

CONVECTION OVENS HENDI NANO

PIEC KONWEKCYJNY HENDI NANO



Item: 223369
223376
223352
223345

You should read this user manual carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi



NOTE: all devices that require a steady connection to water mains (including this device) must be connected to a water softener which removes calcium and magnesium compounds from the water. The water softener must be used in line with the manufacturer's recommendations included in instruction manual.

If a water softener is not connected or is user and/or regenerated incorrectly, the dealer shall not recognise any complaints related to repairs due to lime scale build-up in the device.

THE FOLLOWING PRODUCTS ARE RECOMMENDED TO ASSURE PROPER REGENERATION:

Salt tablets, 25 kg bag - code: 231265

Water hardness				
German degrees [°dH]	French degrees (°fH)	mmol/l	Clark degrees	Water softener connection
over 24	over 40	over 4.2	over 28	Required
18 - 24	32 - 40	3.2 - 4.2	22 - 28	Required
12 - 18	19 - 32	2.1 - 3.2	13 - 22	Required
4 - 12	7 - 19	0.7 - 2.1	5 - 13	Required
under 4	under 7	under 0.7	under 5	Not required



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



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



INDEX

EN

INSTRUCTION FOR THE INSTALLER

1. WARNING.....	5
2. PRELIMINARY OPERATIONS.....	5
3. INSTALLATION AREA.....	5
4. PREPARING FOR INSTALLATION.....	6
5. ELECTRICAL CONNECTION.....	6
6. WATER CONNECTION.....	10
7. FUMES DISCHARGE.....	10
8. STACKING OVENS.....	10
9. SPECIFICATION.....	11

INSTRUCTION FOR THE USER

1. WARNING.....	12
2. TESTING.....	13
3. ORDINARY MAINTENANCE.....	13
4. EXTRAORDINARY MAINTENANCE.....	14
5. MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE.....	15
6. ADVICE DURING COOKING.....	16
7. MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL.....	17
8. MULTIFUNCTION OVEN CONTROL PANEL.....	18
9. DIGITAL OVEN CONTROL PANEL.....	19
10. WARRANTY.....	23
11. DISCARDING & ENVIRONMENT.....	23



INTRODUCTION

Dear client, thank you and congratulations for buying this appliance; we are confident that this is the beginning of a positive and long-lasting collaboration.

This manual has all the necessary information for the correct use, maintenance and installation of this appliance. The objective of this manual is to enable the technician and user to take all measures and precautions necessary for the safe, efficient, long-term use of the appliance.

Keep this booklet in a safe place, over the entire life cycle of the product for subsequent reference by the operators designated to use and specialized technicians.

Where documents are lost or damaged the replacement documentation must be requested directly from the manufacturer or retailer.

The manufacturer is not held liable for any damage caused by people or things or for inappropriate use of the appliance, modifications or repairs carried out by unauthorized personnel or used with spare parts not recommended by the manufacturer and not intended for use with this model.

This appliance complies with the EEC directives in force.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

1. WARNING

Read this instructions booklet carefully before starting the installation and start-up operations.

All installation, assembly, assistance and extraordinary maintenance shall be carried out by qualified personnel and supplied with necessary professional (authorizations by the manufacturer or retailer), in accordance with local laws in effect where installation takes place regarding product and workplace safety.

Incorrect installation, assistance, maintenance, cleaning, tampering or modifications can cause malfunction, damage and breakage.

The appliance must only be used for cooking or heating of foods in industrial kitchens. Any other use is inappropriate and dangerous.

EN

2. PRELIMINARY OPERATIONS

On receipt of the product, make sure it has not been damaged during transport and that the packaging has not been tampered with. In the case of damage or missing parts inform the carrier and retailer/manufacturer immediately, indicating the code (Art.) and serial number (Ser N°) and attach a photo.

Check that the installation area is kept clear so that doors, corridors and passageways are accessible.

WARNING: the appliance may fall over during transport leading to breakage and damage to things and people. Use suitable transport capable of taking the weight of the appliance. Do not drag or lean the device for any reason. Lift it up straight from the ground and place horizontally.

3. INSTALLATION AREA

The appliance shall be installed in enclosed and well ventilated areas (not outdoors).

The ambient temperature of the place of installation of the oven must be higher than +4° C.

Before positioning the appliance, check the overall dimensions and the exact position of the electrical, water and fumes exhaust connections, fumes exhaust.



It is advised to place the oven under an extractor hood or in such a way that hot fumes and odours exit the oven via adequate ventilation to the outside.

The oven must be placed on a flat surface so that it does not slip or turn over.

The installation area must be able to support the weight of the appliance filled to the maximum.

See the information level on the back of the oven for the gross weight.

Make sure that it is placed so that the door may be fully opened.

Position it so that the back of the oven is easily accessible for maintenance, connection to the mains sockets, and water.

The appliance is not meant to be fitted and a 5 cm space must be left all round it.

Do not position other heat sources like, fryers or hotplates, near the oven. If this is not possible at least respect the following distances from machinery: 50 cm from the sides and above the appliance and 70 cm from behind.

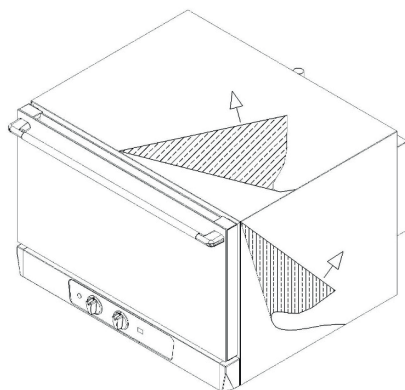
Do not place the device near materials or containers of inflammable liquids (such as walls, furniture, screens, gas canisters) as it can be a fire hazard. If this is not possible, cover the inflammable parts with fire and heat-proof material and by checking fire hazard regulations.

4. PREPARING FOR INSTALLATION

Remove the outer packaging (wooden or carton box) and dispose it in compliance with the laws in force in the country of installation.

REMOVING PROTECTIVE FILM ETC.

Remove the protection film from the external and internal walls. (See image)



Remove all information covering from the inside, and take off all plastic packaging.

STAND ADJUSTMENT

Do not use the appliance without feet.

The adjustable feet are already screwed to the underside of the oven.

If they are not used, this prevents airflow from cooling the electric parts and outsides of the oven which causes over-heating and damage to components.

The oven will function correctly if placed level on a flat surface by adjusting the feet accordingly and using a spirit level. Screw or unscrew them as necessary to adjust.

5. ELECTRICAL CONNECTION

WARNING: Mains connection must be carried out by a qualified and authorized technician according to national, international and local laws in the country where it is installed. Before mains connection, ensure that the frequency (.....V) and voltage (....Hz) meet the requirements indicated in the in the information tag on the back of the appliance.

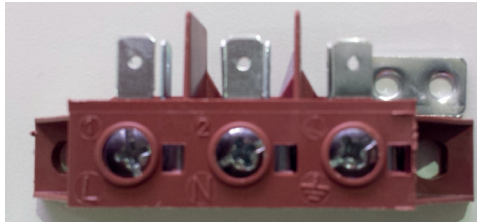
The electric system, as prescribed and specified by the Standard in force, must be equipped with an efficient ground. It is possible to guarantee the electric safety of the appliance only in the presence of Standard electric system.

For direct connection to the mains, it is necessary to interpose a device between the equipment and the same mains, sized for the load, that ensure its disconnection. The contacts must have an opening distance enabling the full disconnection, in conditions of over-voltage category III, per compliance with installation regulations. This device also must be located in a place and in a manner to be easily accessible at any moment by the operator.

OVENS WITH CABLE AND SINGLE PHASE PLUGS

For appliance with cable and plug (single phase 220-240V) the plug merely needs to go into the appropriate socket (the socket must be adapted for the supplied plug and must withstand the voltage required by the appliance indicated on the information plate). The product must be positioned so that the plug is always accessible.

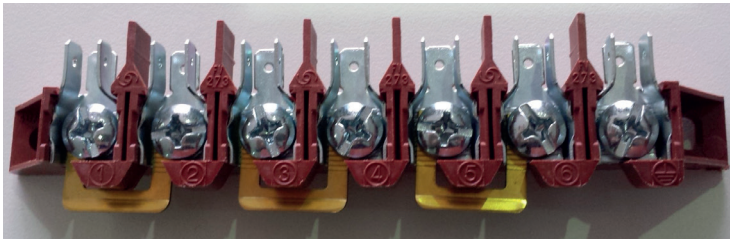
The appliance comes with certified cable and plug therefore they must not be tampered with or modified. Only



the cable can be substituted: this must be carried out by a qualified authorized technician. The earth wire must always be yellow green.

APPLIANCE NOT SUPPLIED WITH CABLE WITH THREE PHASE TERMINALS

Articles supplied by us come with terminals such as in the image. To connect to the mains see the label in the



manual and stuck to the lower part of the back of the appliance near the Information Plate .

The oven must be connected to the electricity with a rubber cable such as H07RN-F.

WARNING: the yellow/green voltage wires in the earth cable must be 3cm longer than the others.

The oven must be connected directly to the mains and must have an easily accessible switch from the start ,installed for the device according to the national, international and local laws in the country where it is installed. This switch must separate polarization guaranteeing complete disconnection in accordance with the overvoltage III category.

Correct earthing is obligatory and the earth wire must not be operated by the protection switch.

CABLE CONNECTION

Proceed as follows to connect the power supply wire to the terminal board:

- (A1) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening

the screws.

- (A2) Feed the new cable through the cable gland. Connect the cable voltage to the terminal strips following the connection diagram on the label on the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of cable to be used (HO7RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm².

- (A4) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable gland top.

Erroneous connection could lead to overheating of the terminal board which could lead to blowout and electric shock.

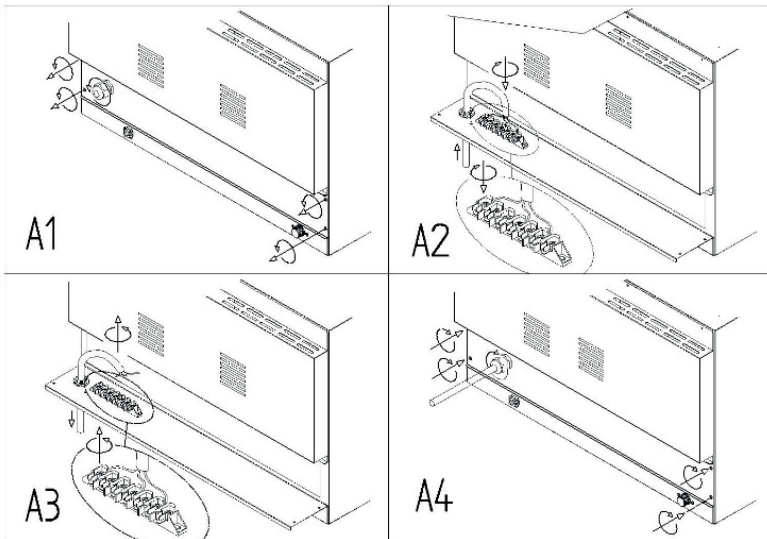
Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

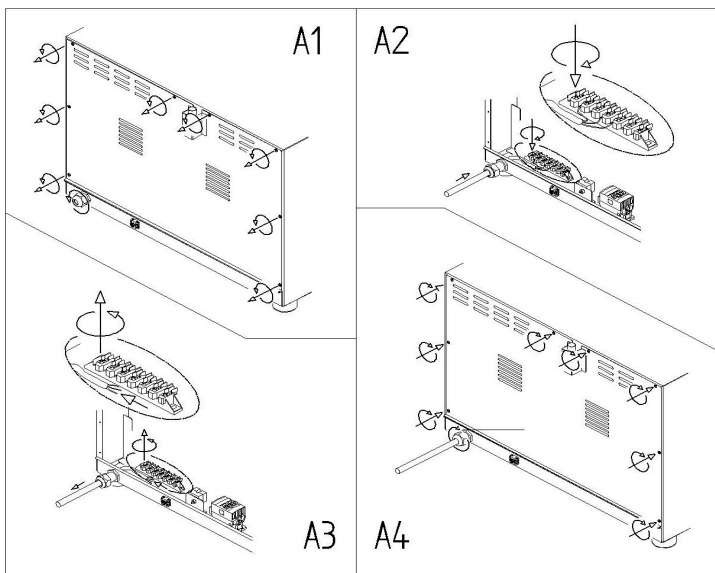
PE = Yellow/Green: "EARTH" protection conductor:

N = Blue: neutral conductor.

L1, L2, L3 = Brown, Grey, Black: live conductors

Check there is no static discharge between live and earth. Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains. It is advised to use a multi tester to carry out these operations.





CABLE SUBSTITUTION

This must be carried out by a qualified authorised technician. The earth wire must always be yellow green.

