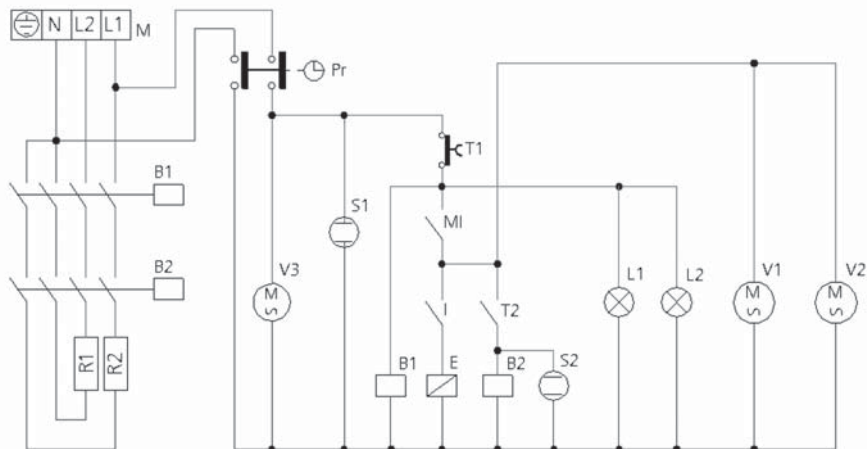


Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici. La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento,

favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997.

13. SCHEMA ELETTRICO



M Morsettiara alimentazione
Pr Programmatore "fine cottura"
MI Microinterruttore porta
I Interruttore umidificatore
T1 Termostato di sicurezza
T2 Termostato regolazione
L1-L2 Lampade illuminazione

R1-R2 Resistenze circolari
V1-V2 Motoventilatori
V3 Motoventilatore di raffreddamento
E Elettrovalvola umidificatore
B1-B2 Bobine teleruttore
S1 Lampada spia programmatore
S2 Lampada spia termostato

14. LA GARANZIA

Oltre che nel caso in cui il cliente non sia in grado di esibire la fattura, la ricevuta o lo scontrino fiscale comprovante l'acquisto ovvero non siano rispettati i termini sopra evidenziati, la garanzia è espressamente esclusa nei seguenti casi:

- 1) avarie o rotture causate dal trasporto;
- 2) errata o non corretta installazione del prodotto (ad esempio per insufficienza dei camini e degli scarichi cui il prodotto è collegato), alla luce delle indicazioni di cui al manuale d'uso allo stesso allegato;
- 3) insufficienza o anomalità degli impianti elettrici, idraulici e/o di erogazione del gas;
- 4) trascuratezza, negligenza o incapacità nell'uso del prodotto, alla luce delle indicazioni di cui al relativo manuale d'uso;

- 5) impiego del prodotto per usi diversi rispetto a quelli cui è destinato o comunque in modo non conforme alle istruzioni di cui al relativo manuale d'uso;
- 6) manomissione del prodotto;
- 7) interventi di regolazione e/o manutenzione e/o riparazione del prodotto eseguite da personale non autorizzato e/o con ricambi non originali;
- 8) insufficiente o negligente manutenzione del prodotto in contrasto con quanto previsto dal manuale d'uso;
- 9) danni causati da incendi, eventuali eventi naturali e altri casi fortuiti nonché da qualsivoglia causa non dipendente da HENDI.

Sono altresì escluse dalla garanzia: le parti verniciate o smaltate, le manopole, le maniglie, le parti



in plastica mobili o asportabili, le lampade, le parti in vetro, le pietre refrattarie e tutti gli eventuali accessori.

HENDI non è responsabile dei danni, diretti o indiretti, causati da avaria del prodotto o conseguenti alla forzata sospensione d'uso dello stesso.

Le riparazioni in garanzia non danno luogo a prolungamento o rinnovo della stessa.

Avvertenze per l'acquirente:

1. l'apparecchio per la cottura è concepito esclusivamente per un uso alimentare, mentre l'apparecchio di riscaldamento è concepito esclusivamente per riscaldare ambienti domestici;
2. HENDI non effettua installazione di apparecchi; nel caso in cui il venditore la effettui ne risponde direttamente;
3. HENDI non è responsabile dei danni, diretti o indiretti, a persone o animali domestici o cose, causati da avaria dell'apparecchio o conseguenti alla forzata sospensione d'uso dello stesso.

Nessuno è autorizzato a modificare i termini e le condizioni di garanzia o a rilasciarne altre verbali o scritte.

La garanzia è valida solo per apparecchi installati sul territorio dell'UE.

Per qualsiasi controversia è competente in via esclusiva il Foro di Padova.

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili a errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente manuale. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utenza, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.

CUPRINS

1. SERVICIU TEHNIC	73
2. AVERTISMENTE GENERALE	73
3. SPECIFICAȚII TEHNICE.....	74
4. INSTRUCȚIUNI DESTINATE INSTALATORULUI	74
5. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE (PENTRU UTILIZATOR)	77
6. RISCURI REZIDUALE (PENTRU UTILIZATOR).....	77
7. CUM SĂ UTILIZAȚI PANOUL DE CONTROL	78
8. PREPARAREA ÎN CUPTOR	79
9. SFATURI PENTRU GĂTIT	79
10. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE DE RUTINĂ	80
11. ASISTENȚĂ TEHNICĂ.....	81
12. INFORMAȚII DESTINATE CONSUMATORILOR.....	81
13. DISPUNEREA CABLURILOR.....	82
14. GARANȚIE	83

Stimate Client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat HENDI. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a conecta aparatul pentru a preveni deteriorarea din cauza utilizării incorecte. Citiți, în special, reglementările de siguranță cu atenție.

1. SERVICIU TEHNIC

O verificare tehnică o dată sau de două ori pe an ajută la prelungirea vieții aparatului și garantează o mai bună funcționare a acestuia.

Asigurați-vă că asistența se realizează exclusiv de către personal calificat.

Pentru orice comenzi de piese de schimb sau înlocuiri cu privire la aparat, este necesar să menționați întotdeauna numărul de serie și modelul (date indicate pe plăcuța „date tehnice” de pe spațiile cupratorului).

2. AVERTISMENTE GENERALE

Foarte important!: păstrați acest manual de instrucțiuni împreună cu aparatul pentru consultări viitoare. Aceste avertismente au fost elaborate pentru siguranța dumneavoastră și a altora. Vă rugăm să le citiți cu atenție înainte de instalarea sau utilizarea aparatului:

- Dacă la primirea bunurilor, ambalajul este deteriorat, scrieți următoarele pe bonul de livrare: „ANULEZ DREPTUL DE A CONTROLA BUNURILE”, specificați dauna și cereți șoferului să semneze pentru acceptare; trimiteți o reclamație vânzătorului în termen de 4 zile calendaristice de la data primirii. Nu se mai acceptă nicio reclamație după o astfel de perioadă.
- Temperatura din interiorul magaziei nu trebuie să fie mai mică de -9°C; în caz contrar, dispozitivele de control ale termostatului (termostatul de reglare și siguranță) vor fi deteriorate. Nerespectarea acestei interdicții invalidează orice responsabilitate a producătorului aparatului.
- Aparatul este destinat uzului profesional și trebuie să fie utilizat de către personal calificat, instruit să-l folosească.
- Orice modificare necesară a sistemului electric

pentru a permite instalarea aparatului, trebuie să fie efectuată numai de către personal competent.

