



User manual
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi

Mode d'emploi
Istruzioni per l'utente
Instrucțiunile utilizatorului
Руководство по эксплуатации

CONVECTION OVEN MULTIFUNCTIONAL PIEC KONWEKCYJNY MULTIFUNKCYJNY 4X 429X345 MM



Item: 225165

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.



CONTENTS

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



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 person-

nel. 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. SAFETY REGULATIONS

- This appliance is intended for commercial use only and must not be used for household use.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- **Never use a damaged appliance!** Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.

EN



- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

EN

2.1 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.
- 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.
- When the tilting door is wide open, do not put anything on the surface, because the door hinges could be irreparably damaged.
- **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

Model	225165
Dimensions of appliance	590x695x(H)590 mm
Weight of appliance	36,4 kg
Max absorbed power	2,6 kW
Convection heating element	2,5 kW
Grill heating element	1,9 kW
Top and bottom heater	2,3 kW
Power supply voltage	230 V / 50 Hz
Appliance class	I
Power cable diameter	3x1,5 mm ²
Type of cable	H07RN-F
Electric cable connection	Type Y

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

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

The manufacturer and dealer is not liable for any inaccuracies due to printing errors or transcription, in this manual. In line with our policy of continuous improvement products, we reserve the

right to make modification of the product, packaging and specifications contained in the Documentation without prior notice.



4. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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 FITTING THE FEET

The feet are inside the appliance and must be secured on the four threaded holes on the base. If

necessary, the height of the feet can be adjusted by screwing or unscrewing.

4.2 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). Once you have put the machine, it should not exceed height of 1.60 meter from 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.

EN

4.3 ELECTRICAL CONNECTION

The appliance must be connected to the electrical mains according to current legal regulations. Before making the connection, make sure of the following:

- the voltage and frequency values of the power supply system match the values on the „technical data“ plate affixed on the appliance;
- the limiting valve and the system are able to support the appliance's load (see the „technical data“ plate);
- the power supply system has an adequate earth connection according to current legal regulations;
- a monopolar switch with minimum between-contacts aperture of the overvoltage category III (4000 V), sized to the load and conforming to current legal regulations, is fitted between the

appliance and the mains in the direct connection to the mains;

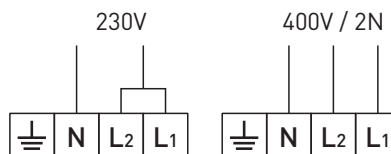
- the omnipolar switch used for connection is easy to reach when the appliance is installed;
- the yellow/green earth wire is not interrupted by the switch;
- the power supply, when the appliance is operating, must not deviate from the rated voltage value by $\pm 10\%$;
- make sure that after inserting the power supply cord into the terminal block it does not come into contact with any of the cooking range's hot parts.
- **if the supply cable is damaged then it must be replaced by the manufacturer or by your technical support or by a qualified person to avoid any risk.**



4.4 CONNECTION OF POWER CABLE

The terminal board is on the rear panel of the appliance. Open the terminal board cover by obtaining leverage with a screwdriver on the two side fins. Loosen the cable gripper screw 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 conductor to the terminal marked with the letter "L", the neutral conductor to the terminal marked with the letter "N" and the earth conductor to the terminal marked with the symbol \perp . Tighten the ring-nut of the cable gripper and close the terminal board cover. 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

The appliance has safety thermal breaker. It protects against excessive dangerous over-temperatures which could be accidentally generated inside

the appliance. If the device is tripped, it interrupts electrical power to the appliance and thus prevents it from operating.

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.

EN



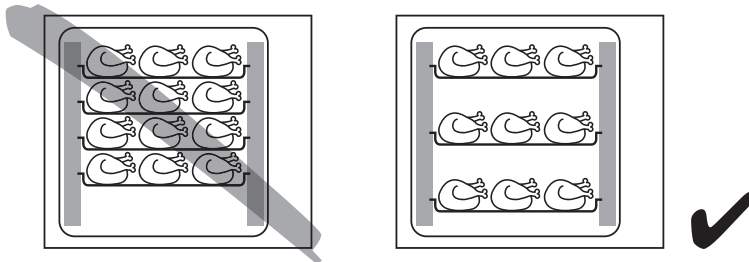
5.1 PLACING TRAYS AND CONTAINERS IN THE OVEN CHAMBER



Never stack food items on top of each other. Divide them evenly on the tray or GN container.

5.2 KEEP VERTICAL SPACE BETWEEN TRAYS AND/OR GN CONTAINERS

In order to ensure optimum circulation of hot air in the oven chamber, a minimum vertical distance of 40 mm between the trays or GN containers is required.

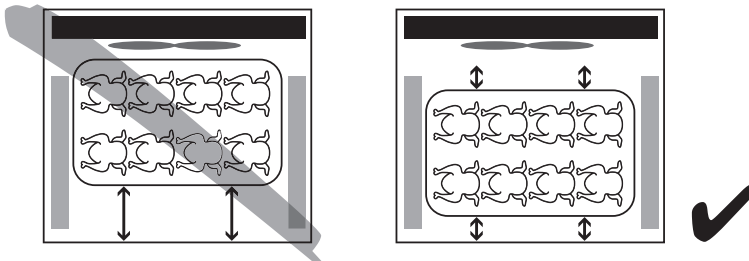


EN

5.3 POSITIONING OF TRAYS AND/OR GN CONTAINERS IN THE OVEN CHAMBER

To ensure optimum hot air circulation:

- Don't position the tray or GN container against the fan
- Position them evenly and in the middle in the oven chamber



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.

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
"End of Cooking"
programming knob



Fig. 2
Control thermostat knob



Fig. 3
Functions selector knob

EN

„End of cooking“ programmer indicator light



Control thermostat indicator light



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.

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 indicates that the oven is electrically connected to the power supply line and that cooking time is active.

Oven internal light




The light is always on when the oven is operating.




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.


Traditional cooking

Switch on the oven. Turn the knob of the functions selector (Fig. 3) to symbol  and the thermostat knob in line with the required temperature. If you want a different temperature at the top or bottom, turn the functions selector knob in line with the symbol  or .


Cooking with the grill

Switch on the oven. Turn the functions selector knob to  and the thermostat knob in line with the required temperature (**IMPORTANT: grill cooking must be done with the oven door closed**).


Cooking with the ventilated grill

Switch on the oven. Turn the functions selector knob to symbol  and the thermostat knob in line with the required temperature (**IMPORTANT: grill cooking must be done with the oven door closed**).


Ventilated traditional cooking

Switch on the oven. Turn the functions selector knob to symbol  and the thermostat knob in line with the required temperature.

Convection cooking

Switch on the oven. Turn the functions selector knob to symbol  and the thermostat knob in line with the required temperature.

Defreezing

Switch on the oven. Turn the functions selector knob to symbol  and the thermostat knob to its OFF position.

EN

9. COOKING ADVICE

Traditional cooking

Heat is supplied from above and below and, therefore, it is preferable to use the central guides. If cooking requires extra heat from above and below, use the top or bottom guides.

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 with the grill

Grilling is effected by the thermal radiation of an incandescent electrical heating-element. The temperature produced by the infra-red rays is very high and one-way (downward from above), and, therefore, food surfaces are immediately browned.

Cooking with the ventilated grill

Forced circulation of air is combined with thermal radiation produced by the grill, and this allows heat to gradually penetrate the inside of the food without burning the surface.

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.

Grilling

Almost all meats may be grilled, with the exception of some lean game meats and meat loaves. Apply a little oil on the meat or fish to be cooked and always place them on the grill - put the grill in the guides nearest or furthest from the grill heating element in proportion to the meat, in order to avoid burning the surface and cooking the inside insufficiently. It is useful to place a tray under the grill to collect drops of gravy and fat.

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 (Fig. 6); 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.

Put back the lamp cover with the gaskets and turn on the electricity.

EN



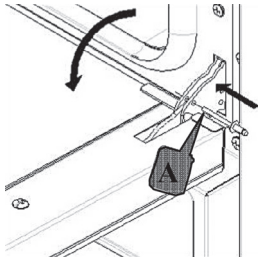


Fig. 4

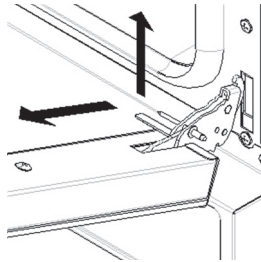


Fig. 5

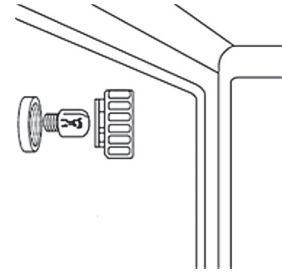


Fig. 6

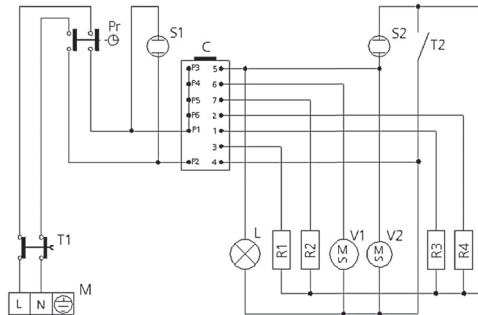
11. TECHNICAL ASSISTANCE

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).

12. WIRING LAYOUTS

EN



M Power supply terminal board
Pr "End of cooking" programmer
T1 Safety thermostat
T2 Oven thermostat
C Oven switch
S1 Programmer indicator light
S2 Thermostat indicator light

L Oven lighting lamp
R1 Grill heating-element
R2 Circular heating-element
R3 Bottom heating-element
R4 Top heating-element
V1 Radial motorised ventilator
V2 Tangential motorised ventilator



13. WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and

when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

14. DISCARDING & ENVIRONMENT

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time.

Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.

EN



INHALTSVERZEICHNIS

1. TECHNISCHER SERVICE	15
2. SICHERHEITSREGELN	15
3. TECHNISCHE MERKMALE	18
4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR.....	18
5. BEDIENUNGSANWEISUNGEN (FÜR DEN BENUTZER)...	20
6. RESTRISIKEN (FÜR DEN BENUTZER).....	22
7. GEBRAUCH DER BEDIEN BLENDE	22
8. KOCHEN	23
9. RATSCHLÄGE BZGL. DER KOCHMETHODEN	24
10. REINIGUNG UND GEWÖHNLICHE WARTUNG	25
11. TECHNISCHER KUNDENDIENST	26
12. SCHALTPLÄNE	26
13. GARANTIE	27
14. ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ.....	27



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 even-

tuellen 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. SICHERHEITSREGELN

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das vorliegende Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nicht im Haushalt verwendet werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- **Gefahr eines Stromschlags!** Das Gerät darf nicht selbstständig repariert werden. Sämtliche Mängel und Unzulänglichkeiten sind ausschließlich durch qualifiziertes Personal zu beseitigen.
- **Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen!** Das beschädigte Gerät vom Netz trennen und sich mit dem Verkäufer in Verbindung setzen.
- **Warnung:** Die Elektroteile des Gerätes dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Ebenso ist das Gerät nicht unter fließendes Wasser zu halten.

DE



- Der Stecker und die Stromversorgungsleitung sind regelmäßig auf Beschädigungen zu prüfen. Der beschädigte Stecker oder Leitung sind an eine Servicestelle oder einer anderen qualifizierten Person zur Reparatur zu übergeben, um eventuellen Gefahren und Verletzungen des Körpers vorzubeugen.
- Man muss sich davon überzeugen, ob die Stromversorgungsleitung weder mit scharfkantigen noch mit heißen Gegenständen in Berührung kommt; halten Sie die Leitung weit entfernt von einer offenen Flamme. Um den Stecker aus der Netzsteckdose zu nehmen, muss man immer am Stecker und nicht an der Leitung ziehen.
- Die Stromversorgungsleitung (oder Verlängerungsleitung) ist vor dem zufälligen Herausziehen aus der Steckdose zu schützen. Die Stromversorgungsleitung muss so geführt werden, dass niemand zufällig darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss während seiner Anwendung ständig kontrolliert werden.
- **Warnung!** Wenn der Stecker in der Netzsteckdose ist, muss man das Gerät als an die Stromversorgung angeschlossen betrachten.
- Bevor der Stecker aus der Netzsteckdose genommen wird, ist das Gerät auszuschalten.
- Das Gerät darf beim Tragen nicht an der Leitung gehalten werden.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde.
- Das Gerät muss man ausschließlich an die Steckdose mit solch einer Spannung und Frequenz anschließen, wie auf dem Typenschild angegeben wird.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die an einem leicht und bequem zugänglichen Ort angeordnet ist, und zwar so, dass das Gerät bei einer Störung sofort abgeschaltet werden kann. Um das Gerät vollständig auszuschalten, muss man es von der Stromquelle trennen. Zu diesem Zweck muss man den Stecker, der sich am Ende der vom Gerät getrennten Leitung befindet, aus der Netzsteckdose ziehen.
- Vor dem Abtrennen des Steckers ist das Gerät auszuschalten!
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Die Anwendung vom nicht empfohlenen Zubehör stellt eine Gefahr für den Nutzer dar und kann zur Beschädigung des Gerätes führen. Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör im Original.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen.
- Auf keinen Fall darf das Bedienen des Gerätes durch Kinder zugelassen werden.
- Das Gerät mit Stromversorgungsleitung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern.

DE



- Ebenso muss dafür gesorgt werden, dass die Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- Das Gerät ist immer dann von der Stromversorgung zu trennen, wenn es ohne Aufsicht bleiben soll bzw. auch vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Während der Nutzung darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.

2.1 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.

DE



- Periodische Kontrollen oder eventuelle Reparaturen nicht selbst ausführen. Wenden Sie sich an die nahestehende 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.

3. TECHNISCHE MERKMALE

Modell	225165
Abmessungen LxTxH	590x695x(H)590 mm
Gewicht	36,4 Kg
Max. Leistungsaufnahme	2,6 kW
Heiz- und Konvektionselement	2,5 kW
Heiz- und Grillelement	1,9 kW
Obere und untere Heizspirale	2,3 kW
Versorgungsspannung	230V ~50/60Hz
Querschnitt des Versorgungskabels	3x1,5 mm ²
Kabeltyp	H07RN-F
Anschluss des Versorgungskabels	Typ Y
Klasse	I

DE

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

Der Hersteller und Verkäufer tragen keine Verantwortung für irgendwelche Unstimmigkeiten, die sich aus den in der vorliegenden Anleitung auftretenden Druckfehlern und Transkriptionen ergeben. Gemäß unserer Politik in Bezug auf die

Weiterentwicklung der Produkte behalten wir uns das Recht vor, die Änderungen an dem Produkt, der Verpackung und den in der Dokumentation enthaltenen Spezifikationen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

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 MONTAGE DER STANDFÜSSE

Die Standfüße befinden sich innerhalb des Gerätes. Sie sind in den vier Gewindeöffnungen, die sich unten am Gehäuse des Ofens befinden, zu befesti-

gen. Im Bedarfsfall kann man auch die Höhe der Standfüße regeln, indem man sie ein- oder ausschraubt.

4.2 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.