WARNING: the yellow/green voltage wires in the earth cable must be 3cm longer than the others.

Proceed as follows to connect the power supply wire to the terminal board:

- [A1] Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- [A3] Loosen the terminal screws and feed the cable conductors through. Take out the old cable from the cable gland.
- [A2] Feed the new cable through the cable gland. Connect the new cable's conductors to the terminal following the connection diagram on the label at the lower part of the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm².
- [A4] Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.

Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

WARNING: Erroneous connection could lead to overheating of the terminal board which could lead to blowout and electric shock.

Check there is no static discharge between live and earth. Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains. It is advised to use a multi tester to carry out these operations. The appliance must be connected to the mains using a H07RN-F cable.

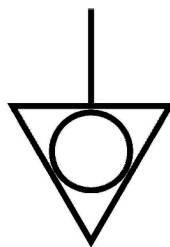


EQUIPOTENTIAL CONNECTION

This connection shall be carried between the different appliances with the terminal marked by the symbol: (see image).

This terminal enables the connection of Yellow/Green cable with a section between 2.5 and 10mm².

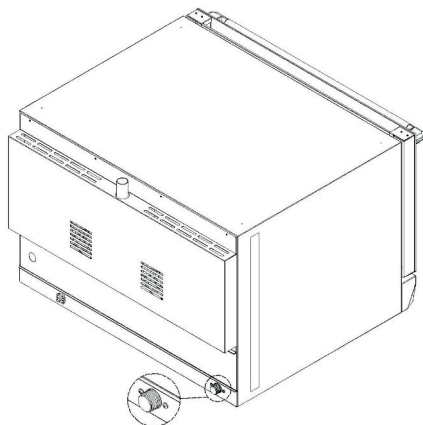
The appliance shall be included in an equipotential system whose efficiency shall be duly verified according to the provisions of the laws in force.



6. WATER CONNECTION

Make sure the device is placed near a water connection. Before connecting the device, allow enough water through to remove any remnants in the piping so that they did not get into the magnetic valves. It is necessary to install a shut-off valve and mechanical filter between the plumbing and the device. On the back of the device, in the area marked with a label, the convection oven has an input G 3/4" with a filter.

The inflowing water shall have a pressure value comprised between 150 (1,5 bar) and 200 kPa (2bar) and a maximum temperature of 30°C. If the inflow pressure value exceeds 200kPa (2bar), a pressure reducer will have to be installed, calibrated at 200kPa (2 bar).



EN

WATER TREATMENT

In order to ensure trouble-free operation of the device, the water should have a hardness of maximum 5°dH to prevent lime deposits. For higher values a water softening station should be installed first.

7. FUMES DISCHARGE

Hot fumes and odours are emitted from the cooking chamber during cooking. This is located at the top part of the back of the oven. Do not place objects on the discharge so as not to hinder the outflow of the fumes and hence avoid causing damage thereto. It is advisable to position the oven under a suctioning or ensure adequate ventilation to outside for hot fumes and odours through a pipe no smaller than the oven drainage. Avoid bends and blockages.

8. STACKING OVENS

Stacking several ovens requires the use of the special kit which keeps the correct distance between the two ovens.



9. SPECIFICATION

INFORMATION PLATE



HENDI Polska, ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądko, tel.: +48 61 658 70 00, www.hendi.eu

Piec konwekcyjny Hendi Nano 4X 450X340 MM - ELEKTRYCZNY, STEROWANIE MANUALNE

Kod:	223369	Termostat:	do +280°C
Waga:	36 kg	Rok prod:	2018
Moc:	3,1 kW	Napięcie:	230V, 1 N ~ 50/60Hz

Numer serijny:



Item

Weight

Power consumption

Supply

Frequency

Art./Model:

Ref:

Ser. N°:

TYPE:

Power consumption:

Mains supply:

Supply frequency:

Weight:

model according to customer classification

model according to internal manufacturer's classification

identification number, different for each product

product model according to its technical properties

appliance nominal power kW

TERMINAL CONNECTION TYPE: device tension in V, number of phases and neutrals (1N = 1 phases more neutral).

appliance frequency in Hz.

appliance weight

EN



INSTRUCTIONS FOR THE USER

1. WARNING

The appliance has been designed to cook food in closed premises and must only be used for this purpose: any other use must, therefore, be avoided as considered improper and dangerous.

The oven must only be used by staff adequately trained for its use.

To avoid the risk of accidents or damages to the appliance, it is also fundamental that staff regularly receive precise instructions regarding safety.

The appliance is not suitable for use by people with low physical or mental abilities or lacking experience, unless instructed regarding the operation of the oven by the personnel in charge of safety their safety.

Do not leave the appliance unattended in presence of children and ensure that the latter do not have access to the appliance.

Do not under any circumstance, leave flammable material near a appliance: it can be a fire hazard.

Food container temperatures, accessories or other objects can be very hot; beware of burns when moving them. Only touch them with relevant thermal protection

Careful while opening the oven door: danger of scalding due to high temperature emissions.

The oven is provided with a safety system which automatically disables the operation of the resistances, fans and vapour supply upon opening the door.

Do not put flammable or alcohol based foods in the oven as they can cause combustion and explosions.

Avoid putting salt on food inside the cooking chamber of the oven. If this cannot be avoided, ensure that it is cleaned as soon as possible as it can cause damage to the cooking chamber.

Use fingers to regulate the digital panel options; any other object may damage the oven hence nullify the validity of the warranty

Installation, extraordinary maintenance and repair operations on the equipment must only be carried out by professionally qualified staff.

Caution! The outside parts of the oven can exceed a temperature of 60°C, therefore in order to avoid burning it is advised not to touch the external parts marked by the symbol shown here.

Damage or breakage of door glass components must be substituted immediately (contact the Assistance Centre).

When not in use for extended periods (for example 12 hours) it is advisable to leave the door slightly open.

If it is not in use for long periods of time (many days) it is advisable to turn it off at the mains and disconnect it from the water supply.

The producer shall not be deemed liable for any damage incurred by persons or properties, caused by non compliance with the aforementioned instructions of deriving from tampering with even a single part of the appliance and use of non-genuine spare parts.

This appliance complies with the EU directives in force.

Ensure that the baking tray holders inside the cooking chamber are well fitted to the walls. Otherwise the baking trays containing food or hot liquids could fall resulting in scalding.



2. TESTING

The oven should be tested by carrying out a trial cooking session to check that the appliance is working properly and that there are no problems or malfunctioning. Set the temperature controller at 150° C and the timer to 10 minutes.

Check every item in the list below:

- The coking chamber light is ON.
- The oven stops (heating, humidification, motors/fans) when the door is opened and resumes operating when the door is closed again. (This only for models with inverter gear)
- On reaching the set temperature, the cooking temperature thermostat turns off the heating elements.
- The fans automatically invert the direction of rotation; the inversion occurs every 2 minutes. Humidification turns off briefly for 20 seconds when the machine is stopped (This only for models with inverter gear)
- The cooking chamber fans spin in the same direction.
- If the oven is equipped with a humidity controller, after using button to activate it, check that water is being discharged to the fan from the humidity inlet duct in the oven chamber

CLEANING

FIRST CLEANING OF THE COOKING CHAMBER OF THE OVEN

Disconnect electrical power from the appliance and wait until the oven is cooled completely before cleaning.

There should never be any residue of solvents or detergents. They should be removed by rinsing thoroughly using a damp cloth. Appropriate eye, mouth and hand protection should be used. Possible danger of corrosion. Heat the oven empty up to 200° C (392° F) for about 30 minutes so as to eliminate thermal insulation odors. Clean the walls of the cooking chamber using hot water and soap, then rinse; never use aggressive or acid products

EN

3. ORDINARY MAINTENANCE

The user is solely responsible for ordinary maintenance. The Assistance Centre must be contacted for extraordinary maintenance which requires a specialized authorized technician.

Before cleaning, disconnect the device from the power supply and wait until it is fully cold.

ATTENTION: never clean the device with water jet of pressurised vapour.

ORDINARY CLEANING OF COOKING CHAMBER

At the end of a working day, clean the equipment, both for hygienic reasons and to avoid malfunctioning.

The oven must never be cleaned using direct or high pressure water jets. In the same manner, to clean the appliance do not use pan-scrubbers, steel brushes or scrapers; it is possible to use stainless steel wool, rubbing it in the direction of the sheets satin finish

For manual cleaning follow the procedure below:

- Turn on the appliance and set the temperature to 80°C.
- Leave it on for 10 minutes on steam
- Turn off the appliance and let it cool down
- Remove the side tray racks. Manually remove all removable residues place the removable parts inside dishwashers.



- To clean the cooking compartment use soapy warm water. Subsequently, all surfaces must be thoroughly rinsed, being careful to ensure no detergent residues remain.
- To clean the oven external parts, use a damp cloth and a non-aggressive detergent.
- Clean with hot water and soap then rinse.

It is strictly forbidden to wash the cooking chamber in cooking temperatures higher than 70°C, scalding danger.

Daily cleaning of the oven cooking chamber lining must be carried out with a non-abrasive detergent to guarantee its full function.

Use plastic bristles or a sponge soave in vinegar and warm water in case of dirt crusts.

Warning: residue fats possibly present in the cooking chamber could catch fire when using the oven, hence it is advisable to remove them quickly.

Only use products recommended by the manufacturer of the appliance.

EXTERNAL CLEANING

Only use a damp cloth with warm water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acidic products or ammonia.

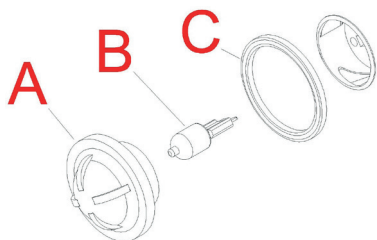
WARNING: the appliance should never be cleaned with high pressure water sprays.

REPLACING LIGHT LAMPS

WARNING: Strictly adhere to the following procedure in order to avoid electrocution or damage to people:

- Disconnect the electrical connection of the oven and leave it to cool.
- take off the side grids that hold the baking trays.
- Unscrew the glass cover "A" while observing "C". Replace the lamp "B" with one having the same characteristics.
- Screw back on glass cover "A" while observing washer "C".
- Put the side grids back on ensuring they are well fitted.

Should the glass lid be broken or damaged, do not use the oven until the lid is replaced (Contact the Assistance Centre).



4. EXTRAORDINARY MAINTENANCE

It is advisable to have the appliance subjected to periodical checks (at least once per year) by a specialized authorized technician.

Any maintenance, installation or repair work must be carried out by qualified authorized personnel by contacting the Assistance Centre. Before carrying out any operation the appliance must be plugged out at the mains, turn off the water mains taps and wait for it to cool down.

Before moving the appliance from position, check that the electricity and water connections (electric cables water pipe) are correctly plugged out.

If the appliance is on wheels check that electric cables, pipes or anything else are not damaged while moving it. Ensure the break is on. Avoid placing the device near heat (such as fryers etc.).

After carrying out the task and replacing the appliance in its initial position, check that the electric and water are connected correctly.

5. MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE

If the appliance breaks, disconnect it from the mains and turn off water.

Before ringing Customer Service, check the chart below.

FAILURE	CAUSE	SOLUTION
The oven doesn't start (This only for models with inverter gear)	The door is not closed but open	Check that the door is closed
	Door Micro switch doesn't work properly (for oven with inverter system)	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
The fan stops while the oven is on (This only for models with inverter gear)	Safety thermostat measure motor	Turn off the oven and wait for the motor's thermal protection to reset itself. If the problem persists call a specialised repair technician (Assistance Service).
	Motor capacitor break	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
Internal light does not work	Loose lamp	Correctly fit the lamp into the lamp holder
	Blown lamp	Replace the lamp (see ordinary maintenance)
There is no water inflow from the humidifier pipes	Water inlet closed	Open water inlet
	Incorrect connection to the water supply system	Check connection to the water supply system
	The water filters are blocked by impurities at the top	Clean the filters
Non-uniform cooking	The fans no long invert the direction of rotation (only model with inverter system)	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	One of the fans not operating	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	Failure of one of the resistances	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
The oven is completely OFF	Supply voltage failure	Restore power supply voltage
	Incorrect connection to the power supply network	Check connection to the power supply network
	Safety thermostat measure	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
Water leaking from the gaskets with the door open	Dirty lining	Clean the lining with a damp cloth
	Damaged gasket	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	Problem regarding the closure of the door	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).



If the problem persists we advise you to consult a retailer or manufacturer asking for Assistance Service specifying the problem and supplying **the code (Art.) and appliance Ser N°**. This information is provided on the INFORMATION PLATE on the back of the machine.

SPARE PARTS

Use only authorized parts for product repair. All interventions shall be carried out by authorized and specialized technical personnel. Contact the Assistance Centre to request spare parts.