- Modificarea sau încercarea de a modifica caracteristicile aparatului este periculoasă.
- Nu curățați niciodată aparatul cu jeturi directe de apă pentru că în cazul infiltrării apei siguranța aparatului poate fi limitată.
- Înainte de a efectua orice sarcini de întreținere sau curățare, deconectați aparatul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească.
- Când ușa rabatabilă este larg deschisă, nu puneți nimic pe suprafața acesteia, deoarece balamalele se pot deteriora iremediabil.
- Nu încercați să efectuați controale periodice sau orice reparații de unul singur. Contactați cel mai apropiat Centru de Service și folosiți numai piese de schimb originale.

N.B.: Utilizarea improprie sau incorectă și nerespectarea instrucțiunilor de instalare eliberează producătorul de orice responsabilitate. În această privință, directivele din paragraful „POZIȚIONARE” trebuie să fie respectate cu strictețe.

RO



3. SPECIFICAȚII TEHNICE

Dimensiunile aparatului LxlxÎ (mm)	790x750x635
Greutate (Kg)	50.4
Element de încălzire prin convecție (kW)	3.0
Putere maximă absorbită (kW)	3.4
Tensiune de alimentare (V)	230V~50/60Hz
Diametru cablu de alimentare	3x1,5 mm ²
Tipul cablului	H07RN-F
Cablu electric de conectare	TipoY
Clasa	I
Grad de protecție împotriva umidității	IPX3
Presiunea apei (kPa)	100-200

Nivelul de zgomot al aparatului în funcțiune este sub 70 dB (A).

Plăcuța de datele tehnice este poziționată pe panoul din spate al aparatului.

4. INSTRUCȚIUNI DESTINATE INSTALATORULUI

RO

Următoarele instrucțiuni sunt destinate instalatorului calificat, pentru a se asigura faptul că acesta realizează operațiunile de instalare, reglare și întreținere cât mai corect posibil și în conformitate cu reglementările legale în vigoare. Orice operațiune trebuie efectuată cu întreruperea alimentării cu

energie electrică a aparatului.

Înainte de a utiliza aparatul, îndepărtați cu atenție filmul adeziv special de protecție a pieselor din oțel inoxidabil. Nu lăsați reziduuri de lipici pe suprafețe. Dacă este necesar, îndepărtați-le imediat, cu un dizolvant adecvat.



4.3 CONECTARE LA REȚEAUA DE APĂ

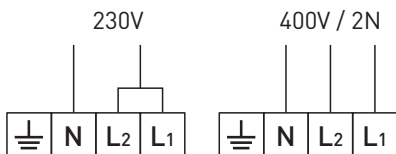
Aparatul trebuie să fie alimentat cu apă potabilă dedurizată, cu duriitate de la 0,5°F până la 3°F (este obligatoriu să se folosească un dedurizator pentru a reduce formarea de calcar în interiorul camerei de coacere), iar presiunea între 100 până la 200 kPa (1.0-2.0 bar).

Conexiunea la rețeaua de alimentare cu apă

trebuie să fie efectuată prin supapa solenoidă fi-letată ¼" pe partea din spate (în partea inferioară) a aparatului, montată între un filtru mecanic și un robinet închis/deschis (înainte de a conecta filtrul, permiteți să curgă o anumită cantitate de apă pentru a se scurge orice deșeu din țevă).

4.4 CONECTAREA CABLULUI DE ALIMENTARE

Pentru a avea acces la cutia de borne, trebuie doar să scoateți panoul lateral din spatele aparatului. Slăbiți elementul de prindere al cablului și permiteți cablului să treacă prin el. Aranjați conductorii, astfel încât conductorul de legare la pământ să fie ultimul care se desprinde de cutie dacă cablul se duce într-o stare de tracțiune defectă. Conectați conductorii de fază la bornele marcate cu „L1” și „L2”, conectând conductorul neutru la borna marcată cu „N” și conductorul de legare la pământ la borna marcată cu simbolul \perp conform următorului plan:



(Acest plan al conectării electrice este situat în apropierea cutiei de borne de alimentare cu energie electrică). Strângeți elementul de prindere al cablului și re-montați panoul lateral din spatele aparatului.

Aparatul trebuie să fie conectat la un sistem echipotențial a cărui eficiență mai întâi trebuie să fie verificată în conformitate cu reglementările legale în vigoare.

Această conexiune trebuie să fie făcută între diferite aparate prin utilizarea bornei corespunzătoare marcată cu simbolul ∇ . Conductorul echipotențial trebuie să aibă un diametru minim de 2,5 mm². Borna echipotențială se află în spatele aparatului.

4.5 ÎNTRERUPĂTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ

Aparatul are un întrerupător termic de siguranță de resetare manuală. Acesta protejează împotriva temperaturilor excesive periculoase, care ar putea

fi generate în mod accidental în interiorul aparatului. Acest dispozitiv este situat pe partea din spate a cuptorului.

5. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE (PENTRU UTILIZATOR)

Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără experiență și cunoștințe. Cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate de instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

Pentru prima utilizare, vă sfătuim să lăsați aparatul să funcționeze fără nicio sarcină, la temperatura maximă timp de aproximativ o oră. În acest fel, orice mirosuri neplăcute apărute din cauza izolării termice și a grăsimii reziduale sunt eliminate.

Acest aparat trebuie utilizat exclusiv în scopul pentru care a fost proiectat în mod expres, și anume, prepararea alimentelor în cuptor. Orice altă utilizare este considerată necorespunzătoare.

Aparatul poate fi utilizat: pentru toate alimentele ce se pot pregăti în cuptor, de exemplu, deserturi, pizza, carne, pește, legume, precum și pentru gratinare, și pentru încălzirea alimentelor răcite sau congelate.

Atunci când introduceți alimente în compartimentul de coacere, lăsați un spațiu de cel puțin 40 mm între tigăi pentru a nu obstrucționa circulația aerului.

Nu folosiți recipiente cu margini mai mari decât este necesar: marginile sunt bariere care împiedică circulația aerului cald.

Cuptorul se încălzește înainte de fiecare operațiune de preparare pentru a obține o uniformitate maximă.

A nu se săra alimentele în compartimentul de coacere.

6 RISCURI REZIDUALE (PENTRU UTILIZATOR)

După o operațiune de gătit, deschideți ușa cu grijă, pentru a evita o ieșire violentă de căldură, care ar putea provoca arsuri.

În timp ce cuptorul este în funcțiune, acordați atenție zonelor fierbinți de pe suprafețele exterioare (marcate pe aparat).