4.3 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 bemes-

sen und den gültigen Vorschriften entsprechend, eingeschaltet werden);

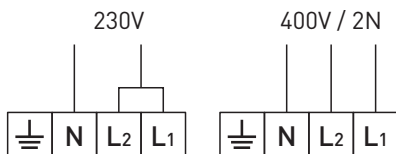
- Der für den Anschluss installierte allpolige Schalter muss mit installiertem Gerät leicht erreichbar sein;
- Das gelb-grüne Erdkabel darf durch den Schalter nicht unterbrochen sein;
- Die Versorgungsspannung darf bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen;
- 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.

DE



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 Nullleiter an der Klemme mit der Markierung "N" und den Erdleiter an der mit dem Symbol \perp 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 \perp 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, ei-

nen 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.



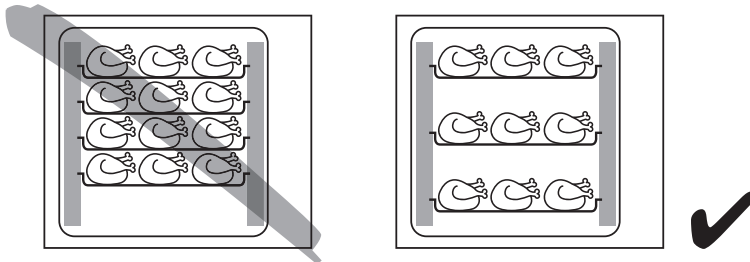
5.1 LADEN DER BLECHE UND PRODUKTE IN DER OFENKAMMER



Die zum Braten/Kochen vorgesehen Produkte dürfen nicht übereinander liegen.

5.2 ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN/BEHÄLTERN GN

Um eine optimale Zirkulation der heißen Luft in der Kammer des Ofens/Bratofens zu gewährleisten, ist ein Mindestabstand zwischen den Blechen/Behältern GN erforderlich, der 40 mm in der lichten Weite beträgt.

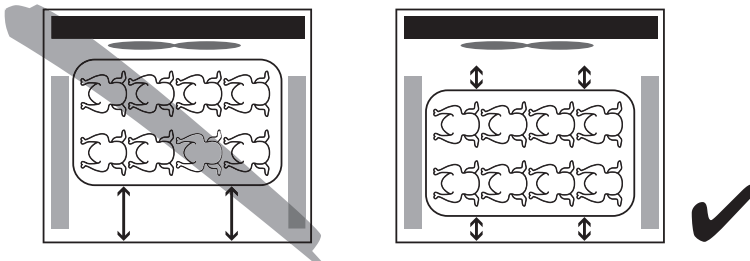


DE

5.3 EINLEGEN DER BLECHE/BEHÄLTER IN DER KAMMER DER ÖFEN/BRATÖFEN

Um eine optimale und problemlose Zirkulation der heißen Luft zu gewährleisten, muss man:

- die Lage der Bleche/Behälter GN in Bezug auf den Lüfter ausrichten
- sie gleichmäßig in der Kammer des Ofens/Bratofens verteilen.



6. RESTRIKEN (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



Abb. 1
Drehknopf des Programmierers
"Ende des Bratens"



Abb. 2
Drehknopf für die Steuerung
des Thermostats



Abb. 3
Drehknopf für
die Funktionswahl

DE


Kontrolllampe des Programmierers „Ende des Bratens“



Kontrolllampe für die Steuerung des Thermostats



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 automa-

tische Ausschalten des Ofens gemeldet und vom Signalton des Regler.

Programmierung der Kochtemperatur

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



Leuchtmelder für Kochendeprogrammierer

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

Leuchtmelder „Kochende“-Programmierer

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. KOCHEN

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.


Traditionelles Kochen

Ofen einschalten. Den Drehknopf für die Funktionswahl (Abb. 3) auf das Symbol  stellen; den Drehknopf für den Thermostat stellt man auf die geforderte Temperatur. Um eine andere Temperatur der unteren und oberen Heizspirale einzustellen, muss man den Drehknopf für die Funktionswahl auf die Positionen  oder  stellen.


Kochen mit Grillfunktion

Ofen einschalten. Den Drehknopf für die Funktionswahl auf das Symbol  stellen und mit dem Drehknopf für den Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen. **WICHTIG: Das Braten mit Grill-Funktion muss bei geschlossenen Türen erfolgen.**


Kochen mit Grillfunktion und mit Lüfter

Ofen einschalten. Den Drehknopf für die Funktionswahl auf das Symbol  stellen und mit dem Drehknopf für den Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen. **WICHTIG: Das Braten mit Grill-Funktion muss bei geschlossenen Türen erfolgen.**


Traditionelles Braten mit Lüfter

Ofen einschalten. Den Drehknopf für die Funktionswahl auf das Symbol  stellen und mit dem Drehknopf für den Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen.

Konvektionelles Braten

Ofen einschalten. Den Drehknopf für die Funktionswahl auf das Symbol  stellen und mit dem Drehknopf für den Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen.

Abtauen

Ofen einschalten. Den Drehknopf für die Funktionswahl auf das Symbol  stellen und mit dem Drehknopf für den Thermostat die Position AUS (OFF) einstellen.

DE



9. RATSchLÄGE BZGL. DER KOCHMETHODEN

Traditionelles Braten

Die Wärme wird von oben und unten zugeführt, deshalb ist es besser die mittleren Ebenen zu benutzen. Wenn das Braten eine zusätzliche Wärme von oben und unten erfordert, dann muss man entweder die obere oder die untere Ebene verwenden.

Konvektionsbraten

Die Wärme wird der Speise durch erhitzte Luft mit einer Zirkulation in der Bratkammer zugeführt. Die Wärme gelingt schnell und gleichmäßig in alle Teile der Kammer und ermöglicht so das gleichzeitige Braten verschiedenartiger Speisen (unter der Bedingung, dass sie die gleiche Temperatur zum Braten erfordern), die sich in der Kammer befinden, ohne dass Geschmack und Gerüche miteinander vermischt werden. Das Konvektionsbraten eignet sich besonders gut zum schnellen Abtauen und Pasteurisieren von Produkten sowie auch zum Trocknen von Pilzen und Obst.

DE

Braten mit Grill

Das Grillen erfolgt dadurch, dass die Wärme durch eine glühende Heizspirale zugeführt wird. Die durch Infrarotstrahlen erzeugte Temperatur ist sehr hoch und wird in einer Richtung (von oben nach unten) ausgerichtet, was ein sofortiges Bräunen bzw. Anbraten der Lebensmitteloberflächen hervorruft.

Braten unter der Verwendung eines Grills und Lüfters

Die so erzwungene Umluft verbindet sich mit der Wärmestrahlung des Grills, was ein stufenweises Durchdringen der Wärme in das Innere der Speisen ohne Anbrennen der Oberfläche ermöglicht.

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 unnötig verlängert wurde, wenn der Teig zu flüssig war.

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 dem 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.

Grillen

Eigentlich kann fast jede Art von Fleisch gegrillt werden, mit Ausnahme von Wildfleisch und Bratklößchen. Dabei ist auf das Fleisch oder den Fisch eine geringe Menge von Öl aufzutragen und es auf den Rost zu legen. In Abhängigkeit von der Menge der Speise muss man den Rost in den Führungsschienen anbringen, die entweder zur Heizspirale am nächsten oder am entferntesten liegen, um ein Anbrennen der Oberflächen und ein nicht ausreichendes Durchbraten des Inneren zu vermeiden. Wir empfehlen Ihnen, unter dem Rost ein Tablett anzuordnen, auf das Fett und Säfte abfließen können.



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. 4);
- die Tür etwas heben und herausziehen (Abb. 5);
- 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.

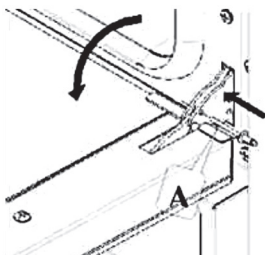


Abb. 4

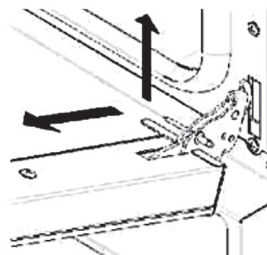


Abb. 5

DE



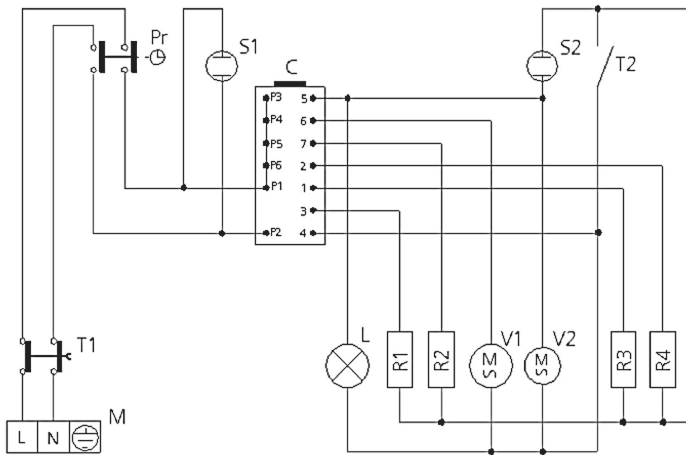
11. TECHNISCHER KUNDENDIENST

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

führt 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. SCHALTPLÄNE



DE

M Versorgungsklemmenbrett

Pr „Kochende“-Programmierer

T1 Sicherheitsthermostat

T2 Einstellthermostat

C Kondensatoren

S1 Leuchtmelder Programmierer

S2 Leuchtmelder Thermostat

L Glühlampen Backofenbeleuchtung

V1 Motorbetriebener Radialventilator

V2 Kühlmotorenlüfter

R1 Grillwiderstand

R2 Kreisförmiger Widerstand

R3 Unterer Widerstand

R4 Oberer Widerstand



13. GARANTIE

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen

bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

14. ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

Nach Beendigung seiner Lebensdauer ist das Gerät rechtmäßig und den jeweils geltenden Richtlinien entsprechend zu entsorgen.

Verpackungsmaterial, wie Kunststoffe bzw. Schachteln, in die entsprechenden Behälter geben.

DE



INHOUDSOPGAVE

1. TECHNISCH ONDERHOUD	29
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	29
3. TECHNISCHE SPECIFICATIES.....	32
4. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR.....	32
5. GEBRUIKSINSTRUCTIES (VOOR DE GEBRUIKER)..	34
6. RESTRISICO'S (VOOR DE GEBRUIKER).....	36
7. HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN	36
8. BAKKEN	37
9. BEREIDINGSTIPS	37
10. REINIGEN EN ONDERHOUD.....	38
11. TECHNISCHE ONDERSTEUNING	39
12. BEDRADING.....	40
13. GARANTIE.....	40
14. AFDANKEN & MILIEU.....	40



Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsinstructies 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. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor commerciële doeleinden en mag niet worden gebruikt voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- **Gevaar van elektrische schokken!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. In het geval van storingen, laat reparaties alleen uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
- **Gebruik nooit een beschadigd apparaat!** Als het apparaat is beschadigd, haal de stekker dan uit het stopcontact en neem contact op met de winkel.
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Als de stekker of het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de technische dienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.

NL



- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt halen, trek dan altijd aan de stekker en niet aan het netsnoer.
- Zorg ervoor dat niemand per ongeluk aan het netsnoer (of verlengsnoer) kan trekken of kan struikelen over het netsnoer.
- Houd het apparaat in de gaten tijdens gebruik.
- **Waarschuwing!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de voedingsbron.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het netsnoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet worden meegeleverd met het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die is vermeld op het typeplaatje.
- Sluit de stekker aan op een stopcontact dat eenvoudig bereikt kan worden, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk uit het stopcontact kan worden getrokken. Trek de stekker volledig uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen. Gebruik de stekker om het apparaat los te koppelen van het lichtnet.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Gebruik nooit accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Zij kunnen mogelijk een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en kunnen het apparaat mogelijk beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid worden gebruikt door kinderen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het apparaat wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

NL



2.1 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.
- Probeer niet zelf periodieke controles of reparaties uit te voeren. Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecenter en gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Plaats geen voorwerpen op het oppervlak van de volledig geopende ovendeur, omdat dit de deurscharnieren onherstelbaar kan beschadigen.

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

Model	225165
Afmetingen apparaat	590x695x(H)590 mm
Gewicht apparaat	36,4 kg
Max opgenomen vermogen	2,6 kW
Convectie verwarmingselement	2,5 kW
Grillverwarmingselement	1,9 kW
Verwarmingselement boven- en onderkant	2,3 kW
Voedingsspanning	230 V / 50 Hz
Apparaatklasse	I
Diameter netsnoer	3x1,5 mm ²
Soort kabel	H07RN-F
Elektrische kabelverbinding	Type Y

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.

De fabrikant en dealer zijn niet aansprakelijk voor eventuele onjuistheden in deze handleiding als gevolg van drukfouten of transcriptie. Aangezien wij ons altijd inzetten om onze producten

voortdurend te verbeteren, behouden wij ons het recht voor om het product, de verpakking en de specificaties in deze documentatie te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving.

NL

4. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

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 DE VOETJES MONTEREN

De voetjes bevinden zich in het apparaat en moeten worden vastgezet in de vier schroefgaten in de onderkant van de oven. De hoogte van de voetjes kan,

indien nodig, worden ingesteld door de schroeven aan- of los te draaien.



4.2 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). Zodra u het apparaat heeft neergezet, mag het zich niet hoger dan 1,60 meter van de vloer bevinden; Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van de wand aan de zijkanten en achterkant, zodat er voldoende natuurlijke ventilatielucht kan circuleren rond de oven. Het apparaat wordt geventileerd via specifieke openingen op de metalen wanden van de behuizing, dit zorgt voor hoge effici-

entie 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.

4.3 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 waarden 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 voedingssysteem 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.

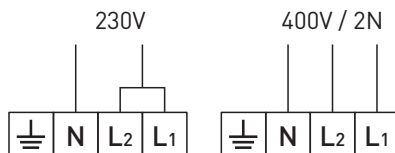
NL



4.4 HET NETSNOER AANSLUITEN

Het klemmenbord zit op het achterpaneel van het apparaat. Open de afdekking van het klemmenbord door de twee zijvinnen met een schroevendraaier op te tillen. Draai de schroef van de kabelhouder los laat de kabel er doorheen lopen. Plaats de kabel zo dat de aardedraad als laatste uit de klem wordt getrokken wanneer er aan de kabel wordt getrokken. Sluit de fasedraad aan op de klem die gemarkeerd is met de letter „L”, de neutrale draad op de klem gemarkeerd met de letter „N” en de aardedraad op de klem gemarkeerd met het symbool \perp . Draai de ringmoer van de kabelhouder aan en sluit de bedekking van het klemmenbord. 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 ∇ . De equipotentiaaldraad moet een minimale diameter van 2,5 mm² hebben. De equipotentiaalklem zit op de achterkant van het apparaat.



4.5 THERMISCHE BEVEILIGING

Het apparaat is uitgerust met een thermische beveiliging. Deze beveiliging beschermt tegen gevaarlijke oververhitting die zou kunnen ontstaan in

het apparaat. Als de beveiliging wordt geactiveerd, dan wordt de stroomtoevoer, en als gevolg daarvan de werking van het apparaat, onderbroken.