6. ADVICE DURING COOKING

Where the grill is used to cook fatty food such as roasts or poultry it is advisable to insert a container on the bottom of the cooking chamber to collect the fat during cooking.

While cooking food with full containers or filled with liquids, ensure they do not spill, both during and after cooking on taking them out of the oven. Scalding danger!
When ovens are placed on leavening cabinets, stainless steel tables or other ovens, it is not advisable to use shelves so high that the inside of the oven is not at eye level. Scalding danger!



Always clean accessories before their usage.

To cook food perfectly and uniformly it is not advised to use deep baking trays because they would prevent the correct air circulation. There must be a space of at least 2cm between the top tray and food.

To cook uniformly do not overload the oven and make sure baked goods or bread face the right direction toward airflow in the cooking chamber.

To counteract the loss of heat through opening the door to put food in the oven, it is advised to preheat to at least 30 °C higher than the desired cooking temperature.

In case of interventions on the food, leave the door open for the least time possible, so as to prevent the temperature within the oven from dropping to a point of jeopardizing successful cooking.

WARNING: it is advisable to open the door twice: keep the door ajar (3-4 cm) for 4-5", then open completely. This is to prevent heat and steam causing annoyance or burns.

DEFROST

The oven can be used for accelerating the defrosting process for foods to be cooked, by using forced air at ambient temperature or at lower temperature (depending on the size of the product to be defrosted). This guarantees quick thawing of frozen products without altering their taste and aspect.

STEAM

The humidification system is recommended for more delicate cooking of all types of foods. Furthermore, it is recommended quick defrosting, warming food products without dehydrating or hardening them and for naturally desalting foods preserved by salting. The combination of the steaming function with the conventional ones allows flexibility of use and saving energy and time, simultaneously maintaining the nutritious and taste qualities of the food unaltered. an ideal cooking system for all types of food.

The water – injected on the fan – is atomized and passes through the resistance turning into vapour.

WARNING: Satisfactory operation of the moisturizing function requires that the temperature of the thermostat be set at least at 80--100°C. Steam is rarely produced at lower temperatures and the majority of the water



falls to the bottom of the oven.

Furthermore, good vapour cooking required preheating the oven to the desired temperature before activating the vapour supply.

PREHEATING

To avoid the effects of heat loss when the oven door is opened to place food inside it is advised to preheat to at least 30 °C higher than the desired cooking temperature.


7. MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL

Only models HENDI: 223352 & 223376



K1	Thermostat knob
K4	Timer knob
L1	Thermostat light
B2	Steam selector (223352 only)

- TIMER SELECTOR

When manual  is selected, the oven stays on until someone turns it off. When a certain value is selected, the oven stays on for that time (2H = 120 minutes maximum).

- THERMOSTAT SELECTOR

This knob allows selecting the desired cooking temperature.

- THERMOSTAT LIGHT

This light is on when the oven heating elements are on therefore the temperature in the cooking chamber is less than that set by the thermostat dial. When the light goes off it means that the heat is off and that the cooking chamber has reached the set temperature.

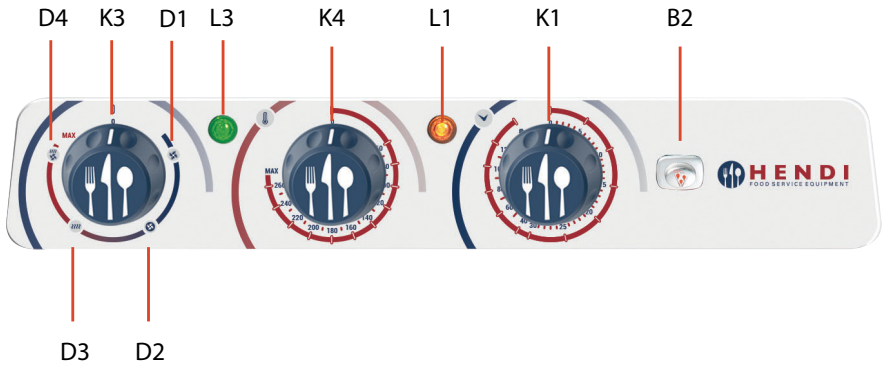
- STEAM SELECTOR

This button enables humidifying for the length of time it stays pressed.



8. MULTIFUNCTION OVEN CONTROL PANEL

Only model HENDI: 223369



K1	Timer Knob
K3	Cooking selector knob
K4	Thermostat knob
L1	Thermostat light
L3	ON / OFF light
B2	Steam selector
D1	Defrost
D2	Convection
D3	Grill
D4	Grill + convection

- TIMER SELECTOR

When manual is selected, the oven stays on until someone turns it off. When a certain value is selected, the oven stays on for that time (120 minutes maximum).

- THERMOSTAT SELECTOR

This knob allows selecting the desired cooking temperature.

- THERMOSTAT LIGHT

This light is on when the oven heating elements are on therefore the temperature in the cooking chamber is less than that set by the thermostat dial. When the light goes off it means that the heat is off and that the cooking chamber has reached the set temperature.

- STEAM SELECTOR

This button enables humidifying for the length of time it stays pressed.



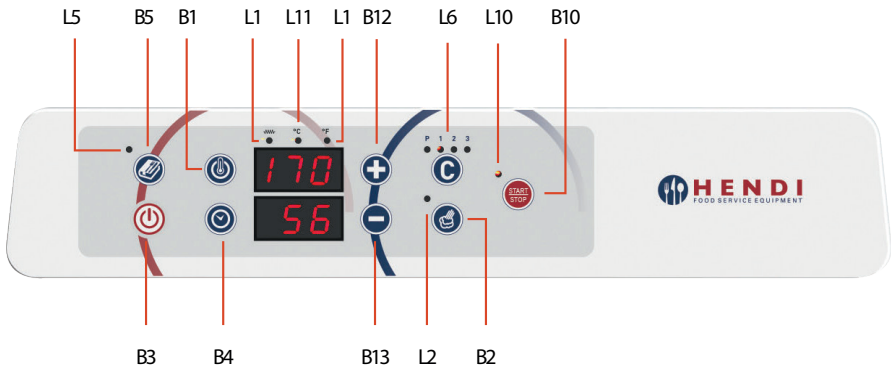
-COOKING SELECTOR

There are 5 positions: Off, Defrost, Convection, Grill, Grill + Convection.

- 1) When it is set to OFF, the oven is completely off.
- 2) When it is set to DEFROST the fan is working and heating system is off.
- 3) When it is set to CONVECTION, The FAN is running and heating system is on.
- 4) When it is set GRILL, the oven heating system is on and controlled by thermostat knob. Only the grill heating element is working, while the circulating resistance around the fans is off.
- 5) When it is set to GRILL + CONVECTION the oven heating system is on and controlled by thermostat knob. The grill heating element is working and also the circulating resistance around the fans is on.

9. DIGITAL OVEN CONTROL PANEL

Only model HENDI: 223345



L1	Timer Knob
L2	Cooking selector knob
L5	Thermostat knob
L6	Thermostat light
L10	ON / OFF light
L11	Steam selector
L12	Defrost
B1	Convection
B2	Grill
B3	Grill + convection
B4	Timer selection
B5	Cooking programs
B10	START / STOP cooking
B11	Speed regulation
B12	Increase button
B13	Decrease button



• ON/OFF

When power is supplied to the oven the control panel lights up and the operating display indicates temperature in cooking chamber. The oven now is ready for operating.

• START/STOP COOKING PROGRAM

This button starts/stops a previously set program or cooking cycle.

• TEMPERATURE SELECTOR

When the oven is on "ON" the temperature display shows the temperature in the cooking chamber. To set the desired cooking temperature press the temperature selector and press (+) or (-) buttons for INCREASE or DECREASE. The temperature display will show the set value. Press the temperature button for confirmation or wait 5 seconds and it will automatically be confirmed. Values go from 30°C to 260°C.

During cooking the CHAMBER display shows actual internal chamber temperature and to see the set temperature you must press "temperature button". Heating element led is on red when the heat is on and green when it is off.

• TIMER

Press Timer button, to set the time value by acting on (+) or (-) for INCREASE or DECREASE. The time which appears on the display must be confirmed pressing the timer button or wait 5 seconds for automatic confirmation.

The programmable times range is 999 minutes.

Acting on the timer button if you go under value of "1" on display you will see "----": means "infinite time" the oven will continue to work with the set parameters until START/STOP button is pressed. The time display will start count-up so you can see from how long the oven is operating.

In case you set minutes on the time display will start countdown during cooking.

• STEAM

Enables humidifying in manual cooking or to program the various humidity settings during process.

- Humidifying in manual cooking: during cooking, the STEAM button enables the release of steam into the cooking chamber for as long as it is pressed. The STEAM led will be on. If the motor turns the other way (only for models with inverter system), humidifying will stop briefly.

- To program automatic humidifying during cooking: after pressing the STEAM button, it is possible to increase or decrease the humidity by pressing + / -. It ranges from: OFF - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%. During programming the values flash on the display and pressing STEAM again will memorize them or wait 5 seconds for automatic confirmation.

- During cooking, the STEAM led goes on when steam is being released into the cooking chamber and it stop briefly when the motor turns the other way (only models with inverter system).

- During cooking, keeping the STEAM button pressed enables manual humidifying at any time for as long as it is pressed.

The set of humidification is allowed only before running a cycle. To change the set of humidification: press STEAM button and on the Display 1 show „hum“, the Display 2 (DISP2) show flashing the set-humidifies, with + / - button you change its value.

• COOKING CYCLE

The oven is suitable for 3 different cooking phase for each cooking program (1,2,3).

• COOKING CYCLE LED

The led that is on will show you in which cooking phase is operating (1,2,3) .

• HEATING ELEMENTS LED

When heating elements are working the led is on.

• CELSIUS / FAHRENHEIT LED

The led for Celsius or Fahrenheit will be on to indicate in which condition the oven is operating.

• COOKING PROGRAMS

To program a cooking process press the button and acting on + / - you can select the program number to set. After selected the program number confirm pressing on cooking program button. Each program can be modified any time.

• AUTOMATIC PREHEATING

This function is automatic for all cooking programs (manual or programmable).

This pre-heats the oven to 20% value higher than the set temperature. This function is necessary to compensate for the loss of heat through opening the door to put food in.

When a program starts the oven first starts this preheat cycle ("PRE" on the display and the first cooking cycle led "P" will light), it beeps at the end and only stops when the door is opened. The previously selected program starts automatically when the door is closed.

The beeping can be stopped by pressing any button other than opening the door. During pre-heating is not possible to use the humidity.

EN

MANUAL COOKING

Press ON/OFF button to active the oven and after setting TEMPERATURE, TIME, STEAM (see previous instruction) the cooking cycle begins by pressing START/STOP. The oven will start to pre-heat and after "beep" will be ready to load the food. After introduced the food will start the program settled. The cooking cycle may be stopped at any time by pressing START/STOP. During the cooking process you can modify the Temperature and the Time, only the automatic STEAM figure cannot be changed during operating, you need to stop the oven and modify manually.

Manual STEAM can be introduced any time pressing the STEAM button.

During the cooking process the time display will show the count-down.

END flashes on the display at the end of a cooking cycle, fan, humidifying and heating stop and it beeps for 40 seconds.

PROGRAMMED COOKING

The oven has 99 pre-programmed recipes, each one with 3 cooking phases (1,2,3,).

To create a new cooking program press the button and on display will appear "P01", acting on + / - button you go to the program number desired + press the cooking program button for confirmation.

Now the oven will be in position of first cooking cycle (N. 1 led will be on) and you can select the time, temperature and steam in the various phases as below:



- Select the temperature button and with +/- introduce the value desired + press the the temperature button for confirmation
- Select the time button and with +/- introduce the value desired + press the the time button for confirmation
- Select the Steam button and with +/- introduce the value desired + press the the Steam button for confirmation
- Select the cooking cycle button to go at second phase (in case the cooking process as different phases) and you will see the Cooking cycle led on under N. 2. Now you can settle the time, temperature, steam as previously describe and go to "cooking cycle" N. 3. If you have 3 phases then introduce time, temperature, steam and wait 5 seconds at the end for automatic memorization. In case you have only 1 or 2 phases on the new phase leave "0" under time and wait 5 seconds for memorization.
- When program is memorized you can press START/STOP to activate the cooking process.
- The oven will start to pre-heat and after "beep" will be ready to load the food. After introduced the food will start the program settled, the PHASES led always shows the current program phase.
- END flashes on the display at the end of a cooking cycle, fan, humidifying and heating stop and it beeps for 40 seconds.

It is permitted to modify program data is loaded before baking and cooking in execution, to adapt cooking product needs.

For manual cooking cycle, all changes made before or during cooking are impermanent, i.e. are not persisted: If you bring the unit into Standby and then back in ON the manual cycle is reset to default values.