Așezați aparatul pe o bancă sau un suport similar, la o înălțime de cel puțin 85 cm de la podea.

Banca sau suportul trebuie să poată suporta greutatea aparatului și să îl adăpostească corect.

Aparatul conține componente electrice și nu trebuie să fie spălat niciodată cu jet de apă sau abur.

Aparatul este conectat electric: înainte de a efectua orice operație de curățare, întrerupeți sursa de energie a aparatului.

Pentru a preveni conectarea incorectă a aparatului, conexiunile electrice și de apă relevante sunt marcate cu plăcuțe de identificare.

Nu utilizați mânerul ușii pentru a muta aparatul (panoul de sticlă se poate rupe).

Când ușa rabatabilă este larg deschisă, nu utilizați suprafața internă pentru a plasa obiecte, pentru a evita deteriorarea permanentă a balamalelor.

RO



7. CUM SĂ UTILIZAȚI PANOUL DE CONTROL



Fig. 1



Fig. 2



Lampa indicatoare a dispozitivului de programare




Lampa indicatoare a temperaturii



Comutator umidificator

RO

Programarea timpului de gătire

Pentru a aprinde cuptorul, rotiți butonul dispozitivului de programare (Fig. 1), în dreptul simbolului  (funcționare continuă) sau în dreptul timpului de gătire selectat (până la 120 de minute). În al doilea caz, finalizarea ciclului de gătire este semnalată prin închiderea automată a cuptorului.

Programarea temperaturii de gătire

Rotiți butonul termostatului de ajustare (Fig. 2) în dreptul temperaturii selectate pentru gătire.

Tasta umidificatorului

Pentru producerea vaporilor în interiorul cuptorului în timp ce acesta funcționează iar camera este fierbinte, apăsați tasta (pentru a porni umidificatorul) timp de câteva secunde.

Indicatorul luminos al termostatului de control

Indicatorul luminos portocaliu al termostatului de control se stinge de fiecare dată când este atinsă temperatura programată în interiorul

compartimentului de coacere. Se aprinde din nou atunci când termostatul este declanșat pentru a restabili această temperatură.

Indicatorul luminos al dispozitivului de programare "Finalizarea ciclului de gătire"

Indicatorul luminos verde al dispozitivului de programare indică faptul că încă funcționează cuptorul și timpul de gătire este activ.

Indicatorul luminos interior al cuptorului

Indicatorul luminos este întotdeauna aprins atunci când cuptorul este în funcțiune.

Oprirea cuptorului

Închideți butoanele dispozitivului de programare „finalizarea ciclului de gătire” și cele ale termostatului. Când nu mai doriți să utilizați cuptorul, opriți apa apăsând robinetul DESCHIS/ÎNCHIS de pe partea superioară a dispozitivului și întrerupeți energia electrică.



8. COACEREA ÎN CUPTOR

Pentru coacere, înainte să așezați mâncarea, încălziți cuptorul la temperatura dorită. Când s-a încălzit suficient, așezați mâncarea în cuptor și verificați timpul de coacere. Opriți cuptorul cu 5 minute înaintea finalizării ciclului de gătit pentru a recupera energia stocată.

Coacere prin convecție

Un vas se umple cu apă în spatele grilajului transportorului pneumatic.

Mod de activare: de la buton.

Ideal pentru rețete care necesită umiditate (de exemplu pentru carne friptă).

Porniți cuptorul și rotiți butonul termostatului în dreptul temperaturii dorite.

Dezghetare

Porniți cuptorul și rotiți butonul termostatului în poziția ÎNCHIS.

Umidificarea

În timp ce utilizați cuptorul apăsați butonul de umidificare pentru a genera abur în camera de cuptor deja încălzită.

9. SFATURI PENTRU GĂTIT

Prepararea prin convecție

Căldura este transferată la alimente pe calea aerului pre-încălzit, forțat să circule în camera de coacere. Căldura ajunge rapid și uniform în toate părțile camerei, permițând prepararea simultană a diferitelor tipuri de alimente (cu condiția ca acestea să aibă aceeași temperatură de gătit), plasate pe rafturi, fără ca gusturile și mirosurile să se amestece. Prepararea prin convecție este deosebit de convenabilă pentru dezghetarea rapidă și pentru sterilizarea conservelor și uscarea ciupercilor și a fructelor.

Prepararea deserturilor

Deserturile necesită o temperatură foarte mare (de obicei de la 150°C până la 200°C) și un cuptor pre-încălzit (aproximativ zece minute). Ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când cel puțin 3/4 din timpul de preparare s-a scurs. Aluatul bătut este dificil de desprins dintr-o lingură, deoarece fluiditatea excesivă prelungeste timpul de gătire fără nici un rezultat.

Prepararea cărnii

Carnea ce urmează să fie preparată trebuie să cântărească cel puțin 1 Kg pentru a preveni uscarea acesteia. Cărnurile roșii fragede preparate rar, ce trebuie gătite la exterior pentru a fi suculente, necesită un timp de gătire mai scurt la temperatură mare (200°C-250°C). Ingredientele suculente trebuie puse imediat în tigaie numai dacă temperatura de gătire este scurtă, în caz contrar acestea trebuie adăugate în ultima jumătate de oră. Puteți verifica gradul de preparare zdrobind carnea cu o lingură: dacă carnea nu cedează, este gătită corect. Pentru friptură și filet de vită, care trebuie să rămână roz în interior, timpul de gătire trebuie să fie foarte scurt. Cărnurile pot fi puse pe o farfurie adecvată pentru gătit în cuptor sau direct pe grătar, sub care trebuie pusă o tavă pentru a colecta sosul. Atunci când ciclul de gătire s-a finalizat, vă sfătuim să așteptați 15 minute înainte de a tăia carnea, astfel încât să nu iasă sosul. Înainte de a fi servit, vasele pot fi păstrate la cald în cuptor la temperatura minimă.

RO



10. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE DE RUTINĂ

(AVERTISMENT: Închideți sursa de alimentare cu energie electrică a aparatului înainte de orice operațiune)

Curățare generală

Curățați cuptorul atunci când este rece. Spălați părțile emailate cu apă caldă și săpun, nu utilizați produse abrazive, bureți de sârmă, sau acizi, care le-ar putea deteriora. Pentru a curăța piesele de oțel, nu utilizați produse care conțin clor (hipoclorit de sodiu, acid clorhidric, etc.), chiar și diluate. Utilizați produse specifice de la raft sau oțet cald. Clătiți bine cu apă și uscați cu o cârpă moale. Curățați ușa de sticlă a cuptorului numai cu apă caldă și nu folosiți cârpe aspre. Nu permiteți alimentelor (în special alimente acide, cum ar fi sarea, oțetul, lămâia, etc.) să stagneze pe piesele din oțel inoxidabil, deoarece acestea s-ar putea deteriora. Nu spălați aparatul cu jeturi de apă directe, pentru că în cazul în care apa intră, acest lucru ar putea limita siguranța aparatului. Nu folosiți substanțe corozive (de exemplu acid clorhidric), pentru a curăța banca de sprijin a cuptorului.