NL

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.



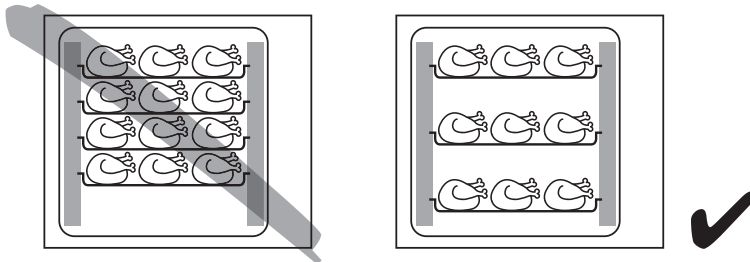
5.1 PLAATSING VAN TRAYS EN GN-BAKKEN IN DE OVENKAMER.



Stapel nooit etenswaren op elkaar maar verdeel ze evenredig over de tray of GN-bakken.

5.2 AFSTAND TUSSEN TRAYS EN/OF GN-BAKKEN

Om een optimale circulatie van warme lucht te garanderen, is een minimum afstand van 40 mm tussen de trays of GN-bakken nodig.

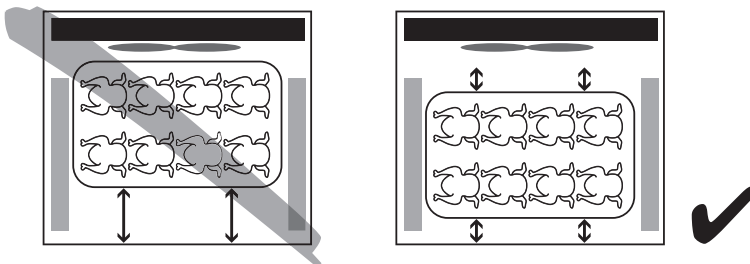


NL

5.3 POSITIONERING TRAYS EN/OF GN-BAKKEN IN DE OVENKAMER

Om een optimale hete luchtcirculatie te bereiken:

- Plaats de tray of GN-bak niet tegen de ventilator
- Plaats ze evenredig en in het midden van de ovenkamer



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.

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
Draaiknop "Einde kookprogramma"



Fig. 2
Draaiknop instellen thermostaat



Fig. 3
Draaiknop instellen functie

NL

Indicatorlampje "Einde kookprogramma"



Indicatorlampje thermostaat



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.

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"

Als dit indicatorlampje groen is, geeft dit aan dat de oven is aangesloten op het lichtnet en dat het bereidingsprogramma actief is.

Interne lamp oven




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



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 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.

Traditioneel bereiden

Schakel de oven in. Draai de draaknop voor het instellen van de functie (Fig. 3) naar het symbool  en de knop voor het instellen van de thermostaat naar de gewenste temperatuur. Als u een andere temperatuur aan de boven- of onderkant wilt, draai de draaiknop voor het instellen van de functie dan naar het symbool  of .

Bereiden met de grill

Schakel de oven in. Draai de draaknop voor het instellen van de functie naar  en de knop voor het instellen van de thermostaat naar de gewenste temperatuur. **(BELANGRIJK: de ovendeur moet gesloten zijn tijdens het grillen).**

Bereiden met geventileerde grill

Schakel de oven in. Draai de draaknop voor het instellen van de functie naar het symbool  en de knop voor het instellen van de thermostaat naar de gewenste temperatuur. **(BELANGRIJK: de ovendeur moet gesloten zijn tijdens het grillen).**

Traditioneel bereiden, geventileerd

Schakel de oven in. Draai de draaknop voor het instellen van de functie naar het symbool  en de knop voor het instellen van de thermostaat naar de gewenste temperatuur.

Bereiden met convectie

Schakel de oven in. Draai de draaknop voor het instellen van de functie naar het symbool  en de knop voor het instellen van de thermostaat naar de gewenste temperatuur.

Ontdooien

Schakel de oven in. Draai de draaknop voor het instellen van de functie naar het symbool  en de knop voor het instellen van de thermostaat naar de stand UIT.

NL

9. BEREIDINGSTIPS

Traditioneel bereiden

Warmte wordt toegevoerd van boven en onder en, daarom heeft het de voorkeur de middelste geleiders te gebruiken. Als het bereiden extra warmte van boven of onder vereist, gebruik dan bovenste of onderste geleiders.

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 met de grill

Grillen geschiedt door de warmtestraling van een elektrisch verwarmingselement met gloeilamp. De temperatuur die geproduceerd wordt door de infraroodstralen is zeer hoog en stroomt in één richting (van boven naar onder) en daardoor wordt de buitenkant van het voedsel onmiddellijk bruin.

Bereiden met de geventileerde grill

Geforceerde luchtcirculatie wordt gecombineerd met warmtestraling geproduceerd door de grill, waardoor warmte geleidelijk tot in het voedsel kan doordringen zonder het oppervlak te verbranden.

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

Grillen

Bijna alle vleessoorten kunnen worden gegrild, met uitzondering van een aantal magere vleessoorten en vleesbroden. Breng wat olie aan op het vlees of de vis die u wilt grillen en plaats het altijd op de grill – plaats de grill in de geleiders het dichtstbijgelegen of het verst van het grillverwarmingselement in verhouding tot het vlees om te voorkomen dat het aan de buitenkant aanbrandt en aan de binnenkant niet gaar is. Het is nuttig om een bakje onder de grill te plaatsen om druppels jus en vet op te vangen.

NL

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 lauwwat sopje. Gebruik geen schuurmiddelen, staalwol of zuur, die de onderdelen kunnen beschadigen. Gebruik geen producten 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 direct 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 (Fig. 6); 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.

Plaats de lichtafdekking terug met de pakkingen en schakel de elektriciteit in.

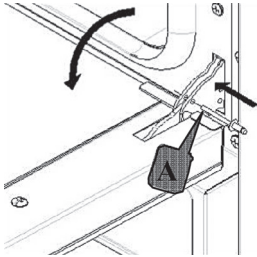


Fig. 4

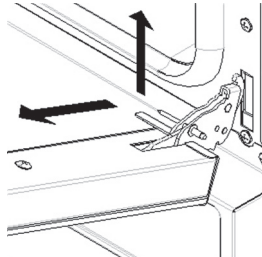


Fig. 5

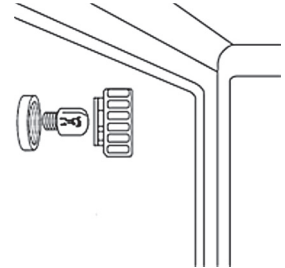


Fig. 6

11. TECHNISCHE ONDERSTEUNING

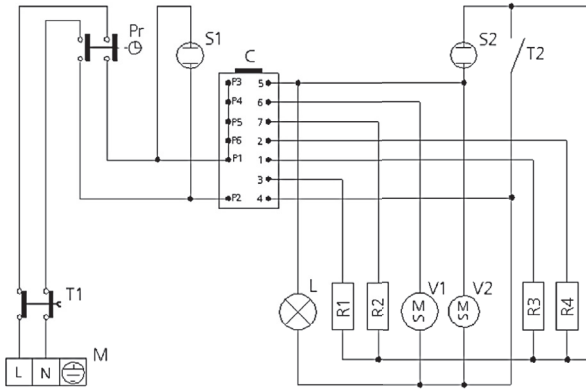
Voordat het apparaat de fabriek heeft verlaten, is het volledig ingesteld en getest door erkend vakpersoneel, om de beste operationele resultaten te garanderen. Alle reparaties en aanpassingen moeten met veel zorg en aandacht worden uitgevoerd in overeenstemming met geldende nationale

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).

NL



12. BEDRADING



M Voeding klemmenbord
Pr Knop "einde programma"
T1 Veiligheidsthermostaat
T2 Oventhermostaat
C Ovenschakelaar
S1 Indicatielampje programma
S2 Indicatielampje thermostaat

L Ovenlamp
R1 Grillverwarmingselement
R2 Cirkelvorming verwarmingselement
R3 Verwarmingselement onderkant
R4 Verwarmingselement bovenkant
V1 Gemotoriseerde radiaalventilator
V2 Gemotoriseerde tangentiële ventilator

NL

13. GARANTIE

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is,

vermeld dan waar en wanneer u het apparaat hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. Kassabon of factuur). Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

14. AFDANKEN & MILIEU

Aan het einde van de levensduur, het apparaat af danken volgens de op dat moment geldende voorschriften en richtlijnen. Werp verpakkingsmateriaal

zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.





SPIS TREŚCI

1. SERWIS TECHNICZNY	43
2. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	43
3. DANE TECHNICZNE	46
4. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA.....	46
5. INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA.....	48
6. RYZYKO RESZTKOWE (DLA UŻYTKOWNIKA)	49
7. JAK KORZYSTAĆ Z PANELU STEROWANIA	50
8. PIECZENIE.....	50
9. PORADY DOTYCZĄCE PIECZENIA	51
10. REGULARNE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	52
11. POMOC TECHNICZNA.....	53
12. SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ	53
13. GWARANCJA	54
14. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA .	54



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. SERWIS TECHNICZNY

Przeprowadzenie kontroli technicznej raz lub dwa razy w roku pozwala przedłużyć okres eksploatacji urządzenia i gwarantuje lepsze jego działanie. Należy dopilnować, aby kontrole przeprowadzane były wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.

W przypadku zamówienia części zamiennych lub uzyskania informacji na temat urządzenia, należy zawsze podawać numer seryjny i model (dane podane na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia).

2. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku komercyjnego i nie może być stosowane do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia. Wszelkie usterki i niesprawności winny być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- **Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia!** Uszkodzone urządzenie należy odłączyć od sieci i skontaktować się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzać części elektrycznych urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Nie wkładać urządzenia pod bieżącą wodę.

PL



- Regularnie sprawdzać wtyczkę i kabel zasilający pod kątem uszkodzeń. Uszkodzoną wtyczkę lub kabel przekazać w celu naprawy do punktu serwisowego lub innej wykwalifikowanej osoby, aby zapobiec ewentualnym zagrożeniom i obrażeniom ciała.
- Upewnić się, czy przewód zasilający nie styka się z ostrymi ani gorącymi przedmiotami; trzymać kabel z dala od otwartego płomienia. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel.
- Zabezpieczyć przewód zasilający (lub przedłużacz) przed przypadkowym wyciągnięciem z kontaktu. Przewód poprowadzić w sposób uniemożliwiający przypadkowe potknięcie.
- Stale nadzorować urządzenie podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Jeżeli wtyczka jest włożona do gniazdka, urządzenie należy uważać za podłączone do zasilania.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka wyłączyć urządzenie!
- Nigdy nie przenosić urządzenia, trzymając za kabel.
- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zlokalizowanego w dogodnym łatwo dostępnym miejscu, tak by w przypadku awarii istniała możliwość natychmiastowego odłączenia urządzenia. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia odłączyć je od źródła zasilania. W tym celu wyjąć z gniazdka wtyczkę znajdującą się na końcu przewodu odłączającego urządzenia.
- Przed odłączeniem wtyczki zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia!
- Nie korzystać z akcesoriów niezalecanych przez producenta. Zastosowanie niezalecanych akcesoriów może stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Korzystać wyłącznie z oryginalnych części i akcesoriów.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono ostabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- W żadnym wypadku nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie wraz z przewodem przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie dopuścić, by dzieci wykorzystywały urządzenie do zabawy.
- Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeżeli ma być ono pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

2.1 OSTRZEŻENIA OGÓLNE

Bardzo ważne! Niniejszą instrukcję należy przechowywać razem z urządzeniem do przyszłego wykorzystania. Niniejsze ostrzeżenia opracowano z myślą o bezpieczeństwie użytkownika i innych osób. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z nimi.

- Jeśli w momencie otrzymania towaru opakowanie jest uszkodzone, należy napisać następującą informację na dokumencie dostawy: „ZASTRZEGAM SOBIE PRAWO DO KONTROLI TOWARU”, określić zniszczenie i poprosić kierowcę o podpisanie zgody, wystać pisemne roszczenie do sprzedawcy w ciągu 4 dni kalendarzowych od daty otrzymania. Po upływie tego okresu roszczenie nie zostanie uwzględnione.
- Temperatura w magazynie nie może być niższa od -9°C , w przeciwnym razie elementy sterowania termostatem (regulacyjne i zabezpieczające) zostaną uszkodzone. Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia spowoduje wyłączenie odpowiedzialności producenta urządzenia.
- Urządzenie przeznaczone jest do stosowania przez profesjonalistów i mogą z niego korzystać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy po przeszkoleniu.
- Wszelkie modyfikacje układu elektrycznego niezbędne do instalacji urządzenia muszą być wykonywane wyłącznie przez kompetentnych pracowników.
- Wszelkie modyfikacje urządzenia lub ich próby są niebezpieczne.
- Nigdy nie wolno myć urządzenia bezpośrednim strumieniem wody, ponieważ kontakt z wodą może uszkodzić zabezpieczenia urządzenia.
- Przed przeprowadzeniem prac konserwacyjnych i myciem należy odłączyć urządzenie od sieci i poczekać aż ostygnie.
- Nie należy przeprowadzać kontroli okresowych ani napraw samodzielnie. Należy skontaktować się z centrum serwisowym i korzystać wyłącznie z oryginalnych części.
- Gdy drzwiczki uchylne są szeroko otwarte nie należy kłaść niczego na nich, ponieważ może to uszkodzić zawiasy.

Uwaga: Nieprawidłowe lub niewłaściwe użytkowanie oraz nieprzestrzeganie instrukcji instalacji zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności. Należy w związku z tym przestrzegać instrukcji podanych w części „UMIĘJSCOWIENIE”.

PL



3. DANE TECHNICZNE

Model urządzenia	225165
Wymiary urządzenia	590x695x(H)590 mm
Waga urządzenia	36,4 kg
Maks. moc pobierana	2,6 kW
Element grzewczy - konwekcyjny	2,5 kW
Element grzewczy - grill	1,9 kW
Grzałka górna i dolna	2,3 kW
Napięcie zasilania	230 V / 50 Hz
Klasa urządzenia	I
Średnica przewodu zasilania	3x1,5 mm ²
Typ przewodu	H07RN-F
Podłączenie kabla elektrycznego	Typ Y

Poziom hałasu pracującego urządzenia wynosi mniej niż 70 dB (A).
Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnym panelu urządzenia.

Producent i sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z błędów drukarskich lub transkrypcji, występujące w niniejszej instrukcji. Zgodnie z naszą polityką

ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.

PL

4. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA

Następujące instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanego instalatora, aby upewnić się, że przeprowadza czynności montażowe, regulacyjne oraz konserwacyjne możliwie jak najdokładniej i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi. Wszelkie czynności muszą być przeprowadzone przy odciętych zasilaniu elektrycznym urządzenia.

Przed użyciem urządzenia należy ostrożnie usunąć specjalną folię samoprzylepną zabezpieczającą części ze stali nierdzewnej. Nie pozostawiać żadnych pozostałości kleju na powierzchniach. W razie konieczności usunąć je niezwłocznie za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika.