Time of changes that were made during the cooking stage are valid only for cooking.

EN

RETURN TO MANUAL COOKING

To go back to MANUAL you have to follow the procedure below to exit programs:

Press Cooking program button until MANU (manual) will appear on the display. Wait 5 seconds to confirm selection.

TIME ON DISPLAY

When the oven started the cooking program the time display will show the countdown.

In case you use "INF" time the oven will show the count-up of cooking time.

POWER FAILURE

In case of power failure during the cooking cycle, the oven turns in OFF position.

SIGNALS AND ALARMS

All alarms are indicated by a buzzer. The buzzer can be silenced by pressing a key.

ERR = CHAMBER PROBE ALARM:

This is triggered if the chamber probe fails.



TECHNICAL DATA

Model	223369	223376	223352	223345
External dimensions	560x595x(H)580 mm	560x595x(H)530 mm	560x595x(H)530 mm	560x595x(H)530 mm
Internal dimensions	4 plate x 450x340 mm	4 plate x 450x340 mm	4 plate x 450x340 mm	4 plate x 450x340 mm
The distance between the guides	75 mm			
The number of fans	1			
Temperature	+285°C			+260°C
Thermostat	mechanical			electronical
Power	3,1 kW	2,85 kW	3,2 kW	3,2 kW
Weight	36 kg	36 kg	38 kg	38 kg
Power supply voltage	230 V			
Frequency	50 Hz			

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.

EN

10. WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance that becomes apparent within one year after purchase will be corrected 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 bought and include proof of purchase (f.e. receipt).

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

11. DISCARDING & ENVIRONMENT



When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose to your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.







UWAGA: wszystkie urządzenia wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej (między innymi niniejsze urządzenie) koniecznie muszą mieć podłączony dodatkowo zmiękcacz wody usuwający z niej związki wapnia i magnezu. Zmiękcacz musi być użytkowany zgodnie z zaleceniami producenta zawartymi w instrukcji obsługi.

W przypadku braku podłączenia zmiękczacza lub jego złego użytkowania i/lub regeneracji dystrybutor nie będzie uznawać reklamacji związanych z naprawami wynikającymi z zakamienienia urządzenia.

DO PRAWDŁOWEJ REGENERACJI ZMIĘKCZACZY ZALECAMY:

Tabletki solne, worek 25 kg – kod: 231265

Twardość wody				
Stopnie niemieckie [°dH]	Stopnie francuskie [°fH]	mmol/l	Stopnie	Podłączenie zmiękczacza
Clarka	over 40	over 4.2	over 28	Konieczne
18 - 24	32 - 40	3.2 - 4.2	22 - 28	Konieczne
12 - 18	19 - 32	2.1 - 3.2	13 - 22	Konieczne
4 - 12	7 - 19	0.7 - 2.1	5 - 13	Konieczne
under 4	under 7	under 0.7	under 5	Niewymagane



Keep this manual with the appliance.
Zachowaj instrukcję urządzenia.



For indoor use only.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



SPIS

TREŚCI

INSTRUKCJA DLA MONTERA

1. OSTRZEŻENIE	27
2. ROZPAKOWYWANIE	27
3. MIEJSCE INSTALACJI	27
4. PRZED INSTALACJĄ	28
5. PODŁĄCZANIE DO ZASILANIA	28
6. PODŁĄCZENIE DOPIŁYWU WODY	32
7. WYCIĄG WENTYLACYJNY	32
8. INSTALACJA W KOLUMNIE	33
9. SPECYFIKACJA	33

INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA

1. OSTRZEŻENIE	34
2. KONTROLA PIECA	35
3. CODZIENNA KONSERWACJA	35
5. KONSERWACJA W PRZYPADKU AWARII	37
7. MECHANICZNY PANEL STEROWANIA	40
8. WIELOFUNKCYJNY PANEL STEROWANIA	41
9. CYFROWY PANEL STEROWANIA	42
10. GWARANCJA	46
11. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA	47

PL



WSTĘP

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za nabycie naszego urządzenia i gratulujemy udanego zakupu. Jesteśmy przekonani, że jest to początek udanej i długotrwałej współpracy.

Niniejsza instrukcja zawiera wszystkie informacje niezbędne do poprawnego użytkowania, utrzymania i instalacji urządzenia. Informacje podane w instrukcji mają na celu umożliwić technikowi i użytkownikowi podjęcie wszystkich środków ostrożności niezbędnych do bezpiecznego, wydajnego i długotrwałego użytkowania urządzenia.

Instrukcję należy zachować przez cały okres użytkowania urządzenia celem jej udostępnienia wyznaczonym użytkownikom i wykwalifikowanym technikom.

W przypadku zagubienia lub zniszczenia instrukcji nowy egzemplarz należy uzyskać bezpośrednio u producenta lub sprzedawcy.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia osób, szkody mienia lub niewłaściwe użytkowanie urządzenia, modyfikacje lub naprawy wykonywane przez nieuprawnionych pracowników lub stosowanie części zamiennych niezalecanych przez producenta i nieprzeznaczonych do stosowania z tym modelem urządzenia.

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw EWG.

INSTRUKCJE DLA MONTERA

1. OSTRZEŻENIE

Przed przystąpieniem do instalacji i uruchomienia pieca należy dokładnie przeczytać instrukcję.

Wszystkie czynności związane z instalacją, montażem, pomocą techniczną oraz dodatkową konserwacją muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych pracowników upoważnionych do tego celu przez producenta lub sprzedawcę z zachowaniem zgodności z lokalnymi przepisami prawa w miejscu instalacji w zakresie bezpieczeństwa urządzenia i miejsca pracy.

Niewłaściwy sposób wykonania instalacji, konserwacji, czyszczenia lub wprowadzenia zmian może skutkować awarią i uszkodzeniem.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania i podgrzewania żywności w kuchniach przemysłowych. Każdy inny przypadek użycia jest niezgodny z przeznaczeniem i stwarza niebezpieczeństwo.

2. ROZPAKOWYWANIE

Przy odbiorze produktu należy upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu, a opakowanie nie zostało naruszone. Fakt uszkodzenia lub zagubienia części należy niezwłocznie zgłosić przewoźnikowi oraz sprzedawcy/producentowi, podając **kod urządzenia, numer fabryczny urządzenia, numer listu przewozowego i załączyć zdjęcie.**

Upewnij się, że miejsce instalacji jest dostępne, tj. możliwe jest przejście przez drzwi i korytarze.

OSTRZEŻENIE: Podczas transportu urządzenie może ulec przewróceniu, powodując obrażenia ciała i uszkodzenie mienia. Stosować odpowiednie środki transportu zdolne udźwignąć ciężar urządzenia. Nie ciągnąć ani nie przechylać urządzenia bez potrzeby. Podnieść prosto do góry i ustawić w pozycji poziomej.

3. MIEJSCE INSTALACJI

Urządzenie jest przeznaczone do instalacji w zamkniętych i dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Urządzenie nie nadaje się do instalacji na zewnątrz.

Temperatura otoczenia w miejscu instalacji musi przekraczać +4 °C.



Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić jego gabaryty i dokładne miejsce wykonania podłączeń zasilania, doprowadzenia wody oraz przewodów wyciągowych i wyciągu.

Piec zaleca się umieścić pod okapem lub w miejscu, w którym gorące opary mogą zostać odprowadzone na zewnątrz przez odpowiednią wentylację.

Piec należy umieścić na płaskiej powierzchni, aby nie dopuścić do jego zsunięcia lub przewrócenia się.

Miejsce instalacji musi posiadać wytrzymałość dostosowaną do ciężaru zapelnionego urządzenia.

Piec należy zamontować w sposób umożliwiający pełne otwarcie drzwiczek.

Ustawić piec w taki sposób, aby był łatwo dostępny na potrzeby przeprowadzenia konserwacji, wykonywania podłączeń zasilania i doprowadzenia wody.

Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy. Wokół pieca należy zachować wolną przestrzeń minimum 5 cm z każdej strony oraz 70 cm z przodu urządzenia.

Nie umieszczać innych źródeł ciepła, np. frytkownicy lub gorących talerzy, w pobliżu pieca. Jeżeli nie jest to możliwe, zachować przynajmniej bezpieczną odległość, tj. 50 cm z każdego boku i nad urządzeniem oraz 70 cm z przodu urządzenia.

Nie umieszczać urządzenia w pobliżu materiałów lub pojemników z łatwopalnymi cieczami, np. ściany, meble, ekrany, butle z gazem. Istnieje zagrożenie wybuchu pożaru. Jeżeli nie jest to możliwe, zakryć łatwopalne części materiałem ognioodpornym i izolacyjnym. Przestrzegać przepisów ochrony przeciwpożarowej.

4. PRZED INSTALACJĄ

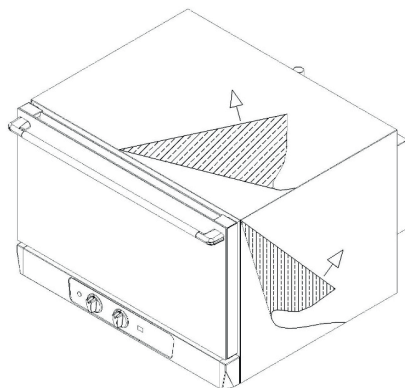
Zdjąć zewnętrzne opakowanie (drewniana skrzynia lub kartonowe pudło). Opakowanie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

USUWANIE ZEWNĘTRZNEJ FOLII OCHRONNEJ I ELEMENTÓW OPAKOWANIA

Zdjąć folię ochronną ze ścianek zewnętrznych i wewnętrznych (patrz rysunek obok).

Usunąć wszystkie naklejki z wnętrza i zdjąć wszystkie plastikowe elementy opakowania.

Nie wolno zdejmować z obudowy pieca naklejek bezpieczeństwa i tabliczek znamionowych



USTAWIANIE URZĄDZENIA

Nie wolno stawiać urządzenia bez nóżek

Piec jest wyposażony w regulowane nóżki zamontowane pod spodem.

Nóżki umożliwiają przepływ powietrza chłodzącego części elektrycznej i obudowy pieca. Pozwala to uniknąć przegrzania i uszkodzenia komponentów.

Urządzenie będzie pracowało prawidłowo po ustawieniu na płaskiej powierzchni i odpowiednim wyregulowaniu nóżek przy użyciu poziomic. Wypoziomować urządzenie wykręcając lub wkręcając nóżki.

5. PODŁĄCZANIE DO ZASILANIA

OSTRZEŻENIE: Podłączenie do zasilania sieciowego musi być wykonane przez wykwalifikowanego technika upoważnionego do tego celu, zgodnie z krajowymi, międzynarodowymi i lokalnymi przepisami obowiązującym w kraju instalacji. Przed wykonaniem podłączenia do zasilania sieciowego należy upewnić się, że parametry sieci, tj. częstotliwości (..... Hz), napięcie (.....V), moc (.....W, lub kW), odpowiadają parametrom podanym na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia.



Zgodnie z obowiązującymi wymaganiami instalacja elektryczna musi być wyposażona w skuteczne uziemienie. Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia może być zagwarantowane wyłącznie podczas stosowania przepisowej instalacji elektrycznej. W celu bezpośredniego podłączenia pieca do zasilania sieciowego należy włączyć w układ pomiędzy piecem i siecią wyłącznik dobrany do parametrów obciążenia, umożliwiający odłączenie pieca. Odległość między otwartymi stykami musi zapewniać pełne odłączenie urządzenia w warunkach przepięciowych kategorii III zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji. Urządzenie musi znajdować się w łatwo dostępnym dla użytkownika miejscu.

PIEC Z KABELEM ZASILAJĄCYM I WTYCZKAMI JEDNOFAZOWYMI (PIECE ZASILANE PRĄDEM JEDNOFAZOWYM 230 V)

W przypadku urządzenia wyposażonego w kabel zasilający i wtyczkę na prąd jednofazowy 230 V wtyczkę należy wpiąć do odpowiedniego gniazdko (przystosowanego do danego typu wtyczki, przeznaczonego do pracy pod napięciem urządzenia zgodnie z informacją na tabliczce znamionowej). Urządzenie należy ustawić w sposób zapewniający stały dostęp do wtyczki.

Urządzenie jest wyposażone w atestowany przewód i wtyczkę, których nie wolno przebudowywać ani modyfikować. Dopuszczalna jest wymiana tylko samego kabla. Czynność tą może wykonać wyłącznie wykwalifikowany i uprawniony technik. Przewód uziemiający musi zawsze być oznaczony kolorem żółto-zielonym.