Curățarea cuptorului

Este o bună practică să curățați interiorul cuptorului la sfârșitul fiecărei zile de funcționare a acestuia. În acest fel va fi mai ușor să îndepărtați reziduurile din timpul procesului de gătit, împiedicându-le să ardă când cuptorul este utilizat în continuare. Curățați-l corespunzător, cu apă caldă și săpun sau cu produse corespunzătoare din magazin.

Curățarea ușii cuptorului

Pentru a curăța ușa cuptorului în întregime, procedați după cum urmează:

- deschideți complet ușa;
- introduceți dopurile furnizate în găurile „A” de pe balamale (Fig. 4);
- ridicați ușa ușor și scoateți-o (Fig. 5);
- puneți ușa înapoi în poziția inițială operând invers.

Înlocuirea lămpii cuptorului

Oprii electric aparatul; deșurubați capacul de protecție din sticlă; deșurubați lampa și înlocuiți-o cu o altă lampă adecvată pentru temperaturi ridicate (300°C), cu următoarele caracteristici:

- Tensiune 230/240 V
- Putere 15 W
- Ajustare E 14

Reașezați capacul de sticlă și porniți aparatul.

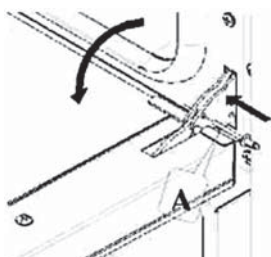


Fig. 4

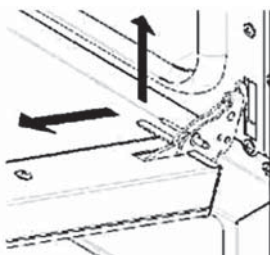


Fig. 5

11. ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Înainte de a părăsi fabrica, aparatul a fost complet reglementat și testat de către personal specializat de experți pentru a garanta cele mai bune rezultate de exploatare. Toate reparațiile și setările trebuie să fie efectuate cu cea mai mare grijă și atenție, respectând reglementările naționale de siguranță în vigoare. Contactați întotdeauna distribuitorul

dvs. sau Centrul nostru service cel mai apropiat, oferind detalii despre problema, modelul aparatului și numărul de serie (pe plăcuța indicatoare de pe panoul din spate).

Pentru orice întreținere utilizatorul poate contacta Tecnoeka apelând la numerele de telefon de pe copertă sau vizitând www.tecnoeka.com.

12. INFORMAȚII DESTINATE CONSUMATORILOR



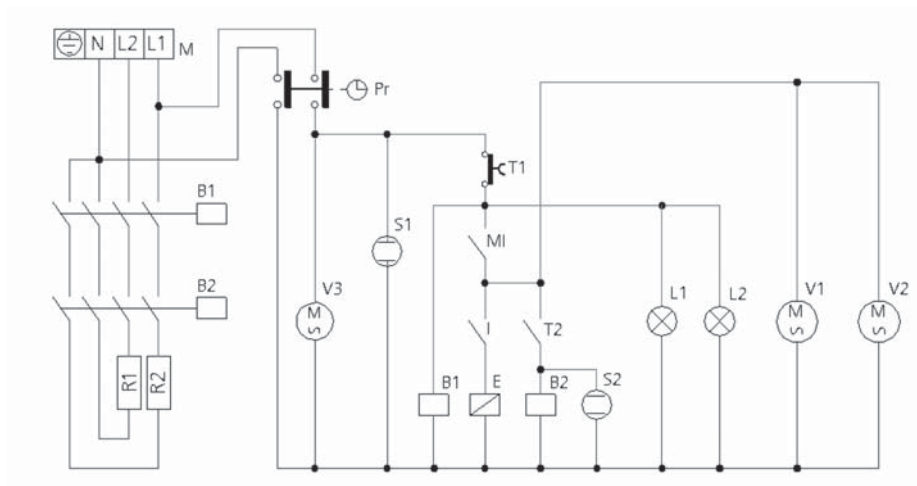
Conform Directivei 2012/19/UE, simbolul coșului de gunoi tăiat de pe aparat înseamnă că la sfârșitul vieții acestuia, produsul trebuie depozitat separat de celelalte deșeuri. Utilizatorul trebuie să predea aparatul la un centru de colectare a deșeurilor specializat pentru echipamente electrice și electronice. Colectarea separată a deșeurilor și

tratarea, recuperarea și eliminarea ulterioară ajută la producerea altor echipamente folosind materiale reciclate, reducând astfel efectele negative asupra mediului și sănătății publice, aspect cauzat de gestionarea incorectă a deșeurilor. În cazul în care utilizatorul depozitează produsul în mod greșit, acestuia i se pot aplica sancțiuni administrative.

RO



13. DISPUNEREA CABLURILOR



M Tablou cu borne

Pr Dispozitiv de programare "Finalizarea ciclului de gătire"

MI Microcomutator ușă

I Comutator umidificator

T1 Termostat de siguranță

T2 Termostat de control

L1-L2 Becuri de iluminat

R1-R2 Elemente de încălzire circulară

V1-V2 Motoventilatoare radiale

V3 Motoventilatoare tangențiale

E Supapa solenoidă pentru apă

B1-B2 Bobine de contactoare

S1 Indicator luminos pentru dispozitivul de programare

S2 Indicator luminos pentru termostat

14. GARANȚIA

În afara cazului în care clientul nu poate prezenta factura sau bonul dovedind plata sau atunci când termenii menționați mai sus nu se respectă, garanția nu se aplică, în mod expres, în următoarele cazuri:

- defecte sau deteriorare cauzate de transport;
- instalarea greșită sau necorespunzătoare a produsului [de exemplu din cauza tirajului insuficient al canalului de gaze sau al secțiunii de evacuare] având în vedere instrucțiunile date în manualul utilizatorului furnizat împreună cu produsul;
- alimentarea electrică, hidraulică sau cu gaz în mod neadecvat sau necorespunzător;
- nepăsarea, neglijența sau incompetența în folosirea aparatului, având în vedere instrucțiunile date în manualul utilizatorului furnizat împreună cu produsul;
- folosirea produsului pentru alt scop decât cel pentru care a fost construit sau orice alt mod care nu respectă instrucțiunile date în manualul utilizatorului furnizat împreună cu produsul;
- manipularea frauduloasă a produsului;
- ajustări și/sau întrețineri și/sau reparații efectuate

AVERTISMENT PENTRU CUMPĂRĂTOR

- Aparatul de gătit este creat special pentru a găti, în timp ce aparatul de încălzire este proiectat numai pentru încălzirea mediului casnic;
- Societatea HENDI nu montează aparatele; vânzătorul trebuie să fie responsabil pentru orice instalare efectuată;
- Societatea HENDI nu poate fi trasă la răspundere pentru nici un fel de daune, directe sau indirecte, oamenilor, animalelor de companie sau proprietății, cauzate de stricarea sau nefolosirea aparatului.

de personal neautorizat și/sau cu piese de schimb care nu sunt originale;

- întreținerea necorespunzătoare sau neglijentă a produsului în contrast cu manualul utilizatorului furnizat împreună cu produsul;
- deteriorări cauzate de incendiu, dezastre naturale sau un accident, precum și de orice cauze ce nu pot fi atribuite societății HENDI.