4.1 MONTAŻ STOPEK

Stopki znajdują się wewnątrz urządzenia należy je zamocować w czterech gwintowanych otworach pod-

stawy. W razie potrzeby wysokość stopek można wyregulować poprzez wkręcanie lub wykręcanie stopki.

4.2 UMIEJSCOWIENIE

Umieścić urządzenie dokładnie w poziomie na stole lub podobnym podparciu (stół lub podparcie musi znajdować się co najmniej 85 cm nad posadzką). Po umieszczeniu, urządzenie nie może

przekraczać odległości 1,60 m od posadзки, odległość od ścian nie może być mniejsza niż 10 cm od ściany z boku i z tyłu, aby umożliwić swobodny przepływ powietrza. Urządzenie jest wentylowane



poprzez specjalne otwory w metalowych ściankach zewnętrznej obudowy. Otwory te zapewniają wydajność i długi okres eksploatacji urządzenia. Z tego powodu surowo zabronione jest ograniczanie 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. Ponadto urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy lub umieszczenia grupowego z innymi identycznymi urządzeniami.

4.3 PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie musi być podłączone do instalacji elektrycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przed wykonaniem połączenia należy upewnić się, że:

- napięcie i częstotliwość układu zasilania są zgodne z wartościami na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu;
- zawór ograniczający oraz układ są w stanie utrzymać obciążenie urządzenia (patrz tabliczka znamionowa);
- układ zasilania ma odpowiednie przyłącze uziemienia zgodne z obowiązującymi przepisami;
- przy bezpośrednim podłączeniu do sieci zainstalowany jest wyłącznik wielobiegunowy pomiędzy urządzeniem, a siecią, z minimalnym odstępem kategorii przepięciowej III (4000 V), o rozmiarze odpowiednim do obciążenia, zgodny z obowiązującymi przepisami;

jęcymi przepisami;

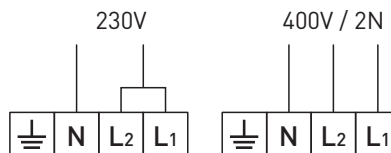
- wyłącznik sieciowy wykorzystany do podłączenia jest łatwo dostępny, gdy urządzenie jest zainstalowane;
- żółto-zielony przewód uziemienia nie jest przerywany przez przetątnik;
- zasilanie, gdy urządzenie pracuje nie może odbiegać od wartości znamionowej napięcia o $\pm 10\%$
- po umieszczeniu przewodu zasilania do zespolu listew zaciskowych przewód nie styka się z żadnymi gorącymi częściami kuchni.
- Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, aby uniknąć wszelkiego ryzyka, przewód musi zostać wymieniony przez producenta lub dział wsparcia technicznego, albo wykwalifikowaną osobę.

PL

4.4 PODŁĄCZENIE PRZEWODU ZASILANIA

Tablica zaciskowa znajduje się na panelu tylnym urządzenia. Otworzyć pokrywę płyty zaciskowej podważając za pomocą wkrętaka dwie boczne wypustki. Poluzować śrubę zaciskową przewodu i przeprowadzić kabel. Ułożyć przewody tak, aby przewód uziemienia był ostatnim odłączanym od swojego zacisku, gdy przewód przejdzie do stanu nieprawidłowego przewodzenia. Podłączyć przewód fazowy do zacisku oznaczonego literą „L”, przewód neutralny do zacisku oznaczonego literą „N”, a przewód uziemienia do zacisku oznaczonego symbolem \perp . Dokręcić nakrętkę wieńcową zacisku kabla i zamknąć pokrywę tablicy zaciskowej. Urządzenie należy podłączyć do układu ekwipoten-

cjalnego, po sprawdzeniu jego wydajności zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi. To połączenie należy wykonać pomiędzy różnymi urządzeniami za pomocą odpowiedniego zacisku oznaczonego symbolem ∇ . Przewód ekwipotencjalny musi mieć minimalną średnicę 2,5 mm². Zacisk ekwipotencjalny znajduje się z tyłu urządzenia.



4.5 TERMICZNY WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie posiada ręcznie resetowany termiczny wyłącznik bezpieczeństwa. Zabezpiecza on przed nadmiernym, niebezpiecznym przegrzaniem, które może przypadkowo zostać wytworzone wewnątrz

urządzenia. Jeśli urządzenie zostanie uruchomione, przerywa zasilanie urządzenia, uniemożliwiając jego dalszą pracę.

5. INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, które nie mają odpowiedniego doświadczenia albo przeszkolenia, o ile nie działają pod nadzorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy dla dzieci. Korzystając z pieca po raz pierwszy, należy uruchomić go bez wsadu na maksymalnej temperaturze na około godzinę. W ten sposób zostaną wyeliminowane wszelkie nieprzyjemne zapachy spowodowane rozgrzewaniem się izolacji termicznej oraz pozostałościami smaru po montażu.

To urządzenie należy wykorzystywać wyłącznie do celów, do których zostało wyraźnie przeznaczone,

tj. przyrządzanie potraw w piekarniku. Wszelkie inne zastosowania są niewłaściwe

Pieca można używać do: przyrządzania deserów, pizzy, mięsa, ryb, warzyw, a także do zapiekania i odświeżania schłodzonej lub zamrożonej żywności.

Umieszczając potrawy w komorze pieczenia, należy pozostawić co najmniej 40 mm odstępu pomiędzy naczyniami, aby nie ograniczać przepływu powietrza. Nie używać naczyń o ściankach wyższych niż niezbędne: ścianki stanowią barierę, która utrudnia cyrkulację gorącego powietrza.

Aby uzyskać jak najbardziej równomierne rozłożenie ciepła, należy rozgrzać piec przed każdym pieczeniem. Nie należy solić potraw w komorze pieczenia.

PL

5.1 ŁADOWANIE BLACH ORAZ PRODUKTÓW W KOMORZE PIECA

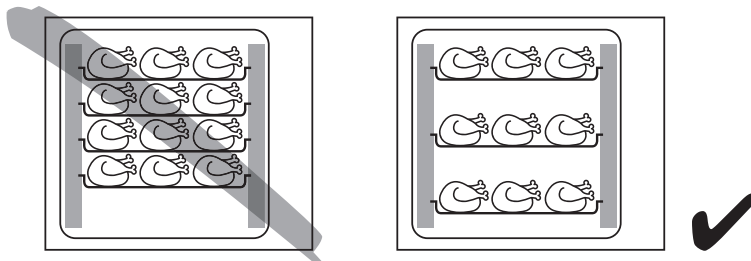


Produkty przeznaczone do pieczenia/gotowania nie mogą leżeć jeden na drugim.



5.2 ODSTĘP POMIĘDZY BLACHAMI/POJEMNIKAMI GN

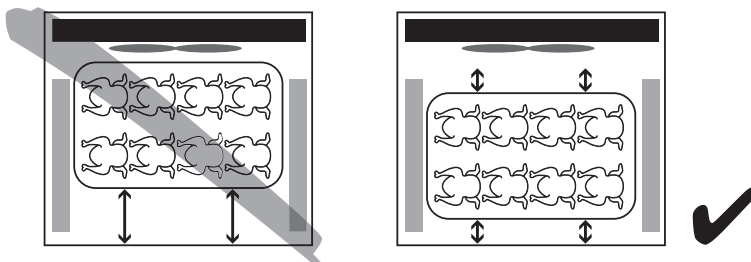
Aby zapewnić optymalną cyrkulację gorącego powietrza w komorze pieca/piekarnika wymagany jest minimalny odstęp pomiędzy blachami/pojemnikami GN, który wynosi 40 mm w świetle.



5.3 UŁOŻENIE BLACH/POJEMNIKÓW GN W KOMORZE PIECÓW/PIEKARNIKÓW

Aby zapewnić optymalną i bezproblemową cyrkulację gorącego powietrza:

- Wyrównaj względem wentylatora położenie blach / pojemników GN
- Rozmieść je równomiernie w komorze pieca/piekarnika



PL

6. RYZYKO RESZTKOWE (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.

Należy umieścić urządzenie na blacie lub podobnym podparciu na wysokości co najmniej 85 cm od podłogi. Błat lub podparcie muszą mieć możliwość utrzymania ciężaru urządzenia i prawidłowo go obudowywać.

Urządzenie zawiera części elektryczne i nie wolno go myć strumieniem wody ani parą. Urządzenie jest podłączone do prądu elektrycznego: przed podjęciem czyszczenia, należy odciąć zasilanie urządzenia.

Nie należy przesuwania urządzenia za rączkę drzwiczek (może doprowadzić to do pęknięcia szyby).

Gdy drzwiczki uchylne są szeroko otwarte nie należy kłaść niczego na nich, ponieważ może to trwale uszkodzić zawiasy.



7. JAK KORZYSTAĆ Z PANELU STEROWANIA



Rys. 1
Pokrętko programatora
„koniec pieczenia”



Rys. 2
Pokrętko sterowania
termostatem



Rys. 3
Funkcje pokrętki
wybierania

Lampka kontrolna programatora „koniec pieczenia”




Lampka kontrolna sterowania termostatem



PL

Programowanie czasu pieczenia

Aby uruchomić piec, należy ustawić pokrętko programatora (rys. 1) w pozycji  (ciągłego działania) lub zgodnie z wybranym czasem pieczenia (do 120 minut). W drugim przypadku koniec pieczenia sygnalizowany jest poprzez automatyczne wyłączenia pieca.

Programowanie temperatury pieczenia

Należy ustawić pokrętko termostatu (Rys. 2) zgodnie z wybraną temperaturą pieczenia.

Lampka kontrolna termostatu

Pomarańczowa lampka kontrolna termostatu WYŁĄCZA się w momencie osiągnięcia zaprogramowanej temperatury w komorze pieczenia. Zapala się ponownie, gdy włącza się termostat w celu ponownego osiągnięcia zadanej temperatury.

Lampka kontrolna „koniec pieczenia”

Pomarańczowa lampka programatora wskazuje, że piec pracuje i trwa pieczenie.




Wewnętrzne oświetlenie pieca

Zapalane jest zawsze, gdy piec pracuje.

8. PIECZENIE


Przed włożeniem potrawy do upieczenia należy rozgrzać piec do żądanej temperatury. Po osiągnięciu zadanej temperatury, należy włożyć potrawę i sprawdzić czas pieczenia. Na 5 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia należy wyłączyć piec, aby wykorzystać nagromadzone ciepło.

Pieczenie tradycyjne


Włączyć piec. Obrócić pokrętko wyboru funkcji (rys. 3) do symbolu , pokrętko termostatu ustawić w położeniu wymaganej temperatury. Aby ustawić inną temperaturę grzałki dolnej i górnej, ustawić pokrętko wyboru funkcji w położeniu  albo .




Pieczenie z funkcją grilla

Włączyć piec. Pokrętko wyboru funkcji obrócić do położenia  a pokrętkiem termostatu ustawić żadaną temperaturę **WAŻNE: pieczenie z funkcją grilla musi odbywać się przy zamkniętych drzwiach.**


Pieczenie z funkcją grilla z wentylatorem

Włączyć piec. Obrócić pokrętko wyboru funkcji do symbolu  a pokrętko termostatu ustawić na żadaną temperaturę (WAŻNE: pieczenie z funkcją grilla musi odbywać się przy zamkniętych drzwiach).


Pieczenie tradycyjne z wentylatorem

Włączyć piec. Obrócić pokrętko wyboru funkcji do symbolu  a pokrętko termostatu ustawić na żadaną temperaturę.

Pieczenie konwekcyjne

Włączyć piec. Obrócić pokrętko wyboru funkcji do symbolu  a pokrętko termostatu ustawić na żadaną temperaturę.

Rozmrażanie

Włączyć piec. Obrócić pokrętko wyboru funkcji do symbolu  a pokrętko termostatu ustawić w położeniu WYŁ. (OFF).

9. PORADY DOTYCZĄCE PIECZENIA

Pieczenie tradycyjne

Ciepło dostarczane jest od góry i z dołu, dlatego lepiej korzystać w poziomów środkowych. Jeśli pieczenie wymaga dodatkowego ciepła z góry i od dołu, należy użyć poziomu górnego albo dolnego.

Pieczenie konwekcyjne

Ciepło przekazywane jest do potrawy za pomocą ogrzanego powietrza z cyrkulacją w komorze pieczenia. Ciepło dostaje się w szybki i równomierny sposób do wszystkich części komory, umożliwiając jednoczesne pieczenie różnego rodzaju potraw (pod warunkiem, że wymagają tej samej temperatury pieczenia) umieszczonych w komorze, bez mieszania się smaków i zapachów. Pieczenie konwekcyjne jest szczególnie wygodne do szybkiego rozmrażania i pasteryzowania przetworów, a także suszenia grzybów i owoców.

Pieczenie z użyciem grilla

Grillowanie odbywa się poprzez dostarczenie ciepła przez rozżarzoną grzałkę. Temperatura wytwarzana przez podczerwień jest bardzo wysoka i skierowana w jednym kierunku (z góry na dół), co powoduje natychmiastowe przyrumienienie powierzchni żywności.

Pieczenie z użyciem grilla i wentylatora

Wymuszony obieg powietrza łączy się z promieniowaniem ciepłym grilla, co pozwala na stopniowe przenikanie ciepła do wnętrza potrawy bez przypalenia powierzchni.

Przygotowywanie deserów

Desery wymagają bardzo wysokiej temperatury (zazwyczaj od 150 do 200°C) oraz wcześniejszego nagrzania pieca (około 10 minut wcześniej). Drzwiczek pieca nie wolno otwierać przed upływem $\frac{3}{4}$ czasu pieczenia. Ciasto powinno z trudem odchodzić od łyżki, ponieważ zbyt lejące ciasto spowoduje niepotrzebne wydłużenie czasu pieczenia.

Pieczenie mięsa

Aby uniknąć nadmiernego wysuszenia, mięso powinno ważyć przynajmniej 1 kg. Bardzo kruche mięso czerwone, które ma być pieczone na krwisto i które musi być przypieczone na zewnątrz i soczyste w środku, wymaga krótkiego czasu pieczenia w wysokiej temperaturze (200-250°C). Składniki sosu należy umieścić bezpośrednio w brytfannie wyłącznie jeśli czas pieczenia jest krótki, w przeciwnym wypadku należy je dodać w ciągu ostatnich trzydziestu minut. Stopień upieczenia mięsa można sprawdzić ugniatając je łyżką; jeśli mięso nie ugina się, jest odpowiednio upieczone.



W przypadku pieczenia wołowej i filetów, które mają pozostać niedopieczone w środku, czas pieczenia powinien być bardzo krótki. Mięso należy umieścić na talerzu odpowiednim do użycia w piecu lub bezpośrednio na ruszcie, pod spodem należy umieścić tackę na sos z pieczeni. Po zakończeniu pieczenia zalecamy odczekanie 15 minut przez pokrojeniem mięsa, aby nie uniknąć wytynięcia sosu. Przed podaniem można podgrzać naczynia w piecu ustawionym na minimalną temperaturę.

