HENDI

Tools for Chefs

HIGH-SPEED OVEN COMBITURBO

281277

GB: User manual	12
DE: Benutzerhandbuch	16
NL: Gebruikershandleiding	22
PL: Instrukcja obsługi	27
FR: Manuel de l'utilisateur	32
IT: Manuale utente	37
RO: Manual de utilizare	42
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	47
HR: Korisnički priručnik	53
CZ: Uživatelská příručka	57
HU: Felhasználói kézikönyv	62
UA: Посібник користувача	67
EE: Kasutusjuhend	72
LV: Lietotāja rokasgrāmata	76
LT: Naudojimo instrukcija	81
PT: Manual do utilizador	85
ES: Manual del usuario	90
SK: Používateľská príručka	95
DK: Brugervejledning	100
FI: Käyttöopas	104
NO: Brukerhåndbok	109
SI: Navodila za uporabo	113
SE: Användarhandbok	118
BG: Ръководство за потребителя	122
RU: Руководство пользователя	127

HIGH-SPEED OVEN COMBITURBO **GB**

HOCHGESCHWINDIGKEITS-BACKOFEN COMBITURBO **DE**

HOGESNELHEIDSOVEN COMBITURBO **NL**

PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY COMBITURBO **PL**

FOUR À HAUTE VITESSE COMBITURBO **FR**

FORNO COMBITURBO AD ALTA VELOCITÀ **IT**

CUPTOR HIGH-SPEED OVEN COMBITURBO **RO**

ΦΟΥΡΝΟΣ COMBITURBO ΥΨΗΛΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ **GR**

COMBITURBO PEĆNICA VELIKE BRZINE **HR**

VYSOKORYCHLOSTNÍ PEČÍCÍ TROUBA COMBITURBO **CZ**

NAGY SEBESSÉGŰ COMBITURBO SÜTŐ **HU**

ВИСОКОШВИДКІСНА ДУХОВА ШАФА COMBITURBO **UA**

KIIRAHI COMBITURBO **EE**

ĀTRGAITAS CEPEŠKRĀSNS COMBITURBO **LV**

DIDELĖS SPARTOS ORKAITĖ „COMBITURBO" **LT**

FORNO DE ALTA VELOCIDADE COMBITURBO **PT**

HORNO COMBITURBO DE ALTA VELOCIDAD **ES**

VYSOKORÝCHLOSTNÁ RÚRA COMBITURBO **SK**

HØJHASTIGHEDSOVN COMBITURBO **DK**

NOPEA UUNI COMBITURBO **FI**

HØYHASTIGHETS OVN COMBITURBO **NO**

VISOKOHITROSTNA PEČICA COMBITURBO **SI**

HÖGHASTIGHETSUGN COMBITURBO **SE**

ВИСОКОСКОРОСТНА ФУРНА COMBITURBO **BG**

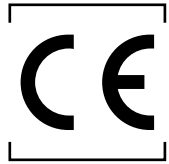
ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ ДУХОВОЙ ШКАФ COMBITURBO **RU**

READ MANUAL

GB: Read user manual and keep this with the appliance.
DE: Lesen Sie das Benutzerhandbuch und bewahren Sie es zusammen mit dem Gerät auf.
NL: Lees de gebruikershandleiding en bewaar deze bij het apparaat.
PL: Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z urządzeniem.
FR: Lisez le manuel d'utilisation et conservez-le avec l'appareil.
IT: Leggere il manuale dell'utente e conservarlo con l'apparecchiatura.
RO: Citiți manualul de utilizare și păstrați-l împreună cu aparatul.
GR: Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήστη και φυλάξτε το μαζί με τη συσκευή.
HR: Pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ovo uz uređaj.
CZ: Přečtěte si uživatelskou příručku a uschovejte ji u spotřebiče.
HU: Olvassa el a használati útmutatót, és tartsa azt a készülék közelében.
UA: Прочитайте посібник користувача та тримайте його разом із приладом.
EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabājiet to kopā ar ierīci.
LT: Perskaitykite naudojimo instrukciją ir palikite ją su prietaisu.
PT: Leia o manual do utilizador e guarde-o juntamente com o aparelho.
ES: Lea el manual del usuario y consérvelo con el aparato.
SK: Prečítajte si návod na použitie a uschovajte ho spolu so spotrebičom.
DK: Læs brugervejledningen, og opbevar den sammen med apparatet.
FI: Lue käyttöohje ja säilytä se laitteen mukana.
NO: Les bruksanvisningen og ta vare på den.
SI: Preberite navodila za uporabo in jih shranite skupaj z napravo.
SE: Läs bruksanvisningen och förvara den tillsammans med produkten.
BG: Прочетете ръководството за потребителя и го запазете заедно с уреда.
RU: Прочтите руководство пользователя и сохраните его вместе с прибором.

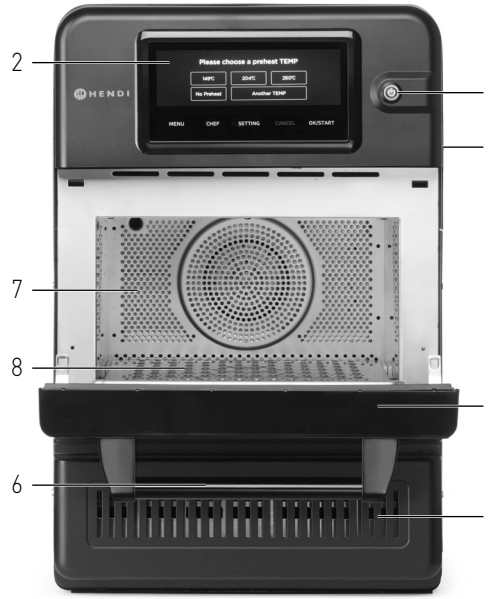
INDOOR

GB: For indoor use only.
DE: Nur zur Verwendung im Innenbereich.
NL: Alleen voor gebruik binnenshuis.
PL: Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
FR: Pour l'usage à l'intérieur seulement.
IT: Destinato solo all'uso domestico.
RO: Doar pentru uz la interior.
GR: Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.
HR: Samo za unutarnju upotrebu.
CZ: Pouze pro vnitřní použití.
HU: Csak beltéri használatra.
UA: Використовувати тільки всередині приміщень.
EE: Ainult sisetingimustes kasutamiseks.
LV: Tikai lietošanai telpās.
LT: Naudoti tik patalpoje.
PT: Apenas para uso interno.
ES: Sólo para uso en interiores.
SK: Iba na vnútorné použitie.
DK: Kun til indendørs brug.
FI: Vain sisäkäyttöön.
NO: Kun til innendørs bruk.
SI: Samo za uporabo v zaprtih prostorih.
SE: Endast för inomhusbruk.
BG: Да се използва само на закрито.
RU: Использовать только в помещениях.



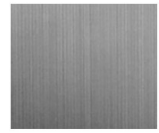
GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.
PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.
FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.
IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.
RO: NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.
GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.
HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.
CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.
HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.
UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.
EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.
LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.
LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus anglų kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.
PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.
ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.
SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.
DK: BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.
FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.
NO: MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.
SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.
SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättningar.
BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.
RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.

1



2

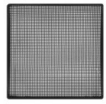
9



10

11

12

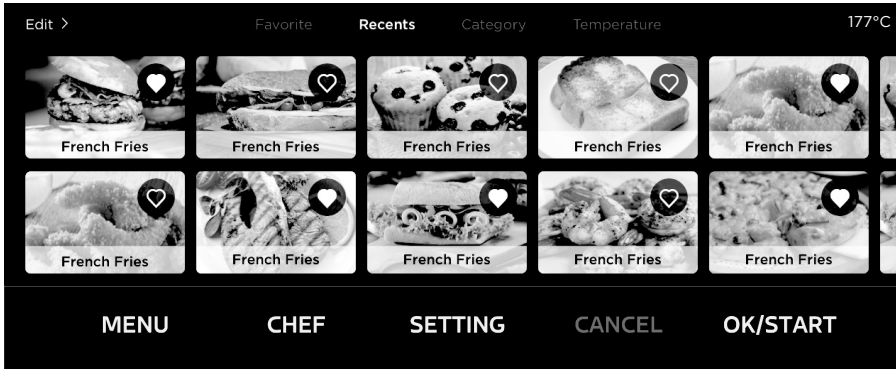


13

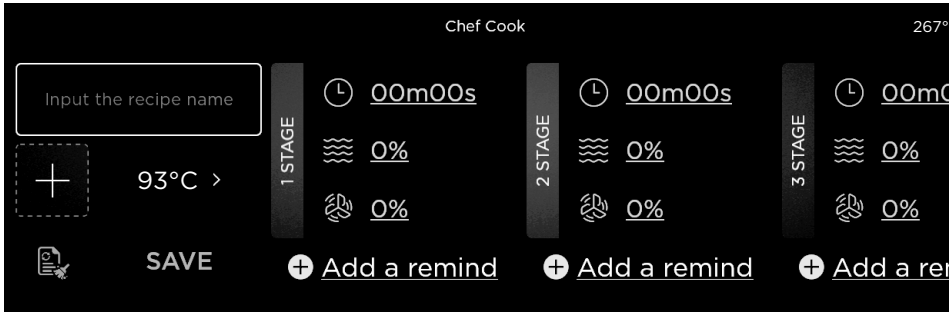
14

15

3


Edit
Favorite
Recents
Category
Temperature
177°C
French Fries
French Fries
French Fries
French Fries
French Fries
French Fries
French Fries
French Fries
French Fries
French Fries
MENU
CHEF
SETTING
CANCEL
OK/START

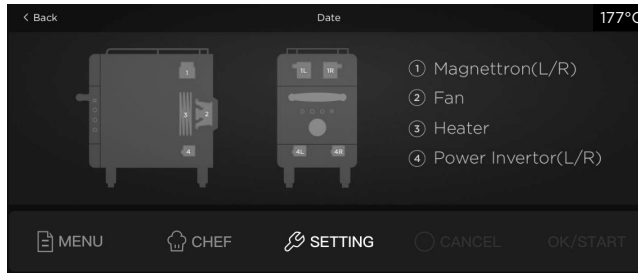
4


Chef Cook
267°C
Input the recipe name
93°C
SAVE
1 STAGE
00m00s
0%
0%
Add a remind
2 STAGE
00m00s
0%
0%
Add a remind
3 STAGE
00m0
0%
0%
Add a rer

5

Setting
177°C
°F
°C
Enter ECO mode
50Power
User Setting
Language
English
Volume & Brightness
70% & 100%
Eco mode Setting
30min/70%
Cooking Records
Defect Records
About us
Version 1.0

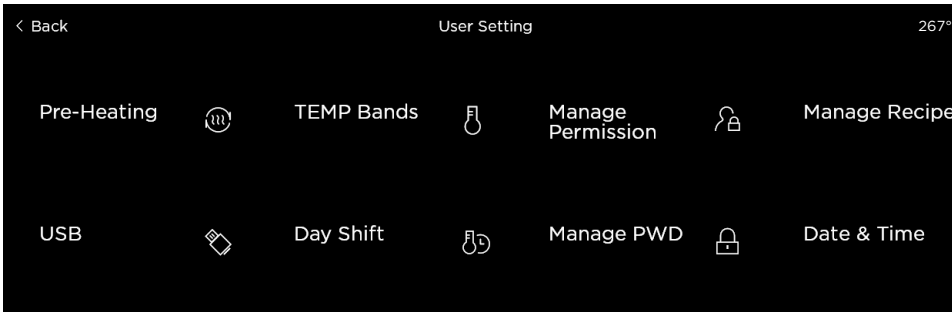
6


Back
Date
177°C
① Magnettron(L/R)
② Fan
③ Heater
④ Power Invertor(L/R)
MENU
CHEF
SETTING
CANCEL
OK/START

Back
Date
177°C
① Magnettron(L/R)
② Fan
③ Heater
④ Power Invertor(L/R)

Back
Defect Records
177°C
Reset to factory setting press “YES”
YES
NO
MENU
CHEF
SETTING
CANCEL
OK/START

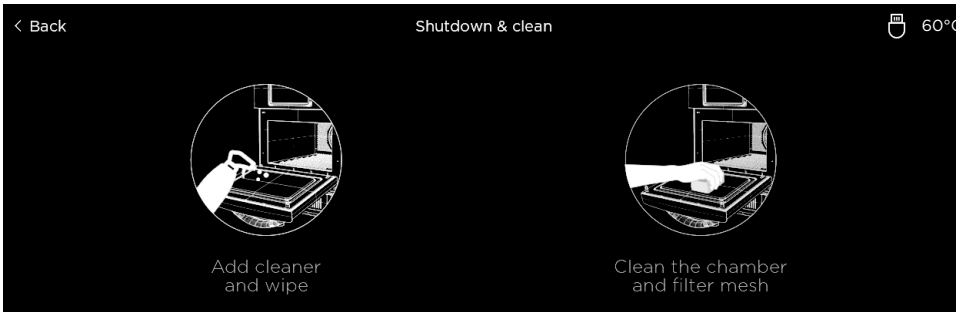
7


Back
User Setting
267°C
Pre-Heating
TEMP Bands
Manage Permission
Manage Recipe
USB
Day Shift
Manage PWD
Date & Time

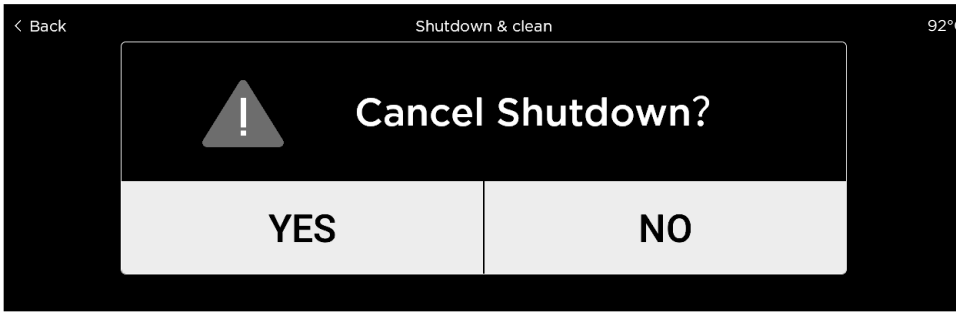
8

Back
Shutdown & clean
267°C
Drop it to 60°C below

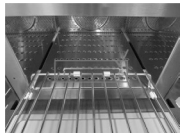
9


Back
Shutdown & clean
60°C
Add cleaner
and wipe
Clean the chamber
and filter mesh

10

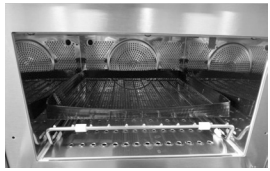

Back
Shutdown & clean
92°C
Cancel Shutdown?
YES
NO

11

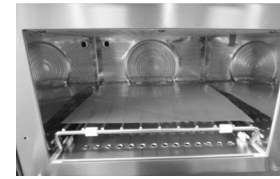


12

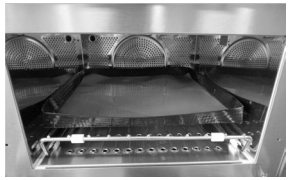
13



14



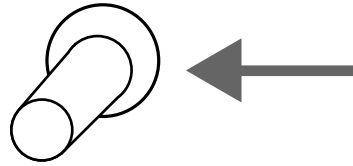
15



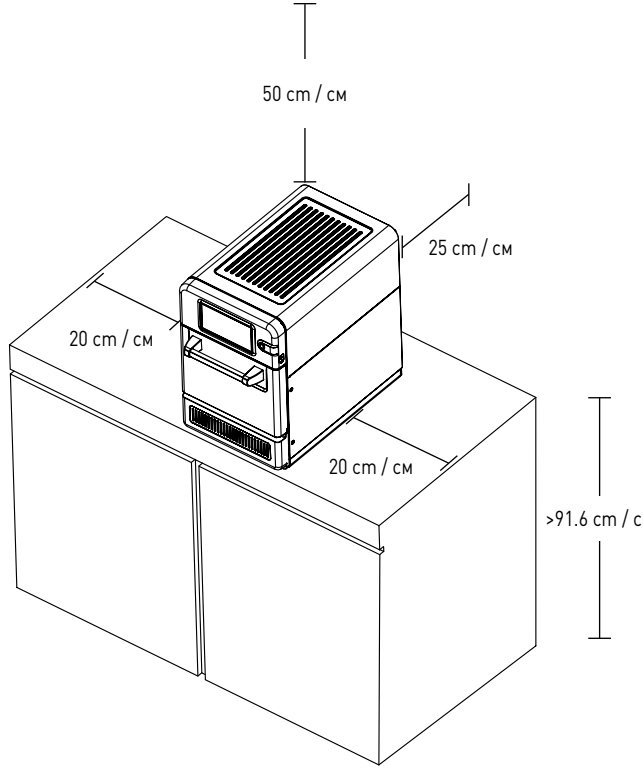
16

17

18



GB: Location guideline / DE: Standorthinweise / NL: Locatierichtlijn / PL: Wytyczne dotyczące lokalizacji / FR: Consignes de positionnement / IT: Linee guida per la posizione / RO: Ghid amplasare / GR: Οδηγίες τοποθέτησης / HR: Smjernice za lokaciju / CZ: Pokyny pro umístění / HU: Hely nyomvonala / UA: Рекомендації щодо місця розташування / EE: Asukoha juhis / LV: Atrašanās vietas vadlīnijas / LT: Vietos gairės / PT: Diretriz de localização / ES: Directrices de ubicación / SK: Smernica o polohe / DK: Retningslinjer for placering / FI: Sijainnin ohjeet / NO: Retningslinjer for plassering / SI: Navodila za lokacijo / SE: Riktlinjer för placering / BG: Насоки за местоположение / RU: Рекомендации по размещению



GB: Technical specifications / DE: Technische Angaben / NL: Technische gegevens / PL: Dane techniczne / FR: Données techniques / IT: Parametri di base / RO: Parametrii de bază / GR: Βασικές παράμετροι / HR: Tehnički podaci / CZ: Technická specifikace / HU: Műszaki adatok / UA: Технічні характеристики / EE: Tehnilised andmed / LV: Tehniskās specifikācijas / LT: Techninės specifikacijos / PT: Especificações técnicas / ES: Especificaciones técnicas / SK: Technické špecifikácie / DK: Tekniske specifikationer / FI: Tekniset tiedot / NO: Tekniske spesifikasjoner / SI: Tehnične specifikacije / SE: Tekniska specifikationer / BG: Технически спецификации / RU: Технические данные

A	281277
B	230V ~ 50Hz / 230В ~ 50Гц
C	1600W / Вт
D	1000W / Вт
E	2700W / Вт
F	3000W
G	IPX3
H	18.7 L
I	2450 MHz
J	10 minutes per stage, Total 6 stages
K	93°C - 275°C
L	I
M	402x735x(H)608 mm / мм
N	60.5 kg / кг

A: GB: Item no. / DE: Art.-Nr. / NL: Artikelnr. / PL: Nr pozycji / FR: N° d'article / IT: N. articolo / RO: Nr. articolului/ GR: Αρ. είδους / HR: Broj stavke / CZ: Položka č. / HU: Cikkszám / UA: Номер елемента / EE: Artikli nr / LV: Vienums Nr. / LT: Prekės Nr. / PT: Item n.o / ES: N.o de artículo / SK: Č. položky / DK: Varenr. / FI: Kohteen nro / NO: Varenr. / SI: Št. izdelka / SE: Art.nr / BG: Номер на елемент / RU: Номер позиции

B: GB: Rated voltage and frequency / DE: Nennspannung und Frequenz / NL: Nominale spanning en frequentie / PL: Znamionowe napięcie i częstotliwość / FR: Tension et fréquence nominales / IT: Tensione e frequenza nominali / RO: Tensiune nominală și frecvență / GR: Ονομαστική τάση και συχνότητα / HR: Nazivni napon i frekvencija / CZ: Jmenovité napětí a frekvence / HU: Névleges feszültség és frekvencia / UA: Номінальна напруга та частота / EE: Nimipinge ja -sagedus / LV: Nominālais spriegums un frekvence / LT: Vardinė įtampa ir dažnis / PT: Tensão e frequência nominais / ES: Tensión y frecuencia nominales / SK: Menovité napätie a frekvencia / DK: Nominel spænding og frekvens / FI: Nimellisjännite ja -taajuus / NO: Nominell spenning og frekvens / SI: Nazivna napetost in frekvenca / SE: Märkspänning och frekvens / BG: Номинално напрежение и честота / RU: Номинальное напряжение и частота

C: GB: Rated input power (Microwave) / DE: Nenneingangsleistung (Mikrowelle) / NL: Nominaal ingangsvermogen (Microgolf) / PL: Znamionowa moc wejściowa (Mikrofalówka) / FR: Puissance d'entrée nominale (Micro-ondes) / IT: Potenza nominale in ingresso (Microonde) / RO: Putere nominală de intrare (Microunde) / GR: Ονομαστική ισχύς εισόδου (Μικροκύματα) / HR: Nazivna ulazna snaga (mikroval) / CZ: Jmenovitý vstupní výkon (Mikrovlna) / HU: Névleges bemeneti teljesítmény (Mikrohullám) / UA: Номінальна вхідна потужність (Microwave) / EE: Nimisisendvõimsus (Microwave) / LV: Nominālā ieejas jauda (Mikroviļņi) / LT: Vardinė įėjimo galia (mikrobanga) / PT: Potência de entrada nominal (Micro-ondas) / ES: Potencia de entrada nominal (Microondas) / SK: Menovitý vstupný výkon (Mikronáv) / DK: Nominel indgangseffekt (Mikrobølge) / FI: Nimellistuloteho (Mikroaalto) / NO: Nominell inngangseffekt (Mikrobølge) / SI: Nazivna vhodna moč (mikrovalov) / SE: Märkineffekt (Mikrowave) / BG: Номинална входяща мощност (Микровълнова) / RU: Номинальная входная мощность (Микроволновая волна)

D: GB: Rated output power (Microwave) / DE: Nennausgangsleistung (Mikrowelle) / NL: Nominaal uitgangsvermogen (microgolf) / PL: Znamionowa moc wyjściowa (mikrofalówka) / FR: Puissance de sortie nominale (micro-ondes) / IT: Potenza nominale in uscita (Microonde)/ RO: Putere nominală de ieșire (Microunde) / GR: Ονομαστική ισχύς εξόδου (μικροκύματα) / HR: Nazivna izlazna snaga (mikroval) / CZ: Jmenovitý výstupní výkon (mikrovlna) / HU: Névleges kimeneti teljesítmény (mikrohullámú) / UA: Номінальна вихідна потужність (Microwave) / EE: Nimivõimsus (Microwave) / LV: Nominālā izejas jauda (mikroviļņi) / LT: Vardinė išėjimo galia (mikrobanga) / PT: Potência nominal de saída (Microondas) / ES: Potencia de salida nominal (microondas) / SK: Menovitý výstupný výkon (mikrovlny) / DK: Nominel udgangseffekt (mikrobølge) / FI: Nimellinen lähtöteho (mikroaalto) / NO: Nominell utgangseffekt (mikrobølge) / SI: Nazivna izhodna moč (mikrovalov) / SE: Nominell uteffekt (mikrovågsugn) / BG: Номинална изходна мощност (Microwave) / RU: Номинальная выходная мощность (Microwave)

E: GB: Rated input power (Convection) / DE: Nenneingangsleistung (Umleitung) / NL: Nominaal ingangsvermogen (convectie) / PL: Znamionowa moc wejściowa (konwekcja) / FR: Puissance d'entrée nominale (convection) / IT: Potenza nominale in ingresso (convezione) / RO: Putere de intrare nominală (Convecție) / GR: Ονομαστική ισχύς εισόδου (Συναγωγή) / HR: Nazivna ulazna snaga (konvekcija) / CZ: Jmenovitý vstupní výkon (konvekce) / HU: Névleges bemeneti teljesítmény (konvekciós) / UA: Номінальна вхідна потужність (конвекція) / EE: Hinnatud sisendvõimsus (konvektsioon) / LV: Nominālā ieejas jauda (konvekcija) / LT: Vardinė įvesties galia (konvekcijos) / PT: Potência de entrada nominal (Convecção) / ES: Potencia de entrada nominal (convección) / SK: Menovitý príkon (konvekcia) / DK: Nominel indgangseffekt (konvektion) / FI: Nimellistuloteho (kiertoilma) / NO: Nominell inngangseffekt (konveksjon) / SI: Nazivna vhodna moč (konvekcija) / SE: Nominell ingångseffekt (konvektion) / BG: Номинална входна мощност (конвекция) / RU: Номинальная входная мощность (конвекция)

F: GB: Rated input power (Max.) / DE: Nenneingangsleistung (max.) / NL: Nominaal ingangsvermogen (max.) / PL: Znamionowa moc wejściowa (maks.) / FR: Puissance d'entrée nominale (max.) / IT: Potenza nominale in ingresso (max.) / RO: Putere de intrare nominală (Max.) / GR:Ονομαστική ισχύς εισόδου (Μέγ.) / HR: Nazivna ulazna snaga (maks.) / CZ: Jmenovitý vstupní výkon (max.) / HU: Névleges bemeneti teljesítmény (max.) / UA: Номінальна вхідна потужність (макс.) / EE: Hinnatud sisendvõimsus (max) / LV: Nominālā ieejas jauda (maks.) / LT: Vardinė įvesties galia (maks.) / PT: Potência nominal de entrada (máx.) / ES: Potencia de entrada nominal (máx.) / SK: Menovitý príkon (max.) / DK: Nominel indgangseffekt (maks.) / FI: Nimellinen tuloteho (maks.) / NO: Nominell inngangseffekt (maks.) / SI: Nazivna vhodna moč (največ) / SE: Märkeffekt (max.) / BG: Номинална входна мощност (макс.) / RU: Номинальная входная мощность (макс.)