Garanția exclude în mod expres: piese lăcuite sau smălțuite, butoane, mânere, piese de plastic mobile și imobile, becuri, piese de sticlă, materiale de refractare și orice tip de accesorii.

Societatea HENDI nu este responsabilă pentru nici un fel de defecțiune, nici directe nici indirecte, cauzate de stricarea sau nefolosirea aparatului. Orice fel de reparație executată în timpul garanției nu cauzează prelungirea sau reînnoirea acesteia. Nimeni nu este autorizat să efectueze modificări în privința termenilor și condițiilor garanției sau să emită garanții noi verbale sau scrise.

Garanția este valabilă doar pentru aparatele instalate în Uniunea Europeană.

RO

Societatea HENDI nu este responsabilă pentru eventualele erori datorate greșelilor de tipar din acest manual de utilizare. Producătorul își rezervă dreptul de a modifica produsele cum consideră adecvat, de asemenea în interesul utilizatorului, fără să afecteze caracteristicile esențiale de funcționare și de siguranță.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ТЕХНИЧЕСКИЙ ОСМОТР	85
2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	85
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	86
4. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	86
5. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	89
6. ОСТАТОЧНЫЙ РИСК (ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ)	89
7. КАК ОБСЛУЖИВАТЬ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	90
8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ	91
9. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	91
10. ЧИСТКА И СОДЕРЖАНИЕ В ИСПРАВНОМ СОСТОЯНИИ	92
11. ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	93
12. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ ОБ УТИЛИЗАЦИИ УСТРОЙСТВА	93
13. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА	94
14. ОГРАНИЧЕНИЯ ГАРАНТИИ	95

Благодарим за покупку продукции фирмы HENDI. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией по эксплуатации перед подключением устройства с целью избежания повреждений, вызванных неправильным обслуживанием. Следует обратить особое внимание на правила безопасности.

1. ТЕХНИЧЕСКИЙ ОСМОТР

Систематическое проведение технических осмотров (1-2 раза в год) оказывает значительное влияние на долговечность устройства и обеспечивает его оптимальную работу. Сервисное обслуживание должно проводиться только авторизованными и квалифицированными специалистами.

Для заказа запасных частей и получения дополнительной информации необходимо предоставить название модели и серийный номер, указанные на паспортной табличке, которая находится на задней панели устройства.

2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Приведенные ниже сведения разработаны с целью обеспечения безопасности пользователя и других людей. Рекомендуем внимательно ознакомиться с ними перед установкой и началом эксплуатации печи. Данную инструкцию следует хранить вместе с печью для дальнейшего использования. В случае утери инструкции необходимо обратиться непосредственно к производителю с целью получения копии.

- В случае получения устройства в поврежденной упаковке необходимо составить протокол повреждения в присутствии курьера. В противном случае претензии по поводу повреждений печи не будут рассматриваться.
- Печь предназначена для приготовления и разогрева пищи, не рекомендуется использовать ее в каких-либо других целях.
- Данная печь предназначена для использования профессионалами. Ее эксплуатация должна производиться квалифицированным персоналом после прохождения соответствующего обучения (лучше всего подтвержденного собственноручными подписями обучаемых). Печь ни при каких обстоятельствах не следует оставлять включенной без присмотра.
- В случае возникновения неполадок или неполноценной работы печи, отключить от сети и связаться с авторизованным сервисным центром.
- Все установочные работы должны производиться

квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением требований действующих государственных стандартов.

- Для проведения периодического технического обслуживания и ремонта следует связаться с ближайшим сервисным центром. Также следует убедиться, что используются оригинальные запасные части. Несоблюдение этого требования автоматически приводит к потере гарантии.
- Перед проведением каких-либо действий, связанных с чисткой и/или ремонтом, отключить устройство от сети электропитания и подождать пока оно остынет.
- Не использовать опущенной двери печи в качестве полки – риск несчастных случаев и необратимых повреждений дверных петель.
- Периодические технические осмотры и ремонт должны проводиться исключительно авторизованным и обученным персоналом сервисного центра. Использовать только оригинальные запасные части.

ВНИМАНИЕ: Несоответствующее и неправильное использование, а также несоблюдение инструкции по установке снимает с производителя и продавца любую ответственность. Также необходимо четко придерживаться инструкций из раздела «РАЗМЕЩЕНИЕ».



- Если устройство складировалось в температуре ниже 0°C (минимальная допустимая температура составляет -9°C), перед включением следует дождаться, пока температура устройства превысит +10°C.
- Перед началом эксплуатации устройства следует снять специальную защитную пленку

с частей корпуса, выполненных из нержавеющей стали, не оставляя следов клея на поверхности. В случае необходимости следует немедленно удалить остатки клея при помощи соответствующего негорючего растворителя (напр. ацетона).

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Внешние габариты (ШxГxВ, мм)	790x750x635
Вес (кг)	50,4
Мощность конвекции (кВт)	3,0
Максимальная поглощаемая мощность (кВт)	3,4
Напряжение (В) / Частота (Гц)	230V ~50/60 Гц
Диаметр кабеля питания	3x 1,5 mm ²
Тип кабеля питания	H07RN-F
Тип соединения	ТипУ
Класс защиты от поражения током	I
Степень защиты оболочки	IPX3
Давление в сети водоснабжения (кПа)	100-200

Уровень шума работающего устройства составляет менее 70 dB (A).

Паспортная табличка с параметрами устройства находится на корпусе.

4. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Следующая инструкция предназначена для квалифицированного специалиста по установке оборудования. Ее целью является помощь в правильной установке печи, подключение к сети электропитания и водоснабжения в соответствии с действующими требованиями по безопасности в месте установки устройства.

Производитель не несет ответственности за повреждение людей и животных, а также материальной собственности вследствие ошибочной установки оборудования. Производитель также не несет ответственности за поломки устройства по причине неправильной установки.

4.1 РАЗМЕЩЕНИЕ

Необходимо проверить ширину всех дверных проемов и коридоров в месте установки устройства и убедиться, что печь можно свободно внести в помещение. Устройство необходимо разместить на идеально ровной горизонтальной поверхности (лучше всего под вытяжкой), но **ни в коем случае не на полу**. Отрегулировать уровень установки печи при помощи ножек. На время транспортировки ножи находятся в камере печи. Высота стола/столешницы должна составлять минимум 85 см от пола. В случае ручной установки печи, переносить ее должны минимум 2 человека, т.к. ее вес составляет 53 кг.