Grillowanie

Grillować można niemal każdy rodzaj mięsa, z wyjątkiem chudej dziczyzny i klopsów. Na mięso albo rybę nanieść niewielką oleju i utożyć je na ruszcie. W zależności od wielkości potrawy ruszt umieścić w przewodnicach położonych najbliżej albo najdalej grzałki, aby uniknąć przypalenia powierzchni i niewystarczającego dopieczenia wnętrza. Zalecamy umieścić pod rusztem tackę, na którą spływać będzie tłuszcz i soki.

10. REGULARNE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE: Przed każdorazowym czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od zasilania

Czyszczenie ogólne

Piec należy czyścić po ostygnięciu. Emaliowane części należy przemyć letnią wodą z mydłem, nie używać produktów ściernych, wetny stalowej ani kwasów, które mogą spowodować uszkodzenia. Do czyszczenia części stalowych nie wolno stosować produktów zawierających chlor (podchloryn sodu, kwas solny itp.), nawet po rozcieńczeniu. Należy używać specjalnych produktów dostępnych na rynku lub niewielkiej ilości gorącego octu. Dokładnie słucać i wysuszyć miękką szmatką. Szklane drzwiczki pieca należy czyścić wyłącznie gorącą wodą, nie używać szorstkich szmatek. Nie wolno dopuszczać do zastygnięcia żywności (zwłaszcza kwaśnej, np. sól, ocet, sok z cytryny itp.) na częściach ze stali nierdzewnej, ponieważ może spowodować to uszkodzenia. Nigdy nie wolno myć urządzenia bezpośrednim strumieniem wody, ponieważ kontakt z wodą może uszkodzić zabezpieczenia urządzenia. Nie stosować substancji żrących (np. kwasu solnego) do czyszczenia blatu, na którym stoi urządzenie.

Czyszczenie pieca

Zaleca się czyszczenie wnętrza pieca pod koniec każdego dnia. Ułatwi to usuwanie resztek z pieczenia i wyeliminowanie ich przypalenia przy następnym użyciu pieca. Wnętrze pieca należy wyczyścić

dokładnie gorącą wodą i mydłem lub za pomocą przeznaczonych do tego celu produktów dostępnych na rynku.

Czyszczenie drzwiczek pieca

Aby dokładnie wyczyścić drzwiczki pieca, wykonać następujące czynności:

- otworzyć drzwi na oścież;
- wsunąć dostarczone zatyczki w otwory „A” w zawiasy (rys. 4);
- delikatnie podnieść i wysunąć drzwi (rys. 5);
- aby złożyć drzwi, wykonać te czynności w odwrotnej kolejności.

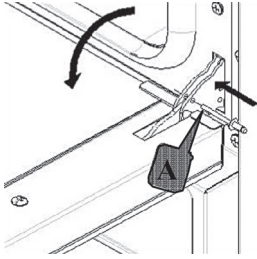
Wymiana lampki pieca

Należy wyłączyć zasilanie elektryczne urządzenia; odkręcić szklany klosz zabezpieczający (Rys. 6); odkręcić lampkę i wymienić ją na inną lampkę przeznaczoną do użycia w wysokich temperaturach (300°C), o następujących parametrach:

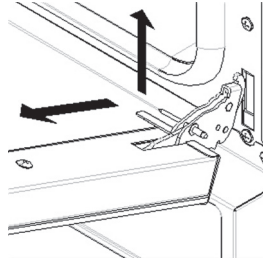
- Napięcie 240 V
- Moc 15 W
- Typ E 14

Złożyć klosz z powrotem i podłączyć urządzenie do źródła zasilania.

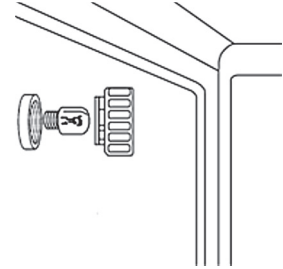
Złożyć z powrotem klosz i uszczelki i podłączyć zasilanie.



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6

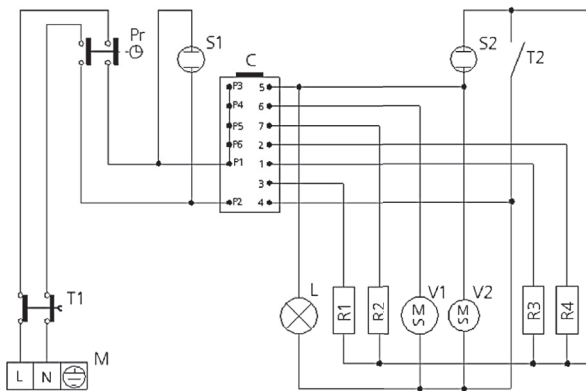
11. POMOC TECHNICZNA

Przed opuszczeniem fabryki, urządzenie zostało dokładnie wyregulowane i przetestowane przez wyspecjalizowany personel, aby zagwarantować najwyższą skuteczność roboczą urządzenia. Wszelkie naprawy i ustawienia należy wykonywać z najwyższą ostrożnością i uwagą, przestrzegając

obowiązujących krajowych przepisów dotyczących bezpieczeństwa. Zawsze należy skontaktować się ze sprzedawcą lub naszym najbliższym centrum serwisowym, podając szczegóły problemu, model i numer seryjny urządzenia (na tabliczce znamionowej na panelu tylnym).

12. SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

PL



- M Tablica zaciskowa zasilania
- Pr Programator „koniec pieczenia”
- T1 Termostat bezpieczeństwa
- T2 Termostat pieca
- C Przetątnik pieca
- S1 Lampka kontrolna programatora
- S2 Lampka kontrolna termostatu

- L Lampka kontrolna pieca
- R1 Grzałka grilla
- R2 Grzałka okrągła
- R3 Grzałka dolna
- R4 Grzałka górna
- V1 Wentylator napędzany silnikiem gwiazdowym
- V2 Wentylator elektroniczny sterujący



13. GWARANCJA

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do na-

prawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

14. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.

PL



TABLE DE MATIÈRES

1. SERVICE TECHNIQUE.....	57
2. RÈGLES DE SÉCURITÉ	57
3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	60
4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	60
5. MODE D'EMPLOI (POUR L'UTILISATEUR).....	62
6. RISQUES QUI SUBSISTENT (POUR L'UTILISATEUR).....	64
7. UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE	64
8. KOCHEN	65
9. CONSEIL SUR LES MANIÈRES DE FAIRE LA CUISINE.....	65
10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN COURANT	66
11. SERVICE APRÈS-VENTE.....	67
12. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	68
13. GARANTIE.....	68
14. RETRAIT DE L'EXPLOITATION ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	69



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. RÈGLES DE SÉCURITÉ

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- Cet appareil est conçu exclusivement à des fins commerciales et non pour un usage domestique.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- **Risque d'électrocution!** Ne tentez jamais de réparer l'appareil. Tous défauts et dysfonctionnement doivent être supprimés par le personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais l'appareil endommagé!** Débranchez l'appareil endommagé de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur.
- **Avertissement:** N'immergez pas les pièces électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la fiche et le câble d'alimentation pour les dommages. La fiche ou le câble d'alimentation endommagé(e) transmettre pour la réparation au service ou à une personne qualifiée, pour prévenir tous les menaces ou les blessures possibles.

FR



- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les objets pointus ou chauds ; gardez le câble loin des flammes nues. Pour retirer la fiche de la prise murale, tirez toujours en tenant la fiche et non le câble d'alimentation.
- Protégez le câble d'alimentation (ou la rallonge) contre le débranchement accidentel de la prise murale. Le câble doit être posé de manière ne provoquant pas les chutes accidentelles.
- Surveillez en permanence l'appareil pendant l'utilisation.
- **Avertissement!** Si la fiche est insérée dans la prise murale, l'appareil doit être considéré comme branché à l'alimentation.
- Avant de retirer la fiche de la prise, éteignez l'appareil !
- Ne transportez jamais l'appareil en tenant le câble.
- N'utilisez aucuns accessoires qui n'ont pas été fournis avec l'appareil.
- L'appareil doit être branché à la prise murale avec une tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Insérez la fiche à la prise murale située dans un endroit facilement accessible de sorte qu'en cas de panne l'appareil puisse être immédiatement déconnecté. Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez-le de la source d'alimentation. Pour cela, retirez la fiche à l'extrémité du câble d'alimentation de la prise murale.
- Eteignez l'appareil avant de débrancher l'appareil de la prise!
- N'utilisez jamais les accessoires non recommandés par le fabricant. L'utilisation des accessoires non recommandés peut présenter des risques pour l'utilisateur et provoquer les dommages à l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être stockés hors de la portée des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil pour jouer
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et également avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

FR



2.1 CONSEILS GENERAUX

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 RESERVE 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

Modèle	225165
Dimensions appareil LxPxH	590x695x(H)590 mm
Poids appareil	36,4 Kg
Puissance max. absorbée	2,6 kW
Élément de chauffage - convection	2,5 kW
Élément de chauffage - grill	1,9 kW
Élément chauffant supérieur et inférieur	2,3 kW
Tension d'alimentation	230V ~50/60Hz
Section du câble d'alimentation	3x1,5 mm ²
Type de câble	H07RN-F
Branchement du câble d'alimentation	Type Y
Classe	I

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.

Le fabricant et le revendeur n'assument aucune responsabilité à des inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription présente dans le mode d'emploi. Conformément à notre politique d'amélioration continue des produits

nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis des modifications au produit, à l'emballage et aux spécifications contenues dans la documentation.

FR

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

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 MONTAGE DES PIEDS

Les pieds se trouvent à l'intérieur de l'appareil ; fixez-les dans quatre trous taraudés qui se trouvent sur le fond du boîtier du four. Si nécessaire la

hauteur des pieds peut être ajustée en vissant ou en dévissant les pieds.



4.2 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.

4.3 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;

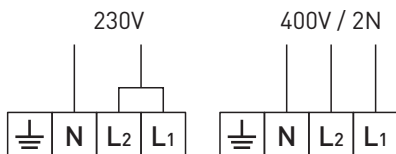
- l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible lorsque l'appareil est installé;
- le câble de terre jaune/vert n'est pas interrompu par le disjoncteur;
- quand l'appareil est allumé, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de $\pm 10\%$ par rapport à la tension 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.

FR



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

FR

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.



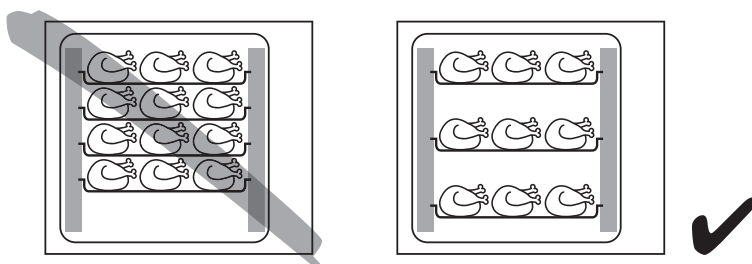
5.1 CHARGEMENT DES PLATEAUX ET DES PRODUITS DANS LA CHAMBRE DU FOUR



Les produits destinés à la cuisson ne peuvent être placés les uns sur les autres.

5.2 DISTANCE ENTRE LES PLATEAUX / RECIPIENTS GN

Pour assurer une circulation optimale de l'air chaud dans la chambre du four la distance minimale entre les plateaux/les récipients GN de 40 mm doit être maintenue.

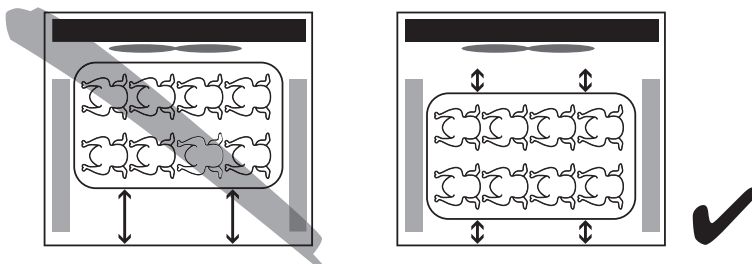


FR

5.3 POSITIONNEMENT DES PLATEAUX / DES RECIPIENTS GN DANS LA CHAMBRE DES FOURS

Pour assurer une circulation optimale et sans problèmes de l'air chaud :

- Aligned les plateaux / les récipients GN par rapport au ventilateur
- Disposez-les uniformément dans la chambre du four



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
Bouton du programmeur
„fin de cuisson”



Fig. 2
Bouton de réglage du thermostat



Fig. 3
Bouton de sélection
des fonctions

FR


Voyant du programmeur „fin de cuisson”



Voyant de la commande du thermostat



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.

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.


8. KOCHEN

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. Eteindre le four 5 minutes avant le temps théorique pour récupérer la chaleur emmagasinée.


Cuisson traditionnelle

Allumez le four. Tournez le bouton de la sélection de la fonction [Fig. 3] sur le symbole , le mettez bouton du thermostat sur la position de la température désirée. Pour définir une autre température de l'élément chauffant inférieur et supérieur, mettez le bouton de la sélection de la fonction sur la position  ou .


Cuisson avec la fonction de gril

Allumez le four. Tournez le bouton de la sélection de la fonction sur une position  et tournez le bouton du thermostat pour régler la température désirée. **IMPORTANT : la cuisson avec la fonction de gril doit être effectuée avec la porte fermée.**


Cuisson avec la fonction de gril avec le ventilateur

Allumez le four. Tournez le bouton de la sélection de la fonction sur le symbole , puis tournez le bouton du thermostat sur une température désirée. **IMPORTANT : la cuisson avec la fonction de gril doit être effectuée avec la porte fermée.**


Cuisson traditionnelle avec le ventilateur

Allumez le four. Tournez le bouton de la sélection de la fonction sur le symbole , puis tournez le bouton du thermostat sur une température désirée.

Cuisson par convection

Allumez le four. Tournez le bouton de la sélection de la fonction sur le symbole , puis tournez le bouton du thermostat sur une température désirée.

Décongélation

Allumez le four. Tournez le bouton de la sélection de la fonction sur le symbole , puis tournez le bouton du thermostat sur la position ARRET (OFF).

FR

9. CONSEIL SUR LES MANIÈRES DE FAIRE LA CUISINE

Cuisson traditionnelle

La chaleur est fournie par le haut et le bas donc il vaut mieux d'utiliser les niveaux situés au milieu. Si la cuisson exige une chaleur supplémentaire du haut et du bas, il est recommandé d'utiliser le niveau supérieur ou inférieur.

Cuisson par convection

La chaleur est fournie à la nourriture par l'air chauffé avec la circulation dans la chambre de cuisson. La chaleur est transférée rapidement et uniformément dans toutes les parties de la chambre en permettant la cuisson simultanée de différents types de la nourriture (à condition que la nourriture exige la même température de cuisson)

positionnés dans la chambre sans mélanger les saveurs et les odeurs. La cuisson par convection est particulièrement confortable pour la décongélation rapide et pour la pasteurisation des produits ainsi que pour le séchage des champignons et des fruits.

Cuisson avec l'utilisation du gril

La cuisson avec l'utilisation du gril est effectuée par le transfert de la chaleur à partir de l'élément chauffant incandescent. La température générée par l'infra-rouge est très élevée et dirigée vers une direction (du haut en bas) ce qui provoque le brunissement immédiat de la surface de l'aliment.