G: GB:Waterproof protection rating / DE:Wasserdichtigkeitsschutzklasse / NL:Beschermingsgraad tegen water / PL:Klasa wodoodporności / FR:Indice de protection étanche / IT:Grado di protezione impermeabile / RO:Clasificare protecție impermeabilă / GR:Βαθμός αδιάβροχης προστασίας / HR:Vodootporna zaštita / CZ:Odolnost proti vodě / HU:Vízálló védelmi besorolás / UA:Рейтинг водонепроникності / EE:Veekindluse kaitseaste / LV:Ūdensnecaurlaidības klase / LT:Apsaugos nuo vandens klasė / PT:Classificação de proteção à prova de água / ES:Grado de impermeabilidad / SK:Stupeň ochrany proti vode / DK:Vandtæt beskyttelsesklassificering / FI:Vedenpitävä suojausluokitus / NO:Vanntett beskyttelsesklassifisering / SI:Stopnja zaščite pred vdorom vode / SE:Vattentät skyddsklassning / BG:Клас на водоустойчивост / RU:Рейтинг водонепроницаемости

H: GB:Oven cavity capacity / DE:Volumen der Kammer der Mikrowelle / NL:Capaciteit ovenruimte / PL:Pojemność komory kuchenki / FR:Capacité du compartiment du four / IT:Capacità del compartimento del forno / RO:Capacitatea cuvei cuptorului / GR:Χωρητικότητα κοιλότητας φούρνου / HR:Kapacitet unutrašnjosti pećnice / CZ:Kapacita vnitřku trouby / HU:Sütőtér kapacitása / UA:Ємність камери духової шафи / EE:Ahjuõõne maht / LV:Cepeškrāsns tilpnes ietilpība / LT:Orkaitės ertmės talpa / PT:Capacidade da cavidade do forno / ES:Capacidad de la cavidad del horno / SK:Objem dutiny rúry / DK:Ovnrumskapacitet / FI:Uunin sisätilan tilavuus / NO:Kapasitet ovnsrom / SI:Zmogljivost pečice / SE:Ugnens kapacitet / BG:Капацитет на кухината на фурната / RU:Ёмкость камеры печи

I: GB:Microwave operation frequency / DE:Mikrowellen-Betriebsfrequenz / NL:Werkingsfrequentie magnetron / PL:Częstotliwość pracy kuchenki mikrofalowej / FR:Fréquence de fonctionnement du micro-ondes / IT:Frequenza di funzionamento microonde / RO:Frecvență de funcționare microunde / GR:Συχνότητα λειτουργίας μικροκυμάτων / HR:Učestalost rada mikrovalne pećnice / CZ: Frekvence provozu mikrovlnné trouby / HU:Mikrohullámú működés frekvenciája / UA:Частота роботи мікрохвильової печі / EE:Mikrolaineahju kasutamise sagedus / LV:Mikroviļņu darbības frekvence / LT:Mikrobangų veikimo dažnis / PT:Frequência de funcionamento do microondas / ES:Frecuencia de funcionamiento del microondas / SK:Frekvencia prevádzky mikrovlnnej rúry / DK:Mikrobølgedriftsfrekvens / FI:Mikroaaltotoiminnon taajuus / NO:Mikrobølgedriftsfrekvens / SI:Pogostost delovanja mikrovalov / SE:Mikrovågsugnens driftsfrekvens / BG:Честота на работа на микровълновата фурна / RU:Частота работы микроволновой печи

J: GB:Time settings (10 minutes per stage, Total 6 stages) / DE: Zeiteinstellungen (10 Minuten pro Phase, insgesamt 6 Phasen) / NL: Tijdinstellingen (10 minuten per fase, totaal 6 fasen) / PL: Ustawienia czasu (10 minut na etap, łącznie 6 etapów) / FR: Réglages du temps (10 minutes par étape, total de 6 étapes) / IT: Impostazioni di tempo (10 minuti per fase, Totale 6 fasi) / RO: Setări timp (10 minute per etapă, total 6 etape) / GR: Ρυθμίσεις χρόνου (10 λεπτά ανά στάδιο, συνολικά 6 στάδια) / HR: Postavke vremena (10 minuta po fazi, ukupno 6 faza) / CZ: Nastavení času (10 minut na fázi, celkem 6 fází) / HU: Időbeállítások (10 perc szakaszonként, összesen 6 szakasz) / UA: Налаштування часу (10 хвилин на етап, всього 6 етапів) / EE: Aja sätted (10 minutit etapi kohta, kokku 6 etappi) / LV: Laika iestatījumi (10 minūtes katrā posmā, kopā 6 posmi) / LT: Laiko nuostatos (10 minučių viename etape, iš viso 6 etapai) / PT: Definições de tempo (10 minutos por fase, Total de 6 fases) / ES: Ajustes de tiempo (10 minutos por etapa, 6 etapas en total) / SK: Nastavenia času (10 minút na fázu, spolu 6 fáz) / DK: Tidsindstillinger (10 minutter pr. trin, i alt 6 trin) / FI: Aika-asetukset (10 minuuttia per vaihe, yhteensä 6 vaihetta) / NO: Tidsinnstillinger (10 minutter per trinn, totalt 6 trinn) / SI: Nastavitve časa (10 minut na stopnjo, skupno 6 stopenj) / SE: Tidsinställningar (10 minuter per steg, totalt 6 steg) / BG: Настройки на времето (10 минути на етап, общо 6 етапа) / RU: Настройки времени (10 минут на этап, всего 6 этапов)

K: GB: Temperature settings / DE: Temperatur-Einstellungen / NL: Temperatuur instellingen / PL: Ustawienia temperatury / FR: Réglages de température / IT: Impostazioni della temperatura / RO: Setări de temperatură / GR: Ρυθμίσεις θερμοκρασίας / HR: Postavke temperature / CZ: Nastavení teploty / HU: Hőmérséklet-beállítások / UA: Налаштування температури / EE: Temperatuurisätted / LV: Temperatūras iestatījumi / LT: Temperatūros nuostatos / PT: Definições de temperatura / ES: Ajustes de temperatura / SK: Nastavenie teploty / DK: Temperaturindstillinger / FI: Lämpötila-asetukset / NO: Temperaturinnstillinger / SI: Nastavitve temperature / SE: Temperaturinställningar / BG: Настройки на температурата / RU: Настройки температуры

L: GB: Protection class (Class) / DE: Schutzklasse (Klasse) / NL: Beschermingsklasse (klasse) / PL: Klasa ochrony (klasa) / FR: Classe de protection (classe) / IT: Classe di protezione (classe) / RO: Clasă de protecţie (clasă) / GR: Κλάση προστασίας (κατηγορία) / HR: Klasa zaštite (klasa) / CZ: Třída ochrany (třída) / HU: Védelmi osztály (osztály) / UA: Клас захисту (клас) / EE: Kaitseklass (klass) / LV: Aizsardzības klase (klase) / LT: Apsaugos klasė (klasė) / PT: Classe de proteção (classe) / ES: Clase de protección (clase) / SK: Trieda ochrany (trieda) / DK: Beskyttelsesklasse (klasse) / FI: Suojausluokka (luokka) / NO: Beskyttelsesklasse (klasse) / SI: Razred zaščite (razred) / SE: Skyddsklass (klass) / BG: Клас на защита (Клас) / RU: Класс защиты (класс)

M: GB: Dimensions / DE: Abmessungen / NL: Afmetingen / PL: Wymiary / FR: Dimensions / IT: Dimensioni / RO: Dimensiuni / GR: Διαστάσεις / HR: Dimenzije / CZ: Rozměry / HU: Méretek / UA: Розміри / EE: Mõõtmed / LV: Izmēri / LT: Matmenys / PT: Dimensões / ES: Dimensiones / SK: Rozmery / DK: Mål / FI: Mitat / NO: Mål / SI: Mere / SE: Mått / BG: Размери / RU: Размеры

N: GB: Net weight / DE: Nettogewicht / NL: Nettogewicht / PL: Waga netto / FR: Poids net / IT: Peso netto / RO: Greutate netă / GR: Καθαρό βάρος / HR: Neto težina / CZ: Čistá hmotnost / HU: Nettó tömeg / UA: Вага нетто / EE: Netokaal / LV: Neto svars / LT: Grynasis svoris / PT: Peso líquido / ES: Peso neto / SK: Čistá hmotnosť / DK: Nettovægt / FI: Nettopaino / NO: Nettovekt / SI: Neto teža / SE: Nettovikt / BG: Нетно тегло / RU: Вес нетто

GB: Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.
DE: Anmerkung: Die technische Spezifikation kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
NL: Opmerking: De technische specificatie zijn onderworpen aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.
PL: Uwaga: Specyfikacja techniczna może zostać zmieniona bez powiadomienia.
FR: Remarque: La spécification technique peut être modifiée sans notification préalable.
IT: Osservazione: Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.
RO: Observaţie: Specificaţia tehnică se poate modifica fără notificare prealabilă.
GR: Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.
HR: Napomena: Tehničke specifikacije podložne su promjenama bez prethodne obavijesti.
CZ: Poznámka: Technická specifikace se může změnit bez předchozího upozornění.
HU: Megjegyzés: A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.
UA: Зауваження: Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення.
EE: Märkus: Tehnilisi andmeid võidakse muuta ilma eelneva teavitamiseta.
LV: Piezīme: Tehniskās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.
LT: Pastaba: Techninė specifikacija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo.
PT: Observação: As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem notificação prévia.
ES: Observación: Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.
SK: Poznámka: Technické špecifikácie podliehajú zmenám bez predchádzajúceho oznámenia.
DK: Bemærkning: Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.
FI: Huomautus: Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.
NO: Merknad: Teknisk spesifikasjon kan endres uten forhåndsvarsel.
SI: Opomba: Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.
SE: Anmärkning: Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.
BG: Забележка: Техническите спецификации подлежат на промяна без предварително уведомление.
RU: Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

ENGLISH

Dear Customer,
Thank you for purchasing this HENDI appliance. Read this user manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.

Safety instructions

- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for, as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- **DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance by yourself. Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- **NEVER USE A DAMAGED APPLIANCE!** Check the electrical connections and cord regularly for any damage. When damaged, disconnect the appliance from the power supply. Any repairs should only be carried out by a supplier or qualified person to avoid danger or injury.
- **WARNING!** When positioning the appliance, route the power cable safely if necessary to avoid unintentional pulling, being damaged, coming into contact with the heating surface, or causing a tripping hazard.
- **WARNING!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power supply.
- **WARNING!** ALWAYS switch off the appliance before disconnecting from the power supply, cleaning, maintenance or storage.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Do not touch the plug/electrical connections with wet or damp hands.
- Keep the appliance and electrical plug/connections away from water and other liquids. If the appliance falls into water, remove the power supply connections immediately. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.
- Connect the power supply into an easily accessible electrical outlet so you can disconnect the appliance immediately in case of emergency.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.
- Never carry the appliance by its cord.
- Never try to open the housing of the appliance yourself.
- Do not insert objects into the housing of the appliance.
- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance should be operated by trained personnel in kitchen of the restaurant, canteens or bar staff, etc.
- This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.
- This appliance should, under any circumstances, not be used by children.
- Keep the appliance and its electrical connections out of reach of children.
- Never use accessories or any extra devices other than those supplied with the appliance or recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Do not operate this appliance by means of an external timer or remote-control system.
- Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.).
- Do not cover the appliance in operation.
- Do not place any objects on top of the appliance.
- Do not use the appliance near any open flames, explosive or flammable materials. Always operate the appliance on a horizontal, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- Leave a space of at least 20 cm around the appliance for ventilation during use.
- **WARNING!** Keep all ventilation openings on the appliance free from obstruction.

Special safety instructions

- **CAUTION! RISK OF BURNS! HOT SURFACES!** The temperature of the accessible surfaces could be very high during use. Touch only the control panel, handles, switches, timer control knobs or temperature control knobs.
- An equipotential bonding terminal is provided to allow cross bonding with other equipment.
- **WARNING!** Fat and oil become very hot during operation. Beware of this.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING!** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING!** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING!** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- **WARNING!** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING!** The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;
- **DO NOT** open the door during operation, it will cause microwave exposure.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave function since they may explode even after microwave heating has ended.
- **WARNING! DO NOT USE MICROWAVE FUNCTION IF NO FOOD IS PUT INTO OVEN CHAMBER.**

Intended use

- This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

Grounding installation

This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.
This appliance is fitted with a power cord with grounding plug or electrical connections with grounding wire. The connections must be properly installed and grounded.

Main parts of the product

(Fig.1 on page 3)

1. ON/OFF switch
2. Control panel
3. USB port
4. Air outlets
5. Door
6. Door handle
7. Cavity
8. Lower jetplate

Remark: The content of this manual applies for all listed items unless specified otherwise. The appearance may vary from the shown illustrations.

Spare parts or accessories

(Fig.2 on page 3)

9. Pizza stone
10. Teflon Liners
11. Shovel
12. Clip
13. Teflon coated perforated base basket
14. Grill
15. Teflon coated solid bottom tray

Preparation before use

- Remove all protective packaging and wrapping.
- Check that the device is in good condition and with all accessories. In case of incomplete or damaged delivery, please contact the supplier immediately. In this case, do not use the device.
- Clean the accessories and the appliance before use (See ==> Cleaning & Maintenance).
- Make sure the appliance is completely dry.
- Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface that is safe against water splashes.
- Keep the packaging if you intend to store your appliance in the future.
- Keep the user manual for future reference.

NOTE! Due to manufacturing residues, the appliance may emit a light odor during the first few uses. This is normal and does not indicate any defect or hazard. Make sure the appliance is well ventilated.

Operating instructions

Start-up Preheating

1.) Press the ON/OFF switch .
2.) Preheat temperature can be customized to choose, "149°C", "204°C", "260°C" or press "Another TEMP" or "No Preheat", custom preheat temperature, temperature range is 93°C ~ 275°C.
3.) If you want to cancel the preheating, click "CANCEL", "Cancel the preheating" will display and then click "YES" to confirm. Do not preheat, enter the automatic recipe interface. In the preheated state, temperature not reached can not click "OK / START" to start cooking.
4.) Click the temperature value, jump directly to the preheating interface, display the preheat progress percentage, preheat complete, please put in the food, click "OK / START" to enter the automatic recipe interface.

Automatic Recipe Operation
(Fig.3 on page 4)

1.) Since the default recipe list is empty, there are no recipes displayed on this interface. Users can add recipes via a USB drive or the chef function. (General users are not allowed to open the USB cover by themselves; it must be done by professional personnel.)
2.) In the automatic recipe interface, you can choose recipe from "Favorite", "Recents", "Category", and "Temperature".
3.) Click the heart icon on the recipe image to add the recipe to your "Favourite".
4.) Click on "Category" to display all recipes by category. You can choose the desired recipes based on different categories.
5.) Click on "Temperature" to display all recipes categorized by temperature range. You can choose the desired recipes based on different temperature ranges.
6.) Click "Edit", enter the password, and then click "OK / START" to enter the recipe editing interface (the universal password is "FLASHCHEF").
7.) In the recipe editing interface, the added recipes will be displayed, and you can click "-" to delete a recipe. Click "Add More" to add recipes from the factory recipe library. And click "Parameter Edit" to enter the recipe parameter editing interface.
8.) After entering the automatic recipe interface, click on the desired recipe. If the cavity temperature has not reached the required preheating temperature, click "OK / START" to start preheating. Once preheating is complete, place the food inside and click "OK / START" to start cooking.

Chef Customization
(Fig.4 on page 4)

1.) Click "CHEF", enter the password, and then click "OK / START" to enter the chef customization settings (the universal password is "FLASHCHEF", and the factory default password is "flashtune").
2.) Click "Input the recipe name", then enter the name of the recipe.
3.) Click "+", then select the desired recipe image.
4.) Click on the preset temperature, then you can set your desired temperature. The temperature range is 93°C ~ 275°C.
5.) You can set up to three cooking stages, with each stage allowing you to set the cooking time , microwave power

, and fan speed . Additionally, you can click "Add a remind" to set a reminder after each cooking stage (segment reminders can only be added for recipes with more than two steps).

6.) Click "SAVE", then select a category or create a new category, and the recipe will be saved. After saving the recipe, you can click "OK / START" to start cooking.
7.) Click to clear the recipe settings.

Settings Function
(Fig.5 on page 4)
Click "SETTING" to enter the settings function.

Settings that do not require a password

1.) °C / °F: Choose the unit of temperature.
2.) Enter ECO mode: Enter ECO mode.
3.) ECO mode Setting: Set the time and power parameters for the two different stages of the ECO mode.
4.) Cooking Records: Record and view the number of times and quantity of current cooked recipes.
5.) Language: Choose different languages.
6.) Defect Records: Record and view the operating status, fault records, current running time, and current device status diagram of the device. It is also possible to reset to factory mode (all non-factory data will be lost).
Note: Normal operation is indicated by green, while abnormal components are indicated by red. (Fig.6 on page 5)
7.) Volume & Brightness: Choose the volume and sound effects of the prompts; and adjust the brightness of the display screen.
8.) About us: Check the electronic controller version, model number, software version and available memory of the device.

Settings that require a password
(Fig.7 on page 5)
Click "User Setting", enter the password, and then click "OK / START" to enter the user settings (the universal password is "FLASHCHEF").

1.) Pre-Heating: Set the startup preheat temperature.
2.) USB: Upload or download recipes and firmware updates after inserting the USB. (General users are not allowed to open the USB cover by themselves; it must be done by professional personnel.)
3.) TEMP Bands: Set the temperature bands for the recipe.
4.) Day Shift: Set your preset temperature values to run during three time slots every day of the week.
5.) Manage Permission: You can set whether a password is required to access the recipe homepage editing and chef customization function after each startup.
6.) Manage PWD: Change the current password and key (the default answer for the factory password is 123456789).
7.) Manage Recipe: View the addition time or the most recent modification time of each user's recipe, and you can also directly delete the corresponding recipe here.
8.) Data & Time: Change the date, date format, and time.

Shutdown & clean

1.) Press the boot button to enter the shutdown & clean interface.
2.) If the cavity temperature is above 60°C, the screen will display a cooling reminder. (Fig.8 on page 6)
3.) If the cavity temperature is below 60°C, the screen will display the cleaning page. And then click "OK / START" to shut down the device. (Fig.9 on page 6)
(Note: If the temperature is preheated to 260°C, the process will take approximately 20 minutes.)
4.) Click "CANCEL" or "Back", "Cancel Shutdown" will, then click "OK / START" or "YES" to cancel the shutdown. (Fig.10 on page 6)

Operating tips

HSO accessories guide

Fig. 11 on page 7	Put the grill in the center of the oven cavity, try not to touch the cavity wall. Please refer to the direction shown. Grill is an essential accessory for cooking.
Fig. 12 on page 7	According to cooking recipe, such as burgers, it could use the Teflon Coated Solid Bottom Tray.
Fig. 13 on page 7	According to cooking recipe, such as bread, it could use the Teflon Coated Perforated Base Basket.
Fig. 14 on page 7	According to the recipe, such as bread, it could use the Teflon Liners.
Fig. 15 on page 7	According to the recipe, it could use the Teflon baking grill, liner and basket.
Fig. 16 on page 7	According to the cooking needs, such as pizza, add pizza stone it is recommended to place the pizza stone in the oven cavity in advance and preheat for 3 minutes.
Fig. 17 on page 7	When cleaning the cavity, use the clip to take out the lower jetplate and clean the bottom. Please insert the lower jetplate in the direction shown in.

Cooking utensils guide

Below a general guide to help you select suitable utensils:

Cooking utensil	Microwave mode	Convection mode	Remark
Heat -resist-ant glass	√	√	
Non-heat -resistant glass	x	x	
Heat resistant ceramics	√	√	
Microwave-safe plastic dishes	x	x	
Kitchen paper	√	x	Short duration for warming only. Attended use.
Metal tray	x	√	Arcing occur if used in microwave.
Metal rack	x	√	
Aluminum foil and containers	x	√	

√: Suitable for use under the corresponding mode. Please follow the manufacturer's instruction and with the lid removed. Do not use if the surface is cracked or damaged.
x: Not suitable for use under the corresponding mode.

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.

NOTE: Do not exceed 1-minute cooking time.

RESET the safety cut-out (Hi-limiter or thermal cut-out)

Please note that a RESET button is equipped with the appliance to avoid overheat.

- Disconnect the appliance from the power supply.
- Allow the appliance to completely cool down.
- Press the RESET button of the Hi-limiter (thermal cut-out) (Fig.18 on page 7). You should hear a click sound.
- Connect to the power supply and you can use it again.

Cleaning & maintenance

- **ATTENTION!** Always disconnect the appliance from the power supply and cool down before storage, cleaning & maintenance.
- Do not use water jet or steam cleaner for cleaning and do not push the appliance under the water as the parts will get wet and electric shock might be resulted.
- If the appliance is not kept in a good state of cleanliness, this can adversely affect the life of the appliance and result in a dangerous situation.
- Food residues should be regularly cleaned and removed from the appliance. If the appliance is not cleaned properly, it will reduce its lifespan and may result in a dangerous condition during use.

Cleaning

- Clean the cooled exterior surface with a cloth or sponge slightly dampened with a mild soap solution.
- For reasons of hygiene, the appliance should be cleaned before and after use.
- Avoid water contacting the electrical components.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Never use aggressive cleaning agents, abrasive sponges, or cleaning agents containing chlorine. Do not use steel wool, metallic utensils, or any sharp or pointed objects for cleaning. Do not use petrol or solvents!
- No parts are dishwasher safe.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The luminary inside the oven is replaceable. But it should be done by authorized technician.

Maintenance

- Check the operation of the appliance regularly to prevent serious accidents.
- If you see that the appliance is not working properly or that there is a problem, stop using it, switch it off and contact the supplier.
- All maintenance, installation and repair work must be carried out by specialised and authorised technicians, or recommended by the manufacturer.

Transportation and Storage

- Before storage, always make sure that the appliance has been disconnected from the power supply and completely cooled down.
- Store the appliance in a cool, clean and dry place.
- Never place heavy objects on the appliance as this could damage it.
- Do not move the appliance while it is under operation. Disconnect the appliance from power supply when moving and hold it at the bottom.
- Special care must be taken when moving or transporting the machine due to its heavy weight. With at least 2 persons or using a cart. Move the machine slowly, carefully, and never incline more than 45°.

Troubleshooting

If the appliance does not function properly, please check the below table for the solution. If you are still unable to solve the problem, please contact the supplier/service provider.

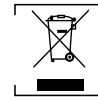
Problem	Possible cause	Possible solution
E01	The sensor is not connected, or is broken open circuit.	Contact the supplier.
E02	Shorted temperature sensor on SRB.	
E03	Incorrect mains voltage. Faulty SRB.	
E17	Oven heater element failure.	Reset the thermal cut-out.
F11	Cavity temperature is too high.	Contact the supplier.
CB	TFT screen/SRB connection cable unplugged or damaged. Faulty TFT screen or SRB.	
U02	SRB and Motor driver connection cable unplugged or damaged. Faulty SRB or Motor driver.	
U21	Motor over current. Motor blocked.	
U22	Incorrect mains voltage. Faulty Motor Driver.	
U23	Incorrect mains voltage. Motor Driver.	
U25	Ambient overheat >85°C.	
U26	The motor is unplugged or damaged.	
D11	Faulty SRB.	
E-1	Faulty Microwave inverter.	
E-5	Failure of components in the microwave circuit.	
E-6	Shorted magnetron.	
E-8	Microwave Inverter is operating above temperature.	

Warranty

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

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

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.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie dieses HENDI Gerät gekauft haben. Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und achten Sie dabei besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
- **GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- **VERWENDEN SIE NIEMALS EIN BESCHÄDIGTES GERÄT!** Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, trennen Sie es von der Stromversorgung. Alle Reparaturen sollten nur von einem Lieferanten oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Verlegen Sie das Netzkabel bei der Positionierung des Geräts bei Bedarf sicher, um unbeabsichtigtes Ziehen, Beschädigungen, Kontakt mit der Heizfläche oder Stolpergefahr zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen.
- **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät STETS aus, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen, reinigen, warten oder lagern.
- Schließen Sie das Gerät nur mit der auf dem Geräteetikett angegebenen Spannung und Frequenz an eine Steckdose an.

- Die Stecker-/Elektroanschlüsse nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Halten Sie das Gerät und die elektrischen Stecker/Anschlüsse von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Wenn das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort die Netzanschlüsse. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.
- Schließen Sie das Netzteil an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Gerät im Notfall sofort trennen können.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Kontakt kommt und halten Sie es von offenen Bränden fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es aus der Steckdose zu ziehen, sondern ziehen Sie immer den Stecker.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Kabel.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts ein.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät sollte von geschultem Personal in der Küche des Restaurants, Kantinen oder Barpersonal usw. bedient werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden.
- Dieses Gerät darf unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und seine elektrischen Anschlüsse für Kinder unzugänglich auf.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör oder andere Geräte als das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer bestehen und das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Heizobjekt (Benzin, Elektro, Holzkohle usw.).
- Decken Sie das Gerät nicht im Betrieb ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, explosiven oder brennbaren Materialien. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Das Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Lassen Sie während des Gebrauchs mindestens 20 cm um das Gerät herum Platz für die Belüftung.
- **WARNUNG!** Halten Sie alle Lüftungsöffnungen am Gerät frei von Hindernissen.

Besondere Sicherheitshinweise

- **VORSICHT! GEFAHR VON VERLETZUNGEN! HEISSE OBERFLÄCHEN!** Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen könnte während des Gebrauchs sehr hoch sein. Berühren Sie nur das Bedienfeld, die Griffe, Schalter, Timer-Bedienknöpfe oder Temperatur-Bedienknöpfe.
- Eine Potentialausgleichsklemme ist vorgesehen, um eine Querverbindung mit anderen Geräten zu ermöglichen.
- **WARNUNG!** Fett und Öl werden während des Betriebs sehr heiß. Seien Sie sich dessen bewusst.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Backofen erst in Betrieb genommen werden, wenn er von einer kompetenten Person repariert wurde.
- **WARNUNG!** Es ist gefährlich für jede andere Person als eine kompetente Person, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, die dazu führen, dass eine Abdeckung entfernt wird, die Schutz vor der Exposition gegenüber Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG!** Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
- **WARNUNG!** Das Erhitzen von Getränken durch Mikrowellen kann zu einem verzögerten eruptiven Sieden führen. Daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
- **WARNUNG!** Der Inhalt der Fütterungsflaschen und Babynahrungsgläser muss gerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden;
- **Öffnen Sie die Tür NICHT** während des Betriebs, da dies zu einer Mikrowellenbelichtung führt.
- Verwenden Sie nur Utensilien, die für die Verwendung in der Mikrowelle ov -- geeignet sind.
- Wenn Sie Lebensmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, behalten Sie den Backofen im Auge, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
- Wenn Rauch zu sehen ist, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Eier in ihrer Schale und ganze hartgekochte Eier sollten in der Mikrowellenfunktion nicht erhitzt werden, da sie auch nach Beendigung der Mikrowellenheizung explodieren können.
- **WARNUNG! VERWENDEN SIE DIE MIKROWELLENFUNKTION NICHT, WENN KEINE LEBENSMITTEL IN DIE OFENKAMMER GEGEBEN WERDEN.**

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für kommerzielle Anwendungen vorgesehen, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Der Betrieb des Geräts für andere Zwecke gilt als Missbrauch des Geräts. Der Benutzer haftet allein für die unsachgemäße Verwendung des Geräts.