Для того чтобы облегчить доступ воздуха и обеспечить ему свободную циркуляцию вокруг устройства, следует сохранить расстояние минимум 10 см между задней панелью, правым и левым боком печи и стеной, а также другими устройствами. Гравитационная вентиляция, необходимая для эффективной работы устройства, обеспечивается благодаря отверстиям в стенках внешнего корпуса. По этой

причине заслонять эти отверстия – в т.ч. частично и кратковременно – строго запрещено. **Несоблюдение этого конкретного запрета снимает с производителя всякую ответственность и приводит к немедленной потере гарантии для данного устройства**, по причине преднамеренного нарушения принципов конструкции печи.

Если устройство устанавливается вблизи стен, столешниц, полок и подобных элементов, необходимо убедиться, что они не легковоспламеняющиеся и не чувствительны к воздействию высоких температур – в противном случае они должны быть защищены при помощи огнеупорных материалов.

При любых обстоятельствах необходимо четко соблюдать правила пожарной безопасности. Устройство не является встраиваемым и не предназначено для установки вместе с другими устройствами.

4.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

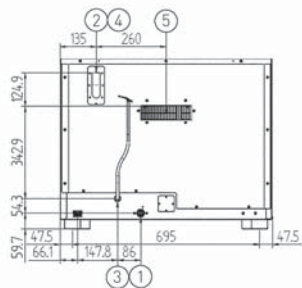
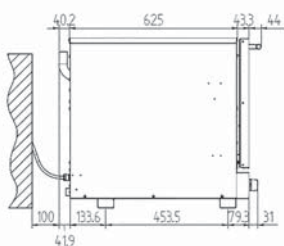
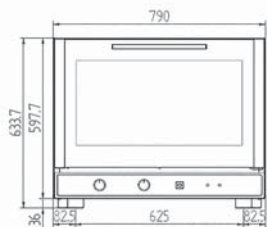
Подсоединение печи к сети должно выполняться в соответствии с действующими нормами. Перед подсоединением необходимо убедиться, что:

- напряжение и частота сети электропитания соответствуют данным, указанным на паспортной табличке, которая находится на задней панели устройства;
- клапан безопасности и сеть в состоянии выдерживать нагрузку устройства (см. данные на паспортной табличке);
- сеть электропитания имеет необходимое заземление в соответствии с действующими нормами;
- если подсоединение к сети осуществляется напрямую, необходимо установить многополюсный выключатель размером, соответствующим нагрузке, таким образом, чтобы расстояние между

контактами было не менее 3 мм, в соответствии с действующими нормами (напр. автоматический магнитно-термический выключатель);

- необходимо обеспечить свободный доступ к многополюсному выключателю также и после установки устройства;
- переключатель не может прерывать желто-зеленый провод;
- отклонение от номинального значения напряжения сети электропитания во время работы устройства не должно превышать $\pm 10\%$;
- кабель питания должен быть закреплен на клеммнике таким образом, чтобы не допустить до соприкосновения в местах, которые могут нагреваться.





1. Подключение к источнику питьевой воды (электроклапан с резьбой $\frac{3}{4}$ ")
2. Выход водяного пара
3. Подключение к сети электропитания
4. ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность
5. Вентиляционные отверстия – не заслонять

4.3 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СЕТИ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

Подсоединить печь к источнику умягченной питьевой воды – допустимая степень жесткости 0,5-5° (обязательно использовать умягчающие фильтры для воды с целью ограничить отложение накипи в камере печи). Вода должна подаваться под давлением 100-200 кПа (1,0-2,0 бара). Если напор воды превышает 2 бара, на входе необходимо установить редуктор давления. Если напор воды ниже 0,1 бара, следует использовать

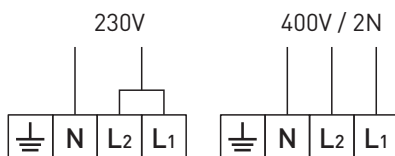
помпу для повышения давления. Подсоединение к сети водоснабжения производится с помощью электромагнитного клапана с резьбой $\frac{3}{4}$ " , который находится сзади устройства (снизу, см. рис. 1), а также путем установки фильтра с отсекающим краном (перед подключением фильтра необходимо слить небольшое количество воды с целью устранения загрязнений из трубы).

RU

4.4 ПОДСОЕДИНЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРОВОДА

Для доступа к клеммной панели необходимо снять заднюю часть корпуса устройства. Ослабить зажим электропровода сзади устройства и подсоединить электропровод к ближайшей клемме. Расположить провода на клеммнике таким образом, чтобы провод заземления был последним проводом, который отключится от своей клеммы в случае неправильной электропроводки.

Подсоединить фазные провода к клеммам, обозначенным „L1” и „L2”, соединительный нейтральный провод – к клемме, обозначенной „N”, а защитный провод к клемме, обозначенной символом \perp как показано на схеме ниже,



(схема подсоединения также находится возле клеммной панели). Закрепить зажим провода сзади устройства (снизу) и снова закрыть элемент корпуса печи. Параметры электропровода должны соответствовать указанным в таблице Технические данные (п. 3). Оборудование должно быть включено в **эквипотенциальную систему**, эффективность которой должна быть проверена в соответствии с требованиями действующих норм.

Это подсоединение должно быть выполнено между разными устройствами, посредством специальной клеммы, обозначенной символом \perp . Эквипотенциальный провод должен иметь минимальное сечение в 2,5 мм². Эквипотенциальный зажим находится сзади устройства.



4.5 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

Устройство оснащено термостатом безопасности с ручным сбросом. Он предохраняет от опасной избыточной температуры, которая может

генерироваться в устройстве. Он расположен в задней части печи.

5. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Перед первым использованием следует разогреть печь без содержимого при минимальной температуре в течение 1 часа. Таким образом будут устранены все неприятные запахи, вызванные нагревом термической изоляции и остатками заводской смазки.

Устройство может быть использовано только для целей, для которых оно непосредственно предназначено, т.е. приготовление блюд – все другие виды применения являются несоответствующими.

Устройство может быть использовано для приготовления таких блюд, как пицца, мясо, рыба, овощи, а также для запекания и для повторной обработки охлажденных и замороженных пищевых продуктов.

При размещении блюд в камере печи следует сохранять расстояние минимум 40 мм между ними, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха.

Не использовать посуду с более высокими бортами, чем это необходимо: борта являются препятствием для циркуляции горячего воздуха.

Нагреть печь перед каждым использованием для обеспечения наивысшей производительности.

Для равномерного запекания пищу следует размещать равномерно в каждом блюде, учитывая размер кусков и толщину слоев.

Не солить пищу, когда она находится в камере печи.

6 ОСТАТОЧНЫЙ РИСК (ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ)

После окончания цикла выпекания осторожно открыть дверь, чтобы предотвратить внезапный поток горячего воздуха, который может стать причиной ожогов. Когда печь включена, следует обращать особое внимание на горячие зоны (обозначенные на устройстве) на ее внешней поверхности.