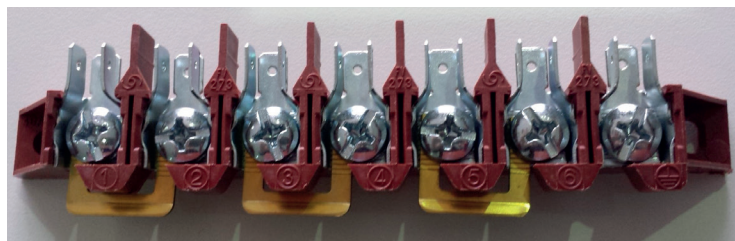
Listwa z zaciskami dla pieców zasilanych prądem jednofazowym 230 V powyżej:

URZĄDZENIE BEZ KABLA ZASILAJĄCEGO Z ZACISKAMI DO ZASILANIA TRÓJFAZOWEGO (PIECE ZASILANE PRĄDEM TRÓJFAZOWYM 400 V)

Urządzenia zasilane prądem trójfazowym, czyli 400 V, celowo dostarczane jest przez producenta bez kabla i wtyczki zasilających. Montaż takiego pieca MUSI ZOSTAĆ WYKONANY WYŁĄCZNIE przez wyspecjalizowanego serwisanta z odpowiednimi uprawnieniami. Złe podłączenie przewodów może uszkodzić urządzenie i zagrazić bezpieczeństwu osobie montującej i/lub obsługującej urządzenie.

Urządzenia dostarczane przez producenta jest wyposażone w zaciski przedstawione na zdjęciu poniżej. Sposób podłączenia do zasilania sieciowego został podany w instrukcji i na naklejce umieszczonej na dole z tyłu urządzenia w pobliżu tabliczki znamionowej.

Piec należy podłączyć do zasilania przy użyciu gumowego kabla, np. typu H07RN-F.



OSTRZEŻENIE: Przewody napięciowe w kolorze żółto-zielonym w kablu uziemiającym muszą być o 3 cm dłuższe od pozostałych.

Piec należy podłączyć bezpośrednio do sieci. Wyłącznik musi być łatwo dostępny i zainstalowany odpowiednio do urządzenia zgodnie z krajowymi, międzynarodowymi i lokalnie obowiązującymi przepisami w kraju instalacji. Wyłącznik ma za zadanie zapewnić pełną separację zgodnie z ochroną przepięciową kategorii III.

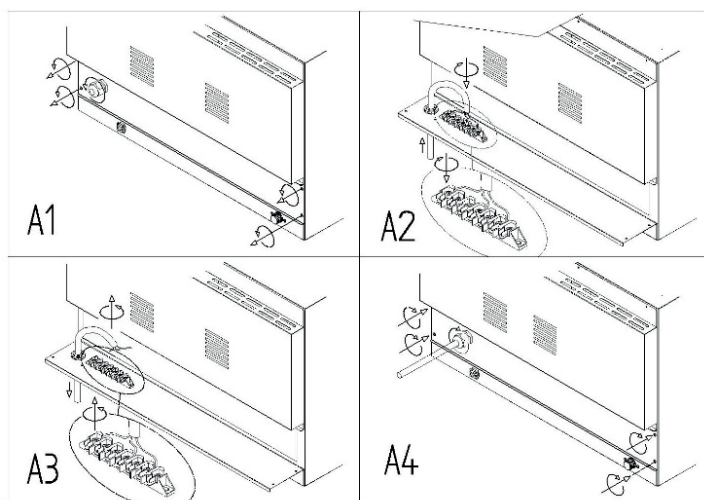
Poprawnie wykonane uziemienia jest obowiązkowe. Przewód uziemiający nie może być podłączony do wyłącznika zabezpieczającego.

PODŁĄCZANIE ZA POMOCĄ KABLA

W celu podłączenia przewodu zasilającego do puszkii zaciskowej należy:

- (Rysunek A1) Poluzować górne elementy dławnicy kablowej i otworzyć spodnią część z tyłu urządzenia, odkręcając śruby.
- (Rysunek A2) Przeciągnąć nowy kabel przez dławnicę.
- (Rysunek A3) Podłączyć kabel do listew zaciskowych zgodnie ze schematem połączeń wskazanym na naklejce z tyłu urządzenia. Należy wykonać tylko wskazane połączenia, wkładając razem miedziany mostek i kabel elektryczny pod śrubę zgodnie z kierunkiem dokręcania, aby kabel i mostek zostały mocno połączone śrubą. Typ kabla, którego należy użyć (H07RN-F), jest podany na naklejce dla każdego rodzaju połączenia wraz z informacją o przekroju w mm².
- (Rysunek A4) Zamknąć dolną część z tyłu urządzenia i dokręcić śruby. Zamocować kabel i dokręcić górną część dławnicy kablowej.

Nadmierna liczba połączeń może prowadzić do przegrzania puszkii zaciskowej, a tym samym wybuchu i porażenia prądem.



Przed podłączeniem pieca do zasilania sieciowego upewnić się, że wszystkie połączenia są dokręcone.

- **PE = żółto-zielony: przewód ochronny**
- **„EARTH” - N = niebieski: przewód zerowy, uziemiający**
- **L1, L2, L3 = brązowy, szary, czarny: przewody robocze**



Upewnić się, że pomiędzy przewodem roboczym i uziemieniem nie doszło do wyładowania elektrostatycznego. Sprawdzić ciągłość wyłącznika krańcowego pomiędzy zewnętrzną obudową i uziemieniem sieci zasilającej. W tym celu zaleca się użycie miernika uniwersalnego.

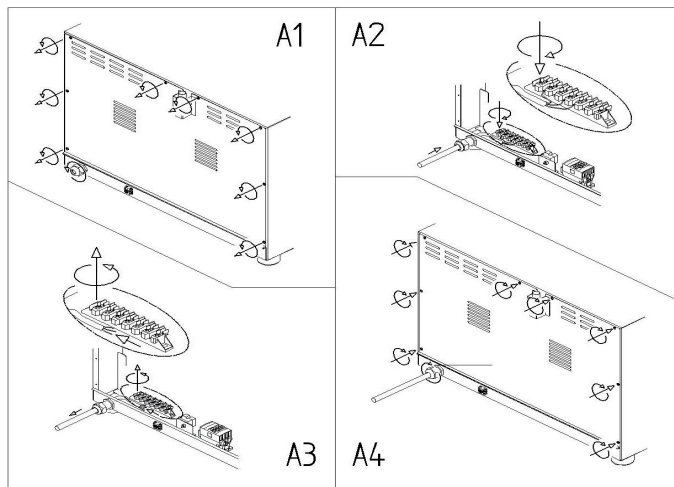
WYMIANA KABLA

Czynność musi być wykonana przez wykwalifikowanego i uprawnionego technika. Uziemienie musi być oznaczone kolorem żółto-zielonym.

OSTRZEŻENIE: Przewody napięciowe w kolorze żółtym/zielonym w kablu uziemiającym muszą być o 3 cm dłuższe od pozostałych.

W celu podłączenia przewodu zasilającego do puszkii zaciskowej należy:

- [Rysunek A1] Poluzować górne elementy dławnicy kablowej i otworzyć spodnią część z tyłu urządzenia, odkręcając śruby.
- [Rysunek A3] Poluzować śruby zaciskowe i przeciągnąć przewody. Wyjąć stary kabel z dławnicy.
- [Rysunek A2] Przepchnąć nowy kabel przez dławnicę. Podłączyć nowe przewody do zacisków zgodnie ze schematem połączeń podanym na naklejce umieszczonej na dole z tyłu urządzenia. Należy wykonać tylko wskazane połączenia, wkładając razem miedziany mostek i kabel elektryczny pod śrubę zgodnie z kierunkiem dokręcania, aby kabel i mostek zostały mocno połączone śrubą. Typ kabla, którego należy użyć (H07RN-F), jest podany na naklejce dla każdego rodzaju połączenia wraz z informacją o przekroju w mm².
- [Rysunek A4] Zamknąć dolną część z tyłu urządzenia i dokręcić śruby. Zamocować kabel i dokręcić górną część dławnicy kablowej.



Przed podłączeniem pieca do zasilania sieciowego upewnić się, że wszystkie połączenia są dokręcone.

OSTRZEŻENIE: Nadmierna liczba połączeń może prowadzić do przegrzania puszkii zaciskowej, a tym samym wybuchu i porażenia prądem.

Upewnić się, że pomiędzy przewodem roboczym i uziemieniem nie doszło do wyładowania elektrostatycznego. Sprawdzić ciągłość wyłącznika krańcowego pomiędzy zewnętrzną obudową i uziemieniem sieci zasilającej. Podczas wykonywania powyższych czynności zaleca się użycie miernika uniwersalnego.

Urządzenie należy podłączyć do zasilania sieciowego przy użyciu kabla typu H07RN-F.



POŁĄCZENIE WYRÓWNAWCZE

Połączenie wyrównawcze pomiędzy różnymi urządzeniami należy wykonać w miejscu oznaczonym tym symbolem (patrz rysunek obok). Wskazany zacisk umożliwia wykonanie podłączenia żółto-zielonego kabla o przekroju od 2,5 do 10 mm².

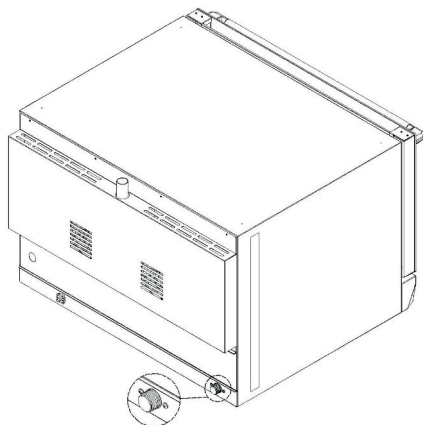
Urządzenie należy podłączyć do instalacji wyrównawczej o sprawdzonej skuteczności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.



6. PODŁĄCZENIE DOPŁYWU WODY

(TYLKO MODELE Z FUNKCJĄ NAWILŻANIA)

Urządzenie należy umieścić w pobliżu przyłącza wody. Przed podłączeniem urządzenia odkręcić wodę i odczekać do momentu wypuknięcia zabrudzeń płynących w rurach, aby nie dopuścić do ich przedostania się do zaworów magnetycznych. Pomiędzy instalacją hydrauliczną a urządzeniem należy zainstalować zawór odcinający i filtr mechaniczny oraz filtr zmiękczający wodę tzw. zmiękczacza. Więcej informacji nt. filtrów i zmiękczaczy na początku niniejszej instrukcji. Z tyłu pieca w miejscu oznaczonym naklejką znajduje się wlot typu G 3/4" z filtrem mechanicznym.



PL

Ciśnienie doprowadzonej wody powinno wynosić od 150 (1,5 bar) do 200 kPa (2 bar).

W przypadku ciśnienia przekraczającego 200 kPa (2 bar) należy zainstalować reduktor ciśnienia skalibrowany na wartość 200 kPa (2 bar). Wyższe ciśnienie niż zalecane może uszkodzić elektrozawór co może być powodem zalania pomieszczenia, w którym zamontowano piec.

Maksymalna temperatura doprowadzonej wody może wynosić +30°C. Temperatura wody zasilającej powyżej +30°C uszkodzi żłozę żywiczne w zmiękczaczu.

JAKOŚĆ WODY

W celu zapewnienia poprawnej pracy urządzenia, doprowadzona woda musi mieć twardość maks. 5 dH, aby zapobiec osadzeniu się kamienia. W przypadku wyższego stopnia twardości wody należy zainstalować stację zmiękczenia wody. UWAGA: zainstalowanie pieca bez filtra zmiękczającego wodę (tzw. zmiękczacza) wytapującego cząstki wapnia i magnezu doprowadzić może do zakamienienia komory pieca a w konsekwencji do uszkodzenia pieca.

WSZELKIE AWARIE WYNIKAJĄCE Z ZAKAMINIENIA PIECA NIE PODLEGAJĄ NAPRAWOM GWARANCYJNYM.

7. WYCIĄG WENTYLACYJNY

Podczas pracy piec wytwarza gorące wyziewy i opary. Miejsce wyprowadzenia znajduje się na górze z tyłu urządzenia. Nie zastaniać miejsca wylotu żadnymi przedmiotami, aby nie utrudniać odprowadzania wyziewów, ponieważ może to spowodować uszkodzenie pieca. Piec zaleca się ustawić pod odpowiednim wyciągiem z odprowadzeniem gorących wyziewów i par na zewnątrz. Przewód nie powinien być zgięty lub niedrożny.



8. INSTALACJA W KOLUMNIE

Ustawianie kilku pieców w kolumnie wymaga użycia specjalnego zestawu utrzymującego odpowiedni odstęp pomiędzy dwoma urządzeniami.