Installation der Erdung

Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss an eine Schutzerde angeschlossen werden. Die Erdung reduziert das Risiko eines Stromschlags, indem ein Escape-Draht für den elektrischen Strom bereitgestellt wird.
Dieses Gerät ist mit einem Netzkabel mit Erdungsstecker oder elektrischen Anschlüssen mit Erdungsdraht ausgestattet. Die Anschlüsse müssen ordnungsgemäß installiert und geerdet sein.

Hauptbestandteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 3)

1. EIN/AUS-Schalter
2. Kontrollpanel
3. USB-Anschluss
4. Luftauslässe
5. Tür
6. Türgriff
7. Kavität
8. Untere Strahlplatte

Anmerkung: Sofern nicht anders angegeben, gilt der Inhalt dieses Handbuchs für alle aufgeführten Artikel. Das Aussehen kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

Ersatzteile oder Zubehör

(Abb. 2 auf Seite 3)

9. Pizzastein
10. Teflon-Einsätze
11. Schaufel
12. Clip
13. Teflonbeschichteter perforierter Grundkorb
14. Grill
15. Teflonbeschichtetes Bodenblech

Vorbereitung vor Gebrauch

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und Verpackungen.
- Überprüfen Sie, ob sich das Gerät in gutem Zustand und mit allen Zubehörteilen befindet. Bei unvollständiger oder beschädigter Lieferung wenden Sie sich bitte umgehend an den Lieferanten. Verwenden Sie in diesem Fall das Gerät nicht.
- Reinigen Sie das Zubehör und das Gerät vor dem Gebrauch (siehe ==> Reinigung und Wartung).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und hitzebeständige Oberfläche, die gegen Wasserspritzer sicher ist.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie beabsichtigen, Ihr Gerät in Zukunft zu lagern.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch zur späteren Bezugnahme auf.

HINWEIS! Aufgrund von Fertigungsrückständen kann das Gerät bei den ersten Anwendungen einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und weist nicht auf einen Defekt oder eine Gefahr hin. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gut belüftet ist.

Bedienungsanleitung

Inbetriebnahme Vorheizen

1.) Drücken Sie den EIN/AUS-Schalter .
2.) Die Vorheiztemperatur kann nach Wahl angepasst werden: „149 °C", „204 °C", „260 °C" oder drücken Sie „Andere TEMP" oder „Keine Vorwärmung", kundenspezifische Vorheiztemperatur, Temperaturbereich ist 93 °C bis 275 °C.
3.) Wenn Sie das Vorheizen abbrechen möchten, klicken Sie auf „ABBRECHEN", „Vorheizen abbrechen" wird angezeigt und klicken Sie dann zur Bestätigung auf „JA". Nicht vorheizen, geben Sie die automatische Rezeptschnittstelle ein. Im vorgeheizten Zustand kann die nicht erreichte Temperatur nicht auf „OK / START" klicken, um mit dem Kochen zu beginnen.
4.) Klicken Sie auf den Temperaturwert, springen Sie direkt zur Vorheizschnittstelle, zeigen Sie den Prozentsatz des Vorheizfortschritts an, geben Sie das Vorheizergebnis vollständig ein, geben Sie das Essen ein, klicken Sie auf „OK / START", um die automatische Rezeptschnittstelle aufzurufen.

Automatischer Rezeptbetrieb
(Abb. 3 auf Seite 4)

1.) Da die Standardrezeptliste leer ist, werden auf dieser Schnittstelle keine Rezepte angezeigt. Nutzer können Rezepte über ein USB-Laufwerk oder die Kochfunktion hinzufügen. (Allgemeine Benutzer dürfen die USB-Abdeckung nicht selbst öffnen; sie muss von Fachpersonal durchgeführt werden.)
2.) In der automatischen Rezeptschnittstelle können Sie zwischen „Favorit", „Recents", „Category" und „Temperature" wählen.
3.) Klicken Sie auf das Herzsymbol auf dem Rezeptbild, um das Rezept zu Ihrem „Favoriten" hinzuzufügen.
4.) Klicken Sie auf „Kategorie", um alle Rezepte nach Kategorie anzuzeigen. Sie können die gewünschten Rezepte basierend auf verschiedenen Kategorien auswählen.
5.) Klicken Sie auf „Temperatur", um alle Rezepte anzuzeigen, die nach Temperaturbereich kategorisiert sind. Sie können die gewünschten Rezepte basierend auf verschiedenen Temperaturbereichen auswählen.
6.) Klicken Sie auf „Bearbeiten", geben Sie das Passwort ein und klicken Sie dann auf „OK / START", um die Schnittstelle zur Rezeptbearbeitung aufzurufen (das universelle Passwort ist „FLASHCHEF").
7.) In der Schnittstelle zur Rezeptbearbeitung werden die hinzugefügten Rezepte angezeigt und Sie können auf „-" klicken, um ein Rezept zu löschen. Klicken Sie auf „Mehr hinzufügen", um Rezepte aus der Werksrezeptbibliothek hinzuzufügen. Klicken Sie auf „Parameter bearbeiten", um die Schnittstelle zur Bearbeitung von Rezeptparametern aufzurufen.
8.) Klicken Sie nach dem Aufrufen der automatischen Rezeptschnittstelle auf das gewünschte Rezept. Wenn die Garraumtemperatur nicht die erforderliche Vorheiztemperatur erreicht hat, klicken Sie auf „OK / START", um mit dem Vorheizen zu beginnen. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, legen Sie die Speisen hinein und klicken Sie auf „OK/ START", um mit dem Kochen zu beginnen.

Anpassung des Küchenchefs
(Abb. 4 auf Seite 4)

1.) Klicken Sie auf „CHEF", geben Sie das Passwort ein und klicken Sie dann auf „OK/START", um die Einstellungen für die Kochanpassung einzugeben (das universelle Passwort ist „FLASHCHEF" und das werkseitig voreingestellte Passwort ist „Flashtune").
2.) Klicken Sie auf „Rezeptnamen eingeben" und geben Sie dann den Namen des Rezepts ein.
3.) Klicken Sie auf „+" und wählen Sie dann das gewünschte Rezeptbild aus.
4.) Klicken Sie auf die voreingestellte Temperatur, dann können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Der Temperaturbereich beträgt 93°C ~ 275°C.
5.) Sie können bis zu drei Garstufen einstellen, wobei jede Stufe Ihnen ermöglicht , die Garzeit , Mikrowellenleistung und Lüftergeschwindigkeit einzustellen . Darüber hinaus können Sie auf „Erinnerung hinzufügen" klicken, um nach jeder Kochstufe eine Erinnerung einzustellen (Segmenterinnerungen können nur für Rezepte mit mehr als zwei Schritten hinzugefügt werden).
6.) Klicken Sie auf „SPEICHERN", wählen Sie dann eine Kategorie aus oder erstellen Sie eine neue Kategorie, und das Rezept wird gespeichert. Nach dem Speichern des Rezepts können Sie auf „OK / START" klicken, um mit dem Kochen zu beginnen.
7.) Klicken Sie hier , um die Rezepteinstellungen zu löschen.

Einstellungsfunktion
(Abb. 5 auf Seite 4)

Klicken Sie auf „EINSTELLUNG", um die Einstellungsfunktion einzugeben.

Einstellungen, die kein Passwort erfordern

1.) °C / °F: Wählen Sie die Temperatureinheit aus.
2.) ECO-Modus aufrufen: Rufen Sie den ECO-Modus auf.
3.) ECO-Modus Einstellung: Stellen Sie die Zeit- und Leistungsparameter für die zwei verschiedenen Phasen des ECO-Modus ein.
4.) Kochaufzeichnungen: Notieren und zeigen Sie die Anzahl der gekochten Rezepte an.
5.) Sprache: Wählen Sie verschiedene Sprachen aus.
6.) Fehlerprotokolle: Notieren und zeigen Sie den Betriebsstatus, die Fehleraufzeichnungen, die aktuelle Laufzeit und das aktuelle Gerätestatusdiagramm des Geräts an. Es ist auch möglich, auf den Werksmodus zurückzusetzen (alle nicht-werksseitigen Daten gehen verloren).
   Hinweis: Der normale Betrieb wird durch Grün angezeigt, während abnormale Komponenten durch Rot angezeigt werden. (Abb.6 auf Seite 5)
7.) Lautstärke und Helligkeit: Wählen Sie die Lautstärke und die Toneffekte der Eingabeaufforderungen aus und passen Sie die Helligkeit des Bildschirms an.
8.) Über uns: Überprüfen Sie die Version der elektronischen Steuerung, die Modellnummer, die Softwareversion und den verfügbaren Speicher des Geräts.

Einstellungen, die ein Passwort erfordern
(Abb. 7 auf Seite 5)

Klicken Sie auf „Benutzereinstellung", geben Sie das Passwort ein und klicken Sie dann auf „OK/START", um die Benutzereinstellungen einzugeben (das universelle Passwort ist „FLASHCHEF").

1.) Vorheizen: Stellen Sie die Startvorwärmtemperatur ein.
2.) USB: Laden Sie Rezepte und Firmware-Updates hoch oder herunter, nachdem Sie den USB-Stick angeschlossen haben. (Allgemeine Benutzer dürfen die USB-Abdeckung nicht selbst öffnen; sie muss von Fachpersonal durchgeführt werden.)
3.) TEMP-Bänder: Stellen Sie die Temperaturbänder für das Rezept ein.
4.) Tagesschicht: Stellen Sie Ihre voreingestellten Temperaturwerte so ein, dass sie während drei Zeitfenstern an jedem Wochentag ausgeführt werden.
5.) Berechtigung verwalten: Sie können festlegen, ob nach jedem Start ein Passwort erforderlich ist, um auf die Bearbeitung der Rezept-Homepage und die Funktion zur Anpassung des Küchenchefs zuzugreifen.
6.) PWD verwalten: Ändern Sie das aktuelle Passwort und den aktuellen Schlüssel (die Standardantwort für das Werkspasswort ist 123456789).
7.) Rezept verwalten: Sie können die Zugabezeit oder die letzte Änderungszeit des Rezepts jedes Benutzers anzeigen, und Sie können das entsprechende Rezept auch hier direkt löschen.
8.) Daten und Zeit: Ändern Sie Datum, Datumsformat und Uhrzeit.

Abschalten und reinigen

1.) Drücken Sie die Starttaste, um die Schnittstelle zum Herunterfahren und Reinigen aufzurufen.
2.) Wenn die Garraumtemperatur über 60 °C liegt, wird auf dem Bildschirm eine Kühlererinnerung angezeigt. (Abb.8 auf Seite 6)
3.) Wenn die Garraumtemperatur unter 60 °C liegt, zeigt der Bildschirm die Reinigungsseite an. Klicken Sie dann auf „OK/START", um das Gerät herunterzufahren. (Abb.9 auf Seite 6)
   (Hinweis: Wenn die Temperatur auf 260 °C vorgeheizt ist, dauert der Vorgang etwa 20 Minuten.)
4.) Klicken Sie auf „ABBRECHEN" oder „Zurück". „Abschaltung abbrechen" wird angezeigt und klicken Sie dann auf „OK/START" oder „JA", um die Abschaltung abzubrechen. (Abb.10 auf Seite 6)

Tipps zum Betrieb

HSO-Zubehör-Leitfaden

Abb. 11 auf Seite 7	Stellen Sie den Grill in die Mitte des Garraums und versuchen Sie, die Garraumwand nicht zu berühren. Bitte beachten Sie die gezeigte Richtung. Grill ist ein unverzichtbares Accessoire zum Kochen.
Abb. 12 auf Seite 7	Gemäss Kochrezept, wie z. B. Burger, könnte es das Teflon Coated Solid Bottom Tray verwenden.
Abb. 13 auf Seite 7	Gemäß Kochrezept, wie z. B. Brot, könnte der Teflonbeschichtete perforierte Basiskorb verwendet werden.
Abb. 14 auf Seite 7	Laut Rezept, wie z.B. Brot, könnten die Teflon Liner verwendet werden.
Abb. 15 auf Seite 7	Gemäss Rezept könnte es Teflon Backgitter, Liner und Korb verwenden.
Abb. 16 auf Seite 7	Je nach Kochbedarf, wie z. B. Pizza, Pizzastein hinzufügen, empfohlen, den Pizzastein im Voraus in den Garraum zu legen und 3 Minuten vorheizen.
Abb. 17 auf Seite 7	Verwenden Sie bei der Reinigung des Hohlraums den Clip, um die untere Strahlplatte herauszunehmen und den Boden zu reinigen. Setzen Sie die untere Strahlplatte in der in gezeigten Richtung ein.

Anleitung zum Kochen von Utensilien

Nachfolgend finden Sie einen allgemeinen Leitfaden, der Ihnen bei der Auswahl geeigneter Utensilien hilft:

Kochutensilien	Mikrowellen-Modus	Konvektionsmodus	Anmerkung
Hitzebeständiges Glas	√	√	
Nicht hitzebeständiges Glas	x	x	
Wärmebeständige Keramik	√	√	
Mikrowellensichere Kunststoffschalen	x	x	
Küchenpapier	√	x	Kurze Dauer nur für Erwärmung. Beaufsichtigte Nutzung.
Metall-Tray	x	√	Lichtbogenbildung tritt auf, wenn sie in der Mikrowelle verwendet wird.
Metall-Rack	x	√	
Aluminiumfolie und Behälter	x	√	

√: Geeignet für den Einsatz im entsprechenden Modus. Bitte befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers und entfernen Sie den Deckel. Nicht verwenden, wenn die Oberfläche gerissen oder beschädigt ist.

x: Nicht geeignet für die Verwendung unter dem entsprechenden Modus.

Es kann bestimmte nichtmetallische Utensilien geben, die nicht sicher für Mikrowellen verwendet werden können. Im Zweifelsfall können Sie das betreffende Utensilien gemäß dem nachstehenden Verfahren testen.

Untersuchung der Utensilien:

1. Füllen Sie einen mikrowellengeeigneten Behälter mit 1 Tasse kaltem Wasser (250 ml) zusammen mit dem betreffenden Utensilien.
2. 1 Minute lang mit maximaler Leistung kochen.
3. Das Utensilien vorsichtig fühlen. Wenn das leere Utensilien warm ist, verwenden Sie es nicht zum Kochen in der Mikrowelle.

HINWEIS: Die Garzeit darf 1 Minute nicht überschreiten.

Sicherheits-Cut-out ZURÜCKSETZEN (Hi-Limiter oder Thermo-Cut-out)

Bitte beachten Sie, dass eine RESET-Taste mit dem Gerät ausgestattet ist
um Überhitzung zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Drücken Sie die RESET-Taste des Hi-Limiters (thermischer Ausschnitt) (Abb. 18 auf Seite 7) . Sie sollten ein Klickgeräusch hören.
- Schließen Sie das Netzteil an und Sie können es wieder verwenden.

Reinigung und Wartung

- **ACHTUNG!** Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und kühlen Sie es vor der Lagerung, Reinigung und Wartung ab.
- Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger zur Reinigung und schieben Sie das Gerät nicht unter das Wasser, da die Teile nass werden und ein Stromschlag entstehen könnte.
- Wenn das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand gehalten wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen.
- Speisereste sollten regelmäßig gereinigt und aus dem Gerät entfernt werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß gereinigt wird, verkürzt es seine Lebensdauer und kann während des Gebrauchs zu einem gefährlichen Zustand führen.

Reinigung

- Reinigen Sie die gekühlte Außenfläche mit einem Tuch oder Schwamm, der leicht mit einer milden Seifenlösung angefeuchtet ist.
- Aus Hygienegründen sollte das Gerät vor und nach dem Gebrauch gereinigt werden.
- Vermeiden Sie, dass Wasser mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder chlorhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle, metallische Utensilien oder scharfe oder spitze Gegenstände. Keine Benzine oder Lösungsmittel verwenden!
- Keine Teile sind spülmaschinenfest.
- Wenn der Backofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- Die Leuchte im Backofen kann ausgetauscht werden. Dies sollte jedoch von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden.

Wartung

- Überprüfen Sie regelmäßig den Betrieb des Geräts, um schwere Unfälle zu vermeiden.
- Wenn Sie feststellen, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder ein Problem vorliegt, stellen Sie die Verwendung ein, schalten Sie es aus und wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Alle Wartungs-, Installations- und Reparaturarbeiten müssen von spezialisierten und autorisierten Technikern durchgeführt oder vom Hersteller empfohlen werden.

Transport und Lagerung

- Stellen Sie vor der Lagerung immer sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt und vollständig abgekühlt wurde.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, sauberen und trockenen Ort.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf das Gerät, da dies zu Schäden führen könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Trennen Sie das Gerät beim Bewegen von der Stromversorgung und halten Sie es unten.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Maschine aufgrund ihres hohen Gewichts bewegt oder transportiert wird. Mit mindestens 2 Personen oder mit einem Wagen. Bewegen Sie die Maschine langsam, vorsichtig und niemals um mehr als 45° geneigt.

Fehlerbehebung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, lesen Sie bitte die folgende Tabelle für die Lösung. Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten/Dienstleister.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E01	Der Sensor ist nicht angeschlossen oder der Stromkreis ist unterbrochen.	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
E02	Kurzgeschlossener Temperatursensor am SRB.	
E03	Falsche Netzspannung. Fehlerhafte SRB.	
E17	Ausfall des Ofenheizelements.	Setzen Sie den thermischen Ausschnitt zurück.
F11	Die Kavitätstemperatur ist zu hoch.	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
CB	TFT-Bildschirm/ SRB-Anschlusskabel ausgesteckt oder beschädigt.Fehlerhafter TFT-Bildschirm oder SRB.	
U02	SRB- und Motortreiber-Anschlusskabel ausgesteckt oder beschädigt. Fehlerhafter SRB- oder Motortreiber.	
U21	Motor überstrom. Motor blockiert.	
U22	Falsche Netzspannung. Fehlerhafter Motortreiber.	
U23	Falsche Netzspannung. Motortreiber.	
U25	Umgebungsüberhitzung > 85 °C.	
U26	Der Motor ist ausgesteckt oder beschädigt.	
D11	Fehlerhafte SRB.	
E-1	Fehlerhafter Mikrowellen-Wechselrichter.	
E-5	Ausfall von Komponenten im Mikrowellenkreislauf.	
E-6	Kurzgeschlossenes Magnetron.	
E-8	Der Mikrowellenumrichter arbeitet über der Temperatur.	

Garantie

Defekte, die die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und innerhalb eines Jahres nach dem Kauf sichtbar werden, werden durch kostenlose Reparatur oder Ersatz repariert, sofern das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet und gewartet wurde und in keiner Weise missbraucht oder missbraucht wurde. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben unberührt. Wenn das Gerät im Rahmen der Garantie beansprucht wird, geben Sie an, wo und wann es gekauft wurde, und legen Sie einen Kaufbeleg (z. B. Beleg) bei.

Im Einklang mit unserer Richtlinie der kontinuierlichen Produktentwicklung behalten wir uns das Recht vor, die Produkt-, Verpackungs- und Dokumentationsspezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Entsorgung und Umwelt

Bei der Außerbetriebnahme des Geräts darf das Produkt nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen liegt es in Ihrer Verantwortung, Ihre Abfallausrüstung zu entsorgen, indem Sie sie an eine dafür vorgesehene Sammelstelle übergeben. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung bestraft werden. Die separate Sammlung und Wiederverwertung Ihrer Abfallausrüstung zum Zeitpunkt der Entsorgung trägt zum Schutz natürlicher Ressourcen bei und stellt sicher, dass sie auf eine Weise recycelt wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

Für weitere Informationen darüber, wo Sie Ihren Abfall zum Recycling abgeben können, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Abfallsammelunternehmen. Die Hersteller und Importeure übernehmen weder direkt noch über ein öffentliches System die Verantwortung für Recycling, Aufbereitung und ökologische Entsorgung.

NEDERLANDS

Geachte klant,

Bedankt voor de aankoop van dit HENDI-apparaat. Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door en let vooral op de hieronder beschreven veiligheidsvoorschriften voordat u dit apparaat voor het eerst installeert en gebruikt.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze handleiding.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste bediening en onjuist gebruik.
- **GEVAAR! RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- **GEBRUIK NOOIT EEN BESCHADIGD APPARAAT!** Controleer de elektrische aansluitingen en het snoer regelmatig op schade. Als het apparaat beschadigd is, koppelt u het los van de stroomtoevoer. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een leverancier of gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Leid bij het plaatsen van het apparaat het netsnoer zo nodig veilig om onbedoeld trekken, beschadiging, contact met het verwarmingsoppervlak of struikelgevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroomvoorziening.
- **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat ALTIJD uit voordat u het loskoppelt van de stroomtoevoer, reiniging, onderhoud of opslag.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die op het label van het apparaat staan vermeld.
- Raak de stekker/elektrische aansluitingen niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd het apparaat en de elektrische stekker/aansluitingen uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het apparaat in water valt, verwijder dan onmiddellijk de voedingsaansluitingen. Gebruik het apparaat niet voordat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze instructies leidt tot levensbedreigende risico's.
- Sluit de voeding aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat u het apparaat in geval van nood onmiddellijk kunt loskoppelen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Trek nooit aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen, trek altijd aan de stekker.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat moet worden bediend door getraind personeel in de keuken van het restaurant, kantines of barpersoneel, enz.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en de elektrische aansluitingen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit accessoires of extra apparaten die niet bij het apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Plaats het apparaat niet op een verwarmingsobject (benzine, elektrisch, houtskoolfornuis, enz.).
- Dek het apparaat niet af als het in werking is.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, explosieve of ontvlambare materialen. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal, stabiel, schoon, hittebestendig en droog oppervlak.
- Het apparaat is niet geschikt voor installatie in een ruimte waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- Laat een ruimte van ten minste 20 cm rond het apparaat voor ventilatie tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Houd alle ventilatieopeningen op het apparaat vrij van obstakels.

Speciale veiligheidsinstructies

- **LET OP! RISICO OP BRANDWONDEN! HETE OPPERVLAKKEN!** De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens gebruik zeer hoog zijn. Raak alleen het bedieningspaneel, de handgrepen, schakelaars, timerknoppen of temperatuurregelknoppen aan.
- Er is een equipotentiaalverbindingsklem voorzien om cross bonding met andere apparatuur mogelijk te maken.
- **WAARSCHUWING!** Vet en olie worden tijdens bedrijf erg heet. Wees je hiervan bewust.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicemonteur of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze is gerepareerd door een bevoegde persoon.
- **WAARSCHUWING!** Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een competent persoon om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een deksel wordt verwijderd dat bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **WAARSCHUWING!** Vloeistoffen of andere levensmiddelen mogen niet in afgesloten containers worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen.
- **WAARSCHUWING!** Het verwarmen van de magnetron van dranken kan leiden tot vertraagd uitbarstingskoken, daarom moet er voorzichtig mee worden omgegaan bij het hanteren van de container.
- **WAARSCHUWING!** De inhoud van de flesjes en de potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet vóór consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen;
- **Open de deur NIET** tijdens gebruik, dit veroorzaakt blootstelling aan de magnetron.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- Houd bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren containers de oven in de gaten vanwege de mogelijkheid van ontsteking.
- Als er rook wordt waargenomen, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te doven.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronfunctie worden verwarmd, omdat ze zelfs na afloop van de magnetronverwarming kunnen exploderen.
- **WAARSCHUWING! GEBRUIK DE MAGNETRONFUNCTIE NIET ALS ER GEEN VOEDSEL IN DE OVENKAMER WORDT GEPLAATST.**

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden wordt beschouwd als misbruik van het apparaat. De gebruiker is als enige aansprakelijk voor onjuist gebruik van het apparaat.

Aarding installatie

Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet worden aangesloten op een beschermende aarding. Aarding vermindert het risico op elektrische schokken door een ontsnappingsdraad voor de elektrische stroom te leveren.
Dit apparaat is uitgerust met een netsnoer met aardingsstekker of elektrische aansluitingen met aardingsdraad. De aansluitingen moeten correct worden geïnstalleerd en geaard.

NL

Hoofdonderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 3)

1. AAN/UIT-schakelaar
2. Bedieningspaneel
3. USB-poort
4. Luchtuitlaten
5. Deur
6. Deurgreep
7. Caviteit
8. Onderste jetplate

Opmerking: De inhoud van deze handleiding is van toepassing op alle vermelde items, tenzij anders aangegeven. Het uiterlijk kan afwijken van de getoonde afbeeldingen.

Reserveonderdelen of accessoires

(Afb. 2 op pagina 3)

9. Pizzasteen
10. Teflon voeringen
11. Schop
12. Clip
13. Teflon gecoate geperforeerde basismand
14. Grill
15. Teflon gecoate massieve bodemlade

Voorbereiding voor gebruik

- Verwijder alle beschermende verpakkingen en wikkels.
- Controleer of het apparaat in goede staat is en alle accessoires heeft. Neem in geval van onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk contact op met de leverancier. Gebruik het apparaat in dit geval niet.
- Reinig de accessoires en het apparaat voor gebruik (zie ==> Reiniging en onderhoud).
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is.
- Plaats het apparaat op een horizontaal, stabiel en hittebestendig oppervlak dat veilig is tegen waterspatten.
- Bewaar de verpakking als u van plan bent uw apparaat in de toekomst op te bergen.
- Bewaar de gebruikershandleiding voor toekomstig gebruik.

OPMERKING! Vanwege productieresten kan het apparaat tijdens de eerste paar keer gebruik een lichte geur afgeven. Dit is normaal en duidt niet op een defect of gevaar. Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is.

Bedieningsinstructies

Opstarten Voorverwarmen

1.) Druk op de AAN/UIT-schakelaar .
2.) De voorverwarmingstemperatuur kan worden aangepast aan de keuze van "149°C", "204°C", "260°C" of druk op "Noother TEMP" of "No Preheat", de aangepaste voorverwarmingstemperatuur, het temperatuurbereik is 93°C ~ 275°C.

3.) Als u de voorverwarming wilt annuleren, klikt u op "ANNULEREN", "De voorverwarming annuleren" wordt weergegeven en vervolgens op "JA" om te bevestigen. Niet voorverwarmen, voer de automatische receptinterface in. In de voorverwarmde toestand kan de temperatuur die niet wordt bereikt niet op "OK / START" klikken om te beginnen met koken.
4.) Klik op de temperatuurwaarde, spring direct naar de voorverwarmingsinterface, geef het voortgangspercentage van de voorverwarming weer, verwarm af, plaats het voedsel, klik op "OK / START" om de automatische receptinterface te openen.