Cuisson avec l'utilisation du gril et du ventilateur

La circulation de l'air forcée est combinée avec le rayonnement thermique du gril ce qui permet le transfert progressif à l'intérieur de l'aliment sans brûler la surface.

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.

Fonction de gril

Il est possible de griller presque tout type de viande, à l'exception du gibier maigre et des boulettes de viande. Verser un peu d'huile sur le poisson ou la viande et placez-les sur le gril. En fonction des dimensions du plat, insérer le gril sur les guides les plus proches ou les plus éloignés de l'élément chauffant pour éviter de brûler le plat ou la cuisson insuffisante à l'intérieur. Nous recommandons de placer le plateau au-dessous du gril pour accumuler de la graisse et des jus.

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 vin-

aigre) 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 épaves en dotation dans les trous "A" qui sont présents sur les deux charnières (Fig. 4);
- Soulever légèrement la porte et l'enlever (Fig. 5);
- Remettre dans le logement la porte dans la façon inverse;

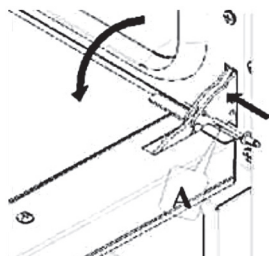


Fig. 4

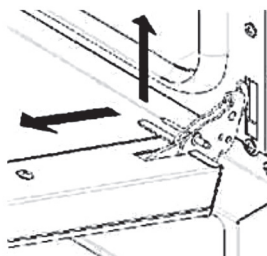


Fig. 5

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

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 Ser-

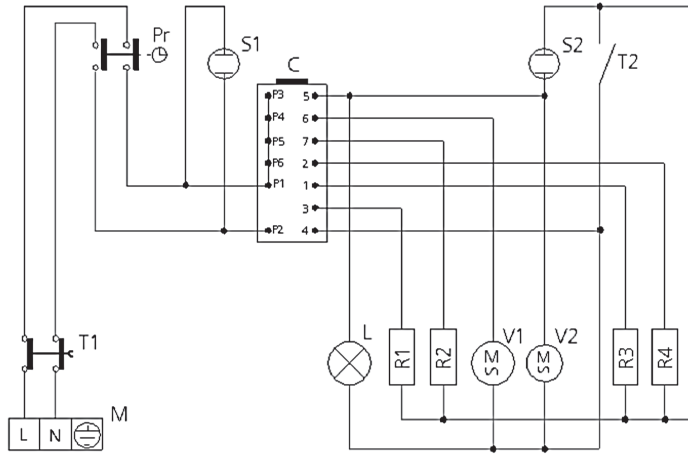
vice après-vente le plus proche, en spécifiant le type d'inconvénient, le modèle de l'appareil et son numéro de série (voir la plaque "données techniques" qui se trouve sur le panneau arrière).

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

FR



12. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES



- M Plaque à bornes d'alimentation
 Pr Programmateur "fin de cuisson"
 C Commutateur four
 T1 Thermostat de sécurité
 T2 Thermostat de réglage
 S1 Voyant programmeur
 S2 Voyant thermostat

- R1 Résistances grill
 R2 Résistance circulaires
 R3 Résistance sole
 R4 Résistance voûte
 L Lampe d'éclairage
 V1 Motoventilateur radiaux
 V2 Motoventilateur de refroidissement

FR

13. GARANTIE

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé

dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.



14. RETRAIT DE L'EXPLOITATION ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.

FR



INDICE

1. SERVIZIO TECNICO.....	71
2. PRECAUZIONI DI SICUREZZA.....	71
3. CARATTERISTICHE TECNICHE.....	74
4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	74
5. ISTRUZIONI PER L'USO (PER L'UTENTE)	76
6. RISCHI RESIDUI (PER L'UTENTE).....	78
7. RISCHI RESIDUI (PER L'UTENTE).....	78
8. COTTURA AL FORNO	79
9. CONSIGLI UTILI PER LA COTTURA	79
10. PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA	80
11. ASSISTENZA TECNICA	81
12. SCHEMA ELETTRICO.....	82
13. GARANZIA.....	82
14. SMALTIMENTO & AMBIENTE	82



Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

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 man-

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

2. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente per uso commerciale e non può essere utilizzato per uso domestico.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua ed altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. L'inosservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la presa con le mani bagnate o umide.
- **Pericoli di scosse elettriche!** Non tentare di riparare l'apparecchio da solo. Eventuali difetti e malfunzionamenti devono essere rimossi soli da personale qualificato.
- **Non usare l'apparecchio danneggiato!** L'apparecchio difettoso deve essere immediatamente scollegato dalla rete e contattare il rivenditore.
- **Attenzione:** Non immergere parti elettriche in acqua o altri liquidi. Non mettere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente se la spina e il cavo di alimentazione non sono danneggiati. La spina o il cavo danneggiati trasmettere al servizio o alla persona qualificare per riparare, per evitare eventuali pericoli e lesioni.

IT



- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non è in contatto con oggetti appuntiti o caldi. Tenere il cavo lontano da fiamme libere. Per scollegare la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione (o di estensione) per la sconnessione accidentale dalla presa. Disporre il cavo in modo per evitare lo slittamento accidentale.
- Sorvegliare l'apparecchio continuamente durante l'uso.
- **Attenzione!** Se la spina è inserita nella presa, l'apparecchio è considerato come collegato.
- Prima di rimuovere la spina dalla presa, spegnere l'apparecchio!
- Non trasportare l'apparecchio tenendo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare qualsiasi accessorio che non è stato fornito con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con tensione e frequenza indicate sulla targhetta.
- Inserire la spina nella presa situata in un punto facilmente accessibile in modo che in caso di guasto sia possibile scollegare immediatamente l'apparecchio. Per spegnere completamente l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente. Per questo staccare la spina che si trova sull'estremità del cavo di alimentazione.
- Prima di scollegare la spina, ricordarsi sempre di spegnere l'apparecchio!
- Non usare gli accessori non raccomandati dal produttore. L'uso di accessori non raccomandati può creare i rischi per l'utente e provocare i danni all'apparecchio. Usare unicamente solo pezzi ed accessori originali.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio con il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete se esso deve essere lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzazione.

IT

2.1 AVVERTENZE 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'imballo 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, trascorsi 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 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".



3. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	225165
Dimensioni apparecchio LxPxH	590x695x(H)590 mm
Peso	36,4 Kg
Resistenza convezione	2,6 kW
Elemento riscaldante - a convezione	2,5 kW
Elemento riscaldante - griglia	1,9 kW
Riscaldatore superiore e inferiore	2,3 kW
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

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.

Il produttore e il rivenditore non è responsabile per eventuali imprecisioni dovute ad errori di stampa o di trascrizione che sono presenti in queste istruzioni per l'uso. In conformità con la

nostra politica di miglioramento continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare senza preavviso modifiche al prodotto, all'imballaggio, alle specifiche contenute nella documentazione.

IT

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

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 DEI PIEDINI

I piedini si trovano all'interno dell'apparecchio. Fissarli in quattro fori filettati che si trovano sul fondo dell'involucro del forno. Se necessario, l'altezza dei

piedini può essere regolata avvitando o svitando i piedini.



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.

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 non 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 morsettiere, questo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque a una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

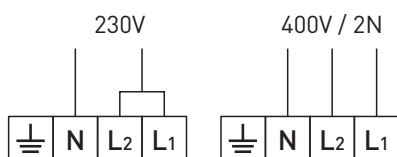
IT



4.4 ALLACCIAMENTO CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per avere accesso alla morsettieria 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 morsettieria 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.

4.5 SICUREZZA INTERRUTTORE MAGNETOTERMICO

IT

L'apparecchio è dotato di un interruttore termico di sicurezza a riarmo manuale. Protegge contro le pericolose temperature eccessive che potreb-

bero essere generate accidentalmente all'interno dell'apparecchio. Questo dispositivo si trova sul retro del forno.

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 ca-

lore, in quantità superiori a quelle che si possono facilmente tenere sotto controllo.

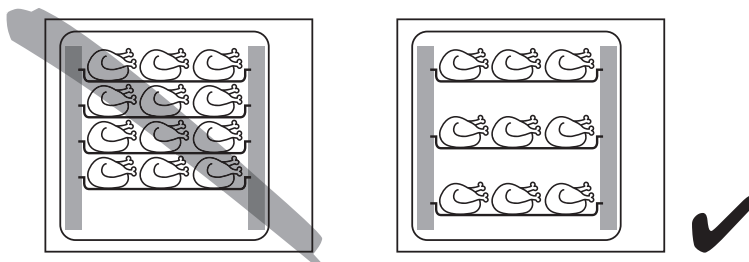
5.1 CARICAMENTO DEI VASSOI E DEI PRODOTTI NELLA CAMERA DEL FORNO



I prodotti destinati per la cottura non possono essere posti l'uno sull'altro.

5.2 DISTANZA TRA I VASOI / RECIPIENTI GN

Per assicurare la circolazione ottimale dell'aria calda nella camera del forno la distanza richiesta minima tra i vassoi / recipienti GN è di 40 mm.

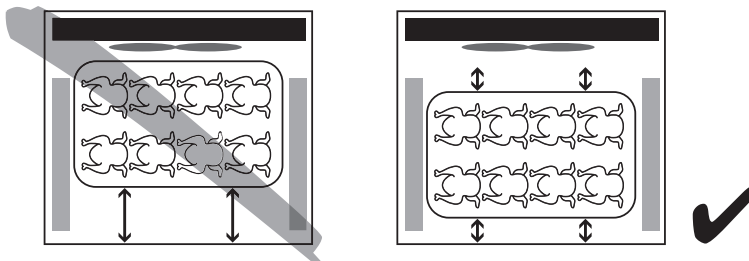


IT

5.3 POSIZIONAMENTO DEI VASOI / RECIPIENTI GN NELLA CAMERA DEI FORNI

Per assicurare una circolazione ottimale e regolare di aria calda:

- Allineare la posizione dei vassoi / recipienti GN relativamente al ventilatore
- Disporre uniformemente i vassoi / recipienti GN nella camera del forno



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.

7. RISCHI RESIDUI (PER L'UTENTE)



Fig. 1
Manopola del programmatore
„fine di cottura”



Fig. 2
Manopola di controllo
del termostato



Fig. 3
Manopola di funzioni

IT


Spia del programmatore „fine di cottura”



Spia di controllo del termostato



Programmazione tempo di cottura

La messa in funzione del forno si effettua ruotando la manopola del programmatore (Fig. 1) in corrispondenza del simbolo  (funzionamento continuato) 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.

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

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 tradizionale

Accendere il forno. Ruotare la manopola di funzioni (fig. 3) sul simbolo , impostare la manopola della temperatura sulla posizione della temperatura desiderata. Per impostare un’altra temperatura del riscaldatore superiore e inferiore, impostare la manopola di funzioni nella posizione  o .

Cottura con funzione grill


Accendere il forno. Ruotare la manopola di funzioni sulla posizione  e utilizzando la manopola di termostato per impostare la temperatura desiderata. **IMPORTANTE: la cottura con la funzione grill deve essere eseguita con la porta chiusa.**

Cottura con funzione grill con il ventilatore


Accendere il forno. Ruotare la manopola di funzioni sul simbolo , e utilizzando la manopola di termostato per impostare la temperatura desiderata.

IMPORTANTE: la cottura con la funzione grill deve essere eseguita con la porta chiusa


Cottura tradizionale con il ventilatore

Accendere il forno. Ruotare la manopola di funzioni sul simbolo , e utilizzando la manopola di termostato per impostare la temperatura desiderata.

Cottura a convenzione

Accendere il forno. Ruotare la manopola di funzioni sul simbolo , e utilizzando la manopola di termostato per impostare la temperatura desiderata.

Scongelamento

Accendere il forno. Ruotare la manopola di funzioni sul simbolo , e impostare la manopola di termostato sulla posizione OFF.

IT

9. CONSIGLI UTILI PER LA COTTURA

Cottura tradizionale

Il calore è fornito dalla parte superiore alla parte inferiore quindi meglio usare i livelli centrali. Se la cottura richiede ulteriore calore dall’alto e dal basso, di deve usare il livello superiore o inferiore.

Cottura a convenzione

Il calore è trasferito al piatto tramite l’aria calda con la circolazione nella camera di cottura. Il calore è trasferito rapidamente è in modo uniforme a tutte le parti della camera, permettendo la cottura simultanea di diversi tipi di cibo (a condizione che essi richiedono la stessa temperatura di cottura) posizionati nella camera, senza mescolare i sapori e gli odori. La cottura a convenzione è particolarmente conveniente per un rapido scongelamento,

la pastorizzazione di prodotti o per l’essiccazione dei funghi o della frutta.

Cottura e funzione grill

La grigliatura è realizzata mediante la fornitura del calore dal riscaldatore caldo. La temperatura generata da infrarossi è molto elevata e diretta nello stesso senso (da su in giù) che provoca un imbrunimento immediato della superficie del cibo.

Cottura con la funzione grill e con il ventilatore

La circolazione dell’aria forzata con la radiazione termica del grill permette il trasferimento progressivo del calore all’interno del cibo senza bruciare la superficie.



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 cucchiaino con diffici coltè perché l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.

Pour faire cuire la viande

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 cucchiaino: se non cede vuol dire che è cotta al pun-

to giusto. Per il roastbeef ed il fi letto, 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.

Grigliatura

È possibile grigliare quasi ogni tipo di carne, con l'eccezione di carne di selvaggina magra e polpette. Versare un po' di olio sulla carne o sul pesce e metterli sulla griglia. A seconda delle dimensioni del cibo, posizionare la griglia nelle guide poste al più presso o lontano dal riscaldatore per evitare di bruciare la superficie o la cottura insufficiente. Si consiglia di mettere sotto la griglia il vassoio per accumulare grasso e succhi.

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. 4);
- alzare leggermente la porta e sfilarla (Fig. 5);

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

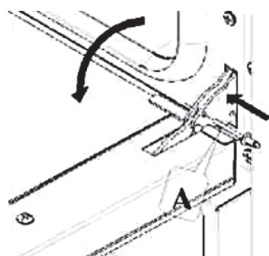


Fig. 4

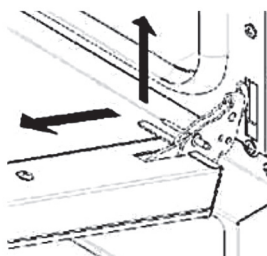


Fig. 5

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

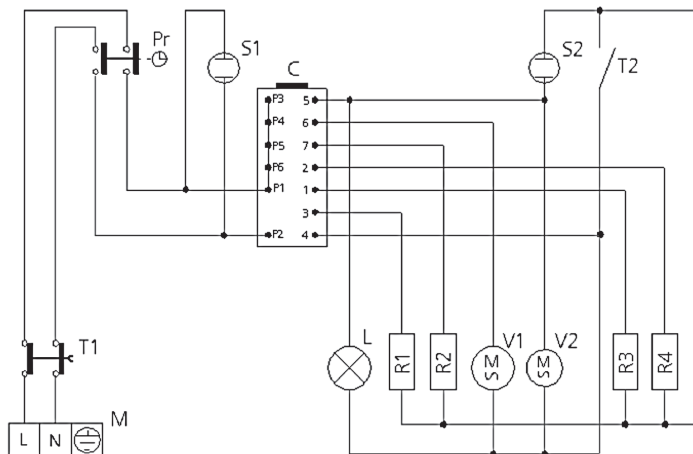
vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente, il modello dell'apparecchio ed il suo numero di matricola (vedi targhetta "dati tecnici" posizionata sul pannello posteriore).