9. SPECYFIKACJA

INFORMATION PLATE



HENDI Polska, ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądkki, tel.: +48 61 658 70 00, www.hendi.eu

Piec konwekcyjny Hendi Nano 4X 450X340 MM - ELEKTRYCZNY, STEROWANIE MANUALNE

Kod:	223369	Termostat:	do +280°C
Waga:	36 kg	Rok prod:	2018
Moc:	3,1 kW	Napięcie:	230V, 1 N ~ 50/60Hz

Numer seryjny:



Na tabliczce znamionowej znajdują się:

Nazwa i adres dystrybutora

Nazwa urządzenia

Kod urządzenia

Waga

Maksymalne ciśnienie wody doprowadzonej (tylko w modelach z nawilżaniem)

Moc znamionowa

Napięcie i częstotliwość

Rok produkcji urządzenia

Numer seryjny urządzenia

PL



1. OSTRZEŻENIE

Piec jest przeznaczony do gotowania potraw w zamkniętych pomieszczeniach i musi być używany wyłącznie do tego celu. Jakikolwiek inne zastosowanie jest niedozwolone i stwarza zagrożenie.

Piec może być używany przez pracowników przeszkolonych w tym zakresie.

Aby uniknąć ryzyka wypadku lub uszkodzenia urządzenia, regularne i dokładne instruowanie pracowników w zakresie bezpieczeństwa ma zasadnicze znaczenie.

Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania przez osoby o niepełnej sprawności fizycznej i umysłowej lub nieposiadające doświadczenia, chyba że zostały poinstruowane w zakresie obsługi pieca przez personel odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo.

Nie pozostawiać urządzenia bez opieki w obecności dzieci. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia.

Pod żadnym pozorem nie wolno pozostawiać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ istnieje zagrożenie pożarowe.

Temperatura pojemników na żywność, akcesoria i inne przedmioty mogą ulec rozgrzaniu i podczas ich przenoszenia należy uważać, aby uniknąć poparzenia. Przedmiotów należy dotykać tylko używając ochrony termicznej.

Zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek. Niebezpieczeństwo poparzenia na skutek wysokiej temperatury.

Piec posiada system bezpieczeństwa, który automatycznie uniemożliwia pracę elementów rezystancyjnych, wentylatorów i wytwnicy pary po otwarciu drzwiczek.

Nie wkładać produktów łatwopalnych lub produktów zawierających alkohol do pieca. Istnieje niebezpieczeństwo zapłonu i wybuchu.

Nie należy solić produktów wstawionych do komory pieca. Jeżeli nie można uniknąć tej czynności, niezwłocznie usunąć sól z komory pieca, ponieważ może ona doprowadzić do jej uszkodzenia (rdzewienie).

Panel dotykowy należy obsługiwać palcami. Inne przedmioty mogą uszkodzić panel pieca i skutkować utratą gwarancji. Czynności związane z instalacją, konserwacją dodatkową i naprawą urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez pracowników o odpowiednich umiejętnościach zawodowych.

Uwaga! Temperatura zewnętrznych części pieca może przekroczyć 60 °C. W celu uniknięcia poparzeń zaleca się nie dotykać zewnętrznych części oznaczonych symbolem wskazanym obok.



Uszkodzone lub pęknięte elementy drzwiczek szklanych należy niezwłocznie wymienić (skontaktować się z autoryzowanym serwisem). W przypadku przerwy w użytkowaniu pieca (np. ponad 12 godzin) zalecane jest pozostawienie drzwiczek uchylonych i odłączenie urządzenia od zasilania sieciowego i dopływu wody.

W przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu pieca (kilka dni) zalecane jest odłączenie urządzenia od zasilania sieciowego i dopływu wody. Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub szkody mienia na skutek nieprzestrzegania powyższych instrukcji dotyczących zakazu wykonywania zmian nawet w pojedynczej części urządzenia i stosowania nieoryginalnych części zamiennych.

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE.

Upewnić się, że blachy wewnątrz pieca są dobrze założone na prowadnicach. W przeciwnym wypadku blachy obciążone produktami lub gorącymi płynami mogą spaść i spowodować oparzenia.



2. KONTROLA PIECA

Piec należy sprawdzić przez przeprowadzenie próbnego cyklu gotowania w celu skontrolowania poprawnej pracy urządzenia i wykluczenia ewentualnych usterek. Ustawić regulator temperatury na 150 °C i czasomierz na 10 minut.

Sprawdzić każdy podpunkt na poniższej liście:

- Lampka komory pieca jest zapalona (ON).
- Piec wyłącza się (zatrzymanie nagrzewania, parowania, wyłączenie silników/wentylatorów) po otwarciu drzwiczek. Piec wznawia pracę po zamknięciu drzwiczek (dotyczy tylko modeli wyposażonych w falownik).
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury termostat wyłącza elementy grzejne.
- Wentylatory zmieniają kierunek obrotów. Zmiana następuje co 2 minuty. Parowanie wyłącza się na krótko na 20 sekund po wyłączeniu urządzenia (dotyczy tylko modeli wyposażonych w falownik).
- W piecach bez falownika wentylatory w komorze obracają się w tym samym kierunku.
- Jeżeli piec jest wyposażony w funkcję parowania: włączyć przyciskiem i sprawdzić, czy woda jest doprowadzana do wentylatora przez przewód rurowy w komorze pieca.

CZYSZCZENIE

PIERWSZE CZYSZCZENIE WNĘTRZA PIECA.

Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać do momentu całkowitego ostudzenia urządzenia.

We wnętrzu pieca nie wolno pozostawiać resztek rozpuszczalników ani środków czyszczących. Tego typu substancje należy usunąć przez dokładne zmycie przy użyciu wilgotnej ściereczki. Należy stosować odpowiednią ochroną oczu, ust i rąk. Istnieje ryzyko korozji.

Aby usunąć zapach izolacji termicznej, rozgrzać piec do temperatury 200°C (392°F) na około 30 minut.

Wyczyścić ścianki wewnątrz pieca przy użyciu gorącej wody z mydłem i przetrzeć.

Nie stosować środków żrących.

3. CODZIENNA KONSERWACJA

Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za codzienną konserwację. W razie konieczności przeprowadzenia dodatkowej konserwacji urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy wykafłowanego i uprawnionego technika.

Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć zasilanie i odczekać do całkowitego wystudzenia urządzenia.

UWAGA: Nigdy nie czyścić urządzenia strumieniem pary i/lub wody pod ciśnieniem.

CODZIENNE CZYSZCZENIE WNĘTRZA PIECA.

Na koniec dnia roboczego wyczyścić urządzenie, aby zapewnić wymagany poziom czystości i uniknąć awarii.

Pieca nigdy nie należy czyścić przez bezpośrednie kierowanie strumienia pary i/lub wody pod ciśnieniem. Nie czyścić urządzenia za pomocą czyścików, stalowych szczotek lub skrobaków. Można stosować wetną ze stali nierdzewnej, czyszcząc zgodnie z kierunkiem szczotkowania satynowego wykończenia blachy.

Podczas ręcznego czyszczenia należy:

- Włączyć piec i ustawić temperaturę +80 °C.
- Pozostawić na 10 minut przy włączonej parze.



- Wyłączyć piec i odczekać do wystudzenia.
- Zdjąć prowadnice na blachy. Ręcznie usunąć wszystkie pozostałości i umyć zdemontowane części w zmywarce.
- Do czyszczenia wnętrza pieca należy używać ciepłej wody z mydłem. Następnie dokładnie przemyć wszystkie powierzchnie uważając, aby dokładnie usunąć cały środek czyszczący.
- Do czyszczenia zewnętrznych części pieca należy używać wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego.
- Umyć gorącą wodą z mydłem i przemyć.

Mycie komory pieca przy temperaturze gotowania wyższej niż +70°C jest zabronione ze względu na niebezpieczeństwo poparzenia.

Codzienne czyszczenie emalii (wybrane modele pieców z komora emaliowaną) wewnątrz komory pieca wykonywane przy użyciu łagodnego środka czyszczącego zapewnia poprawne działanie urządzenia.

Do czyszczenia zaschniętych zabrudzeń należy używać plastikowych szczotek lub gąbek nasączonych octem i ciepłą wodą.

Ostrzeżenie: pozostały w komorze pieca tłuszcz może ulec zapłonowi podczas pracy pieca. Tłuszcz należy niezwłocznie usunąć.

Stosować wyłącznie produkty zalecane przez dostawcę urządzenia.

CZYSZCZENIE OBUDOWY

Używać wyłącznie wilgotnej ściereczki i gorącej wody lub produktów przeznaczonych do czyszczenia stali nierdzewnej. Nie używać produktów żrących ani amoniaku.

OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno czyścić strumieniem pary i/lub wody pod ciśnieniem.

WYMIANA LAMPEK

OSTRZEŻENIE: Ścisłe przestrzegać poniższych instrukcji, aby uniknąć porażenia prądem lub obrażeń:

- Odtąć zasilanie elektryczne pieca i odczekać do ostudzenia.

- Wyjąć boczne prowadnice na blachy.

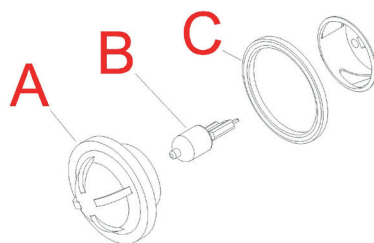
- Odkręcić szklaną pokrywę „A” uważając na uszczelkę „C”.

Wymienić lampkę „B” na lampkę tego samego typu.

- Przykręcić szklaną pokrywę „A” uważając na uszczelkę „C”.

- Złożyć prowadnice i upewnić się, że są dobrze zamocowane.

W przypadku stłuczenia lub pęknięcia szkła nie używać pieca do momentu wymiany (skontaktować się z autoryzowanym serwisem).



4. DODATKOWA KONSERWACJA

Zalecana jest okresowa kontrola urządzenia (przynajmniej raz do roku) wykonywana przez wykwalifikowanego i uprawnionego technika.

Wszelkie prace konserwacyjne, instalacyjne i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych i uprawnionych pracowników. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności przy urządzeniu koniecznie odtąć zasilanie, dopływ wody i odczekać do ostudzenia pieca.



Przed zestawieniem urządzenia upewnić się, że zasilanie elektryczne i doptyw wody zostały odłączone (kabel elektryczny, l rura).

Jeżeli urządzenie jest ustawione na kółkach, podczas przemieszczenia urządzenia upewnić się, że kable elektryczne, rury lub inne elementy nie są uszkodzone. Zaciągnąć hamulec. Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (np. frytkownicy itp.).

Po zakończeniu pracy i ponownym ustawieniu urządzenia sprawdzić poprawność podłączenia zasilania i wody.

5. KONSERWACJA W PRZYPADKU AWARII

W przypadku awarii urządzenia odłączyć zasilanie i zakręcić doptyw wody.

Przed skontaktowaniem się telefonicznie z autoryzowanym serwisem należy zapoznać się z poniższą tabelą.

AWARIA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piec nie uruchamia się (dotyczy tylko modeli wyposażonych w falownik)	Drzwiczki nie są zamknięte do końca	Sprawdzić, czy drzwiczki są zamknięte
	Mikroprzetątnik drzwiczek jest uszkodzony (dotyczy pieców wyposażonych w falownik)	Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem w sprawie naprawy
Wentylator wyłącza się podczas pracy pieca (dotyczy tylko modeli wyposażonych w falownik).	Zadziałał termostat zabezpieczający silnika	Wyłączyć piec i odczekać do samoczynnego zresetowania zabezpieczenia termicznego silnika. Jeżeli problem nie ustąpi, skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
	Zadziałało zabezpieczenie silnika	Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem w sprawie naprawy.
Żarówka w komorze pieca nie pali się	Poluzowana lampka	Poprawić mocowanie lampki w oprawce Wymienić lampkę (patrz „Codzienna konserwacja”)
	Przepalona lampka	
Brak doptywu wody z rur parownika (dotyczy tylko modeli z nawilżaniem)	Zamknięty doptyw wody	Otworzyć doptyw wody
	Niepoprawne podłączenie układu doprowadzenia wody	Sprawdzić sposób podłączenia układu doprowadzenia wody
	Filtry wody są zabrudzone	Wyczyścić filtry
Nierównomierne gotowanie	Wentylatory nie zmieniają kierunku obrotu (tylko w modelach wyposażonych w falownik)	Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem w sprawie naprawy.
	Pracuje tylko jeden wentylator (dotyczy tylko modeli z 2 wentylatorami)	Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem w sprawie naprawy.
	Uszkodzenie jednej z grzałek.	Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem w sprawie naprawy.



AWARIA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Pieca nie można włączyć	Brak zasilania	Przywrócić zasilanie
	Niepoprawne podłączenie zasilania sieciowego	Sprawdzić podłączenie zasilania sieciowego
	Zadziałał termostat zabezpieczający	Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem w sprawie naprawy.
Wyciek wody z uszczelkek po otwarciu drzwiczek	Zabrudzona emalia wnętrza pieca (zapieczony brud powoduje nieszczelność)	Wyczyścić emalię wilgotną ściereczką
	Uszkodzona uszczelka	Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem w sprawie naprawy.
	Nie można zamknąć drzwiczek	Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem w sprawie naprawy.