Automatische receptbewerking
(Afb. 3 op pagina 4)

1.) Aangezien de standaard receptenlijst leeg is, worden er geen recepten weergegeven op deze interface. Gebruikers kunnen recepten toevoegen via een USB-stick of de chef-kokfunctie. (Algemene gebruikers mogen de USB-afdekking niet zelf openen; dit moet worden gedaan door professioneel personeel.)
2.) In de automatische receptinterface kunt u het recept kiezen uit "Favoriet", "Recenten", "Categorie" en "Temperatuur".
3.) Klik op het hartpictogram op de afbeelding van het recept om het recept toe te voegen aan uw "Favoriet".
4.) Klik op "Categorie" om alle recepten per categorie weer te geven. U kunt de gewenste recepten kiezen op basis van verschillende categorieën.
5.) Klik op "Temperatuur" om alle recepten weer te geven die zijn gecategoriseerd op temperatuurbereik. U kunt de gewenste recepten kiezen op basis van verschillende temperatuurbereiken.
6.) Klik op "Bewerken", voer het wachtwoord in en klik vervolgens op "OK / START" om de receptbewerkingsinterface te openen (het universele wachtwoord is "FLASHCHEF").
7.) In de receptbewerkingsinterface worden de toegevoegde recepten weergegeven en kunt u op "-" klikken om een recept te verwijderen. Klik op "Meer toevoegen" om recepten uit de fabrieksreceptenbibliotheek toe te voegen. En klik op "Parameter bewerken" om de interface voor het bewerken van receptparameters te openen.
8.) Klik na het invoeren van de automatische receptinterface op het gewenste recept. Als de oventemperatuur niet de vereiste voorverwarmingstemperatuur heeft bereikt, klikt u op "OK / START" om het voorverwarmen te starten. Zodra het voorverwarmen is voltooid, plaatst u het voedsel erin en klikt u op "OK / START" om te beginnen met koken.

Aanpassing door chef-kok
(Afb. 4 op pagina 4)

1.) Klik op "CHEF", voer het wachtwoord in en klik vervolgens op "OK / START" om de instellingen van de chef-kok in te voeren (het universele wachtwoord is "FLASHCHEF" en het standaard fabriekswachtwoord is "flashtune").
2.) Klik op "Voer de naam van het recept in" en voer vervolgens de naam van het recept in.
3.) Klik op "+" en selecteer vervolgens de gewenste receptafbeelding.
4.) Klik op de vooraf ingestelde temperatuur en vervolgens kunt u de gewenste temperatuur instellen. Het temperatuurbereik is 93 °C ~ 275 °C.
5.) U kunt maximaal drie bereidingsfasen instellen, waarbij u per fase de bereidingstijd , het magnetronvermogen en de ventilatorsnelheid kunt instellen . Daarnaast kunt u op "Een herinnering toevoegen" klikken om na elke bereidingsfase een herinnering in te stellen (segmentherinneringen kunnen alleen worden toegevoegd voor recepten met meer dan twee stappen).
6.) Klik op "OPSLAAN", selecteer vervolgens een categorie of maak een nieuwe categorie aan en het recept wordt opgeslagen. Nadat u het recept hebt opgeslagen, kunt u op "OK / START" klikken om te beginnen met koken.
7.) Klik om de receptinstellingen te wissen.

Functie Instellingen
(Afb. 5 op pagina 4)

Klik op "INSTELLEN" om de instellingenfunctie in te voeren.

Instellingen waarvoor geen wachtwoord nodig is

1.) °C / °F: Kies de eenheid van de temperatuur.
2.) Ga naar de ECO-modus: Ga naar de ECO-modus.
3.) ECO-modus instellen: Stel de tijd- en vermogensparameters in voor de twee verschillende fasen van de ECO-modus.
4.) Kookgegevens: Noteer en bekijk het aantal keren en de hoeveelheid huidige gekookte recepten.
5.) Taal: Kies verschillende talen.
6.) Defect records: Noteer en bekijk de bedrijfsstatus, foutrecords, huidige bedrijfstijd en het huidige apparaatstatusdiagram van het apparaat. Het is ook mogelijk om terug te zetten naar de fabrieksmodus (alle niet-fabrieksgegevens gaan verloren).
Opmerking: De normale werking wordt aangegeven met groen, terwijl abnormale componenten rood worden aangegeven. (Fig.6 op pagina 5)
7.) Volume en helderheid: Kies het volume en de geluidseffecten van de prompts en pas de helderheid van het displayscherm aan.
8.) Over ons: Controleer de versie van de elektronische controller, het modelnummer, de softwareversie en het beschikbare geheugen van het apparaat.

Instellingen die een wachtwoord vereisen
(Afb. 7 op pagina 5)

Klik op "Gebruikersinstelling", voer het wachtwoord in en klik vervolgens op "OK / START" om de gebruikersinstellingen in te voeren (het universele wachtwoord is "FLASHCHEF").

1.) Voorverwarming: Stel de voorverwarmingstemperatuur van de opstart in.
2.) USB: Upload of download recepten en firmware-updates nadat u de USB hebt geplaatst. (Algemene gebruikers mogen de USB-afdekking niet zelf openen; dit moet worden gedaan door professioneel personeel.)
3.) TEMP-banden: Stel de temperatuurbanden voor het recept in.
4.) Dagdienst: Stel uw vooraf ingestelde temperatuurwaarden in om elke dag van de week gedurende drie tijdslots te draaien.
5.) Machtiging beheren: U kunt instellen of er een wachtwoord nodig is om na elke keer opstarten toegang te krijgen tot de functie voor het bewerken van de startpagina van het recept en het aanpassen van de chef-kok.
6.) PWD beheren: Wijzig het huidige wachtwoord en de sleu-

tel (het standaardantwoord voor het fabriekswachtwoord is 123456789).

7.) Recept beheren: Bekijk de toevoegingstijd of de meest recente wijzigingstijd van het recept van elke gebruiker en u kunt het bijbehorende recept hier ook rechtstreeks verwijderen.

8.) Gegevens en tijd: Wijzig de datum, het datumformaat en de tijd.

Uitschakelen en reinigen

1.) Druk op de opstartknop om de interface voor afsluiten en reinigen te openen.

2.) Als de temperatuur in de oven hoger is dan 60 °C, wordt op het scherm een koelherinnering weergegeven. (Fig.8 op pagina 6)

3.) Als de temperatuur in de ovenruimte lager is dan 60 °C, wordt op het scherm de reinigingspagina weergegeven. Klik vervolgens op "OK / START" om het apparaat uit te schakelen. (Fig.9 op pagina 6)
(Opmerking: als de temperatuur is voorverwarmd tot 260°C, duurt het proces ongeveer 20 minuten.)

4.) Klik op "ANNULEREN" of "Terug", "Uitschakeling annuleren" zal, en klik vervolgens op "OK / START" of "JA" om de uitschakeling te annuleren. (Fig.10 op pagina 6)

Tips voor het gebruik

Handleiding HSO-accessoires

Afb. 11 op pagina 7	Plaats de grill in het midden van de ovenruimte, probeer de wand van de ovenruimte niet aan te raken. Raadpleeg de aangegeven richting. Grill is een essentieel accessoire voor het koken.
Afb. 12 op pagina 7	Volgens het kookrecept, zoals burgers, kan het de Teflon Coated Solid Bottom Tray gebruiken.
Afb. 13 op pagina 7	Volgens het kookrecept, zoals brood, kan het de Teflon Gecoate Geperforeerde Basismand gebruiken.
Afb. 14 op pagina 7	Volgens het recept, zoals brood, kan het de Teflon Liners gebruiken.
Afb. 15 op pagina 7	Volgens het recept kan het de Teflon bakplaat, liner en mand gebruiken.
Afb. 16 op pagina 7	Voeg pizzasteen toe, afhankelijk van de kookbehoeften, zoals pizza, aanbevolen om de pizzasteen vooraf in de ovenruimte te plaatsen en 3 minuten voorverwarmen.
Afb. 17 op pagina 7	Gebruik bij het reinigen van de holte de clip om de onderste straalplaat eruit te halen en de bodem te reinigen. Plaats de onderste straalplaat in de richting die wordt aangegeven in .

Gids kookgerei

Hieronder vindt u een algemene handleiding om u te helpen bij het selecteren van geschikt keukengerei:

Kookgerei	Modus magnetron	Convectie modus	Opmerking
Hittebestendig glas	√	√	
Niet-hittebestendig glas	x	x	
Hittebestendig keramiek	√	√	
Magnetronveilige plastic borden	x	x	
Keukenpapier	√	x	Korte duur alleen voor verwarmen. Bijgewoond gebruik.
Metalen tray	x	√	Boogvorming treedt op bij gebruik in de magnetron.
Metalen rek	x	√	
Aluminiumfolie en -containers	x	√	

√: Geschikt voor gebruik in de bijbehorende modus. Volg de instructies van de fabrikant en verwijder het deksel. Niet gebruiken als het oppervlak gebarsten of beschadigd is.
x: Niet geschikt voor gebruik in de bijbehorende modus.

Er kunnen bepaalde niet-metalen gebruiksvoorwerpen zijn die niet veilig zijn voor microwaving. Bij twijfel kunt u het betreffende keukengerei testen volgens onderstaande procedure.
Gebruiksvoorschrifttest:

1. Vul een magnetronveilige container met 1 kopje koud water (250 ml) samen met het betreffende keukengerei.
2. Kook gedurende 1 minuut op maximaal vermogen.
3. Voel het keukengerei voorzichtig. Als het lege keukengerei warm is, gebruik het dan niet voor koken in de magnetron.

OPMERKING: De bereidingstijd van 1 minuut mag niet worden overschreden.

RESET de veiligheidsuitschakeling (Hi-limiter of thermische uitschakeling)

Houd er rekening mee dat er een RESET-knop is uitgerust met het apparaat
om oververhitting te voorkomen.

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Druk op de RESET-knop van de Hi-limiter (thermische uitschakeling) (Afb. 18 op pagina 7) . U hoort een klikgeluid.
- Sluit aan op de voeding en u kunt deze opnieuw gebruiken.

Reiniging en onderhoud

- **AANDACHT!** Koppel het apparaat altijd los van de voeding en koel het af voordat u het opbergt, reinigt en onderhoudt.
- Gebruik geen waterstraal of stoomreiniger voor het reinigen en duw het apparaat niet onder water, omdat de onderdelen nat worden en er elektrische schokken kunnen ontstaan.
- Als het apparaat niet schoon wordt gehouden, kan dit een negatieve invloed hebben op de levensduur van het apparaat en leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Voedselresten moeten regelmatig worden gereinigd en uit het apparaat worden verwijderd. Als het apparaat niet goed wordt gereinigd, verkort dit de levensduur en kan dit leiden tot een gevaarlijke situatie tijdens het gebruik.

Reiniging

- Reinig het gekoelde buitenoppervlak met een doek of spons die licht bevochtigd is met een milde zeepoplossing.
- Om redenen van hygiëne moet het apparaat voor en na gebruik worden gereinigd.
- Vermijd contact van water met de elektrische componenten.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schuursponzen of reinigingsmiddelen die chloor bevatten. Gebruik voor het reinigen geen staalwol, metalen keukengerei of scherpe of puntige voorwerpen. Gebruik geen benzine of oplosmiddelen!
- Geen enkel onderdeel is vaatwasmachinebestendig.
- Als u de oven niet in een schone staat houdt, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat een negatieve invloed kan hebben op de levensduur van het apparaat en mogelijk kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- De verlichting in de oven kan worden vervangen. Maar dit moet worden gedaan door een bevoegde technicus.

Onderhoud

- Controleer regelmatig de werking van het apparaat om ernstige ongevallen te voorkomen.
- Als u ziet dat het apparaat niet goed werkt of dat er een probleem is, stop dan met het gebruik, schakel het uit en neem contact op met de leverancier.
- Alle onderhouds-, installatie- en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerde en bevoegde technici, of worden aanbevolen door de fabrikant.

Transport en opslag

- Zorg er vóór opslag altijd voor dat het apparaat is losgekoppeld van de stroomtoevoer en volledig is afgekoeld.
- Bewaar het apparaat op een koele, schone en droge plaats.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat, omdat dit het kan beschadigen.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in bedrijf is. Koppel het apparaat tijdens het verplaatsen los van de voeding en houd het aan de onderkant vast.
- Vanwege het zware gewicht van de machine moet extra voorzichtig te werk worden gegaan bij het verplaatsen of vervoeren. Met ten minste 2 personen of met behulp van een karretje. Beweeg de machine langzaam, voorzichtig en neig nooit meer dan 45°.

Problemen oplossen

Als het apparaat niet goed werkt, controleer dan de onderstaande tabel voor de oplossing. Als u het probleem nog steeds niet kunt oplossen, neem dan contact op met de leverancier/dienstverlener.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E01	De sensor is niet aangesloten of is defect in het open circuit.	Neem contact op met de leverancier.
E02	Kortgesloten temperatuursensor op SRB.	
E03	Onjuiste netspanning. Defecte SRB.	
E17	Storing verwarmingselement oven.	Reset de thermische uitschakeling.
F11	De holtetemperatuur is te hoog.	Neem contact op met de leverancier.
CB	TFT-scherm/ SRB-aansluitkabel losgekoppeld of beschadigd.Foutief TFT-scherm of SRB.	
U02	Aansluitkabel SRB en motoraandrijving losgekoppeld of beschadigd. Defecte SRB of motoraandrijving.	
U21	Motor overstroom. Motor geblokkeerd.	
U22	Onjuiste netspanning. Defecte motoraandrijver.	
U23	Onjuiste netspanning. Motoraandrijver.	
U25	Omgevingsoververhitting >85 °C.	
U26	De motor is losgekoppeld of beschadigd.	
D11	Defecte SRB.	
E-1	Defecte magnetronomvormer.	
E-5	Falen van componenten in het magnetroncircuit.	
E-6	Kortgesloten magnetron.	
E-8	De magnetronomvormer werkt boven de temperatuur.	

Garantie

Elk defect dat de functionaliteit van het apparaat beïnvloedt en dat binnen een jaar na aankoop aan het licht komt, wordt gerepareerd door gratis reparatie of vervanging, mits het apparaat is gebruikt en onderhouden volgens de instructies en op geen enkele manier is misbruikt of verkeerd gebruikt. Uw wettelijke rechten worden niet aangetast. Als het apparaat onder garantie wordt geclaimd, vermeld dan waar en wanneer het is gekocht en voeg een aankoopbewijs (bijv. ontvangstbewijs) toe.
In overeenstemming met ons beleid van continue productontwikkeling behouden we ons het recht voor om de product-, verpakkings- en documentatiespecificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Afvoeren en milieu

Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet worden afgevoerd met ander huishoudelijk afval. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afvalapparatuur weg te gooien door het over te dragen aan een aangewezen inzamelpunt. Het niet naleven van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving inzake afvalverwijdering. Het gescheiden inzamelen en recyclen van uw afvalapparatuur op het moment van verwijdering helpt natuurlijke hulpbronnen te behouden en ervoor te zorgen dat het wordt gerecycled op een manier die de menselijke gezondheid en het milieu beschermt.
Neem voor meer informatie over waar u uw afval kunt afgeven voor recycling contact op met uw lokale afvalinzamelingsbedrijf. De fabrikanten en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks, hetzij via een openbaar systeem.

POLSKI

Szanowny Kliencie,
Dziękujemy za zakup tego urządzenia HENDI. Przed zainstalowaniem i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na opisane poniżej przepisy bezpieczeństwa.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia spowodowane nieprawidłową eksploatacją i niewłaściwym użytkowaniem.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!** Nie podejmować samodzielnych prób naprawy urządzenia. Nie zanurzać elektrycznych części urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymać urządzenia pod bieżącą wodą.
- **NIGDY NIE UŻYWAJ USZKODZONEGO URZĄDZENIA!** Należy regularnie sprawdzać połączenia elektryczne i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia należy odłączyć urządzenie od zasilania. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez dostawcę lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub obrażeń ciała.
- **OSTRZEŻENIE!** Podczas ustawiania urządzenia należy w razie potrzeby poprowadzić przewód zasilający bezpiecznie, aby uniknąć przypadkowego pociągnięcia, uszkodzenia, kontaktu z powierzchnią grzewczą lub zagrożenia potknięciem się.
- **OSTRZEŻENIE!** Dopóki wtyczka jest podłączona do gniazda, urządzenie jest podłączone do zasilania.
- **OSTRZEŻENIE!** ZAWSZE należy wyłączać urządzenie przed odłączeniem od źródła zasilania, czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu i częstotliwości podanej na etykiecie urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki/połączeń elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Urządzenie oraz wtyczkę/połączenia elektryczne należy przechowywać z dala od wody i innych płynów. Jeśli urządzenie przedostanie się do wody, należy natychmiast odłączyć je od źródła zasilania. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Niezastosowanie się do tych instrukcji będzie stanowić zagrożenie dla życia.
- Podłączyć zasilacz do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w razie nagłego wypadku można było natychmiast odłączyć urządzenie.
- Upewnić się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymać go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazdka. Zamiast tego zawsze wyciągać wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić urządzenia za przewód.
- Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Urządzenie powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel w kuchni restauracji, stołówki lub bar itp.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie nie powinno być w żadnym wypadku używane przez dzieci.
- Urządzenie i jego połączenia elektryczne należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie używać akcesoriów ani innych urządzeń innych niż dostarczone z urządzeniem lub zalecane przez producenta. W przeciwnym razie może dojść do zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika i uszkodzenia urządzenia. Należy używać wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów.
- Nie używać urządzenia za pomocą zewnętrznego zegara lub systemu zdalnego sterowania.
- Nie stawiać urządzenia na elementach grzejnych (benzynowych, elektrycznych, węglowych itp.).
- Nie zakrywać urządzenia podczas pracy.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Urządzenie należy zawsze obsługiwać na poziomej, stabilnej, czystej, odpornej na wysoką temperaturę i suchej powierzchni.
- Urządzenie nie nadaje się do instalacji w miejscu, w którym można użyć strumienia wody.
- Podczas użytkowania pozostawić co najmniej 20 cm miejsca wokół urządzenia w celu zapewnienia wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszystkie otwory wentylacyjne w urządzeniu powinny być wolne od przeszkód.

PL

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- **UWAGA! RYZYKO PALENIA! GORĄCE POWIERZCHNIE!** Temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka podczas użytkowania. Dotykać tylko panelu sterowania, uchwytów, przełączników, pokręteł sterowania czasomierzem lub pokręteł regulacji temperatury.
- Dostarczony jest zacisk wyrównawczy umożliwiający wiązanie krzyżowe z innym sprzętem.
- **OSTRZEŻENIE!** Tłuszcz i olej stają się bardzo gorące podczas pracy. Bądź tego świadomy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- **OSTRZEŻENIE!** Jeśli drzwi lub uszczelki drzwi są uszkodzone, nie wolno używać piekarnika, dopóki nie zostanie naprawiony przez konkurencyjną osobę.
- **OSTRZEŻENIE!** Niebezpieczne jest wykonywanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych przez osoby inne niż kompetentna osoba, które wiążą się z usunięciem jakiejkolwiek osłony chroniącej przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej.
- **OSTRZEŻENIE!** Płyny lub inne produkty spożywcze nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.
- **OSTRZEŻENIE!** Podgrzewanie mikrofalowe napojów może spowodować opóźnione wrzenie erupcyjne, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
- **OSTRZEŻENIE!** Zawartość butelek do karmienia i słoików z żywnością dla niemowląt musi być mieszana lub wstrząsana, a temperatura sprawdzana jest przed spożyciem, aby uniknąć oparzeń;
- **NIE** otwierać drzwi podczas pracy, ponieważ spowoduje to ekspozycję na mikrofale.
- Należy używać wyłącznie przyborów odpowiednich do użycia w mikrofalówce.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy zwracać uwagę na piekarnik ze względu na możliwość zapłonu.
- W przypadku zaobserwowania dymu należy wyłączyć lub odłączyć urządzenie od zasilania i zamknąć drzwi, aby zagłuszyć płomień.
- Jaja w skorupce i całe jajka na twardo nie powinny być podgrzewane w funkcji mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalowego.
- **OSTRZEŻENIE! NIE UŻYWAĆ FUNKCJI KUCHENKI MIKROFALOWEJ, JEŚLI DO KOMORY PIEKARNIKA NIE JEST WŁOŻONA ŻADNA POTRAWA.**

Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówek, szpitali i przedsiębiorstw handlowych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
- Używanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu jest uważane za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe użytkowanie urządzenia.

Instalacja uziemienia

Urządzenie jest sklasyfikowane jako urządzenie klasy I i musi być podłączone do uziemienia ochronnego. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając przewód ewakuacyjny dla prądu elektrycznego.
Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający z wtyczką uziemiającą lub połączenia elektryczne z przewodem uziemiającym. Połączenia muszą być prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Główne części produktu

(Rys. 1 na stronie 3)

1. Przełącznik WŁ./WYŁ.
2. Panel sterowania
3. Port USB
4. Wyloty powietrza
5. Drzwi
6. Uchwyt drzwi
7. Wgłębienie
8. Dolna płyta strumieniowa

Uwaga: Treść niniejszej instrukcji dotyczy wszystkich wymienionych pozycji, chyba że określono inaczej. Wygląd może się różnić od przedstawionych ilustracji.

Części zamienne lub akcesoria

(Rys. 2 na stronie 3)

9. Kamień do pizzy
10. Wkładki teflonowe
11. Łopata
12. Klips
13. Perforowany koszyk bazowy z powłoką teflonową
14. Grill
15. Powlekana teflonem taca dolna

Przygotowanie przed użyciem

- Usunąć wszystkie opakowania ochronne i opakowania.
- Sprawdzić, czy urządzenie jest w dobrym stanie i ze wszystkimi akcesoriami. W przypadku niekompletnej lub uszkodzonej dostawy należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą. W takim przypadku nie należy używać urządzenia.
- Przed użyciem należy wyczyścić akcesoria i urządzenie (patrz ==> Czyszczenie i konserwacja).
- Upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Umieścić urządzenie na poziomej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, która jest bezpieczna przed rozpryskami wody.
- Opakowanie należy zachować, jeśli urządzenie ma być przechowywane w przyszłości.
- Zachować instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.

UWAGA! Ze względu na pozostałości produkcyjne urządzenie może wydzielać lekki zapach podczas pierwszych kilku zastosowań. Jest to normalne i nie oznacza żadnej wady ani zagrożenia. Upewnić się, że urządzenie jest dobrze wentylowane.

Instrukcje obsługi

Rozruch podgrzewania wstępnego

1.) Nacisnąć przełącznik WŁ./WYŁ. .
2.) Temperaturę wstępnego nagrzewania można dostosować do wyboru: „149°C", „204°C", „260°C" lub nacisnąć „Inna TEMP" lub „Brak wstępnego nagrzewania", niestandardowa

temperatura wstępnego nagrzewania, zakres temperatur wynosi 93°C ~ 275°C.

3.) Jeśli chcesz anulować nagrzewanie wstępne, kliknij „ANULUJ", „Anuluj nagrzewanie wstępne", a następnie kliknij „TAK", aby potwierdzić. Nie nagrzewać wstępnie, wejść do automatycznego interfejsu receptury. W stanie wstępnego podgrzania nie można kliknąć przycisku „OK / START", aby rozpocząć gotowanie.

4.) Kliknij wartość temperatury, przejdź bezpośrednio do interfejsu podgrzewania wstępnego, wyświetl wartość procentową postępu podgrzewania wstępnego, podgrzej wstępnie, umieść w żywności, kliknij „OK / START", aby przejść do interfejsu automatycznego receptury.

Automatyczna operacja receptury
(Rys. 3 na stronie 4)

1.) Ponieważ domyślna lista receptur jest pusta, na tym interfejsie nie ma żadnych receptur. Użytkownicy mogą dodawać przepisy za pomocą napędu USB lub funkcji szefa kuchni. (Ogólni użytkownicy nie mogą samodzielnie otwierać pokrywy USB; musi to zrobić profesjonalny personel).

2.) W automatycznym interfejsie receptury możesz wybrać przepis spośród „Ulubione", „Ostatnie", „Kategoria" i „Temperatura".

3.) Kliknij ikonę serca na obrazie przepisu, aby dodać przepis do „Ulubionych".

4.) Kliknij „Kategoria", aby wyświetlić wszystkie przepisy według kategorii. Możesz wybrać żądane przepisy na podstawie różnych kategorii.

5.) Kliknij przycisk „Temperatura", aby wyświetlić wszystkie przepisy skategoryzowane według zakresu temperatur. Można wybrać żądane przepisy na podstawie różnych zakresów temperatur.

6.) Kliknij „Edytuj", wprowadź hasło, a następnie kliknij „OK / START", aby wejść do interfejsu edycji przepisu (hasło uniwersalne to „FLASHCHEF").

7.) W interfejsie edycji receptury zostaną wyświetlone dodane receptury i można kliknąć „-", aby usunąć recepturę. Kliknij „Dodaj więcej", aby dodać przepisy z fabrycznej biblioteki przepisów. Następnie kliknij „Edycja parametru", aby przejść do interfejsu edycji parametru receptury.

8.) Po wejściu do automatycznego interfejsu receptury kliknij żądaną recepturę. Jeśli temperatura w komorze nie osiągnęła wymaganej temperatury podgrzewania wstępnego, należy kliknąć przycisk „OK / START", aby rozpocząć nagrzewanie wstępne. Po zakończeniu podgrzewania umieść potrawę w środku i kliknij przycisk „OK / START", aby rozpocząć gotowanie.

Szef kuchni – personalizacja
(Rys. 4 na stronie 4)

1.) Kliknij „CHEF", wprowadź hasło, a następnie kliknij „OK / START", aby wprowadzić ustawienia personalizacji szefa kuchni (hasło uniwersalne to „FLASHCHEF", a domyślne hasło fabryczne to „flashtune").

2.) Kliknij „Wprowadź nazwę przepisu", a następnie wprowadź nazwę przepisu.

3.) Kliknij „+", a następnie wybierz żądany obraz przepisu.

4.) Kliknij temperaturę zaprogramowaną, a następnie ustaw żądaną temperaturę. Zakres temperatur wynosi 93°C ~ 275°C.

5.) Można skonfigurować do trzech etapów gotowania, przy czym każdy z nich umożliwia ustawienie czasu pieczenia , mocy mikrofal i prędkości wentylatora . Dodatkowo można kliknąć „Dodaj przypomnienie", aby ustawić przypomnienie po każdym etapie gotowania (przypomnienia o segmentach można dodawać tylko w przypadku przepisów z więcej niż dwoma krokami).