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

IT



12. SCHEMA ELETTRICO



- M Morsettiera alimentazione
- Pr Programmatore "fine cottura"
- C Commutatore forno
- T1 Termostato di sicurezza
- T2 Termostato forno
- V1 Motoventilatore radiale
- V2 Motoventilatore tangenziale

- R1 Resistenza grill
- R2 Resistenza circolare
- R3 Resistenza suola
- R4 Resistenza cielo
- L Lampada illuminazione forno
- S1 Lampada spia programmatore
- S2 Lampada spia termostato

IT

13. GARANZIA

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostitu-

zione sia previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

14. SMALTIMENTO & AMBIENTE

Alla fine della vita utile del dispositivo, smaltire conformemente alle normative e linee guida applicabili.

Eliminare i materiali di imballaggio, quali plastica e cartone, negli specifici contenitori.



IT



CUPRINS

1. SERVICIU TEHNIC	85
2. REGULI DE SIGURANȚĂ	85
3. SPECIFICAȚII TEHNICE	88
4. INSTRUCȚIUNI DESTINATE INSTALATORULUI	88
5. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE (PENTRU UTILIZATOR).....	90
6. RISCURI REZIDUALE (PENTRU UTILIZATOR)	92
7. CUM SĂ UTILIZAȚI PANOUL DE CONTROL.....	92
8. COACEREA ÎN CUPTOR	93
9. SFATURI PENTRU GĂTIT	94
10. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE DE RUTINĂ.....	95
11. ASISTENȚĂ TEHNICĂ	96
12. DISPUNEREA CABLURILOR	96
13. GARANȚIE.....	97
14. ELIMINAREA ȘI MEDIUL ÎNCONJURĂTOR	97



Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat HENDI. Vă rugăm să citiți cu atenția acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

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 înformații cu privire la aparat, este necesar să menționați întotdeauna numărul de serie și modelul (date indicate pe plăcuța „date tehnice” de pe spațele cuptorului).

2. REGULI DE SIGURANȚĂ

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate avaria grav aparatul și poate cauza răni oamenilor.
- Aparatul este utilizat exclusiv în scopuri comerciale și nu trebuie folosit pentru uz casnic.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru orice avariere cauzată operării incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician autorizat trebuie să-l verifice. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude sau umede.
- **Pericol de electrocutare!** Nu încercați să reparați singur/ă aparatul. În cazul unei defecțiuni, reparațiile vor fi efectuate întotdeauna numai de personal calificat.
- **Nu utilizați niciodată un aparat defect!** Deconectați aparatul de la priza electrică și contactați distribuitorul în cazul unei defecțiuni.
- **Avertisment!** Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați în mod regulat ștecărul și cablul pentru a vă asigura că nu sunt deteriorate. În cazul în care ștecărul sau cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de agentul de service sau de alt personal calificat similar pentru a evita orice pericol.

RO



- Cablul nu trebuie să intre în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și trebuie păstrat departe de foc. Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage din greșeală cablul (sau prelungitorul) și că nimeni nu se poate împiedica de el.
- Supravegheați întotdeauna aparatul atunci când este în funcțiune.
- **Avertisment!** Atât timp cât ștecărul este în priză, aparatul este conectat la sursa de electricitate.
- Opriți aparatul înainte de a scoate ștecărul din priză.
- Nu cărați niciodată aparatul ținându-l de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt livrate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul doar la prize electrice cu intensitatea și frecvența electrice menționate pe eticheta aparatului.
- Conectați cablul de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât aparatul să poată fi deconectat imediat în caz de urgență. Scoateți cablul de alimentare din priza electrică pentru a opri complet aparatul. Utilizați cablul de alimentare ca dispozitiv de deconectare.
- Opriți întotdeauna aparatul înainte de a deconecta cablul de alimentare.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de către producător. Acestea pot reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și pot deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu trebuie utilizat sub nicio formă de către copii.
- Nu țineți produsul și cablurile sale la îndemâna copiilor.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare în cazul în care este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe parcursul utilizării.

RO



2.1 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

Model	225165
Dimensiunile aparatului Lxlxl	590x695x(H)590 mm
Greutate	36,4 kg
Putere maximă absorbită	2,6 kW
Element de încălzire prin convecție	2,5 kW
Element de încălzire grill	1,9 kW
Element de încălzire superior și inferior	2,3 kW
Capacitate maximă încărcare tavă	1,5 kg
Tensiune de alimentare	230 V -50/60 Hz
Clasa	I
Diametru cablu de alimentare	3x1,5 mm ²
Tipul cablului	H07RN-F
Cablu electric de conectare	Tipo Y

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

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

RO

Producătorul și vânzătorul nu sunt răspunzători pentru inexactitățile cauzate de erori de tipărire sau transcriere apărute în acest manual. În conformitate cu politica noastră de îmbunătățire

continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a aduce modificări produsului, ambalajului și specificațiilor din documentație fără o notificare prealabilă.

4. INSTRUCȚIUNI DESTINATE INSTALATORULUI

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.

4.1 MONTAREA PICIOARELOR

Picioarele sunt în interiorul aparatului și trebuie să fie fixate în cele patru orificii cu filet din partea inferioară. Dacă este necesar, înălțimea picioarelor poate fi ajustată prin înșurubare sau deșurubare.



4.2 POZIȚIONARE

Poziționați aparatul perfect orizontal pe masa sau pe un suport similar (masa sau suportul trebuie să fie de cel puțin 85 cm deasupra podelei). Poziționați-l la o distanță de cel puțin 10 cm pereții laterali și cei din spate, pentru a permite aerului natural de ventilație să circule liber în jurul acestuia. Aparatul este ventilat prin deschiderile specifice de pe pereții metalici ai carcasei exterioare, și asigură eficiență și durată lungă de viață. Din acest motiv, este strict interzisă blocarea acestor deschideri de aerisire,

chiar și parțial sau pentru perioade scurte de timp. Nerespectarea acestei interdicții specifice eliberează producătorul aparatului de orice responsabilitate și anulează imediat orice drepturi de garanție pentru aparatul menționat, pentru că conformitatea sa constructivă a fost compromisă în mod voluntar. Mai mult decât atât, aparatul nu este potrivit pentru încorporare și pentru poziționarea grupată cu alte aparate identice.

4.3 CONEXIUNE ELECTRICĂ

Aparatul trebuie conectat la rețeaua electrică conform regulamentelor legale în vigoare. Înainte de conectare, asigurați-vă de următoarele:

- valorile de tensiune și frecvență ale sistemului de alimentare cu energie se potrivesc cu valorile de pe plăcuța cu „date tehnice”, aplicată pe aparat;
- supapa de limitare și sistemul sunt în măsură să susțină sarcina aparatului (a se vedea plăcuța cu „date tehnice”;
- sistemul de alimentare are o legătură adecvată la pământ în conformitate cu reglementările legale în vigoare;
- un comutator unipolar cu minim de deschidere între contacte, categoria de supratensiune III (4000 V), dimensionat pentru sarcină și conform reglementărilor legale în vigoare, este montat între aparat și rețea în conectarea directă la rețeaua electrică;

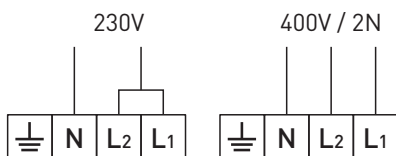
- comutatorul unipolar utilizat pentru conexiune este ușor accesibil atunci când este instalat aparatul;
- firul de împământare galben/verde nu este întrerupt de comutator;
- alimentarea cu energie electrică, atunci când aparatul este în funcțiune, nu trebuie să se abată de la valoarea nominală a tensiunii de $\pm 10\%$;
- asigurați-vă că după introducerea cablului de alimentare în cutia de borne, acesta nu intră în contact cu niciuna din piesele fierbinți din gama de gătit;
- în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, atunci acesta trebuie să fie înlocuit de către producător sau de către suportul tehnic sau de către o persoană calificată pentru a evita orice risc.

RO



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 \perp . 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

RO

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 izolațiilor 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 grătinare, 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.



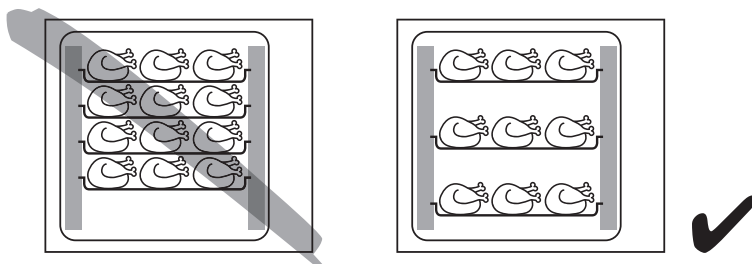
5.1 PLASARE TĂVI ȘI PRODUSE ÎN CAMERA CUPTORULUI



Produsele destinate gătirii nu se pot pune suprapuse.

5.2 DISTANȚA ÎNTRE TĂVI ȘI ÎNTRE VASCHETELE GN

Pentru a asigura o circulație optimă a aerului fierbinte în camera cuptorului este necesară o distanță minimă de 40 mm între tăvi sau vaschete GN.

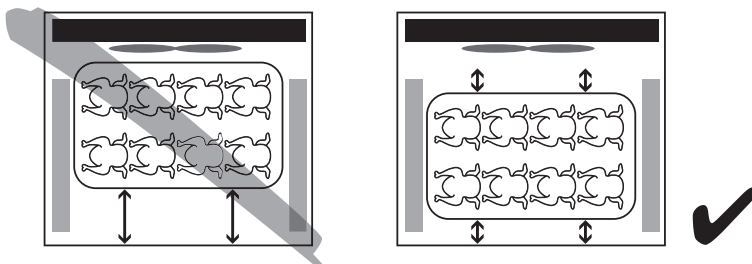


RO

5.3 POZIȚIONAREA TĂVILOR SAU A VASCHETELOR GN ÎN CAMERA CUPTORULUI

Pentru a asigura circulația optimă și fără probleme a aerului fierbinte:

- Aliniați poziția tăvilor sau vaschetelor contrar ventilatorului
- Distribuți-le uniform în camera cuptorului



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.

7. CUM SĂ UTILIZAȚI PANoul DE CONTROL



Fig. 1
Buton de programare
"Sfârșitul gătirii"



Fig. 2
Buton control termostat



Fig. 3
Buton selectare funcții

RO


Indicator luminos programare "Sfârșitul gătirii"



Indicator luminos control termostat



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.



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.


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 înainte de finalizării ciclului de gătit pentru a recupera energia stocată.


Gătire tradițională

Porniți cuptorul. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor (Fig. 3) la simbolul  și butonul de reglare termostat în linie cu temperatura dorită. Dacă se dorește o temperatură diferită la partea superioară sau inferioară rotiți butonul de selectare funcții în linie cu setarea dorită, simbolul  sau .


Gătire cu grill

Porniți cuptorul. Rotiți butonul de selectare funcții la  și butonul de reglare termostat în linie cu temperatura dorită. **(IMPORTANT: gătirea cu grill trebuie făcută doar cu ușa cuptorului închisă).**


Gătire cu ventilare și grill

Porniți cuptorul. Rotiți butonul de selectare funcții la simbolul  și butonul de reglare termostat în linie cu temperatura dorită. **IMPORTANT: gătirea cu grill trebuie făcută doar cu ușa cuptorului închisă.**


Gătire tradițională cu ventilare

Porniți cuptorul. Rotiți butonul de selectare funcții la simbolul  și butonul de reglare termostat în linie cu temperatura dorită.

Gătire cu convecție

Porniți cuptorul. Rotiți butonul de selectare funcții la simbolul  și butonul de reglare termostat în linie cu temperatura dorită.

Decongelare

Porniți cuptorul. Rotiți butonul de selectare funcții la simbolul  și butonul de reglare termostat în poziție OFF.

RO



9. SFATURI PENTRU GĂTIT

Gătire tradițional

Căldura este furnizată de sus în jos, astfel încât să utilizeze mai bine nivelurile central. Dacă gătitul necesită căldură suplimentară de mai sus și mai jos, de necesitatea de a utiliza nivel superior sau inferior.

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 dezghețarea rapidă și pentru sterilizarea conservelor și uscarea ciupercilor și a fructelor.

Gătire grill

Gătirea grill este efectuată prin radiația termică a unui element de încălzire electrică cu incandescență. Temperatura produsă de razele infraroșii este foarte mare și într-o direcție (de sus în jos), și, prin urmare, suprafețele alimentelor sunt rumenite imediat.

Gătire grill cu ventilare

Circulația forțată a aerului este combinată cu radiația termică produsă de grill, iar acest lucru permite căldurii să pătrundă treptat în interiorul produselor alimentare fără a arde suprafața acestora.

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 $\frac{3}{4}$ din

timpul de preparare s-a scurs. Aluatul bătut este difi cil de desprins dintr-o lingură, deoarece fl uiditatea excesivă prelungeste timpul de gătire fără nici un rezultat.

Prepararea cărnii

Carnea ce urmează să fi e preparată trebuie să cântărească cel puțin 1 Kg pentru a preveni uscare a acesteia. Cărnurile roșii fragede preparate rar, ce trebuie gătite la exterior pentru a fi suculente, necesită un timp de gătire mai scurt la temperatur e mare (200°C-250°C). Ingredientele suculente trebuie puse imediat în tigaie numai dacă temperatur e de gătire este scurtă, în caz contrar acest e trebuie adăugate în ultima jumătate de oră. Puneți verifi ca gradul de preparare zdrobind carnea cu o lingura: dacă carnea nu cedează, este gătită corect. Pentru friptură și fi let de vită, care trebuie să rămână roz în interior, timpul de gătire trebuie să fi e foarte scurt. Cărnurile pot fi puse pe o farfurie adecvată pentru gătirea în cuptor sau direct pe grătar, sub care trebuie pusă o tavă pentru a colecta sosul. Atunci când ciclul de gătire s-a fi nalizat, 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.

Grill

Aproape toate tipurile de carne pot fi gătite la grill, cu excepția câtorva. Se aplică un pic de ulei pe carnea sau peștele care urmează să fie gătite și întotdeauna puneți-le pe gratar – puneți grătarul în ghidajul cel mai apropiat sau mai îndepărtat de elementul de încălzire grill, funcție de tipul cărnii, pentru a evita arderea suprafeței și gătirea insuficientă în interior. Este util să se plaseze o tava sub grătar pentru a colecta picăturile de zeamă și grăsimea.

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 produsele 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.