Установить печь следует на столешнице или похожей поверхности на высоте минимум 85 см от пола.

Столешница или другая опора должны быть в состоянии выдержать вес печи. Устройство содержит электрические компоненты, которые нельзя мыть под прямым напором воды или пара.

Устройство подключено к сети электропитания – прежде чем приступить к чистке, ремонту печи и т.д., необходимо отключить ее от сети и подождать пока она полностью остынет.

Для избежания неверного подсоединения устройства к сети электропитания и водоснабжения, места подсоединения обозначены соответствующим образом.

Не поднимать печь за дверную ручку.

Не ставить посторонних предметов на внутренней стороне открытой двери – это может привести к необратимым повреждениям дверных петель.



7. КАК ОБСЛУЖИВАТЬ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Рис. 1

Поворотная ручка программатора.
Позволяет запустить устройство.



Рис. 2

Поворотная ручка термостата.
Позволяет установить желаемую температуру в камере печи.

Панель управления – объяснение символов:



Поворотная ручка = установка времени готовки / Индикатор = готовка в процессе



Поворотная ручка = установка желаемой температуры / Индикатор = ТЭН включен



Кнопка ручного пароувлажнения камеры

Программирование цикла готовки

Повернуть поворотную ручку программатора для включения печи (Рис. 1) таким образом, чтобы она указывала на символ (непрерывная работа) или на желаемое время готовки (до 120 минут). Печь автоматически выключится после окончания заданного времени, если не выбран режим непрерывной работы. Индикатор времени погаснет.

Программирование температуры приготовления

Повернуть ручку термостата (Рис. 2) и установить желаемую температуру.

Подача пара в камеру печи

Пар производится из воды, поступающей в специальный канал, который находится за дефлектором возле ТЭНа. Для того, чтобы подать пар в камеру печи в процессе приготовления, нужно нажать кнопку пароувлажнения. Производство пара происходит непрерывно, пока кнопка

находится в нажатом состоянии. Отжатие кнопки приводит к прекращению процесса производства пара.

Индикатор термостата

При достижении запрограммированной температуры в камере печи оранжевый индикатор термостата (температуры) гаснет. При повторном включении ТЭНа индикатор снова загорается.

Индикатор питания

Зеленый индикатор горит, когда печь подключена к сети электропитания.

Освещение камеры

Свет в камере горит всегда, когда печь работает.

Выключение печи

Установить поворотные ручки программатора и термостата в положение «0». Перекрыть подачу воды и выключить главный выключатель тока.



8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Прежде чем поместить гастоёмкости GN с блюдами в камеру печи, рекомендуется разогреть ее до требуемой температуры. Когда заданная температура достигнута, поместить блюдо в камеру и проверить время приготовления. Выключить печь за 5 минут до истечения планируемого времени, таким образом тепло, накопленное в камере, будет эффективно использовано.

Конвекция (термоциркуляция)

Тепло передаётся пище посредством горячего воздуха, которое циркулирует в камере печи благодаря вентилятору. Тепло быстро и равномерно распределяется по всей камере, что позволяет одновременно готовить разные блюда (при условии, что температура приготовления одинакова для всех блюд) в гастоёмкостях, установленных на разных уровнях, при этом не смешивая их запах и вкус. Использование конвекции особенно удобно для быстрой разморозки блюд, стерилизации консервов, а также сушки грибов и фруктов.

Разморозка

Установить поворотную ручку термостата (Рис. 2) в положение «0» (ноль). Включить печь с помощью поворотной ручки программатора (Рис. 1).

Подача пара в камеру печи

Для того, чтобы подать пар в камеру печи в процессе приготовления, нужно нажать кнопку пароувлажнения и удерживать ее в течение нескольких секунд. Производство пара происходит непрерывно, пока кнопка находится в нажатом состоянии. Отжатие кнопки приводит к прекращению процесса производства пара. Слишком длительная подача пара может привести к скоплению воды на дне камеры печи. **ВНИМАНИЕ:** печь не оснащена сливом воды.

RU

9. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Тепло передаётся пище посредством горячего воздуха, которое циркулирует в камере печи благодаря вентилятору. Тепло быстро и равномерно распределяется по всей камере, что позволяет одновременное приготовление разных блюд (при условии, что температура приготовления одинакова для всех блюд) в гастоёмкостях, установленных на разных уровнях, при этом не смешивая их запах и вкус. Использование конвекции особенно удобно для быстрой разморозки блюд, стерилизации консервов, а также сушки грибов и фруктов.

Выпечка пирогов

Для выпечки пирогов требуется очень высокая температура (как правило от 150°C до 200°C)

и предварительный прогрев камеры (в течение приблизительно 10 минут). Не рекомендуется открывать дверь печи до истечения как минимум $\frac{3}{4}$ времени приготовления. В противном случае тесто может осесть и даже продление времени выпечки не спасет пирог.

Приготовление мяса и рыбы

Сырое мясо должно весить минимум 1 кг, чтобы избежать избыточного и быстрого высушивания. Ростбифы и филе рекомендуется готовить в течение короткого периода времени в высокой температуре (200-250°C). По окончании приготовления рекомендуется оставить мясо на 15 минут, чтобы при разрезании из него не вытек сок.



10. ЧИСТКА И СОДЕРЖАНИЕ В ИСПРАВНОМ СОСТОЯНИИ

ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступить к чистке печи, отключить ее от сети электропитания и подождать пока она остынет.

Приступить к чистке печи разрешается только тогда, когда она полностью остынет и станет холодной. Промыть компоненты водой комнатной температуры с мылом, не применять абразивных материалов, металлических губок и кислот, которые могут повредить устройство. Для чистки стальных элементов не использовать хлорсодержащих препаратов (гипохлорит натрия, соляная кислота и др.), даже в разбавленном виде. Тщательно ополоснуть водой и вытереть насухо мягкой тряпкой. Стеклопанель печи промыть только теплой водой, не применяя жесткие губки. Не позволять, чтобы остатки пищи (особенно пищевых кислот, таких как соль, уксус, лимонный сок и т.д.) оставались в камере, на корпусе и других элементах печи, выполненных из нержавеющей стали, для избежания повреждений поверхности. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** мыть устройство под прямым напором воды. Это может угрожать безопасности пользователей печи (лавинный пробой, короткое замыкание и т.п.). Не применять едкие вещества (напр. соляную кислоту) для чистки любых элементов печи.

Чистка камеры печи

Рекомендуется чистить камеру печи в конце каждого рабочего дня. Это облегчит удаление остатков пищи, не допуская до их припекания к стенкам камеры во время повторного использования печи. Тщательно вымыть камеру теплой водой с мылом или соответствующими натуральными препаратами.