6.) Kliknij „ZAPISZ", a następnie wybierz kategorię lub utwórz nową kategorię, a przepis zostanie zapisany. Po zapisaniu przepisu można kliknąć przycisk „OK / START", aby rozpocząć gotowanie.

7.) Kliknij, aby wyczyścić ustawienia receptury.

Funkcja ustawień
(Rys. 5 na stronie 4)

Kliknij „USTAWIANIE", aby przejść do funkcji ustawień.

Ustawienia, które nie wymagają hasła

1.) °C / °F: Wybrać jednostkę temperatury.

2.) Przejść do trybu ECO: Przejść do trybu ECO.

3.) Ustawienie trybu ECO: Ustawić parametry czasu i mocy dla dwóch różnych etapów trybu ECO.

4.) Zapisy gotowania: Rejestruj i przeglądaj liczbę i ilość aktualnie gotowanych przepisów.

5.) Język: Wybieraj różne języki.

6.) Rejestry defektów: Zapisać i wyświetlić stan pracy, rejestry usterek, bieżący czas pracy i bieżący diagram stanu urządzenia. Możliwe jest również przywrócenie trybu fabrycznego (wszystkie dane niefabryczne zostaną utracone).
Uwaga: Normalne działanie jest sygnalizowane kolorem zielonym, a nieprawidłowe elementy są sygnalizowane kolorem czerwonym. (Rys. 6 na stronie 5)

7.) Głośność i jasność: Wybierz głośność i efekty dźwiękowe monitów oraz dostosuj jasność ekranu wyświetlacza.

8.) O nas: Sprawdzić wersję sterownika elektronicznego, numer modelu, wersję oprogramowania i dostępną pamięć urządzenia.

Ustawienia wymagające hasła

(Rys. 7 na stronie 5)

Kliknij „User Setting", wprowadź hasło, a następnie kliknij „OK / START", aby wprowadzić ustawienia użytkownika (hasło uniwersalne to „FLASHCHEF").

1.) Wstępne ogrzewanie: Ustawić temperaturę nagrzewania wstępnego rozruchu.

2.) USB: Prześlij lub pobierz przepisy i aktualizacje oprogramowania układowego po włożeniu pamięci USB. (Ogólni użytkownicy nie mogą samodzielnie otwierać pokrywy USB; musi to zrobić profesjonalny personel).

3.) Pasma TEMP: Ustaw zakresy temperatury dla receptury.

4.) Zmiana dzienna: Ustaw wstępnie ustawione wartości temperatury, aby były uruchamiane w trzech przedziałach czasowych każdego dnia tygodnia.

5.) Zarządzaj uprawnieniami: Możesz ustawić, czy hasło jest wymagane, aby uzyskać dostęp do edycji strony głównej receptury i funkcji dostosowywania szefa kuchni po każdym uruchomieniu.

6.) Zarządzanie PWD: Zmień bieżące hasło i klucz (domyślna odpowiedź dla hasła fabrycznego to 123456789).

7.) Zarządzaj recepturą: Zobacz czas dodawania lub czas ostatniej modyfikacji przepisu każdego użytkownika, a tak-

że możesz bezpośrednio usunąć odpowiedni przepis tutaj.
8.) Dane i czas: Zmień datę, format i godzinę.

Wyłącz i wyczyść
1.) Nacisnąć przycisk rozruchu, aby przejść do interfejsu wyłączania i czyszczenia.
2.) Jeśli temperatura w komorze przekracza 60°C, na ekranie pojawi się przypomnienie o chłodzeniu. (Rys. 8 na stronie 6)
3.) Jeśli temperatura w komorze jest niższa niż 60°C, na ekranie pojawi się strona czyszczenia. Następnie kliknij przycisk „OK/START", aby wyłączyć urządzenie. (Rys. 9 na stronie 6) (Uwaga: jeśli temperatura zostanie wstępnie podgrzana do 260°C, proces potrwa około 20 minut).
4.) Kliknij „ANULUJ" lub „Wstecz", „Anuluj wyłączenie", a następnie kliknij „OK / START" lub „TAK", aby anulować wyłączenie. (Rys. 10 na stronie 6)

PL

Wskazówki dotyczące obsługi

Przewodnik po akcesoriach HSO

Rys. 11 na stronie 7	Umieścić grill na środku komory piekarnika, nie dotykając ścianki komory piekarnika. Należy zapoznać się z przedstawionym kierunkiem. Grill jest niezbędnym dodatkiem do gotowania.
Rys. 12 na stronie 7	Zgodnie z przepisem na gotowanie, takim jak hamburgery, może użyć litej tacy z powłoką teflonową na dnie.
Rys. 13 na stronie 7	Zgodnie z przepisem na gotowanie, takim jak chleb, może użyć teflonowego powlekanego perforowanego kosza bazowego.
Rys. 14 na stronie 7	Zgodnie z przepisem, takim jak chleb, może używać teflonowych wkładek.
Rys. 15 na stronie 7	Zgodnie z przepisem może korzystać z teflonowego grilla do pieczenia, wkładki i kosza.
Rys. 16 na stronie 7	Zgodnie z potrzebami kulinarnymi, takimi jak pizza, dodaj kamień do pizzy, zaleca się wcześniejsze umieszczenie kamienia do pieczenia pizzy w komorze piekarnika podgrzewać przez 3 minuty.
Rys. 17 na stronie 7	Podczas czyszczenia wnęki należy użyć zacisku, aby wyjąć dolną płytę strumieniową i wyczyścić dolną część. Włóż dolną płytę strumieniową w kierunku pokazanym na rysunku .

Przewodnik po przyborach kuchennych

Poniżej znajduje się ogólny przewodnik, który pomoże Ci wybrać odpowiednie przybory kuchenne:

Przybory kuchenne	Tryb kuchenki mikrofalowej	Tryb konwekcji	Uwaga
Szkło żaroodporne	√	√	
Szkło odporne na ciepło	x	x	
Ceramika odporna na wysoką temperaturę	√	√	
Plastikowe naczynia nadające się do mikrofalówek	x	x	
Papier kuchenny	√	x	Krótki czas trwania tylko do ogrzewania. Uczestniczył w użytkowaniu.
Metalowa taca	x	√	W przypadku użycia w kuchence mikrofalowej dochodzi do wyładowań łukowych.
Metalowy stojak	x	√	
Folia aluminiowa i pojemniki	x	√	

√: Nadaje się do stosowania w odpowiednim trybie. Należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta i przy zdjętej pokrywie. Nie używać, jeśli powierzchnia jest pęknięta lub uszkodzona.
x: Nie nadaje się do stosowania w odpowiednim trybie.

Mogą istnieć pewne niemetalowe przybory kuchenne, które nie są bezpieczne w użyciu do kuchenek mikrofalowych. W razie wątpliwości można przetestować dany przybornik, wykonując poniższą procedurę.
Test przyborów:
1. Napełnij pojemnik przeznaczony do kuchenek mikrofalowych 1 szklanką zimnej wody (250 ml) wraz z danym przyborem kuchennym.
2. Gotować z maksymalną mocą przez 1 minutę.
3. Ostrożnie poczuj przybory kuchenne. Jeśli puste naczynie jest ciepłe, nie należy używać go do gotowania w kuchence mikrofalowej.

UWAGA: Nie należy przekraczać 1-minutowego czasu gotowania.

ZRESETUJ wyłącznik bezpieczeństwa (Hi-limiter lub wyłącznik termiczny)

Należy pamiętać, że przycisk RESET jest wyposażony w urządzenie
aby uniknąć przegrzania.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Nacisnąć przycisk RESET ogranicznika wysokiej temperatury (wycięcie termiczne) (Rys. 18 na stronie 7). Powinieneś usłyszeć dźwięk kliknięcia.
- Podłącz urządzenie do zasilania i możesz z niego ponownie korzystać.

Czyszczenie i konserwacja

- **UWAGA!** Przed przechowywaniem, czyszczeniem i konserwacją należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i ochłodzić.
- Do czyszczenia nie należy używać strumienia wody ani środka czyszczącego do pary i nie należy wpychać urządzenia pod wodę, ponieważ części będą mokre i może dojść do porażenia prądem.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w dobrym stanie czystości, może to negatywnie wpłynąć na jego żywotność i spowodować niebezpieczną sytuację.

- Pozostałości potraw należy regularnie czyścić i usuwać z urządzenia. Jeśli urządzenie nie zostanie odpowiednio wyczyszczone, jego żywotność zostanie ograniczona i może to spowodować wystąpienie niebezpiecznych warunków podczas użytkowania.

Czyszczenie

- Ochłodzoną powierzchnię zewnętrzną należy czyścić szmatką lub gąbką lekko zwilżoną roztworem łagodnego mydła.
- Ze względów higienicznych urządzenie należy czyścić przed i po użyciu.
- Unikać kontaktu wody z elementami elektrycznymi.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nigdy nie należy używać agresywnych środków czyszczących, gąbek ściernych ani środków czyszczących zawierających chlor. Do czyszczenia nie należy używać wełny stalowej, metalowych przyborów ani ostrych lub spiczastych przedmiotów. Nie używaj benzyny ani rozpuszczalników!
- Żadne części nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Nieutrzymanie piekarnika w czystości może doprowadzić do pogorszenia jakości powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i potencjalnie spowodować niebezpieczną sytuację.
- Oświetlenie wewnątrz piekarnika można wymienić. Powinno to jednak zostać wykonane przez autoryzowanego technika.

Konserwacja

- Aby zapobiec poważnym wypadkom, należy regularnie sprawdzać działanie urządzenia.
- Jeśli zauważysz, że urządzenie nie działa prawidłowo lub występuje problem, przestań z niego korzystać, wyłącz je i skontaktuj się z dostawcą.
- Wszelkie prace konserwacyjne, instalacyjne i naprawcze muszą być wykonywane przez wyspecjalizowanych i autoryzowanych techników lub zalecane przez producenta.

Transport i przechowywanie

- Przed rozpoczęciem przechowywania należy zawsze upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania i całkowicie schłodzone.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, czystym i suchym miejscu.
- Nie wolno umieszczać na urządzeniu ciężkich przedmiotów, ponieważ mogłoby to spowodować ich uszkodzenie.
- Nie należy przemieszczać urządzenia, gdy jest ono w trakcie pracy. Podczas przemieszczania należy odłączyć urządzenie od zasilania i przytrzymać je na dole.
- Podczas przenoszenia lub transportowania maszyny należy zachować szczególną ostrożność ze względu na jej dużą masę. Co najmniej 2 osoby lub korzystanie z wózka. Poruszaj maszyną powoli, ostrożnie i nigdy nie nachylaj się pod kątem większym niż 45°.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, należy sprawdzić poniższą tabelę pod kątem roztworu. Jeśli nadal nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą / usługodawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E01	Czujnik nie jest podłączony lub wystąpiła przerwa w obwodzie.	Skontaktuj się z dostawcą.
E02	Zwarcie czujnika temperatury w SRB.	
E03	Nieprawidłowe napięcie sieciowe. Usterka SRB.	
E17	Usterka grzałki piekarnika.	Zresetować wyłącznik termiczny.
F11	Temperatura wnęki jest zbyt wysoka.	Skontaktuj się z dostawcą.
CB	Ekran TFT/kabel połączeniowy SRB odłączony lub uszkodzony.Usterka ekranu TFT lub SRB.	
U02	Przewód połączeniowy SRB i sterownika silnika jest odłączony lub uszkodzony. Usterka SRB lub sterownika silnika.	
U21	Zbyt wysokie natężenie prądu silnika. Silnik zablokowany.	
U22	Nieprawidłowe napięcie sieciowe. Usterka sterownika silnika.	
U23	Nieprawidłowe napięcie sieciowe. Kierowca silnika.	
U25	Przegrzanie otoczenia >85°C.	
U26	Silnik jest odłączony lub uszkodzony.	
D11	Usterka SRB.	
E-1	Uszkodzony falownik mikrofalowy.	
E-5	Usterka podzespołów w obwodzie kuchenki mikrofalowej.	
E-6	Zwarty magnetron.	
E-8	Falownik mikrofalowy działa powyżej temperatury.	

Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konser-

wowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).
Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

FR

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!
Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami
Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!
Grożą Ci za to kary grzywny!
Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. 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 ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.
Zużyte urządzenia elektryczne i elektronicznie mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.
Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.
Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

FRANÇAIS

Cher client,
Merci d'avoir acheté cet appareil HENDI. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux réglementations de sécurité décrites ci-dessous, avant d'installer et d'utiliser cet appareil pour la première fois.

Consignes de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu pour lequel il a été conçu, comme décrit dans ce manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation incorrecte.
- **DANGER ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- **NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL ENDOMMAGÉ!** Vérifiez régulièrement que les connexions électriques et le cordon ne sont pas endommagés. Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Toute réparation ne doit être effectuée que par un fournisseur ou une personne qualifiée pour éviter tout danger ou blessure.
- **AVERTISSEMENT!** Lors du positionnement de l'appareil, acheminez le câble d'alimentation en toute sécurité si nécessaire pour éviter toute traction involontaire, tout dommage, tout contact avec la surface chauffante ou tout risque de trébuchement.
- **AVERTISSEMENT!** Tant que la prise est branchée, l'appareil est branché sur l'alimentation.
- **AVERTISSEMENT!** TOUJOURS éteindre l'appareil avant de le débrancher de l'alimentation électrique, du nettoyage, de l'entretien ou du stockage.
- Raccordez l'appareil à une prise électrique uniquement avec la tension et la fréquence mentionnées sur l'étiquette de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise/les connexions électriques avec des mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil et les prises/raccordements électriques à l'écart de l'eau et d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement les connexions de l'alimentation électrique. N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien certifié. Le non-respect de ces instructions entraînera des risques mettant en jeu le pronostic vital.
- Branchez l'alimentation sur une prise électrique facilement accessible afin de pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et tenez-le à l'écart du feu. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours sur la prise à la place.
- Ne portez jamais l'appareil par son cordon.
- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié dans la cuisine du restaurant, dans les cantines ou au bar, etc.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant

des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et ses connexions électriques hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou d'autres dispositifs que ceux fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant. Le non-respect de cette consigne peut présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Ne placez pas l'appareil sur un objet chauffant (essence, électrique, cuisinière à charbon, etc.).
- Ne couvrez pas l'appareil en fonctionnement.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes nues, de matériaux explosifs ou inflammables. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- L'appareil ne convient pas à une installation dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.
- Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil pour la ventilation pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT!** Veillez à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.

Instructions de sécurité spéciales

- **ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES ! SURFACES CHAUDES !** La température des surfaces accessibles peut être très élevée pendant l'utilisation. Touchez uniquement le panneau de commande, les poignées, les commutateurs, les boutons de commande du minuteur ou les boutons de commande de la température.
- Une borne de liaison équipotentielle est fournie pour permettre la liaison croisée avec d'autres équipements.
- **AVERTISSEMENT !** Les graisses et l'huile deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Méfiez-vous de cela.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT !** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.
- **AVERTISSEMENT !** Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation qui, à son tour, implique le retrait de tout couvercle qui protège contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT !** Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients scellés car ils sont susceptibles d'exploser.
- **AVERTISSEMENT !** Le chauffage par micro-ondes des boissons peut entraîner un retard d'ébullition. Il faut donc faire attention lors de la manipulation du récipient.
- **AVERTISSEMENT !** Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou secoué et la température vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures ;
- **NE PAS** ouvrir la porte pendant le fonctionnement, cela risquerait de provoquer une exposition au micro-ondes.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à une utilisation dans des micro-ondes.
- Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison du risque d'inflammation.
- En cas de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés en mode micro-ondes, car ils peuvent exploser même après la fin du chauffage au micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT ! N'UTILISEZ PAS LA FONCTION MICRO-ONDES SI AUCUN ALIMENT N'EST PLACÉ DANS LA CHAMBRE DU FOUR.**

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et dans des entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production de masse continue d'aliments.
- L'utilisation de l'appareil à toute autre fin sera considérée comme une mauvaise utilisation de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Installation de mise à la terre

Cet appareil est classé en classe de protection I et doit être raccordé à une terre de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'évacuation pour le courant électrique.
Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec fiche de mise à la terre ou de connexions électriques avec fil de mise à la terre. Les connexions doivent être correctement installées et mises à la terre.

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 3)

1. Interrupteur MARCHE/ARRÊT
2. Panneau de commande
3. Port USB
4. Sorties d'air
5. Porte
6. Poignée de porte
7. Cavité
8. Plaque de projection inférieure

Remarque : Le contenu de ce manuel s'applique à tous les éléments répertoriés, sauf indication contraire. L'apparence peut varier des illustrations affichées.

Pièces de rechange ou accessoires

(Fig. 2 à la page 3)

9. Pierre de pizza
10. Revêtements Teflon
11. Pelle
12. Clip
13. Panier de base perforé revêtu de Teflon
14. Gril
15. Plateau à fond plein revêtu de Teflon

Préparation avant utilisation

- Retirez tous les emballages et emballages de protection.
- Vérifiez que l'appareil est en bon état et avec tous les accessoires. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter immédiatement le fournisseur. Dans ce cas, n'utilisez pas l'appareil.
- Nettoyez les accessoires et l'appareil avant utilisation (voir ==> Nettoyage et entretien).
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et résistante à la chaleur, sans risque d'éclaboussures d'eau.
- Conservez l'emballage si vous avez l'intention de stocker votre appareil à l'avenir.
- Conservez le manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

FR

REMARQUE ! En raison des résidus de fabrication, l'appareil peut émettre une légère odeur lors des premières utilisations. Ceci est normal et n'indique aucun défaut ou danger. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé.

Mode d'emploi

Préchauffage au démarrage

1.) Appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.
2.) La température de préchauffage peut être personnalisée pour choisir « 149 °C », « 204 °C », « 260 °C » ou appuyez sur « Autre TEMP » ou « Pas de préchauffage », la température de préchauffage personnalisée, la plage de température est comprise entre 93 °C et 275 °C.
3.) Si vous souhaitez annuler le préchauffage, cliquez sur « ANNULER », « Annuler le préchauffage » s'affichera, puis cliquez sur « OUI » pour confirmer. Ne pas préchauffer, entrer dans l'interface de recette automatique. En mode préchauffé, la température non atteinte ne peut pas cliquer sur « OK / START » pour démarrer la cuisson.
4.) Cliquez sur la valeur de température, passez directement à l'interface de préchauffage, affichez le pourcentage de progression du préchauffage, préchauffage terminé, veuillez mettre dans l'aliment, cliquez sur « OK/DÉMARRER » pour accéder à l'interface de recette automatique.

Fonctionnement automatique de la recette (Fig. 3 à la page 4)

1.) Étant donné que la liste de recettes par défaut est vide, aucune recette n'est affichée sur cette interface. Les utilisateurs peuvent ajouter des recettes via une clé USB ou la fonction Chef. (Les utilisateurs généraux ne sont pas autorisés à ouvrir le cache USB par eux-mêmes ; cela doit être fait par du personnel professionnel.)
2.) Dans l'interface de recette automatique, vous pouvez choisir la recette parmi « Favori », « Récents », « Catégorie » et « Température ».
3.) Cliquez sur l'icône en forme de cœur sur l'image de la recette pour ajouter la recette à votre « favori ».
4.) Cliquez sur « Catégorie » pour afficher toutes les recettes par catégorie. Vous pouvez choisir les recettes souhaitées en fonction de différentes catégories.
5.) Cliquez sur « Température » pour afficher toutes les recettes classées par plage de température. Vous pouvez choisir les recettes souhaitées en fonction des différentes plages de température.
6.) Cliquez sur « Modifier », saisissez le mot de passe, puis cliquez sur « OK/DÉMARRER » pour accéder à l'interface d'édition de la recette (le mot de passe universel est « FLASHCHEF »).
7.) Dans l'interface de modification de la recette, les recettes ajoutées s'affichent et vous pouvez cliquer sur « - » pour supprimer une recette. Cliquez sur « Ajouter plus » pour ajouter des recettes à partir de la bibliothèque de recettes d'usine. Et cliquez sur « Modifier les paramètres » pour accéder à l'interface de modification des paramètres de recette.
8.) Après avoir accédé à l'interface de recette automatique, cliquez sur la recette souhaitée. Si la température de la cavité n'a pas atteint la température de préchauffage requise, cliquez sur « OK / START » pour démarrer le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments à l'intérieur et cliquez sur « OK/DÉMARRER » pour commencer la cuisson.

Personnalisation du chef (Fig. 4 à la page 4)

1.) Cliquez sur « CHÈF », saisissez le mot de passe, puis cliquez sur « OK/DÉMARRER » pour entrer les paramètres de personnalisation du chef (le mot de passe universel est « FLASHCHEF » et le mot de passe par défaut est « flashtune »).
2.) Cliquez sur « Saisir le nom de la recette », puis saisissez le nom de la recette.
3.) Cliquez sur « + », puis sélectionnez l'image de recette souhaitée.
4.) Cliquez sur la température prédéfinie, puis vous pouvez régler la température souhaitée. La plage de température est comprise entre 93 °C et 275 °C.
5.) Vous pouvez régler jusqu'à trois étapes de cuisson, chaque étape vous permettant de régler le temps de cuisson, la puissance du micro-ondes et la vitesse du ventilateur. De plus, vous pouvez cliquer sur « Ajouter un rappel » pour définir un rappel après chaque étape de cuisson (les rappels de segment ne peuvent être ajoutés que pour les recettes comportant plus de deux étapes).
6.) Cliquez sur « ENREGISTRER », puis sélectionnez une catégorie ou créez une nouvelle catégorie, et la recette sera enregistrée. Après avoir enregistré la recette, vous pouvez cliquer sur « OK/DÉMARRER » pour commencer la cuisson.
7.) Cliquez sur pour effacer les paramètres de la recette.

Fonction Paramètres
(Fig. 5 à la page 4)
Cliquez sur « RÉGLAGE » pour accéder à la fonction des paramètres.

Paramètres ne nécessitant pas de mot de passe
1.) °C / °F : Choisissez l'unité de température.
2.) Entrer en mode ECO : Passez en mode ECO.
3.) Réglage du mode ECO : Définissez les paramètres de durée et de puissance pour les deux différentes étapes du mode ECO.
4.) Dossiers de cuisson : Enregistrez et affichez le nombre de fois et la quantité de recettes cuites en cours.
5.) Langue : Choisissez différentes langues.
6.) Enregistrements des défauts : Enregistrez et affichez l'état de fonctionnement, les enregistrements de défauts, la durée de fonctionnement actuelle et le diagramme d'état actuel de l'appareil. Il est également possible de revenir au mode usine (toutes les données non usine seront perdues). Remarque : Le fonctionnement normal est indiqué par le vert, tandis que les composants anormaux sont indiqués par le rouge. (Fig. 6 à la page 5)
7.) Volume et luminosité : Choisissez le volume et les effets sonores des invites et réglez la luminosité de l'écran d'affichage.
8.) À propos de nous : Vérifiez la version du contrôleur électronique, le numéro de modèle, la version du logiciel et la mémoire disponible du dispositif.

Paramètres nécessitant un mot de passe
(Fig. 7 à la page 5)
Cliquez sur « Paramètres utilisateur », saisissez le mot de passe, puis cliquez sur « OK/DÉMARRER » pour entrer les paramètres utilisateur (le mot de passe universel est « FLASHCHEF »).
1.) Préchauffage : Réglez la température de préchauffage au démarrage.
2.) USB : Téléchargez ou chargez des recettes et des mises à jour du micrologiciel après avoir inséré l'USB. (Les utilisateurs généraux ne sont pas autorisés à ouvrir le cache USB par eux-mêmes ; cela doit être fait par du personnel professionnel.)
3.) Bandes TEMP : Définissez les bandes de température pour la recette.
4.) Quart de jour : Réglez vos valeurs de température prédéfinies pour qu'elles s'exécutent pendant trois plages horaires chaque jour de la semaine.
5.) Gérer l'autorisation : Vous pouvez définir si un mot de passe est nécessaire pour accéder à la fonction d'édition de la page d'accueil de la recette et de personnalisation du chef après chaque démarrage.
6.) Gérer PWD : Modifiez le mot de passe et la clé actuels (la réponse par défaut pour le mot de passe d'usine est 123456789).
7.) Gérer la recette : Affichez l'heure d'ajout ou l'heure de modification la plus récente de la recette de chaque utilisateur, et vous pouvez également supprimer directement la recette correspondante ici.
8.) Données et heure : Modifiez la date, le format de date et l'heure.

Arrêt et nettoyage
1.) Appuyez sur le bouton de démarrage pour accéder à l'interface d'arrêt et de nettoyage.
2.) Si la température de la cavité est supérieure à 60 °C, l'écran affiche un rappel de refroidissement. (Fig. 8 à la page 6)
3.) Si la température de la cavité est inférieure à 60 °C, l'écran affiche la page de nettoyage. Puis cliquez sur « OK/DÉMARRER » pour éteindre le dispositif. (Fig. 9 à la page 6) (Remarque : si la température est préchauffée à 260 °C, le processus prendra environ 20 minutes.)
4.) Cliquez sur « ANNULER » ou « Retour », « Annuler l'arrêt », puis cliquez sur « OK/DÉMARRER » ou « OUI » pour annuler l'arrêt. (Fig. 10 à la page 6)

Conseils d'utilisation

Guide des accessoires HSO

Fig. 11, page 7	Placez le grill au centre de la cavité du four, essayez de ne pas toucher la paroi de la cavité. Veuillez vous reporter à la direction indiquée. Le gril est un accessoire essentiel pour cuisiner.
Fig. 12, page 7	Selon la recette de cuisson, comme les hamburgers, il peut utiliser le plateau à fond plein recouvert de Teflon.
Fig. 13 à la page 7	Selon la recette de cuisson, comme le pain, il peut utiliser le panier perforé en Teflon.
Fig. 14, page 7	Selon la recette, comme le pain, il pourrait utiliser les Teflon Liners.
Fig. 15, page 7	Selon la recette, il peut utiliser le grill, le four et le panier Teflon.
Fig. 16, page 7	En fonction des besoins de cuisson, comme la pizza, ajoutez la pierre à pizza, elle est il est recommandé de placer la pierre à pizza à l'avance dans la cavité du four et préchauffer pendant 3 minutes.
Fig. 17 à la page 7	Lors du nettoyage de la cavité, utilisez le clip pour retirer la plaque de projection inférieure et nettoyer le fond. Veuillez insérer la plaque de projection inférieure dans le sens indiqué à la.