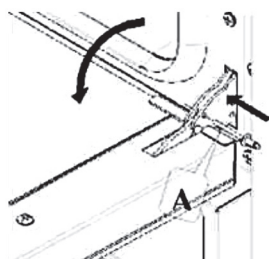


Fig. 4

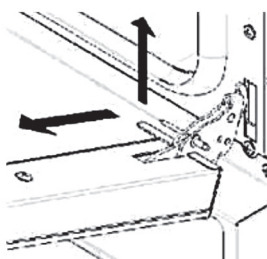


Fig. 5

RO



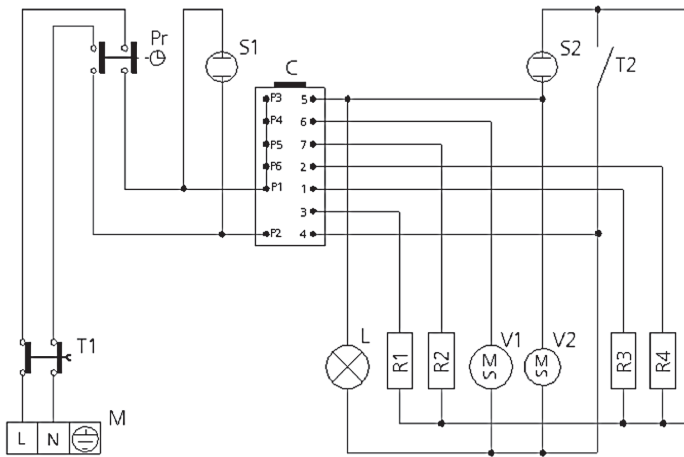
11. ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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. DISPUNEREA CABLURILOR



RO

- M Tablou cu borne
- Pr Dispozitiv de programare "Finalizarea ciclului de gătit"
- T1 Termostat de siguranță
- T2 Termostat de control
- C Comutator cuptor
- S1 Indicator luminos pentru dispozitivul de programare
- S2 Indicator luminos pentru termostat

- L lampă de iluminat cuptor
- R1 Grile de încălzire element
- R2 Circular de încălzire element
- R3 Încălzire element inferior
- R4 Top încălzire element
- V1 Ventilator radial cu motor
- V2 Tangentiale ventilator motorizat



13. GARANȚIE

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscat sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afec-

tate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.

14. ELIMINAREA ȘI MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

La sfârșitul vieții aparatului, vă rugăm să-l eliminați conform regulamentelor și instrucțiunilor aplicabile în acel moment.

Aruncați ambalajul (plastic sau carton) în recipiențele corespunzătoare.

RO



СОДЕРЖАНИЕ

1. ТЕХНИЧЕСКИЙ ОСМОТР	99
2. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	99
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	102
4. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	103
5. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.....	105
6. ОСТАТОЧНЫЙ РИСК (ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ)	106
7. КАК ОБСЛУЖИВАТЬ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	106
8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ.....	107
9. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	108
10. ЧИСТКА И СОДЕРЖАНИЕ В ИСПРАВНОМ СОСТОЯНИИ	109
11. ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	110
12. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА.....	110
13. ГАРАНТИЯ	111
14. СПИСАНИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	111



Уважаемый Клиент,

Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

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. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Настоящее устройство предназначено исключительно для коммерческого использования и не должно использоваться в домашних условиях.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
- **Опасность поражения током!** Не следует самостоятельно чинить электроаппаратуру. Любые поломки и неисправности должны устраняться квалифицированным персоналом.
- **Никогда не следует пользоваться поврежденной электроаппаратурой.** Поврежденное устройство нужно отсоединить от электросети и обратиться к продавцу.
- **Предупреждение:** не следует погружать электрических деталей в воду, или иные жидкости. Не омыwać в струе воды.

RU



- Регулярно проверять вилку и провод электропитания на предмет повреждений. Поврежденные вилку или провод передать для ремонта в сервисную точку, или обратиться к квалифицированному электрику во имя предотвращения опасности травм.
- Удостовериться, что провод электропитания не касается острых и горячих предметов; держать электропровод вдали от открытого огня. Для того, чтобы вынуть вилку из розетки всегда нужно тянуть за вилку, а не за электропровод.
- Защитить провод электропитания (удлинитель) от случайного выпадения из розетки. Электропровод прокладывать так, чтобы случайно не зацепиться за него.
- Непрестанно наблюдать за работающей электроаппаратурой.
- **Предупреждение!** Если вилка находится в розетке – это означает, что электроаппаратура считается подключенной к электропитанию.
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, электроаппаратуру следует выключить!
- Никогда нельзя переносить, передвигать электроаппаратуру держа за электропровод.
- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этой электроаппаратурой.
- Электроаппаратуру следует подключать исключительно к розетке, в которой имеется напряжение и частоту, указанную на щитке электроаппаратуры.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно бы ее немедленно вынуть. Для полного обесточивания электроаппаратуры ее следует отсоединить от электропитания; для этого следует вынуть вилку, находящуюся на конце провода электропитания, из розетки.
- Перед тем, как вынуть вилку всегда следует помнить о том, чтобы сначала выключить электроаппаратуру!
- Не следует использовать детали, аксессуары, не рекомендуемые производителем данной электроаппаратуры, т.к. использование таких деталей, аксессуаров может создать для пользователя угрозу его здоровью и жизни, а также может привести к поломке электроаппаратуры. Следует всего использовать оригинальные детали, аксессуары.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию, оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.
- Ни в коем случае нельзя допускать к использованию электроаппаратуры детей.



- Электроаппаратуру следует хранить в месте недоступном для детей.
- Нельзя разрешать детям использовать электроаппаратуру в качестве игрушки.
- Всегда электроаппаратуру следует отсоединить от электропитания, если оставляем ее без надзора, перед монтажом, демонтажем и чисткой.
- Нельзя оставлять работающую электроаппаратуру без надзора.

2.1 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.

RU



- 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 устранить остатки клея при помощи соответствующего негорючего растворителя (напр. ацетона).

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

RU

Модель	225165
Внешние габариты (ШxГxВ)	590x695x(H)590 мм
Вес	36,4 кг
Мощность конвекции	2,6 кВт
Нагревательный элемент – конвекционный	2,5 кВт
Нагревательный элемент – гриль	1,9 кВт
ТЭН верхний и нижний	2,3 кВт
Напряжение / Частота	230В -50/60Гц
Диаметр кабеля питания	3x1,5 мм ²
Тип кабеля питания	H07RN-F
Тип соединения	Тип Y
Класс защиты от поражения током	I

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

Паспортная табличка с параметрами устройства находится на корпусе.

Пожалуйста, перед тем, как собирать, использовать или устанавливать прибор, внимательно прочитайте. Данное руководство содержит важную информацию о сборке, использовании и техническому обслуживанию миксера.

Информация о безопасности представлена на первых страницах. Сохраните данное руководство для использования в будущем и обучите новых пользователей этого прибора.



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 повреждения 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 МОНТАЖ НОЖЕК

Ножки находятся в камере устройства. Вынуть их и вкрутить в четыре резьбовых отверстия внизу

корпуса печи. При необходимости высоту ножек можно регулировать, вкручивая или выкручивая их.

4.2 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 за-

слонять 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.

RU



4.3 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 на-

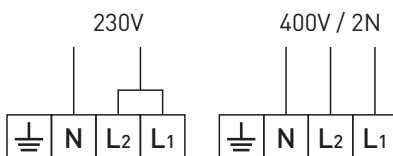
грузке, таким образом, чтобы расстояние между контактами было не менее 3 мм, в соответствии с действующими нормами (напр. автоматический магнитно-термический выключатель);

- 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.

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.

5.1 РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ И ПРОДУКТОВ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

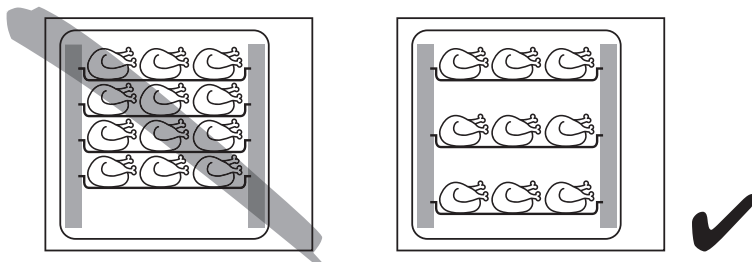


RU

Продукты, предназначенные для выпечки/жарки, не класть друг на друга.

5.2 РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ/ ГАСТРОЕМКОСТЯМИ GN

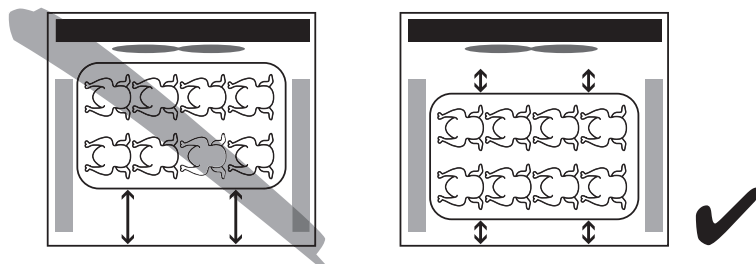
Для обеспечения оптимальной циркуляции горячего воздуха в камере печи/духовки минимальное расстояние между противнями/гастроёмкостями GN должно составлять 40 мм.



5.3 РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ/ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN В КАМЕРЕ ПЕЧИ/ДУХОВКИ

Для обеспечения оптимальной и беспрепятственной циркуляции горячего воздуха следует:

- выравнять положение противней/гастроемкостей GN по отношению к вентилятору
- равномерно их расположить в камере печи/духовки



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 нель-

зя 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.

RU

7. КАК ОБСЛУЖИВАТЬ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Рис. 1
Переключатель программатора «окончание выпечки»



Рис. 2
Переключатель управления термостатом



Рис. 3
Переключатель выбора функций




Индикатор программатора «окончание выпечки»



Индикатор управления термостатом




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.

Индикатор термостата

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

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 гостроемкости 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.

Традиционное выпекание

Включить печь. Установить переключатель функций (рис. 4) на символ , переключатель термостата установить на желаемую температуру. Чтобы установить разную температуру нижнего и верхнего ТЭНа, установить переключатель выбора функций в положение  или .


Выпекание с функцией гриля

Включить печь. Установить переключатель функций в положение , переключатель термостата установить на желаемую температуру. **ВАЖНО: выпекание с функцией гриля должно происходить при закрытой дверце.**


Выпекание с функцией гриля с вентилятором

Включить печь. Установить переключатель функций в положение , переключатель термостата установить на желаемую температуру. **ВАЖНО: выпекание с функцией гриля должно происходить при закрытой дверце.**


Традиционное выпекание с вентилятором

Включить печь. Установить переключатель функций в положение , переключатель термостата установить на желаемую температуру.

Конвекционное выпекание

Включить печь. Установить переключатель функций в положение , переключатель термостата установить на желаемую температуру.

Разморозка

Включить печь. Установить переключатель функций в положение , переключатель термостата установить в положение ВЫКЛ. (OFF).

RU



9. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Традиционное выпекание

Нагрев происходит сверху и снизу, поэтому следует использовать средние уровни. Если требуется более сильный нагрев сверху или снизу, следует использовать верхний или нижний уровень.

Конвекционное выпекание

Тепло передается блюду посредством нагретого воздуха, циркулирующего в камере печи. Тепло быстро и равномерно распределяется по всей камере, позволяя одновременно выпекать различные блюда (при условии, что для их выпечки требуется одинаковая температура), не смешивая их запах и вкус. Конвекция особенно удобна для быстрой разморозки и пастеризации, а также сушки грибов и фруктов.

Выпекание с функцией гриля

Грилирование происходит за счет тепла от раскаленного ТЭНа. Температура инфракрасного излучения очень высокая, направлено оно в одну сторону (сверху вниз), благодаря чему на поверхности блюда быстро образуется румяная корочка.

Выпекание с функцией гриля с вентилятором

Вынужденная циркуляция воздуха в сочетании с тепловым излучением гриля позволяет теплу постепенно проникать внутрь блюда без подгорания поверхности.

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.

Грилирование

Грилировать можно практически любой вид мяса, за исключением нежирной дичи и тефтелей. Нанести тонкий слой подсолнечного масла на мясо или рыбу и положить на решетку. В зависимости от величины блюда решетку поместить дальше или ближе к ТЭНу, чтобы избежать подгорания поверхности или недостаточной прожарки. Рекомендуем поместить под решетку поддон для сбора вытекающих соков и жира.

RU



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 двери печи промыть только теплой водой, не применять 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 припекаания к стен-

кам камеры во время повторного использования печи. Тщательно вымыть камеру теплой водой с мылом или соответствующими натуральными препаратами.

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

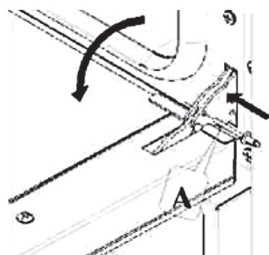


Рис. 4

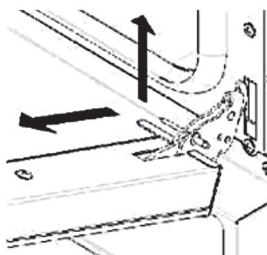


Рис. 5

RU

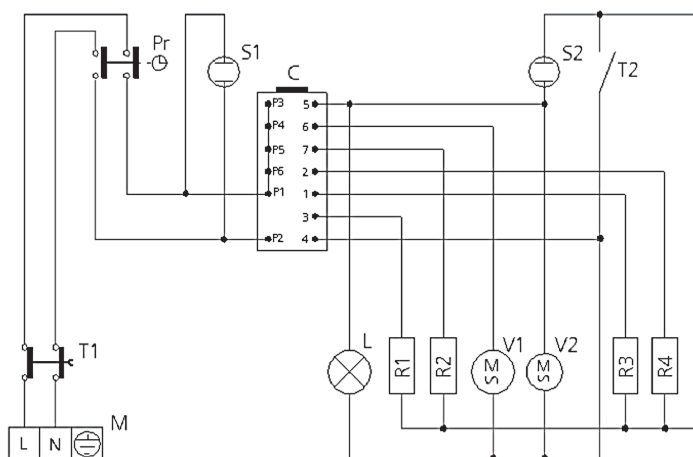


11. ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



RU

M Гнездо питания

Pr Программатор

T1 Термостат безопасности

T2 Термостат регулировки температуры

C Переключатель духовки

S1 Индикатор программатора

S2 Индикатор термостата

L Лампа освещения духовки

R1 Гриль-нагревательный элемент

R2 Круглый нагревательный элемент

R3 Нижний нагревательный элемент

R4 Верхний нагревательный элемент

V1 Радиальный моторизированный вентилятор

V2 Ангенциальный моторизированный вентилятор



13. ГАРАНТИЯ

Любая недоделка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

14. СПИСАНИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Оборудование, изношенное и списанное с эксплуатации следует утилизировать согласно правилам и указаниям, действующим на день снятия с эксплуатации.

Материалы упаковки, такие как пластик, картонные коробки, древесина, следует складировать отдельно в соответствующие контейнеры.

RU





HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

(ver. 2017/03/28/MP/MD)

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 94A, Hala 14

Braşov 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.

1208, 12/F Exchange Tower

33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2154 2618

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.