Jeżeli nie można rozwiązać problemu należy skontaktować się ze sprzedawcą lub producentem w celu wezwania serwisu technicznego, opisując problem i podając **kod (nr artykułu) i numer seryjny**. Odpowiednie informacje można znaleźć na TABLICZCE ZNAMIONOWEJ umieszczonej z tyłu pieca



CZĘŚCI ZAMIENNE

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Wszystkie czynności związane z naprawą muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i uprawniony personel. W sprawie części zamiennych należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

6. OBSŁUGA PIECA

Podczas używania funkcji grilla do przygotowania tłustych produktów, np. pieczeni lub drobiu, zalecane jest podstawienie pojemnika na dnie komory pieca na tłuszcz ściekający podczas pieczenia.

Podczas przygotowywania produktów w pełnych pojemnikach, w tym wypełnionych płynem, uważać, aby nie rozlać zawartości podczas obróbki lub podczas wyjmowania z pieca. Niebezpieczeństwo poparzenia!

W przypadku umieszczenia pieców na podstawkach poziomujących, stołach ze stali nierdzewnej lub innych piecach, zalecane jest stosowanie pótek, które nie są zamontowane na wysokości oczu. Niebezpieczeństwo poparzenia!

Aksesoria zawsze należy wyczyścić przed użyciem.

W celu idealnego i jednorodnego przyrządzenia produktów, niezalecane jest stosowanie głębokich blach do pieczenia. Ten typ blach utrudnia cyrkulację powietrza. Należy zachować minimum 2 cm odstęp pomiędzy górną blachą i produktami.

Aby zapewnić jednorodny sposób gotowania, do pieca nie należy wkładać zbyt dużej ilości produktów. Upewnić się, że pieczone potrawy lub pieczywo są ustawione zgodnie z kierunkiem przepływu powietrza w komorze pieca.

Aby nie dopuścić do utraty ciepła podczas otwierania drzwiczek w celu włożenia produktu do pieca, zalecane jest wstępne nagrzanie pieca przynajmniej do temperatury wyższej o 30 °C niż temper-



atura docelowa.

W razie konieczności uzyskania dostępu do produktu drzwiczki należy otworzyć na możliwe krótki czas, aby nie dopuścić do obniżenia temperatury poniżej wartości wymaganej do poprawnego przygotowania produktu.

OSTRZEŻENIE: Drzwiczki należy otwierać stopniowo: najpierw uchylić (3-4 cm) na ok. 4-5 sekundy i następnie całkowicie otworzyć drzwiczki. Taki sposób otwierania pieca zapobiega uderzeniu gorąca i pary w twarz lub inną część ciała kucharza, które mogą doprowadzić do podrażnień lub oparzeń.

ROZMRAŻANIE

Piec może być użyty do przyspieszenia procesu rozmrażania produktów przed przyrządzeniem dzięki zastosowaniu wymuszonego obiegu powietrza o temperaturze otoczenia lub niższej (zależnie od rozmiaru produktów do rozmrożenia). Funkcja gwarantuje szybkie rozmrożenie produktów bez zmiany ich wartości smakowych i odżywczych.

GOTOWANIE NA PARZE

System gotowania na parze jest zalecany do delikatnej obróbki wszystkich rodzajów produktów. Dodatkowo system pozwala na szybkie rozmrażanie, podgrzewanie produktów bez ich wysuszenia, stwardnienia lub w celu usunięcia nadmiaru soli z produktów naturalnie zakonserwowanych przy jej użyciu. Połączenie funkcji gotowania na parze

z konwekcją (termoobiegiem) pozwala na elastyczne wykorzystanie pieca i oszczędność energii oraz czasu. Funkcja pozwala na jednoczesne zachowanie wartości odżywczych i smakowych. Gotowanie na parze jest idealnym rozwiązaniem do przygotowywania wszystkich rodzajów produktów.

Woda wprowadzana za pomocą stalowej rurki skierowanej na wentylator ulega rozpyleniu przez obracający się wentylator i przechodząc dalej przez element grzewczy (grzałkę), zamienia się w parę wodną.

OSTRZEŻENIE: Prawidłowe działanie funkcji gotowania na parze wymaga ustawienia temperatury termostatu przynajmniej na 80-100 °C. W niższej temperaturze nie dochodzi do produkcji pary i większość wody ścieka na dno pieca.

Ponadto poprawny sposób gotowania na parze wymaga nagrzania pieca do odpowiedniej temperatury przed załączeniem funkcji pary.

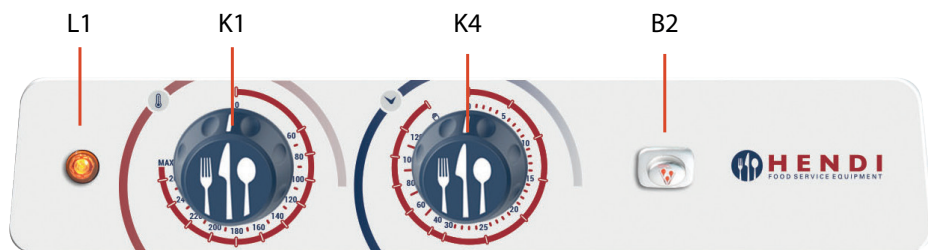
NAGRZEWANIE „PRE-HEATING”

Aby nie dopuścić do utraty ciepła podczas otwierania drzwiczek w celu włożenia produktu do pieca, zalecane jest wstępne nagrzanie pieca przynajmniej do temperatury wyższej o +30°C niż docelowa temperatura.



7. MECHANICZNY PANEL STEROWANIA


Modele: 223352 & 223376



K1	Pokrętko termostatu
K4	Pokrętko TIMER-a (czasu)
L1	Lampka termostatu
B2	Funkcja pary [223352 tylko]

- USTAWIANIE CZASU – POKRĘTKO K4

PL

W trybie ręcznym  piec pozostanie włączony do momentu manualnego wyłączenia. Po wprowadzeniu ustawień piec pracuje przez ustalony czas (maks. 2H = 120 minut).

- USTAWIANIE TEMPERATURY – POKRĘTKO K1

Pokrętko służy do wyboru żądanej temperatury gotowania. Skala podana w stopniach Celsjusza.

- LAMPKA TERMOSTATU – LAMPKA L1

Zapalona lampka oznacza pracę elementów grzejnych pieca. Temperatura w komorze pieca jest wtedy niższa niż wartość ustawiona za pomocą termostatu. Zgaśnięcie lampki oznacza zakończenie nagrzewania. Temperatura w komorze pieca osiągnęła wtedy ustawioną wartość.

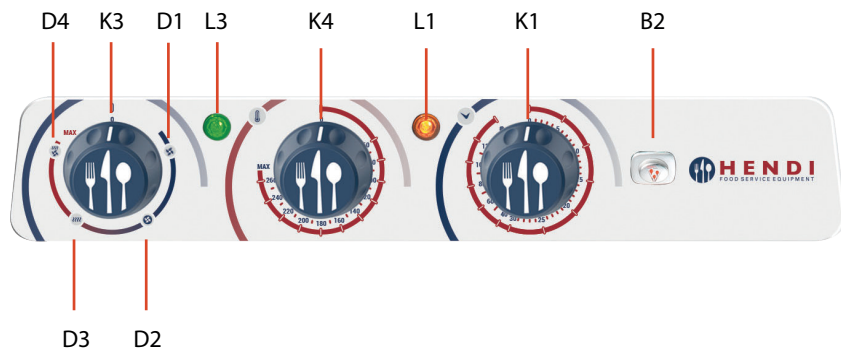
- FUNKCJA PARY - PRZYCISK B2 [223352 tylko]

Przycisk służy do uruchomienia funkcji parowania na czas wciśnięcia przycisku.



8. WIELOFUNKCYJNY PANEL STEROWANIA

Model: 223369



K1	Pokrętko czasomierza
K3	Pokrętko wyboru gotowania:
K4	Pokrętko termostatu
L1	Lampka termostatu
L3	Lampka ON/OFF (podłączenie do sieci elektrycznej)
B2	Funkcja pary - nawilżanie manualne
D1	Rozmrażanie
D2	Konwekcja
D3	Grill
D4	Grill + konwekcja

- USTAWIANIE CZASU – POKRĘTKO K1

W trybie ręcznym piec pracuje do momentu wyłączenia. Po wybraniu wartości piec pracuje przez ustawiony czas (maks. 2H = 120 minut).

- USTAWIANIE TEMPERATURY – POKRĘTKO K4

Pokrętko służy do wyboru żądanej temperatury gotowania. Skala podana w skali Celsjusza.

- LAMPKA TERMOSTATU – LAMPKA L1

Zapalona lampka oznacza pracę elementów grzejnych pieca. Temperatura w komorze pieca jest wtedy niższa niż wartość ustawiona za pomocą termostatu. Zgaśnięcie lampki oznacza zakończenie nagrzewania. Temperatura w komorze pieca osiągnięta wtedy ustawioną wartość.

- FUNKCJA PARY – PRZYCIŚK B2

Przycisk służy do uruchomienia funkcji parowania na czas wciśnięcia przycisku.

PL



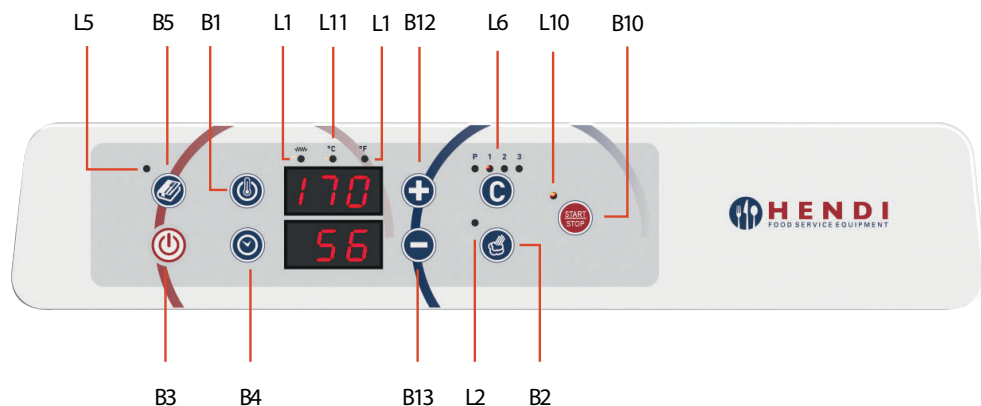
- WYBÓR PROGRAMU – POKRĘTŁO K3

Piec posiada 5 pozycji do wyboru: wyłączony, rozmrażanie, konwekcja, grill, grill + konwekcja.

- Funkcja „0” oznacza, że piec jest wyłączony.
- Funkcja „D1” oznacza, że pracuje wentylator a układ grzewczy jest wyłączony.
- Funkcja „D2” oznacza, że wentylator i układ grzewczy pracują.
- Funkcja „D3” oznacza pracę grzałki grilla z regulacją temperatury za pomocą pokrętki termostatu. Pracuje tylko grzałka grilla. Grzałka wokół wentylatora oraz wentylator są wyłączone.
- Funkcja „D4” GRILL + CONVECTION oznacza pracę zarówno grzałki grilla jak i grzałki wokół wentylatora oraz pracę wentylatora (konwekcja) z regulacją temperatury za pomocą pokrętki termostatu.

9. CYFROWY PANEL STEROWANIA

Model: 223345



L1	Lampka termostatu
L2	Lampka parowania
L5	Lampka programów
L6	Lampka cyklu gotowania
L10	Lampka START/STOP
L11	Lampka stopni Celsjusza
L12	Lampka stopni Farenheita
B1	Wybór temperatury
B2	Funkcja pary
B3	Przycisk wł./wył
B4	Ustawianie czasu
B5	Programy
B10	START / STOP
B11	Regulacja prędkości
B12	Zwiększanie parametru
B13	Zmniejszanie parametru

• ON/OFF – „B3”

Przy załączonym zasilaniu panel sterowania jest podświetlony i ekran obsługowy podaje aktualną temperaturę w komorze pieca. Piec jest gotowy do pracy.

• WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PROGRAMU – „B-10”

Przycisk służy do uruchomienia/zatrzymania poprzednio ustawionego programu lub cyklu gotowania.