FR

Guide des ustensiles de cuisine

Voici un guide général pour vous aider à sélectionner les ustensiles appropriés :

Ustensile de cuisine	Mode micro-ondes	Mode Convection	Remarque
Verre résistant à la chaleur	√	√	
Verre non résistant à la chaleur	x	x	
Céramique résistante à la chaleur	√	√	
Plats en plastique résistants aux micro-ondes	x	x	
Papier de cuisine	√	x	Courte durée pour le réchauffement uniquement. Utilisation assistée.
Plateau métallique	x	√	Des arcs électriques se produisent en cas d'utilisation au micro-ondes.
Rack métallique	x	√	
Feuille d'aluminium et récipients	x	√	

√: Convient pour une utilisation dans le mode correspondant. Veuillez suivre les instructions du fabricant et retirer le couvercle. Ne pas utiliser si la surface est fissurée ou endommagée.

x: Ne convient pas à une utilisation dans le mode correspondant.

Il peut y avoir certains ustensiles non métalliques qui ne sont pas sûrs pour le micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test de l'ustensile :

1. Remplissez un récipient adapté au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) avec l'ustensile en question.
2. Cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Ressentez soigneusement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.

REMARQUE : Ne pas dépasser 1 minute de cuisson.

RÉINITIALISER la coupure de sécurité (limiteur Hi ou coupure thermique)

Veuillez noter qu'un bouton RÉINITIALISER est équipé de l'appareil

pour éviter la surchauffe.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Appuyez sur le bouton RESET du limiteur Hi (coupure thermique)(Fig. 18 à la page 7) . Vous devriez entendre un clic.
- Connectez-le à l'alimentation et vous pourrez le réutiliser.

Nettoyage et entretien

- **ATTENTION !** Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation et refroidissez-le avant de le ranger, de le nettoyer et de l'entretenir.
- N'utilisez pas de jet d'eau ou de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage et ne poussez pas l'appareil sous l'eau, car les pièces risquent d'être mouillées et un choc électrique pourrait en résulter.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela peut nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.
- Les résidus alimentaires doivent être régulièrement nettoyés et retirés de l'appareil. Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement, il réduira sa durée de vie et peut entraîner une situation dangereuse pendant l'utilisation.

Nettoyage

- Nettoyez la surface extérieure refroidie avec un chiffon ou une éponge légèrement humidifié avec une solution savonneuse douce.
- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé avant et après utilisation.
- Éviter tout contact avec l'eau des composants électriques.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez jamais d'agents nettoyants agressifs, d'éponges abrasives ou d'agents nettoyants contenant du chlore. N'utilisez pas de laine d'acier, d'ustensiles métalliques ou d'objets pointus ou pointus pour le nettoyage. N'utilisez pas d'essence ou de solvants !
- Aucune pièce n'est lavable au lave-vaisselle.
- Le fait de ne pas maintenir le four dans un état propre peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.
- La lumière à l'intérieur du four est remplaçable. Mais cela doit être fait par un technicien autorisé.

Maintenance

- Vérifiez régulièrement le fonctionnement de l'appareil pour éviter les accidents graves.
- Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il y a un problème, arrêtez de l'utiliser, éteignez-le et contactez le fournisseur.
- Tous les travaux d'entretien, d'installation et de réparation doivent être effectués par des techniciens spécialisés et autorisés, ou recommandés par le fabricant.

Transport et stockage

- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous toujours qu'il a été débranché de l'alimentation et complètement refroidi.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, propre et sec.
- Ne placez jamais d'objets lourds sur l'appareil, car cela pourrait l'endommager.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le déplacez et maintenez-le en bas.
- Il convient de faire particulièrement attention lors du déplacement ou du transport de la machine en raison de son poids lourd. Avec au moins 2 personnes ou en utilisant un chariot. Déplacez la machine lentement, avec précaution et ne l'inclinez jamais à plus de 45°.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, consultez le tableau ci-dessous pour connaître la solution. Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème, veuillez contacter le fournisseur/prestataire de services.

Problème	Cause possible	Solution possible
E01	Le capteur n'est pas connecté ou le circuit ouvert est cassé.	Contacter le fournisseur.
E02	Capteur de température en court-circuit sur le SRB.	
E03	Tension secteur incorrecte. SRB défectueux.	
E17	Défaillance de l'élément chauffant du four.	Réinitialisez le disjoncteur thermique.
F11	La température de la cavité est trop élevée.	Contacter le fournisseur.
CB	Câble de connexion TFT/SRB débranché ou endommagé.Écran TFT ou SRB défectueux.	
U02	Le câble de connexion du SRB et du moteur est débranché ou endommagé. Driver de moteur ou SRB défectueux.	
U21	Surintensité du moteur. Moteur bloqué.	
U22	Tension secteur incorrecte. Pilote de moteur défectueux.	
U23	Tension secteur incorrecte. Pilote du moteur.	
U25	Surchauffe ambiante > 85 °C.	
U26	Le moteur est débranché ou endommagé.	
D11	SRB défectueux.	
E-1	Onduleur micro-ondes défectueux.	
E-5	Défaillance des composants du circuit micro-ondes.	
E-6	Magnétron court-circuité.	
E-8	L'onduleur à micro-ondes fonctionne au-dessus de la température.	

Garantie

Tout défaut affectant le fonctionnement de l'appareil qui devient apparent dans l'année suivant l'achat sera réparé ou remplacé gratuitement à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions et qu'il n'ait pas été utilisé de manière abusive ou incorrecte de quelque manière que ce soit. Vos droits statutaires ne sont pas affectés. Si l'appareil est revendiqué sous garantie, indiquez où et quand il a été acheté et incluez une preuve d'achat (par ex., reçu).
Conformément à notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

IT

Mise au rebut et environnement

Lors de la mise hors service de l'appareil, le produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers. Au lieu de cela, il est de votre responsabilité de jeter vos déchets en les remettant à un point de collecte désigné. Le non-respect de cette règle peut être sanctionné conformément aux réglementations applicables en matière d'élimination des déchets. La collecte et le recyclage séparés de vos déchets au moment de leur élimination contribueront à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'ils sont recyclés d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement.
Pour plus d'informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos déchets pour recyclage, veuillez contacter votre entreprise locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs ne sont pas responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination écologique, que ce soit directement ou par le biais d'un système public.

ITALIANO

Gentile cliente,
Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico HENDI. Prima di installare e utilizzare questo apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il presente manuale d'uso, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza descritte di seguito.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare l'apparecchiatura solo per lo scopo per cui è stata progettata, come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento errato e da un uso improprio.
- **PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!** Non tentare di riparare l'apparecchiatura da soli. Non immergere le parti elettriche dell'apparecchiatura in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'apparecchiatura sotto l'acqua corrente.
- **NON UTILIZZARE MAI UN APPARECCHIO DANNEGGIATO!** Controllare regolarmente che i collegamenti elettrici e il cavo non presentino danni. Se danneggiato, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione. Eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da un fornitore o da una persona qualificata per evitare pericoli o lesioni.
- **AVVERTENZA!** Quando si posiziona l'apparecchiatura, instradare il cavo di alimentazione in modo sicuro, se necessario,

per evitare di tirare involontariamente, danneggiarsi, venire a contatto con la superficie di riscaldamento o causare un pericolo di inciampo.
- **AVVERTENZA!** Finché la spina è nella presa, l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione.
- **AVVERTENZA!** Spegnere SEMPRE l'apparecchiatura prima di scollegarla dall'alimentazione, dalla pulizia, dalla manutenzione o dalla conservazione.
- Collegare l'apparecchiatura solo a una presa elettrica con la tensione e la frequenza indicate sull'etichetta dell'apparecchiatura.
- Non toccare la spina/i collegamenti elettrici con le mani bagnate o umide.
- Tenere l'apparecchiatura e la spina/le connessioni elettriche lontane dall'acqua e da altri liquidi. Se l'apparecchiatura cade in acqua, rimuovere immediatamente i collegamenti dell'alimentazione. Non utilizzare l'apparecchiatura finché non è stata controllata da un tecnico certificato. La mancata osservanza di queste istruzioni causerà rischi potenzialmente letali.
- Collegare l'alimentatore a una presa elettrica facilmente accessibile in modo da poter scollegare immediatamente l'apparecchiatura in caso di emergenza.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti affilati o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, tirare sempre la spina.
- Non trasportare mai l'apparecchiatura per il cavo.
- Non tentare mai di aprire autonomamente l'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante l'uso.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato in cucina del ristorante, mense o personale del bar, ecc.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone che non hanno esperienza e conoscenza.
- Questo apparecchio non deve mai essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchiatura e i relativi collegamenti elettrici fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai accessori o altri dispositivi diversi da quelli forniti con l'apparecchiatura o raccomandati dal produttore. La mancata osservanza di questa indicazione potrebbe rappresentare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchiatura. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Non utilizzare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
- Non posizionare l'apparecchiatura su un oggetto riscaldante (benzina, elettrica, cucina a carbone, ecc.).
- Non coprire l'apparecchiatura in funzione.
- Non posizionare oggetti sopra l'apparecchiatura.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, materiali esplosivi o infiammabili. Utilizzare sempre l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.
- Lasciare uno spazio di almeno 20 cm intorno all'apparecchiatura per la ventilazione durante l'uso.
- **AVVERTENZA!** Mantenere tutte le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura libere da ostruzioni.

Istruzioni di sicurezza speciali

- **ATTENZIONE! RISCHIO DI ESPLOSIONE! SUPERFICI CALDE!** La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata durante l'uso. Toccare solo il pannello di controllo, le maniglie, gli interruttori, le manopole di controllo del timer o le manopole di controllo della temperatura.
- Viene fornito un terminale di collegamento equipotenziale per consentire il collegamento incrociato con altre apparecchiature.
- **AVVERTENZA!** Grassi e olio diventano molto caldi durante il funzionamento. Essere consapevoli di questo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone qualificate allo stesso modo per evitare un pericolo.
- **AVVERTENZA!** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere azionato fino a quando non è stato riparato da una persona che ha effettuato la riparazione.
- **AVVERTENZA!** È pericoloso per chiunque non sia una persona qualificata eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che comporti la rimozione di qualsiasi copertura che protegga dall'esposizione all'energia delle microonde.
- **AVVERTENZA!** I liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché possono esplodere.
- **AVVERTENZA!** Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- **AVVERTENZA!** Il contenuto dei biberon e dei vasetti per alimenti per l'infanzia deve essere agitato o scosso e la temperatura controllata deve essere prima del consumo, al fine di evitare ustioni;
- **NON** aprire lo sportello durante il funzionamento, in quanto ciò causerà l'esposizione al microonde.
- Utilizzare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscalda il cibo in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno a causa della possibilità di accensione.
- Se si osserva fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere chiusa la porta per soffocare eventuali fiamme.
- Le uova nel loro guscio e le uova intere sode non dovrebbero essere riscaldate in funzione a microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
- **AVVERTENZA! NON UTILIZZARE LA FUNZIONE MICROONDE SE NON VIENE INSERITO CIBO NELLA CAMERA DEL FORNO.**

Uso previsto

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua di massa di cibo.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura per qualsiasi altro scopo deve essere considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile per l'uso improprio del dispositivo.

Installazione di messa a terra

Questo apparecchio è classificato come classe di protezione I e deve essere collegato a una messa a terra di protezione. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica.
Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione con spina di messa a terra o di collegamenti elettrici con filo di messa a terra. I collegamenti devono essere installati correttamente e messi a terra.

Parti principali del prodotto

(Fig. 1 a pagina 3)

1. Interruttore ON/OFF
2. Pannello di controllo
3. Porta USB
4. Uscite dell'aria
5. Porta
6. Maniglia della porta
7. Cavità
8. Piastra a getto inferiore

Nota: Il contenuto di questo manuale si applica a tutti gli articoli elencati, salvo diversamente specificato. L'aspetto può variare rispetto alle illustrazioni mostrate.

Parti di ricambio o accessori

(Fig. 2 a pagina 3)

9. Pietra di pizza
10. Inserti in teflon
11. Pala
12. Clip
13. Cestino con base perforata rivestito in teflon
14. Griglia
15. Vassoio inferiore solido rivestito in teflon

Preparazione prima dell'uso

- Rimuovere tutte le confezioni e gli involucri protettivi.
- Controllare che il dispositivo sia in buone condizioni e con tutti gli accessori. In caso di consegna incompleta o danneggiata, contattare immediatamente il fornitore. In questo caso, non utilizzare il dispositivo.
- Pulire gli accessori e l'apparecchiatura prima dell'uso (vedere ==> Pulizia e manutenzione).
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia completamente asciutta.
- Collocare l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile e resistente al calore, sicura contro gli schizzi d'acqua.
- Conservare la confezione se si intende conservare l'apparecchiatura in futuro.
- Conservare il manuale dell'utente per riferimento futuro.

NOTA! A causa dei residui di fabbricazione, l'apparecchiatura può emettere un leggero odore durante i primi utilizzi. Questo è normale e non indica alcun difetto o pericolo. Assicurarsi che l'apparecchiatura sia ben ventilata.

Istruzioni per l'uso

Avvio preriscaldamento

1.) Premere l'interruttore ON/OFF .
2.) La temperatura di preriscaldamento può essere personalizzata in base alla scelta tra "149°C", "204°C", "260°C" o premere "Another TEMP" o "No Preheat", temperatura di preriscaldamento personalizzata, intervallo di temperatura compreso tra 93°C e 275°C.
3.) Se si desidera annullare il preriscaldamento, fare clic su "ANNULLA", "Annulla il preriscaldamento" verrà visualizzato e quindi fare clic su "SÌ" per confermare. Non preriscaldare, accedere all'interfaccia ricetta automatica. Nello stato di preriscaldamento, la temperatura non raggiunta non può fare clic su "OK / START" per iniziare la cottura.
4.) Fare clic sul valore della temperatura, passare direttamente all'interfaccia di preriscaldamento, visualizzare la percentuale di avanzamento del preriscaldamento, preriscaldare completo, inserire il cibo, fare clic su "OK / START" per accedere all'interfaccia della ricetta automatica.

Funzionamento automatico della ricetta

(Fig. 3 a pagina 4)

1.) Poiché l'elenco predefinito delle ricette è vuoto, non vengono visualizzate ricette in questa interfaccia. Gli utenti possono aggiungere ricette tramite un'unità USB o la funzione chef. (Gli utenti generici non sono autorizzati ad aprire la copertura USB da soli; deve essere fatto da personale professionale.)
2.) Nell'interfaccia automatica della ricetta, è possibile scegliere la ricetta da "Preferito", "Recenti", "Categoria" e "Temperatura".
3.) Fai clic sull'icona a forma di cuore sull'immagine della ricetta per aggiungere la ricetta al tuo "Preferito".
4.) Fare clic su "Categoria" per visualizzare tutte le ricette per categoria. È possibile scegliere le ricette desiderate in base a diverse categorie.
5.) Fare clic su "Temperatura" per visualizzare tutte le ricette categorizzate per intervallo di temperatura. È possibile scegliere le ricette desiderate in base a diversi intervalli di temperatura.
6.) Fare clic su "Modifica", inserire la password, quindi fare clic su "OK / START" per accedere all'interfaccia di modifica della ricetta (la password universale è "FLASHCHEF").
7.) Nell'interfaccia di modifica delle ricette, verranno visualizzate le ricette aggiunte e sarà possibile fare clic su "-" per eliminare una ricetta. Fare clic su "Aggiungi altro" per aggiungere ricette dalla libreria di ricette di fabbrica. Fare clic su "Parameter Edit" per accedere all'interfaccia di modifica dei parametri della ricetta.
8.) Dopo aver inserito l'interfaccia della ricetta automatica, fare clic sulla ricetta desiderata. Se la temperatura della cavità non ha raggiunto la temperatura di preriscaldamento richiesta, fare clic su "OK / START" per avviare il preriscaldamento. Una volta completato il preriscaldamento, mettere il cibo all'interno e fare clic su "OK / START" per iniziare la cottura.

Personalizzazione Chef

(Fig. 4 a pagina 4)

1.) Fare clic su "CHEF", inserire la password, quindi fare clic su "OK / START" per inserire le impostazioni di personalizzazione dello chef (la password universale è "FLASHCHEF" e la password predefinita di fabbrica è "flashtune").
2.) Fare clic su "Inserisci il nome della ricetta", quindi inserire il nome della ricetta.
3.) Fare clic su "+", quindi selezionare l'immagine della ricetta desiderata.

4.) Fare clic sulla temperatura preimpostata, quindi è possibile impostare la temperatura desiderata. L'intervallo di temperatura è 93 °C ~ 275 °C.
5.) È possibile impostare fino a tre fasi di cottura, ciascuna delle quali consente di impostare il tempo di cottura , la potenza del microonde e la velocità della ventola. Inoltre, è possibile fare clic su "Aggiungi un promemoria" per impostare un promemoria dopo ogni fase di cottura (i promemoria del segmento possono essere aggiunti solo per le ricette con più di due passaggi).
6.) Fare clic su "SALVA", quindi selezionare una categoria o creare una nuova categoria e la ricetta verrà salvata. Dopo aver salvato la ricetta, è possibile fare clic su "OK / START" per iniziare la cottura.
7.) Fare clic per cancellare le impostazioni della ricetta.

IT

Funzione Impostazioni
(Fig. 5 a pagina 4)
Fare clic su "IMPOSTAZIONE" per accedere alla funzione delle impostazioni.

Impostazioni che non richiedono una password
1.) °C / °F: Scegliere l'unità di temperatura.
2.) Accedere alla modalità ECO: Accedere alla modalità ECO.
3.) Impostazione modalità ECO: Impostare i parametri di tempo e potenza per le due diverse fasi della modalità ECO.
4.) Record di cottura: Registrare e visualizzare il numero di volte e la quantità di ricette cotte correnti.
5.) Lingua: Scegliere lingue diverse.
6.) Registri dei difetti: Registrare e visualizzare lo stato operativo, i registri dei guasti, il tempo di funzionamento corrente e il diagramma di stato del dispositivo corrente. È anche possibile ripristinare la modalità di fabbrica (tutti i dati non di fabbrica andranno persi).
Nota: Il normale funzionamento è indicato dal verde, mentre i componenti anomali sono indicati dal rosso. (Fig.6 a pagina 5)
7.) Volume e luminosità: Scegliere il volume e gli effetti sonori dei prompt e regolare la luminosità dello schermo del display.
8.) Informazioni su di noi: Controllare la versione del controller elettronico, il numero di modello, la versione del software e la memoria disponibile del dispositivo.

Impostazioni che richiedono una password
(Fig. 7 a pagina 5)
Fare clic su "Impostazione utente", immettere la password, quindi fare clic su "OK / START" per inserire le impostazioni utente (la password universale è "FLASHCHEF").
1.) Pre-riscaldamento: Impostare la temperatura di preriscaldamento di avvio.
2.) USB: Carica o scarica ricette e aggiornamenti firmware dopo aver inserito l'USB. (Gli utenti generici non sono autorizzati ad aprire la copertura USB da soli; deve essere fatto da personale professionale.)
3.) Bande TEMP: Impostare le fasce di temperatura per la ricetta.
4.) Turno di giorno: Impostare i valori di temperatura preimpostati per l'esecuzione durante tre intervalli di tempo ogni giorno della settimana.
5.) Gestisci autorizzazione: È possibile impostare se è necessaria una password per accedere alla funzione di modifica della homepage della ricetta e personalizzazione dello chef dopo ogni avvio.
6.) Gestisci PWD: Modificare la password e il tasto correnti (la risposta predefinita per la password di fabbrica è 123456789).
7.) Gestisci ricetta: Visualizza l'ora di aggiunta o l'ora di modifica più recente della ricetta di ciascun utente e puoi anche eliminare direttamente la ricetta corrispondente qui.
8.) Dati e tempo: Modificare la data, il formato della data e l'ora.

Arresto e pulizia
1.) Premere il pulsante di avvio per accedere all'interfaccia di spegnimento e pulizia.
2.) Se la temperatura della cavità è superiore a 60 °C, sullo schermo viene visualizzato un promemoria di raffreddamento. (Fig.8 a pagina 6)
3.) Se la temperatura della cavità è inferiore a 60 °C, lo schermo visualizzerà la pagina di pulizia. E poi fare clic su "OK / START" per spegnere il dispositivo. (Fig.9 a pagina 6)
(Nota: se la temperatura viene preriscaldata a 260 °C, il processo richiederà circa 20 minuti).
4.) Fare clic su "ANNULLA" o "Indietro", "Annulla arresto", quindi fare clic su "OK / START" o "SÌ" per annullare l'arresto. (Fig. 10 a pagina 6)

Suggerimenti operativi
Guida agli accessori HSO

Fig. 11 a pagina 7	Mettere la griglia al centro della cavità del forno, cercare di non toccare la parete della cavità. Fare riferimento alla direzione mostrata. Grill è un accessorio essenziale per cucinare.
Fig. 12 a pagina 7	Secondo la ricetta di cottura, come gli hamburger, potrebbe utilizzare il vassoio a fondo solido rivestito in teflon.
Fig. 13 a pagina 7	Secondo la ricetta di cottura, come il pane, potrebbe utilizzare il cestello a base perforata rivestito in teflon.
Fig. 14 a pagina 7	Secondo la ricetta, come il pane, potrebbe utilizzare i rivestimenti in teflon.
Fig. 15 a pagina 7	Secondo la ricetta, potrebbe utilizzare la griglia da forno in teflon, la fodera e il cestello.
Fig. 16 a pagina 7	In base alle esigenze di cottura, come la pizza, aggiungere la pietra della pizza che è si consiglia di posizionare la pietra della pizza nella cavità del forno in anticipo e Preriscaldare per 3 minuti.
Fig. 17 a pagina 7	Quando si pulisce la cavità, utilizzare la clip per estrarre la piastra a getto inferiore e pulire il fondo. Inserire la piastra a getto inferiore nella direzione mostrata nella .

Guida agli utensili da cucina

Di seguito una guida generale per aiutarti a scegliere gli utensili adatti:

Utensile da cucina	Modalità microonde	Modalità convezione	Osservazione
Vetro resistente al calore	√	√	
Vetro non resistente al calore	x	x	
Ceramiche resistenti al calore	√	√	
Piatti in plastica per microonde	x	x	
Carta da cucina	√	x	Breve durata solo per il riscaldamento. Uso assistito.
Vassoio in metallo	x	√	Gli archi elettrici si verificano se utilizzati nel microonde.
Portapacchi in metallo	x	√	
Lamine e contenitori in alluminio	x	√	

√: Adatto per l'uso nella modalità corrispondente. Seguire le istruzioni del produttore e rimuovere il coperchio. Non utilizzare se la superficie è incrinata o danneggiata.
x: Non adatto per l'uso nella modalità corrispondente.

Ci possono essere alcuni utensili non metallici che non sono sicuri da usare per microonde. In caso di dubbio, è possibile testare l'utensile in questione seguendo la procedura riportata di seguito.

Test utensile:

1. Riempire un contenitore per microonde con 1 tazza di acqua fredda (250 ml) insieme all'utensile in questione.
2. Cuocere alla massima potenza per 1 minuto.
3. Sentire con attenzione l'utensile. Se l'utensile vuoto è caldo, non utilizzarlo per la cottura a microonde.

NOTE: Non superare il tempo di cottura di 1 minuto.

RIPRISTINO dell'interruttore di sicurezza (Hi-limiter o interruttore termico)

Si prega di notare che un pulsante RESET è dotato dell'apparecchiatura

per evitare il surriscaldamento.

- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentatore.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Premere il pulsante RESET dell'Hi-limiter (taglio termico) (Fig. 18 a pagina 7) . Dovresti sentire un clic.
- Collegare l'alimentatore e utilizzarlo nuovamente.

Pulizia e manutenzione

- **ATTENZIONE!** Scollegare sempre l'apparecchiatura dall'alimentazione e raffreddarla prima di riporlo, pulirlo e sottoporlo a manutenzione.
- Non utilizzare un getto d'acqua o un detergente a vapore per la pulizia e non spingere l'apparecchiatura sotto l'acqua, in quanto le parti si bagnano e potrebbe verificarsi scosse elettriche.
- Se l'apparecchiatura non viene tenuta in buono stato di pulizia, ciò può influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare una situazione pericolosa.
- I residui di cibo devono essere puliti e rimossi regolarmente dall'apparecchiatura. Se l'apparecchiatura non viene pulita correttamente, ne ridurrà la durata e potrebbe causare condizioni pericolose durante l'uso.

IT

Pulizia

- Pulire la superficie esterna raffreddata con un panno o una spugna leggermente inumiditi con una soluzione di sapone delicato.
- Per motivi igienici, l'apparecchiatura deve essere pulita prima e dopo l'uso.
- Evitare che l'acqua entri in contatto con i componenti elettrici.
- Non immergere mai l'apparecchiatura in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare mai detergenti aggressivi, spugne abrasive o detergenti contenenti cloro. Non utilizzare lana d'acciaio, utensili metallici o oggetti appuntiti per la pulizia. Non usare benzina o solventi!
- Nessun componente è lavabile in lavastoviglie.
- La mancata manutenzione del forno in condizioni di pulizia potrebbe causare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e potenzialmente comportare una situazione di pericolo.
- Il luminare all'interno del forno è sostituibile. Ma dovrebbe essere fatto da un tecnico autorizzato.

Manutenzione

- Controllare regolarmente il funzionamento dell'apparecchiatura per evitare incidenti gravi.
- Se si nota che l'apparecchiatura non funziona correttamente o che si è verificato un problema, interrompere l'uso, spegnerla e contattare il fornitore.
- Tutti i lavori di manutenzione, installazione e riparazione devono essere eseguiti da tecnici specializzati e autorizzati o raccomandati dal produttore.

Trasporto e stoccaggio

- Prima di riporre l'apparecchiatura, assicurarsi sempre che sia stata scollegata dall'alimentazione e completamente raffreddata.
- Conservare l'apparecchiatura in un luogo fresco, pulito e asciutto.
- Non appoggiare mai oggetti pesanti sull'apparecchiatura, in quanto ciò potrebbe danneggiarla.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in funzione. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione quando si sposta e tenerla in basso.
- Prestare particolare attenzione quando si sposta o si trasporta la macchina a causa del suo peso elevato. Con almeno 2 persone o utilizzando un carrello. Spostare la macchina lentamente, con attenzione e mai inclinata di oltre 45°.

Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchiatura non funziona correttamente, controllare la tabella seguente per la soluzione. Se non riesci ancora a risolvere il problema, contatta il fornitore/fornitore di servizi.