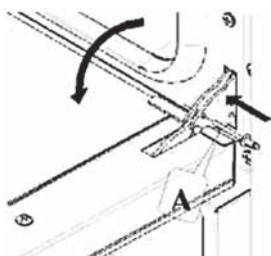


Рис. 4

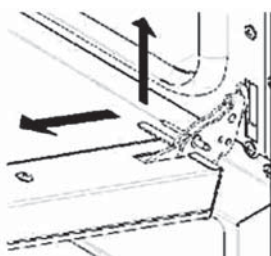


Рис. 5

Чистка двери печи

Чтобы приступить к чистке двери печи, выполнить следующие действия:

- открыть дверь до упора (рис. 4);
- снять дверь с петель, следуя указаниям на рисунке нр. 5;
- аккуратно приподнять дверь и потянуть на себя.

Замена лампы в камере печи

- отключить печь от сети электропитания при помощи главного выключателя безопасности;
- снять стеклянную крышку, открутить лампочку и заменить ее на новую, с соответствующими параметрами, устойчивую к высоким температурам (+300°C);
- установить стеклянную крышку на место и заново подключить печь к сети электропитания.

Параметры лампочки:

- Напряжение 230/240 В
- Мощность 15 Вт
- Тип: E 14

11. ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Перед выходом из фабрики устройство было протестировано квалифицированными специалистами, с целью обеспечения эффективной работы устройства. Все ремонтные и установочные работы должны производиться старательно и тщательно с уважением к государственным требованиям по безопасности. С целью ремонта

устройства необходимо связаться с продавцом или с ближайшим авторизованным сервисным центром, предоставляя описание проблемы, название модели и серийный номер, указанные на паспортной табличке, которая находится на задней панели устройства.

12. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ ОБ УТИЛИЗАЦИИ УСТРОЙСТВА



Директива 2012/19/EU накладывает обязательство на каждого пользователя печи, к которой относится данная инструкция, утилизировать устройство после окончания периода

эксплуатации отдельно от другого мусора. Пользователь должен передать устройство в специальный пункт приема электрической и электронной техники.

12.1 УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

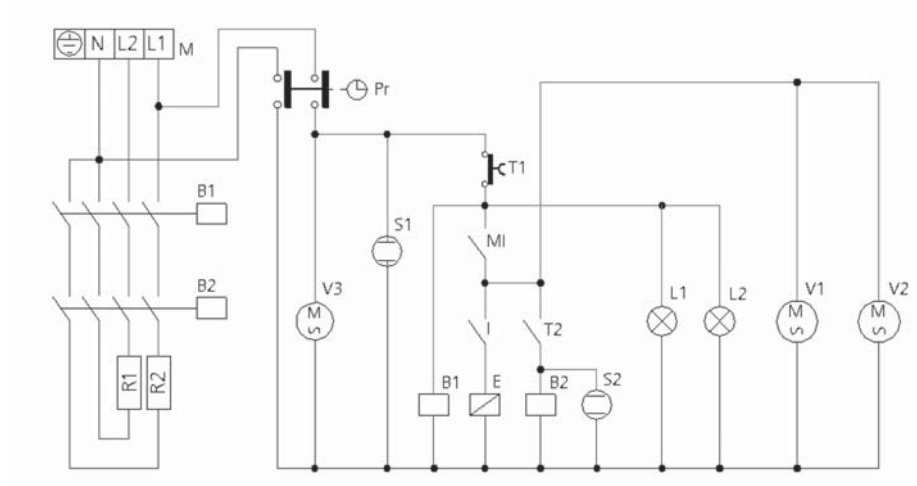
Утилизация упаковочных материалов должна производиться в соответствии с действующим законодательством в стране, в которой установлено данное устройство. Различные виды материалов (дерево, бумага, нейлон, металлические

скрепки), которые используются для производства упаковки, следует разделить и доставить в соответствующие пункты утилизации. При любых обстоятельствах необходимо четко соблюдать правила охраны окружающей среды.

RU



13. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



M Гнездо питания

Pr Программатор

MI Микровыключатель двери

I Выключатель парувлажнения

T1 Термостат безопасности

T2 Термостат регулировки температуры

L1-L2 Освещение камеры печи

R1-R2 ТЭН

V1-V2 Двигатель вентилятора

V3 Двигатель системы охлаждения
модуля управления

E Электромагнитный клапан

B1-B2 Обмотка контактора

S1 Индикатор программатора

S2 Индикатор термостата

RU



14. ОГРАНИЧЕНИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия не действует в следующих случаях:

- повреждение при транспортировке;
- ошибочная или неправильная установка устройства (например, обусловленная недостаточной вытяжкой) как следствие нарушения правил установки, представленных в инструкции по эксплуатации, прилагаемой к продукту;
- несоответствующее или неправильное подключение к сети электропитания, водоснабжения или газоснабжения;
- невнимательность, халатность или отсутствие компетенций пользователей, как следствие нарушения правил использования, представленных в инструкции по эксплуатации, прилагаемой к продукту;
- эксплуатация изделия, не соответствующая назначению или инструкциям, представленным в инструкции по эксплуатации, прилагаемой к продукту;
- вмешательство во внутреннюю конструкцию устройства;
- установка и ремонты, произведенные неавторизованным персоналом либо с использованием неоригинальных запасных частей;
- несоответствующий или невнимательный уход за продуктом, как следствие нарушения правил использования, представленных в инструкции

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПОКУПАТЕЛЮ

- Устройство для выпечки предназначено исключительно для приготовления пищевых продуктов;
- Производитель и/или продавец не несут ответственности за установку печи;
- Производитель и/или продавец не несут ответственности за какие-либо повреждения, прямые и косвенные, причиненные людям, животным или материальной собственности, обусловленные аварией или непригодностью устройства к эксплуатации.

- по эксплуатации, прилагаемой к продукту;
- повреждения, обусловленные пожаром, экологической катастрофой, несчастным случаем, а также причинами, независимыми от производителя и/или продавца.

Кроме того, гарантия не распространяется на окрашенные и эмалированные элементы, поворотные ручки, лампы, стеклянные элементы, огнеупорный камень, а также транспортировку к клиенту, конечному пользователю или в пункты продажи от производителя и/или продавца и обратно. Гарантия не покрывает расходы на замену и установку печи.

Производитель и продавец не несут ответственности за любые повреждения, обусловленные, косвенно и непосредственно, аварией или непригодностью устройства к использованию.

Ремонты, проведенные в период действия гарантии, не являются причиной продления или обновления данной гарантии. Никто не имеет права изменять условия гарантии, а также выдавать новую гарантию в устной или письменной форме.

Любые спорные вопросы будут рассмотрены соответствующим судебным органом города Познань.

- Производитель и/или продавец не несут ответственности за какие-либо неточности и опечатки, обусловленные копированием данной инструкции по эксплуатации.
- Производитель оставляет за собой право модифицировать продукт, если посчитает нужным, в том числе в интересах пользователей, не нарушая его функциональный характер и правила безопасности.



Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
Email: info@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie nr. 94A, Hala 14
Brasov 500164 RO, Romania
Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi HK Ltd.

1603-5, Tower II, Enterprise Square
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2801 5019
Fax: + 852 2801 5057
Email: info-hk@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office.austria@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian
oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.