• WYBÓR TEMPERATURY

Gdy piec jest włączony („ON”), na górnym wyświetlaczu widoczna jest temperatura panująca wewnątrz urządzenia. W celu ustawienia żądanej temperatury nacisnąć przycisk wyboru temperatury (B-1). Gdy pali się lampka L11 temperatura wyświetlana będzie w skali Celsjusza. Ponowne przyciśnięcie przycisku B1 spowoduje zapalenie się lampki L12. Wtedy wyświetlacz temperatury wskazuje ją w skali Fahrenheita. Ustawianie wartości temperatury następuje poprzez użycie przycisków „+” aby ZWIĘKSZYĆ wartość temperatury lub „-” ZMNIJSZYĆ temperaturę. Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona wartość. Nacisnąć przycisk temperatury „B1”, aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund i potwierdzenie nastąpi automatycznie. Temperaturę można ustawić w zakresie od +30 °C do +260 °C.

Podczas pracy pieca górny wyświetlacz podaje bieżącą temperaturę komory pieca. Aby wyświetlić temperaturę, nacisnąć „przycisk temperatury”. Przy włączonym i wyłączonym układzie grzejnym lampka pali się odpowiednio na czerwono i zielono.

• CZASOMIERZ

Nacisnąć przycisk czasomierza „B4”, aby ustawić czas naciskając odpowiednio (+) w celu zwiększenia lub (-) w celu zmniejszenia wartości. Czas podawany na wyświetlaczu należy potwierdzić przez naciśnięcie przycisku czasomierza lub zaczekać 5 sekund na automatyczne potwierdzenie.

Maksymalny czas jaki można ustawić wynosi 999 minut.

Postępując się przyciskiem czasomierza, po wprowadzenia wartości mniejszej od „1”,

na wyświetlaczu pojawi się znak „----” oznaczający kontynuację pracy pieca do momentu naciśnięcia przycisku START/STOP. Wyświetlacz podaje informację ile czasu minęło od rozpoczęcia pracy pieca.

Odcliczanie czasu do końca gotowania będzie widoczne po wprowadzeniu ustawień.

• GOTOWANIE NA PARZE

Funkcja pozwala na gotowanie na parze w trybie ręcznym lub ustawienie różnych parametrów podczas procesu.

- Parowanie w trybie ręcznym: podczas pieczenia przycisk „B2” pozwala na uruchomienie produkcji pary w komorze pieca przez czas naciśnięcia przycisku. Zapali się lampka „L2”. Jeżeli silnik obraca się w drugą stronę (tylko w modelach wyposażonych w falownik), funkcja parowania zostanie wstrzymana na czas wstecznego kierunku obrotu wentylatora.

- Aby zaprogramować funkcję parowania podczas pieczenia: po przyciśnięciu przycisku „B2” można zwiększyć lub zmniejszyć ilość pary naciskając +/- . Udział pary można zmieniać w zakresie: OFF – 20% – 40% – 60% – 80% – 100%. Podczas programowania wartość miga na wyświetlaczu. Ponowne naciśnięcie przycisku „B2” powoduje zapisanie wartości. Ewentualnie należy odczekać 5 sekund do automatycznego zatwierdzenia.

- Podczas pieczenia lampka parowania „L2” zapali się po rozpoczęciu wprowadzania pary do komory pieca. Lampka zgaśnie na krótko w momencie zmiany kierunku obrotów silnika (dotyczy tylko modeli wyposażony w falownik).



- Podczas pieczenia przytrzymanie przycisku „B2” pozwala na ręczne włączenie parowania w dowolnym momencie i przez dowolny czas do momentu zwolnienia przycisku.

Funkcję parowania można ustawić tylko przed rozpoczęciem cyklu. Aby zmieniać parowanie: nacisnąć przycisk „B2”. Na pierwszym wyświetlaczu pojawi się napis „hum”. Na drugim wyświetlaczu (DISP2) będzie migał parametr parowania. Zmienić używając +/-.

• **CYKL GOTOWANIA**

Piec umożliwia ustawienie trzech różnych kroków gotowania {1, 2, 3} dla każdego z 99 programów.

• **LAMPKA CYKLU GOTOWANIA – L6**

Zapalona lampka informuje o bieżącym cyklu gotowania {1, 2, 3}.

• **LAMPKA TERMOSTATU – L1**

Zapalona lampa informuje o pracy elementów grzejnych = grzałek.

• **LAMPKA STOPNI CELSIJUSA/FARENHEITA - L11/L12**

Zapalona lampka informuje, że temperatura jest podawana odpowiednio w stopniach Celsjusza lub Farenheita.

• **PROGRAMY**

Aby zaprogramować proces pieczenia, nacisnąć przycisk „B5” i wybrać program za pomocą +/- . Po wybraniu numeru programu zatwierdzić wybór naciskając przycisk programu „B5”. Zmiana każdego programu jest możliwa w dowolnej chwili.

• **AUTOMATYCZNE NAGRZEWANIE :PRE-HEATING”**

Funkcja pozwala na pracę automatyczną dla każdego programu (ręcznego lub zaprogramowanego).

Funkcja uruchamia nagrzewanie pieca do temperatury o 20 % wyższej niż temperatura ustawiona. Funkcja pozwala skompensować straty ciepła na skutek otwarcia drzwiczek podczas wkładania produktów do pieca.

Po uruchomieniu programu następuje cykl nagrzewania („PRE” na wyświetlaczu i zapali się lampka „P” pierwszego cyklu pieczenia). Na koniec nastąpi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po otwarciu drzwiczek. Poprzednio wybrany program zostanie uruchomiony automatycznie po zamknięciu drzwiczek.

Sygnał dźwiękowy można również wyłączyć przez naciśnięcie przycisku. Funkcja parowania nie jest dostępna podczas nagrzewania.

GOTOWANIE RĘCZNE

Nacisnąć przycisk „B3”, aby uruchomić piec. Po ustawieniu temperatury, czasu i funkcji pary (patrz poprzednie instrukcje) cykl pieczenia rozpocznie się automatycznie po naciśnięciu przycisku „B10”. Następnie piec zacznie się nagrzewać. Produkty można wstawić do komory pieca po sygnale dźwiękowym. Po włożeniu produktów rozpocznie się ustawiony program. Cykl pieczenia można zatrzymać w dowolnym momencie przez naciśnięcie przycisku „B10”. Podczas pieczenia można zmienić temperaturę i czas. Nie ma możliwości zmiany funkcji PARA podczas pracy pieca. W tym celu należy wyłączyć piec i ręcznie zmienić ustawienia.

Ręczne uruchomienie funkcji pary można wprowadzić w dowolnej chwili naciskając przycisk „B2”.

Podczas pieczenia wyświetlacz podaje czas pozostały do zakończenia.

Na koniec cyklu na wyświetlaczu miga napis END (koniec). Wentylator, parowanie i elementy grzejne zostaną wyłączone. Sygnał dźwiękowy jest wydawany przez 40 sekund.

AUTOMATYCZNE PROGRAMY

Piec posiada 99 zaprogramowanych przepisów. Każdy posiada trzy kroki (1, 2, 3). Można korzystać z 1, 2 lub 3 kroków dla każdego programu.

Aby utworzyć nowy program, nacisnąć przycisk „B5”. Na wyświetlaczu pojawi się „P01”. Używając przycisku +/- ustawić żądany program. Zatwierdzić przyciskiem programu „B5”.

Piec jest gotowy do pracy w pierwszym cyklu (zapalona lampka nr 1 zespołu lampek „L6”). Następnie można ustawić czas, temperaturę i funkcję pracy dla różnych etapów:

- Wybrać przycisk ustawiania temperatury „B1”. Naciskając +/- ustawić żądaną wartość. Nacisnąć przycisk temperatury „B1”, aby zatwierdzić.
- Wybrać przycisk ustawiania czasu „B4”. Naciskając +/- ustawić żądaną wartość. Nacisnąć przycisk czasu „B4”, aby zatwierdzić.
- Wybrać przycisk funkcji pary „B2”. Naciskając +/- ustawić żądaną wartość. Nacisnąć przycisk pary „B2”, aby zatwierdzić.
- Wybrać przycisk cyklu gotowania „C” (pod czterema lampkami „L6”), aby przejść do kolejnego etapu (jeżeli proces gotowania jest podzielony na różne etapy). Na wyświetlaczu pojawi się etap nr 2. Ustawić czas, temperaturę i funkcję pary zgodnie z powyższym opisem. Przejść do cyklu gotowania nr 3. W przypadku cyklu gotowania podzielonego na 3 etapy ustawić czas, temperaturę i funkcję pary. Ustawienia zostaną automatycznie zapamiętane po 5 sekundach. Aby ustawić tylko 1 cykl lub 2 cykle gotowania, przy kolejnym etapie zostawić wartość „0” podczas ustawiania czasu i odczekać 5 sekund w celu automatycznego zapisania ustawień.
- Po zapisaniu programu nacisnąć „B10”, aby rozpocząć proces gotowania.
- Następnie piec zacznie się nagrzewać. Produkty można wstawić do sygnale dźwiękowym. Ustawiony program zostanie uruchomiony po włożeniu produktów do komory pieca. Jedna z zespołu lampek „L6” podaje aktualny etap cyklu pracy. Lampka „P” oznacza nagrzewanie wstępne. Kolejne cyfry oznaczają odpowiednio kolejny etap cyklu gotowania.
- Na koniec cyklu na wyświetlaczu miga napis END (koniec). Wentylator, parowanie i elementy grzejne zostaną wyłączone. Sygnał dźwiękowy jest wydawany przez 40 sekund.

W celu przystosowania procesu do danego produktu można zmienić dane załadowanego programu przed rozpoczęciem pieczenia lub gotowania.

W przypadku cyklu gotowania ręcznego żadna zmiana wykonana przed lub w trakcie gotowania nie zostanie zapisana. Po przełączeniu w tryb czuwania i ponownym uruchomieniu cykl ręczny powoduje przywrócenie ustawień domyślnych.

W celu zapisania zmian w programach własnych (P01-P99) podczas lub w trakcie gotowania należy nacisnąć przycisk T1 do momentu, aż lampka L1 będzie migotała przez kilka sekund. Oznacza to, że program został zapisany w pamięci. Jeżeli powyższa czynność nie zostanie wykonana, zmiany w bieżącym programie będą obowiązywały do momentu zakończenia danego programu.

Zmiana czasu wprowadzona podczas gotowania obowiązuje tylko w czasie danego cyklu.

Po wyłączeniu pieca program przywołuje ustawienia z początku procesu gotowania.

POWRÓT DO TRYBU RĘCZNEGO

Aby powrócić do trybu ręcznego, postępować zgodnie z poniższym opisem w celu wyjścia z programu:

Nacisnąć przycisk wyboru programu „B5” do momentu pojawienia się na wyświetlaczu napisu MANU (ręczny).

Odczekać 5 sekund w celu zatwierdzenia wyboru.



CZAS NA WYŚWIETLACZU

Po uruchomieniu programu pieczenia na wyświetlaczu podawany jest czas pozostały do zakończenia. W przypadku braku zadanego czasu („INF”) wyświetlacz podaje czas pieczenia, który minął od początku pracy.

AWARIA ZASILANIA

W przypadku przerwy w dostawie prądu w trakcie cyklu pieczenia pieca zostanie wyłączony.

SYGNAŁY I ALARMY

Informacja o alarmie podawana jest w formie sygnału dźwiękowego. Aby wyłączyć alarm, nacisnąć przycisk. Err – alarm sondy komory pieca – oznacza, że wskazania temperatury w komorze mogą być błędne. Należy skontaktować się z serwisem.

DANE TECHNICZNE

Model	223369	223376	223352	223345
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)580 mm	560x595x(H)530 mm	560x595x(H)530 mm	560x595x(H)530 mm
Pojemność komory	4 blachy x 450x340 mm	4 blachy x 450x340 mm	4 blachy x 450x340 mm	4 blachy x 450x340 mm
Odległość między przewodnikami	75 mm			
Ilość wentylatorów	1			
Zakres temperatury	+285°C			+260°C
Rodzaj termostatu	mechaniczny			elektroniczny
Moc	3,1 kW	2,85 kW	3,2 kW	3,2 kW
Waga	36 kg	36 kg	38 kg	38 kg
Napięcie	230 V			
Częstotliwość	50 Hz			

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.

10. GWARANCJA

Każda usterka powodująca złe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na inne, pod warunkiem, że było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane do innych celów lub w jakiegokolwiek inny niewłaściwy sposób. Nie narusza to innych praw użytkownika, wynikających z przepisów prawa. W przypadku korzystania z gwarancji, należy podać miejsce i czas zakupu urządzenia, dotychczasając do niego dowód zakupu (np. paragon).



11. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA



Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno utylizować razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za odstawienie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu utylizacji. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi

utylizacji odpadów. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane

w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady. Producent, importer oraz sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za ponowne przetwarzanie, obróbkę i utylizację odpadów, ani bezpośrednio ani za pośrednictwem systemu publicznego.



**Hendi B.V.**

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

Hendi Polska Sp. z o.o.

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

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

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

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.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.