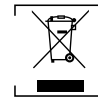
Problema	Causa possibile	Soluzione possibile
E01	Il sensore non è collegato o il circuito è interrotto.	Contattare il fornitore.
E02	Sensore di temperatura in cortocircuito su SRB.	
E03	Tensione di rete non corretta. SRB difettoso.	
E17	Guasto dell'elemento riscaldante del forno.	Ripristinare l'interruttore termico.
F11	La temperatura della cavità è troppo alta.	Contattare il fornitore.
CB	Cavo di collegamento schermo TFT/SRB scollegato o danneggiato.Schermo TFT o SRB guasto.	
U02	Cavo di collegamento del driver SRB e del motore scollegato o danneggiato. SRB o driver del motore guasto.	
U21	Sovracorrente motore. Motore bloccato.	
U22	Tensione di rete non corretta. Driver motore difettoso.	
U23	Tensione di rete non corretta. Driver motore.	
U25	Surriscaldamento a temperatura ambiente >85 °C.	
U26	Il motore è scollegato o danneggiato.	
D11	SRB difettoso.	
E-1	Inverter a microonde difettoso.	
E-5	Guasto dei componenti nel circuito a microonde.	
E-6	Magnetron cortocircuitato.	
E-8	L'inverter a microonde funziona al di sopra della temperatura.	

RO

Garanzia

Qualsiasi difetto che comprometta la funzionalità dell'apparecchiatura che diventi evidente entro un anno dall'acquisto sarà riparato mediante riparazione o sostituzione gratuita, a condizione che l'apparecchiatura sia stata utilizzata e sottoposta a manutenzione in conformità alle istruzioni e non sia stata in alcun modo abusata o utilizzata in modo improprio. I Suoi diritti legali non sono compromessi. Se l'apparecchiatura è richiesta in garanzia, indicare dove e quando è stata acquistata e includere la prova di acquisto (ad es. ricevuta).
In linea con la nostra politica di sviluppo continuo del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche del prodotto, dell'imballaggio e della documentazione senza preavviso.

Smaltimento e ambiente



Durante lo smantellamento dell'apparecchiatura, il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Al contrario, è responsabilità dell'utente smaltire le apparecchiature di scarto consegnandole a un punto di raccolta designato. La mancata osservanza di questa regola può essere penalizzata in conformità con le normative applicabili sullo smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature di scarto al momento dello smaltimento contribuiranno a preservare le risorse naturali e a garantire che vengano riciclate in modo da proteggere la salute umana e l'ambiente.
Per ulteriori informazioni su dove è possibile depositare i rifiuti per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta rifiuti. I produttori e gli importatori non si assumono alcuna responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ecologico, né direttamente né tramite un sistema pubblico.

ROMÂNĂ

Stimate client,
Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat electrocasnic HENDI. Citiți cu atenție acest manual de utilizare, acordând o atenție deosebită reglementărilor de siguranță evidențiate mai jos, înainte de a instala și utiliza acest aparat pentru prima dată.

Instrucțiuni de siguranță

- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput, conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nicio daună cauzată de funcționarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare.
- **PERICOL! RISC DE ELECTROCUTARE!** Nu încercați să reparați aparatul singur. Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- **NU UTILIZAȚI NICIODATĂ UN APARAT DETERIORAT!** Verificați periodic conexiunile electrice și cablul pentru a depista eventualele deteriorări. Dacă este deteriorat, deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Orice reparații trebuie efectuate numai de către un furnizor sau o persoană calificată pentru a evita pericolul sau vătămarea.
- **AVERTISMENT!** Când poziționați aparatul, direcționați cablul de alimentare în siguranță, dacă este necesar, pentru a evita tragerea accidentală, deteriorarea, contactul cu suprafața de încălzire sau riscul de împiedicare.
- **AVERTISMENT!** Atât timp cât ștecherul este în priză, aparatul

este conectat la sursa de alimentare.
- **AVERTISMENT!** Opriți ÎNTOTDEAUNA aparatul înainte de a-l deconecta de la sursa de alimentare, curățare, întreținere sau depozitare.
- Conectați aparatul la o priză electrică numai cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- Nu atingeți ștecherul/conexiunile electrice cu mâinile umede sau umede.
- Țineți aparatul și ștecherul/conexiunile la distanță de apă și alte lichide. Dacă aparatul cade în apă, scoateți imediat conexiunile sursei de alimentare. Nu utilizați aparatul până când nu a fost verificat de un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Conectați sursa de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât să puteți deconecta imediat aparatul în caz de urgență.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și țineți-l la distanță de foc deschis. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză, trageți întotdeauna de fișă.
- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- Acest aparat trebuie utilizat de personal instruit în bucătăria restaurantului, cantinelor sau barului etc.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care nu au experiență și cunoștințe suficiente.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii în niciun caz.
- Nu lăsați aparatul și conexiunile sale electrice la îndemâna copiilor.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau alte dispozitive suplimentare în afară de cele furnizate împreună cu aparatul sau recomandate de producător. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate reprezenta un risc pentru utilizator și poate deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Nu utilizați acest aparat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă.
- Nu așezați aparatul pe un obiect de încălzire (benzină, electrică, aragaz cu cărbune etc.).
- Nu acoperiți aparatul în timpul funcționării.
- Nu așezați obiecte pe aparat.
- Nu utilizați aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a materialelor explozive sau inflamabile. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Aparatul nu poate fi instalat într-o zonă în care poate fi utilizat un jet de apă.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 20 cm în jurul aparatului pentru ventilare în timpul utilizării.
- **AVERTISMENT!** Păstrați toate orificiile de ventilație de pe aparat ferite de obstrucții.

Instrucțiuni speciale privind siguranța

- **ATENȚIE! RISC DE ARSURI! SUPRAFEȚE FIERBINTE!** Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată în timpul utilizării. Atingeți numai panoul de comandă, mânerele, comutatoarele, butoanele de comandă a cronometrului sau butoanele de comandă a temperaturii.
- Este furnizat un terminal de legătură echipotențială pentru a permite legarea încrucișată cu alte echipamente.
- **AVERTISMENT!** Grăsimea și uleiul devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Fiți conștient de acest lucru.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară pentru a evita orice pericol.
- **AVERTISMENT!** Dacă ușa sau garniturile ușii sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie să funcționeze până când nu a fost reparat de o persoană competentă.
- **AVERTISMENT!** Este periculos pentru oricine altcineva în afară de o persoană competentă să efectueze orice operațiune de service sau reparație care implică îndepărtarea oricărui capac care oferă protecție împotriva expunerii la energia microundelor.
- **AVERTISMENT!** Lichidele sau alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece pot exploda.
- **AVERTISMENT!** Încălzirea băuturilor la microunde poate duce la o fierbere eruptivă întârziată, prin urmare trebuie să aveți grijă la manipularea recipientului.
- **AVERTISMENT!** Conținutul biberoanelor de nutriție și al borcanelor cu alimente pentru bebeluși trebuie agitat sau agitat, iar temperatura verificată trebuie să fie „consumată" pentru a evita arsurile;
- **NU** deschideți ușa în timpul funcționării, deoarece aceasta va cauza expunerea la microunde.
- Utilizați numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
- Atunci când încălziți alimente în recipiente din plastic sau hârtie, supravegheați cuptorul din cauza posibilității de aprindere.
- Dacă se observă fum, opriți sau deconectați aparatul și țineți ușa închisă pentru a stinge orice flacără.
- Ouăle în coajă și ouăle fierte tare întregi nu trebuie încălzite în funcția de microunde, deoarece pot exploda chiar și după terminarea încălzirii microundelor.
- **AVERTISMENT! NU UTILIZAȚI FUNCȚIA MICROUNDE DACĂ NU INTRODUCEȚI ALIMENTE ÎN CAMERA CUPTORULUI.**

Domeniu de utilizare

- Acest aparat este destinat utilizării pentru aplicații comerciale, de exemplu în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor și întreprinderilor comerciale, cum ar fi brutăriile, butgariile etc., dar nu și pentru producția continuă în masă a alimentelor.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop va fi considerată o utilizare incorectă a dispozitivului. Utilizatorul va fi singurul responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.

Instalarea împământării

Acest aparat este clasificat ca fiind din clasa de protecție I și trebuie conectat la o împământare de protecție. Împământarea reduce riscul de electrocutare prin asigurarea unui fir de evacuare pentru curentul electric.
Acest aparat este dotat cu un cablu de alimentare cu ștecăr cu împământare sau conexiuni electrice cu cablu de împământare. Conexiunile trebuie instalate și împământate corespunzător.

Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 de la pagina 3)

1. Comutator PORNIT/OPRIT
2. Panou de comandă
3. Port USB
4. Orificii de ieșire a aerului
5. Ușă
6. Mâner ușă
7. Cavitate
8. Placă de jet inferioară

Observație: Conținutul acestui manual se aplică tuturor articolelor listate, cu excepția cazului în care se specifică altfel. Aspectul poate varia față de ilustrațiile prezentate.

RO

Piese de schimb sau accesorii

(Fig. 2 de la pagina 3)

9. Piatră de pizza
10. Căptușeli din teflon
11. Închidere
12. Clemă
13. Coș de bază perforat acoperit cu teflon
14. Grătar
15. Tavă inferioară solidă acoperită cu teflon

Pregătirea înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și ambalajele de protecție.
- Verificați dacă dispozitivul este în stare bună și dacă are toate accesoriile. În cazul unei livrări incomplete sau deteriorate, vă rugăm să contactați imediat furnizorul. În acest caz, nu utilizați dispozitivul.
- Curățați accesoriile și aparatul înainte de utilizare (Consultați ==> Curățare și întreținere).
- Asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
- Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă și rezistentă la căldură, care este sigură împotriva stropirii cu apă.
- Păstrați ambalajul dacă intenționați să depozitați aparatul pe viitor.
- Păstrați manualul utilizatorului pentru referințe ulterioare.

NOTĂ! Din cauza reziduurilor rezultate din fabricație, aparatul poate emite un miros ușor în timpul primelor câteva utilizări. Acest lucru este normal și nu indică niciun defect sau pericol. Asigurați-vă că aparatul este bine aerisit.

Instrucțiuni de utilizare

Preîncălzire la pornire

1.) Apăsați comutatorul PORNIT/OPRIT .

2.) Temperatura de preîncălzire poate fi personalizată pentru a alege „149°C", „204°C", „260°C" sau apăsați „Altă temperatură" sau „Fără preîncălzire", intervalul de temperatură este de 93°C ~ 275°C.

3.) Dacă doriți să anulați preîncălzirea, faceți clic pe „ANULARE", se va afișa „Anulare preîncălzire" și apoi faceți clic pe „DA" pentru a confirma. Nu preîncălziți, introduceți interfața automată a rețetei. În starea preîncălzită, temperatura nu a fost atinsă nu poate face clic pe „OK / START" pentru a începe gătitul.

4.) Faceți clic pe valoarea temperaturii, săriți direct la interfața de preîncălzire, afișați procentul de progres al preîncălzirii, preîncălzire completă, introduceți alimentele, faceți clic pe „OK / START" pentru a intra în interfața de rețete automată.

Operare automată rețetă

(Fig. 3 de la pagina 4)

1.) Deoarece lista de rețete implicită este goală, nu există rețete afișate pe această interfață. Utilizatorii pot adăuga rețete prin intermediul unei unități USB sau al funcției chef. (Utilizatorilor generali nu le este permis să deschidă singuri capacul USB; acest lucru trebuie făcut de personal profesionist.)

2.) În interfața de rețete automată, puteți alege rețeta dintre „Favorit", „Recente", „Categorie" și „Temperatură".

3.) Faceți clic pe pictograma inimă din imaginea rețetei pentru a adăuga rețeta la „Preferat".

4.) Faceți clic pe „Categorie" pentru a afișa toate rețetele după categorie. Puteți alege rețetele dorite pe baza diferitelor categorii.

5.) Faceți clic pe „Temperatură" pentru a afișa toate rețetele clasificate în funcție de intervalul de temperatură. Puteți alege rețetele dorite pe baza unor intervale de temperatură diferite.

6.) Faceți clic pe „Editare", introduceți parola, apoi faceți clic pe „OK / START" pentru a accesa interfața de editare a rețetei (parola universală este „FLASHCHEF").

7.) În interfața de editare a rețetelor, vor fi afișate rețetele adăugate și puteți face clic pe „-" pentru a șterge o rețetă. Faceți clic pe „Adăugare mai multe" pentru a adăuga rețete din biblioteca de rețete din fabrică. Și faceți clic pe „Editare parametru" pentru a intra în interfața de editare a parametrilor rețetei.

8.) După introducerea interfeței automate cu rețeta, faceți clic pe rețeta dorită. Dacă temperatura cavității nu a atins temperatura necesară de preîncălzire, faceți clic pe „OK / START" pentru a începe preîncălzirea. După terminarea preîncălzirii, puneți alimentele înăuntru și faceți clic pe „OK / START" pentru a începe să gătiți.

Personalizare bucătar

(Fig. 4 de la pagina 4)

1.) Faceți clic pe „CHEF", introduceți parola, apoi faceți clic pe „OK / START" pentru a introduce setările de personalizare ale bucătarului (parola universală este „FLASHCHEF", iar parola implicită din fabrică este „flashtune").

2.) Faceți clic pe „Introducere nume rețetă", apoi introduceți numele rețetei.

3.) Faceți clic pe „+", apoi selectați imaginea rețetei dorite.

4.) Faceți clic pe temperatura presetată, apoi puteți seta temperatura dorită. Intervalul de temperatură este 93°C ~ 275°C.

5.) Puteți seta până la trei etape de gătire, fiecare etapă permițându-vă să setați durata de gătire , puterea microundelor și viteza ventilatorului . În plus, puteți face clic pe „Adăugare memento" pentru a seta un memento după fiecare etapă de gătire (reamintirile pentru segmente pot fi adăugate numai pentru rețete cu mai mult de doi pași).

6.) Faceți clic pe „SALVARE", apoi selectați o categorie sau creați o nouă categorie, iar rețeta va fi salvată. După salvarea rețetei, puteți face clic pe „OK / START" pentru a începe gătirea.

7.) Faceți clic pentru a șterge setările rețetei.

Funcția Setări
(Fig. 5 de la pagina 4)
Faceți clic pe „SETARE" pentru a intra în funcția de setare.

Setări care nu necesită o parolă
1.) °C / °F: Alegeți unitatea de temperatură.
2.) Intrați în modul ECO: Intrați în modul ECO.
3.) Setare mod ECO: Setați parametrii de timp și putere pentru cele două etape diferite ale modului ECO.
4.) Înregistrări privind gătirea: Înregistrați și vizualizați numărul de ori și cantitatea de rețete gătite curente.
5.) Limbă: Alegeți limbi diferite.
6.) Înregistrări defecte: Înregistrați și vizualizați starea de funcționare, înregistrările de erori, durata de funcționare curentă și diagrama de stare curentă a dispozitivului. De asemenea, este posibilă resetarea la modul din fabrică (toate datele care nu sunt din fabrică se vor pierde).
Notă: Funcționarea normală este indicată de verde, în timp ce componentele anormale sunt indicate de roșu. (Fig. 6 de la pagina 5)
7.) Volum și luminozitate: Alegeți volumul și efectele sonore ale mesajelor și reglați luminozitatea ecranului de afișare.
8.) Despre noi: Verificați versiunea controlerului electronic, numărul modelului, versiunea software și memoria disponibilă a dispozitivului.

Setări care necesită o parolă
(Fig. 7 la pagina 5)
Faceți clic pe „Setare utilizator", introduceți parola, apoi faceți clic pe „OK/START" pentru a introduce setările utilizatorului (parola universală este „FLASHCHEF").
1.) Pre-încălzire: Setați temperatura de preîncălzire la pornire.
2.) USB: Încărcați sau descărcați rețete și actualizări de firmware după introducerea USB-ului. (Utilizatorilor generali nu le este permis să deschidă singuri capacul USB; acest lucru trebuie făcut de personal profesionist.)
3.) Benzi TEMP: Setați benzile de temperatură pentru rețetă.
4.) Tură de zi: Setați valorile de temperatură presetate pentru a funcționa în trei intervale de timp în fiecare zi a săptămânii.
5.) Gestionare permisiune: Puteți seta dacă este necesară o parolă pentru a accesa funcția de editare a paginii principale a rețetei și de personalizare a bucătarului după fiecare pornire.
6.) Gestionare PWD: Modificați parola și cheia actuale (răspunsul implicit pentru parola din fabrică este 123456789).
7.) Gestionare rețetă: Vizualizați aici ora de adăugare sau cea mai recentă oră de modificare a rețetei fiecărui utilizator și puteți, de asemenea, șterge direct rețeta corespunzătoare.
8.) Data și ora: Modificați data, formatul și ora.

Închidere și curățare
1.) Apăsați butonul de pornire pentru a intra în interfața de oprire și curățare.
2.) Dacă temperatura cavității este peste 60°C, ecranul va afișa un memento de răcire. (Fig. 8 de la pagina 6)
3.) Dacă temperatura cavității este sub 60°C, ecranul va afișa pagina de curățare. Apoi faceți clic pe „OK / START" pentru a opri dispozitivul. (Fig. 9 de la pagina 6)
(Notă: Dacă temperatura este preîncălzită la 260°C, procesul va dura aproximativ 20 de minute.)
4.) Faceți clic pe „ANULARE" sau „Înapoi", „Anulare închidere", apoi faceți clic pe „OK / START" sau „DA" pentru a anula închiderea. (Fig. 10 de la pagina 6)

Sfaturi de funcționare

Ghid accesorii HSO

Fig. 11 la pagina 7	Puneți grătarul în centrul cavității cuptorului, încercați să nu atingeți peretele cavității. Vă rugăm să consultați direcția indicată. Grătarul este un accesoriu esențial pentru gătit.
Fig. 12 la pagina 7	Conform rețetei de gătit, cum ar fi burgerii, ar putea utiliza tava cu bază solidă acoperită cu teflon.
Fig. 13 la pagina 7	Conform rețetei de gătit, cum ar fi pâinea, ar putea utiliza coșul de bază perforat cu acoperire de teflon.
Fig. 14 la pagina 7	Conform rețetei, cum ar fi pâinea, ar putea folosi căptușelile din teflon.
Fig. 15 la pagina 7	Conform rețetei, ar putea folosi grătarul, căptușeala și coșul de copt din Teflon.
Fig. 16 la pagina 7	În funcție de nevoile de gătit, cum ar fi pizza, adăugați piatra de pizza recomandat pentru a pune piatra de pizza în cavitatea cuptorului în avans și preîncălziți timp de 3 minute.
Fig. 17 la pagina 7	Când curățați cavitatea, utilizați clema pentru a scoate placa de jet inferioară și a curăța partea inferioară. Introduceți placa de jet inferioară în direcția indicată.

Ghid pentru ustensilele de gătit

Sub un ghid general pentru a vă ajuta să selectați ustensilele adecvate:

Ustensile de gătit	Mod microunde	Mod convecție	Observație
Sticlă rezistentă la căldură	√	√	
Sticlă nerezistentă la căldură	x	x	
Ceramică rezistentă la căldură	√	√	
Feluri din plastic rezistente la microunde	x	x	
Hârtie pentru bucătărie	√	x	Durată scurtă doar pentru încălzire. Utilizare la care s-a participat.
Tavă metalică	x	√	Arcurile se produc dacă sunt utilizate în cuptorul cu microunde.
Suport metalic	x	√	
Folie și recipiente de aluminiu	x	√	

√: Adecvat pentru utilizare în modul corespunzător. Vă rugăm să urmați instrucțiunile producătorului și cu capacul scos. A nu se utiliza dacă suprafața este crăpată sau deteriorată.
x: Nu este adecvat pentru utilizarea în modul corespunzător.

Pot exista anumite ustensile nemetalice care nu sunt sigure pentru utilizarea la microunde. Dacă aveți îndoieli, puteți testa ustensilele în cauză urmând procedura de mai jos.
Testul ustensilelor:

1. Umpleți un recipient adecvat pentru microunde cu 1 cană de apă rece (250 ml) împreună cu ustensilele respective.
2. Gătiți la putere maximă timp de 1 minut.
3. Simțiți cu atenție ustensila. Dacă ustensila goală este caldă, nu o utilizați pentru gătirea la microunde.

NOTĂ: Nu depășiți durata de gătire de 1 minut.

RESETAȚI decupajul de siguranță (limitator Hi sau decupaj termic)

Rețineți că un buton RESETARE este echipat cu aparatul pentru a evita supraîncălzirea.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet.
- Apăsați butonul RESET al limitatorului de înălțime ridicată (întrerupere termică) (Fig. 18 de la pagina 7). Ar trebui să auziți un clic.
- Conectați la sursa de alimentare și o puteți utiliza din nou.

Curățare și întreținere

- **ATENȚIE!** Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare și răciți-l înainte de depozitare, curățare și întreținere.
- Nu folosiți jet de apă sau aparat de curățat cu aburi pentru curățare și nu împingeți aparatul sub apă, deoarece piesele se vor uda și se pot produce șocuri electrice.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, acest lucru poate afecta negativ durata de viață a aparatului și poate duce la o situație periculoasă.
- Reziduurile alimentare trebuie curățate regulat și scoase din aparat. Dacă aparatul nu este curățat corespunzător, durata sa de viață va fi redusă și poate duce la o stare periculoasă în timpul utilizării.

Curățare

- Curățați suprafața exterioară răcită cu o lavetă sau un burete ușor umezit cu o soluție de săpun delicat.
- Din motive de igienă, aparatul trebuie curățat înainte și după utilizare.
- Evitați contactul cu apa al componentelor electrice.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare agresivi, bureți abrazivi sau agenți de curățare care conțin clor. Nu utilizați bureți de sârmă, ustensile metalice sau orice obiecte ascuțite sau tăioase pentru curățare. Nu utilizați benzină sau solvenți!
- Nicio piesă nu poate fi spălată în mașina de spălat vase.
- Dacă cuptorul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce poate afecta negativ durata de viață a aparatului și poate duce la o situație periculoasă.
- Corpurile de iluminat din interiorul cuptorului pot fi înlocuite. Dar acest lucru trebuie făcut de un tehnician autorizat.

Întreținere

- Verificați regulat funcționarea aparatului pentru a preveni accidentele grave.
- Dacă vedeți că aparatul nu funcționează corespunzător sau că există o problemă, opriți-l și contactați furnizorul.
- Toate lucrările de întreținere, instalare și reparații trebuie efectuate de tehnicieni specializați și autorizați sau recomandate de producător.

Transport și depozitare

- Înainte de depozitare, asigurați-vă întotdeauna că aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare și s-a răcit complet.
- Depozitați aparatul într-un loc răcoros, curat și uscat.
- Nu puneți niciodată obiecte grele pe aparat, deoarece acesta se poate deteriora.
- Nu mutați aparatul în timp ce acesta este în funcțiune. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când îl mutați și țineți-l în partea de jos.
- Trebuie acordată o atenție specială la deplasarea sau transportarea mașinii din cauza greutății sale mari. Cu cel puțin 2 persoane sau folosind un cărucior. Deplasați mașina încet, cu atenție și nu înclinați niciodată mai mult de 45°.

Depanare

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, verificați tabelul de mai jos pentru soluție. Dacă în continuare nu puteți rezolva problema, vă rugăm să contactați furnizorul/furnizorul de servicii.

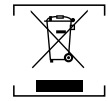
Problemă	Cauză posibilă	Soluție posibilă
E01	Senzorul nu este conectat sau este întrerupt din circuitul deschis.	Contactați furnizorul.
E02	Senzor de temperatură scurtcircuitat pe SRB.	
E03	Tensiune incorectă la rețea. SRB defect.	
E17	Elementul de încălzire al cuptorului se defectează.	Resetați decupajul termic.
F11	Temperatura cavității este prea ridicată.	Contactați furnizorul.
CB	Ecran TFT/cablu de conectare SRB deconectat sau deteriorat. Ecran TFT defect sau SRB.	
U02	Cablul de conectare al unității de acționare a motorului și SRB este deconectat sau deteriorat. Motor sau SRB defect.	
U21	Supracurent la motor. Motor blocat.	
U22	Tensiune incorectă la rețea. Motor defect.	
U23	Tensiune incorectă la rețea. Motor.	
U25	Supraîncălzire ambiantă >85°C.	
U26	Motorul este deconectat sau deteriorat.	
D11	SRB defect.	
E-1	Invertor defect la microunde.	
E-5	Defectarea componentelor din circuitul microundelor.	
E-6	Magnetron scurtcircuitat.	
E-8	Invertorul de microunde funcționează peste temperatură.	

Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului care devine evident în termen de un an de la achiziție va fi reparat prin reparații gratuite sau înlocuire, cu condiția ca aparatul să fi fost utilizat și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și să nu fi fost abuzat sau utilizat necorespunzător în niciun fel. Drepturile dvs. legale nu sunt afectate. Dacă aparatul este revendicat în garanție, specificați unde și când a fost achiziționat și includeți dovada achiziționării (de ex. chitanță).

În conformitate cu politica noastră de dezvoltare continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a modifica fără preaviz produsul, ambalajul și specificațiile documentației.

Aruncați și protejați mediul înconjurător



La scoaterea din uz a aparatului, produsul nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dvs. să eliminați deșeurile de echipamente prin predarea acestora la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea și reciclarea separată a deșeurilor dvs. de echipamente la momentul eliminării va ajuta la conservarea resurselor naturale și va asigura reciclarea acestora într-o manieră care protejează sănătatea umană și mediul înconjurător.

Pentru mai multe informații despre locul în care vă puteți lăsa deșeurile pentru reciclare, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea pentru reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică, fie direct, fie printr-un sistem public.

GR

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή HENDI. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήστη, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν από την πρώτη εγκατάσταση και χρήση αυτής της συσκευής.

Οδηγίες ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Μην εμβαπτίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην κρατάτε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- **ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΈΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΆ!** Ελέγχετε τακτικά τις ηλεκτρικές συνδέσεις και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Οποιεσδήποτε επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από προμηθευτή ή εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου ή τραυματισμού.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, δρομολογήστε το καλώδιο ρεύματος με ασφάλεια, εάν είναι απαραίτητο, για να αποφύγετε τυχόν ακούσιο τράβηγμα, ζημιά, επαφή με την επιφάνεια θέρμανσης ή κίνδυνο παραπατήματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εφόσον το φις είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Απενεργοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ τη συσκευή πριν από την αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το φις/τις ηλεκτρικές συνδέσεις με βρεγμένα ή υγρά χέρια.

- Διατηρείτε τη συσκευή και το φις/τις ηλεκτρικές συνδέσεις μακριά από νερό και άλλα υγρά. Εάν η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως τις συνδέσεις τροφοδοσίας. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει κινδύνους απειλητικούς για τη ζωή.
- Συνδέστε το τροφοδοτικό σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε να μπορείτε να αποσυνδέσετε τη συσκευή αμέσως σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή ζεστά αντικείμενα και φυλάξτε το μακριά από ανοιχτή φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, αλλά να τραβάτε πάντα το φις.
- Μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή από το καλώδιό της.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Ο χειρισμός της συσκευής αυτής πρέπει να γίνεται από εκπαιδευμένο προσωπικό στην κουζίνα του εστιατορίου, σε καντίνες ή σε μπαρ κ.λπ.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή και τις ηλεκτρικές της συνδέσεις μακριά από παιδιά.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή πρόσθετες συσκευές εκτός από αυτές που παρέχονται με τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την ασφάλεια του χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και παρελκόμενα.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε θερμαντικό αντικείμενο (βενζινοκίνητο, ηλεκτρικό, κάρβουνο κ.λπ.).
- Μην καλύπτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνές φλόγες, εκρηκτικά ή εύφλεκτα υλικά. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε χώρο όπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί πίδακας νερού.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 20 cm γύρω από τη συσκευή για εξαερισμό κατά τη χρήση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΣΙΗΣΗ!** Διατηρείτε όλα τα ανοίγματα εξαερισμού στη συσκευή ελεύθερα από εμπόδια.

GR

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ! ΖΕΣΤΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ!** Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι πολύ υψηλή κατά τη χρήση. Αγγίξτε μόνο τον πίνακα ελέγχου, τις λαβές, τους διακόπτες, τους χρονοδιακόπτες ή τους διακόπτες θερμοκρασίας.
- Παρέχεται ένας ισοδυναμικός ακροδέκτης σύνδεσης που επιτρέπει τη διασταυρούμενη σύνδεση με άλλο εξοπλισμό.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Το λίπος και το λάδι ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Να το γνωρίζεις αυτό.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του κατασκευαστή ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εάν η πόρτα ή τα στεγανοποιητικά λάστιχα της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, ο φούρνος δεν πρέπει να τεθεί σε λειτουργία μέχρι να επισκευαστεί από άτομο με αντιπαλότητα.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε άλλον εκτός από ένα αρμόδιο άτομο να εκτελεί οποιαδήποτε εργασία σέρβις ή επισκευής που στοεμπλέκει την αφαίρεση οποιουδήποτε καλύμματος που παρέχει προστασία από την έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία, καθώς ενδέχεται να εκραγούν.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η θέρμανση των ροφημάτων από τα μικροκύματα μπορεί να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό, συνεπώς πρέπει να προσέχετε όταν χειρίζεστε το δοχείο.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Τα περιεχόμενα των φιαλών σίτισης και των βάζων βρεφικής τροφής πρέπει να ανακατεύονται ή να ανακινούνται και η θερμοκρασία πρέπει να ελέγχεται πριν από την κατανάλωση, προκειμένου να αποφευχθούν εγκαύματα.
- **ΜΗΝ** ανοίγετε την πόρτα κατά τη λειτουργία, γιατί θα προκληθεί έκθεση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε μικροκύματα ονŸ ens.
- Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, προσέχετε τον φούρνο λόγω της πιθανότητας ανάφλεξης.
- Εάν παρατηρήσετε καπνό, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να καταπνίξετε τυχόν φλόγες.
- Τα αυγά στο κέλυφός τους και τα ολόκληρα βραστά αυγά δεν πρέπει να θερμαίνονται σε λειτουργία μικροκυμάτων, καθώς μπορεί να εκραγούν ακόμα και μετά το τέλος της θέρμανσης των μικροκυμάτων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΆΤΩΝ ΈΑΝ ΔΕΝ Έχει ΤΟΠΟΘΕΤΗΘΕΊ ΦΑΓΗΤΟ ΣΤΟ ΘΆΛΑΜΟ ΤΟΥ ΦΟΎΡΝΟΥ.**

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εμπορικές εφαρμογές, για παράδειγμα σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, νοσοκομείων και σε εμπορικές επιχειρήσεις όπως αρτοποιεία, βουτιές κ.λπ., αλλά όχι για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα θεωρείται εσφαλμένη χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση γείωσης

Αυτή η συσκευή ταξινομείται ως προστασία κατηγορίας I και πρέπει να συνδεθεί σε προστατευτική γείωση. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα.
Αυτή η συσκευή διαθέτει καλώδιο ρεύματος με βύσμα γείωσης ή ηλεκτρικές συνδέσεις με καλώδιο γείωσης. Οι συνδέσεις πρέπει να είναι σωστά εγκατεστημένες και γειωμένες.

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Εικ. 1 στη σελίδα 3)

1. Διακόπτης ON/OFF
2. Πίνακας ελέγχου
3. Θύρα USB
4. Έξοδοι αέρα
5. Πόρτα
6. Λαβή πόρτας
7. Κοιλότητα
8. Κάτω πλάκα ώθησης

Παρατήρηση: Το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου ισχύει για όλα τα στοιχεία που αναφέρονται, εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά. Η εμφάνιση μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες που εμφανίζονται.

Ανταλλακτικά ή αξεσουάρ

(Εικ. 2 στη σελίδα 3)

9. Πέτρα πίτσας
10. Επενδύσεις από τεφλόν
11. Φτυάρι
12. Κλιπ
13. Διάτρητο καλάθι βάσης με επικάλυψη τεφλόν
14. Γκριλ
15. Δίσκος στερεού πυθμένα με επικάλυψη τεφλόν

Προετοιμασία πριν από τη χρήση

- Αφαιρέστε όλη την προστατευτική συσκευασία και το περιτύλιγμα.
- Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι σε καλή κατάσταση και με όλα τα παρελκόμενα. Σε περίπτωση ατελούς ή κατεστραμμένης παράδοσης, επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή. Σε αυτή την περίπτωση, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα και τη συσκευή πριν από τη χρήση (Βλ. ==> Καθαρισμός και συντήρηση).
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, η οποία είναι ασφαλής για πιτσιλιές νερού.
- Φυλάξτε τη συσκευασία εάν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας στο μέλλον.
- Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης για μελλοντική αναφορά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή, η συσκευή μπορεί να εκπέμψει ελαφριά οσμή κατά τη διάρκεια των πρώτων λίγων χρήσεων. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη ελαττώματος ή κινδύνου. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται καλά.

Οδηγίες λειτουργίας

Εκκίνηση προθέρμανσης

1.) Πατήστε το διακόπτη ON/OFF .
2.) Η θερμοκρασία προθέρμανσης μπορεί να προσαρμοστεί για να επιλέξετε «149°C», «204°C», «260°C» ή πατήστε «Άλλη μία TEMP» ή «Χωρίς προθέρμανση», προσαρμοσμένη θερμοκρασία προθέρμανσης, το εύρος θερμοκρασίας είναι 93°C ~ 275°C.
3.) Εάν θέλετε να ακυρώσετε την προθέρμανση, κάντε κλικ στο «ΑΚΥΡΩΣΗ», θα εμφανιστεί η ένδειξη «Ακύρωση της προθέρμανσης» και κατόπιν κάντε κλικ στο «ΝΑΙ» για επιβεβαίωση. Μην προθερμαίνετε, εισαγάγετε την αυτόματη διασύνδεση συνταγής. Στην προθερμασμένη κατάσταση, η θερμοκρασία δεν μπορεί να επιτευχθεί, κάντε κλικ στο «OK / START» για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
4.) Κάντε κλικ στην τιμή θερμοκρασίας, μεταβείτε απευθείας στη διασύνδεση προθέρμανσης, εμφανίστε το ποσοστό προόδου προθέρμανσης, προθερμάνετε ολοκληρώθηκε, τοποθετήστε το φαγητό, κάντε κλικ στο «OK / START» για να εισέλθετε στην αυτόματη διασύνδεση συνταγής.

Αυτόματη λειτουργία συνταγής

(Εικ. 3 στη σελίδα 4)

1.) Επειδή η προεπιλεγμένη λίστα συνταγών είναι κενή, δεν εμφανίζονται συνταγές σε αυτό το περιβάλλον εργασίας. Οι χρήστες μπορούν να προσθέσουν συνταγές μέσω μονάδας USB ή της λειτουργίας σεφ. (Οι γενικοί χρήστες δεν επιτρέπεται να ανοίγουν μόνοι τους το κάλυμμα USB. Αυτό πρέπει να γίνεται από επαγγελματικό προσωπικό.)
2.) Στην αυτόματη διεπαφή συνταγών, μπορείτε να επιλέξετε συνταγές από τις επιλογές «Αγαπημένο», «Πρόσφατα», «Κατηγορία» και «Θερμοκρασία».
3.) Κάντε κλικ στο εικονίδιο με την καρδιά στην εικόνα της συνταγής για να προσθέσετε τη συνταγή στο «Αγαπημένο».
4.) Κάντε κλικ στην «Κατηγορία» για να εμφανίσετε όλες τις συνταγές ανά κατηγορία. Μπορείτε να επιλέξετε τις επιθυμητές συνταγές βάσει διαφορετικών κατηγοριών.
5.) Κάντε κλικ στο «Θερμοκρασία» για να εμφανίσετε όλες τις συνταγές που κατηγοριοποιούνται ανά εύρος θερμοκρασίας. Μπορείτε να επιλέξετε τις επιθυμητές συνταγές με βάση διαφορετικά εύρη θερμοκρασίας.
6.) Κάντε κλικ στο «Επεξεργασία», εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης και, στη συνέχεια, κάντε κλικ στο «OK / ΕΝΑΡΞΗ» για να εισέλθετε στο περιβάλλον εργασίας επεξεργασίας συνταγών (ο γενικός κωδικός πρόσβασης είναι «FLASHCHEF»).
7.) Στο περιβάλλον επεξεργασίας συνταγών, θα εμφανιστούν οι προστιθέμενες συνταγές και μπορείτε να κάνετε κλικ στο «-» για να διαγράψετε μια συνταγή. Κάντε κλικ στο «Προσθήκη περισσότερων» για να προσθέσετε συνταγές από την εργοστασιακή βιβλιοθήκη συνταγών. Και κάντε κλικ στο «Επεξεργασία παραμέτρου» για να εισέλθετε στη διεπαφή επεξεργασίας παραμέτρων συνταγής.
8.) Αφού εισέλθετε στην αυτόματη διασύνδεση συνταγής, κάντε κλικ στην επιθυμητή συνταγή. Εάν η θερμοκρασία του εσωτερικού του φούρνου δεν έχει φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία προθέρμανσης, κάντε κλικ στο «OK / START» για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, τοποθετήστε το φαγητό στο εσωτερικό του και κάντε κλικ στο «OK / ΕΝΑΡΞΗ» για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Εξατομίκευση σεφ
(Εικ. 4 στη σελίδα 4)

1.) Κάντε κλικ στο «CHEF», εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης και κατόπιν κάντε κλικ στο «OK / START» για να εισαγάγετε τις ρυθμίσεις προσαρμογής του σεφ (ο γενικός κωδικός πρόσβασης είναι «FLASHCHEF» και ο εργοστασιακά προεπιλεγμένος κωδικός πρόσβασης είναι «flashtune»).
2.) Κάντε κλικ στο «Εισαγωγή του ονόματος της συνταγής» και κατόπιν εισαγάγετε το όνομα της συνταγής.
3.) Κάντε κλικ στο «+» και, στη συνέχεια, επιλέξτε την επιθυμητή εικόνα συνταγής.
4.) Κάντε κλικ στην προκαθορισμένη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Το εύρος θερμοκρασίας είναι 93°C ~ 275°C.
5.) Μπορείτε να ρυθμίσετε έως και τρία στάδια μαγειρέματος, με κάθε στάδιο να σας επιτρέπει να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος , την ισχύ μικροκυμάτων και την ταχύτητα του ανεμιστήρα . Επιπλέον, μπορείτε να κάνετε κλικ στο «Προσθήκη υπενθύμισης» για να ρυθμίσετε μια υπενθύμιση μετά από κάθε στάδιο μαγειρέματος (οι υπενθυμίσεις τμημάτων μπορούν να προστεθούν μόνο για συνταγές με περισσότερα από δύο βήματα).
6.) Κάντε κλικ στο «ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ» και, στη συνέχεια, επιλέξτε μια κατηγορία ή δημιουργήστε μια νέα κατηγορία και η συνταγή θα αποθηκευτεί. Μετά την αποθήκευση της συνταγής, μπορείτε να κάνετε κλικ στο «OK / ΕΝΑΡΞΗ» για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
7.) Κάντε κλικ για να διαγράψετε τις ρυθμίσεις της συνταγής.

Λειτουργία ρυθμίσεων
(Εικ. 5 στη σελίδα 4)

Κάντε κλικ στο «ΡΥΘΜΙΣΗ» για να εισέλθετε στη λειτουργία ρυθμίσεων.

Ρυθμίσεις που δεν απαιτούν κωδικό πρόσβασης

1.) °C / °F: Επιλέξτε τη μονάδα θερμοκρασίας.
2.) Εισέλθετε στη λειτουργία ECO: Εισέλθετε στη λειτουργία ECO.
3.) Ρύθμιση λειτουργίας ECO: Ρυθμίστε τις παραμέτρους χρόνου και ισχύος για τα δύο διαφορετικά στάδια της λειτουργίας ECO.
4.) Αρχεία μαγειρέματος: Καταγράψτε και δείτε τον αριθμό των φορών και την ποσότητα των τρεχουσών μαγειρεμένων συνταγών.
5.) Γλώσσα: Επιλέξτε διαφορετικές γλώσσες.
6.) Αρχεία ελαττωμάτων: Καταγράψτε και προβάλετε την κατάσταση λειτουργίας, τις εγγραφές σφαλμάτων, τον τρέχοντα χρόνο λειτουργίας και το τρέχον διάγραμμα κατάστασης συσκευής της συσκευής. Είναι επίσης δυνατή η επαναφορά στην εργοστασιακή λειτουργία (όλα τα μη εργοστασιακά δεδομένα θα χαθούν).
   Σημείωση: Η κανονική λειτουργία υποδεικνύεται με πράσινο χρώμα, ενώ τα μη φυσιολογικά εξαρτήματα υποδεικνύονται με κόκκινο χρώμα. (Σχ.6 στη σελίδα 5)
7.) Ένταση και φωτεινότητα: Επιλέξτε την ένταση ήχου και τα ηχητικά εφέ των προτροπών και προσαρμόστε τη φωτεινότητα της οθόνης προβολής.
8.) Σχετικά με εμάς: Ελέγξτε την έκδοση του ηλεκτρονικού ελεγκτή, τον αριθμό μοντέλου, την έκδοση λογισμικού και τη διαθέσιμη μνήμη της συσκευής.

Ρυθμίσεις που απαιτούν κωδικό πρόσβασης

(Εικ. 7 στη σελίδα 5)

Κάντε κλικ στο «Ρύθμιση χρήστη», εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης και κατόπιν κάντε κλικ στο «OK / ΕΝΑΡΞΗ» για να εισαγάγετε τις ρυθμίσεις χρήστη (ο γενικός κωδικός πρόσβασης είναι «FLASHCHEF»).

1.) Προθέρμανση: Ρυθμίστε τη θερμοκρασία προθέρμανσης εκκίνησης.
2.) USB: Ανεβάστε ή κατεβάστε συνταγές και ενημερώσεις υλικολογισμικού μετά την εισαγωγή του USB. (Οι γενικοί χρήστες δεν επιτρέπεται να ανοίγουν μόνοι τους το κάλυμμα USB. Αυτό πρέπει να γίνεται από επαγγελματικό προσωπικό.)
3.) Ζώνες TEMP: Ρυθμίστε τις ζώνες θερμοκρασίας για τη συνταγή.
4.) Ημερήσια βάρδια: Ρυθμίστε τις προκαθορισμένες τιμές θερμοκρασίας ώστε να εκτελούνται σε τρία χρονικά διαστήματα κάθε ημέρα της εβδομάδας.
5.) Διαχείριση άδειας: Μπορείτε να ορίσετε εάν απαιτείται κωδικός πρόσβασης για πρόσβαση στην επεξεργασία της αρχικής σελίδας της συνταγής και στη λειτουργία προσαρμογής του σεφ μετά από κάθε εκκίνηση.
6.) Διαχείριση PWD: Αλλάξτε τον τρέχοντα κωδικό πρόσβασης και το κλειδί (η προεπιλεγμένη απάντηση για τον εργοστασιακό κωδικό πρόσβασης είναι 123456789).
7.) Διαχείριση συνταγής: Δείτε την ώρα προσθήκης ή την πιο πρόσφατη ώρα τροποποίησης της συνταγής κάθε χρήστη και μπορείτε επίσης να διαγράψετε απευθείας την αντίστοιχη συνταγή από εδώ.
8.) Δεδομένα και χρόνος: Αλλάξτε την ημερομηνία, τη μορφή ημερομηνίας και την ώρα.

Τερματισμός λειτουργίας και καθαρισμός

1.) Πατήστε το κουμπί εκκίνησης για να εισέλθετε στη διασύνδεση τερματισμού λειτουργίας και καθαρισμού.
2.) Εάν η θερμοκρασία του εσωτερικού του φούρνου είναι πάνω από 60°C, στην οθόνη θα εμφανιστεί μια υπενθύμιση ψύξης. (Σχ. 8 στη σελίδα 6)
3.) Εάν η θερμοκρασία του εσωτερικού του φούρνου είναι κάτω από 60°C, η οθόνη θα εμφανίσει τη σελίδα καθαρισμού. Και μετά κάντε κλικ στο «OK / START» για να τερματίσετε τη λειτουργία της συσκευής. (Σχ.9 στη σελίδα 6)
   (Σημείωση: Εάν η θερμοκρασία προθερμανθεί στους 260°C, η διαδικασία θα διαρκέσει περίπου 20 λεπτά.)
4.) Κάντε κλικ στο «ΑΚΥΡΩΣΗ» ή «Πίσω», στο «Ακύρωση τερματισμού λειτουργίας» και μετά στο «OK / ΕΝΑΡΞΗ» ή στο «ΝΑΙ» για να ακυρώσετε τον τερματισμό λειτουργίας. (Σχ. 10 στη σελίδα 6)

Συμβουλές λειτουργίας

Οδηγός παρελκομένων HSO

Εικ. 11 στη σελίδα 7	Τοποθετήστε το γκριλ στο κέντρο του εσωτερικού του φούρνου, προσπαθήστε να μην αγγίξετε το τοίχωμα του εσωτερικού του φούρνου. Ανατρέξτε στην κατεύθυνση που φαίνεται. Το γκριλ είναι ένα απαραίτητο αξεσουάρ για το μαγείρεμα.
Εικ. 12 στη σελίδα 7	Σύμφωνα με τη συνταγή μαγειρέματος, όπως τα μπιφτέκια, θα μπορούσε να χρησιμοποιήσει τον δίσκο με συμπαγή πυθμένα με επικάλυψη τεφλόν.

GR

Εικ. 13 στη σελίδα 7	Σύμφωνα με τη συνταγή μαγειρέματος, όπως το ψωμί, μπορεί να χρησιμοποιήσει το διάτρητο βασικό καλάθι με επικάλυψη τεφλόν.
Εικ. 14 στη σελίδα 7	Σύμφωνα με τη συνταγή, όπως το ψωμί, θα μπορούσε να χρησιμοποιήσει τα σερβιετάκια Teflon.
Εικ. 15 στη σελίδα 7	Σύμφωνα με τη συνταγή, θα μπορούσε να χρησιμοποιήσει το γκριλ, την επένδυση και το καλάθι ψησίματος Teflon.
Εικ. 16 στη σελίδα 7	Ανάλογα με τις μαγειρικές ανάγκες, όπως η πίτσα, προσθέστε την πέτρα πίτσας που είναι συνιστάται να τοποθετήσετε την πέτρα πίτσας στο εσωτερικό του φούρνου εκ των προτέρων και προθερμάνετε για 3 λεπτά.
Εικ. 17 στη σελίδα 7	Κατά τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου, χρησιμοποιήστε το κλιπ για να αφαιρέσετε την κάτω πλάκα ώθησης και να καθαρίσετε το κάτω μέρος. Εισαγάγετε την κάτω πλάκα ώθησης προς την κατεύθυνση που απεικονίζεται στην .

Οδηγός μαγειρικών σκευών

Παρακάτω υπάρχει ένας γενικός οδηγός που θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τα κατάλληλα σκεύη:

Μαγειρικά σκεύη	Λειτουργία μικροκυμάτων	Λειτουργία μετάδοσης	Παρατήρηση
Γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα	√	√	
Μη ανθεκτικό στη θερμότητα γυαλί	x	x	
Κεραμικά ανθεκτικά στη θερμότητα	√	√	
Πλαστικά πιάτα ασφαλή για τα μικροκύματα	x	x	
Χαρτί κουζίνας	√	x	Βραχεία διάρκεια για θέρμανση μόνο. Επιμελημένη χρήση.
Μεταλλικός δίσκος	x	√	Το τόξο εμφανίζεται εάν χρησιμοποιηθεί σε φούρνο μικροκυμάτων.
Μεταλλική σχάρα	x	√	
Αλουμινένιο φύλλο και δοχεία	x	√	

√: Κατάλληλο για χρήση στην αντίστοιχη λειτουργία. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή και αφού αφαιρέσετε το καπάκι. Μη χρησιμοποιείτε εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει ή υποστεί ζημιά.

x: Δεν είναι κατάλληλο για χρήση στην αντίστοιχη λειτουργία.

Μπορεί να υπάρχουν ορισμένα μη μεταλλικά σκεύη που δεν είναι ασφαλή για χρήση σε μικροκύματα. Εάν έχετε αμφιβολίες, μπορείτε να δοκιμάσετε το εν λόγω σκεύος ακολουθώντας την παρακάτω διαδικασία.

Δοκιμή σκευών:

1. Γεμίστε ένα δοχείο κατάλληλο για μικροκύματα με 1 φλιτζάνι κρύο νερό (250ml) μαζί με το εν λόγω σκεύος.
2. Μαγειρέψτε στη μέγιστη ισχύ για 1 λεπτό.
3. Αισθανθείτε προσεκτικά το εργαλείο. Εάν το άδειο σκεύος είναι ζεστό, μην το χρησιμοποιείτε για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων.

ΣΗΜΕΊΩΣΗ: Μην υπερβαίνετε το χρόνο μαγειρέματος του 1 λεπτού.

ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ της διακοπής ασφαλείας (Hi-limiter ή θερμική διακοπή)

Σημειώστε ότι ένα κουμπί ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ είναι εξοπλισμένο με τη συσκευή
για να αποφύγετε την υπερθέρμανση.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
- Πατήστε το κουμπί ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ του Hi-limiter (θερμική διακοπή) (Εικ. 18 στη σελίδα 7). Θα πρέπει να ακούσετε έναν ήχο κλικ.
- Συνδεθείτε στην παροχή ρεύματος και μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

GR

Καθαρισμός και συντήρηση

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και την ψύχετε πριν από την αποθήκευση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε πίδακα νερού ή ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό και μην σπρώχνετε τη συσκευή κάτω από το νερό, καθώς τα εξαρτήματα θα βραχούν και μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Εάν η συσκευή δεν διατηρείται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, αυτό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες συνθήκες.
- Τα υπολείμματα τροφίμων πρέπει να καθαρίζονται και να αφαιρούνται τακτικά από τη συσκευή. Εάν η συσκευή δεν καθαριστεί σωστά, θα μειώσει τη διάρκεια ζωής της και μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνη κατάσταση κατά τη χρήση.

Καθαρισμός

- Καθαρίστε την κρύα εξωτερική επιφάνεια με ένα πανί ή σφουγγάρι ελαφρώς νοτισμένο με ήπιο διάλυμα σαπουνιού.
- Για λόγους υγιεινής, η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται πριν και μετά τη χρήση.
- Αποφύγετε την επαφή νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά που περιέχουν χλώριο. Μη χρησιμοποιείτε ατσαλόσυρμα, μεταλλικά εργαλεία ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλύτες!
- Κανένα εξάρτημα δεν είναι ασφαλές για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Η μη διατήρηση του φούρνου σε καθαρή κατάσταση μπορεί να οδηγήσει σε φθορά της επιφάνειας, η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς τη διάρκεια ζωής της συσκευής και ενδεχομένως να οδηγήσει σε επικίνδυνες συνθήκες.
- Το φωτιστικό στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να αντικατασταθεί. Ωστόσο, αυτό θα πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

Συντήρηση

- Ελέγχετε τακτικά τη λειτουργία της συσκευής για την αποφυγή σοβαρών ατυχημάτων.
- Εάν διαπιστώσετε ότι η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή ότι υπάρχει πρόβλημα, σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε, απενεργοποιήστε την και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
- Όλες οι εργασίες συντήρησης, εγκατάστασης και επισκευής πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένους και εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή να συνιστώνται από τον κατασκευαστή.

Μεταφορά και αποθήκευση

- Πριν από την αποθήκευση, να βεβαιώνεστε πάντα ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος και έχει κρυώσει εντελώς.
- Φυλάσσετε τη συσκευή σε δροσερό, καθαρό και στεγνό χώρο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή, καθώς αυτό μπορεί να την καταστρέψει.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος όταν τη μετακινείτε και κρατήστε την στο κάτω μέρος.
- Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται κατά τη μετακίνηση ή τη μεταφορά του μηχανήματος λόγω του βάρους του. Με τουλάχιστον 2 άτομα ή χρησιμοποιώντας καρότσι. Μετακινήστε το μηχάνημα αργά, προσεκτικά και ποτέ με κλίση μεγαλύτερη από 45°.

GR

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, ελέγξτε τον παρακάτω πίνακα για το διάλυμα. Εάν εξακολουθείτε να μην μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή/πάροχο υπηρεσιών.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
E01	Ο αισθητήρας δεν είναι συνδεδεμένος ή έχει σπάσει το ανοικτό κύκλωμα.	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
E02	Βραχυκυκλωμένος αισθητήρας θερμοκρασίας στο SRB.	
E03	Εσφαλμένη τάση δικτύου. Ελαττωματικό SRB.	
E17	Βλάβη θερμαντικού στοιχείου φούρνου.	Επαναφέρετε τη θερμική διακοπή.
F11	Η θερμοκρασία της κοιλότητας είναι πολύ υψηλή.	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
CB	Το καλώδιο σύνδεσης της οθόνης TFT/SRB δεν είναι συνδεδεμένο ή έχει υποστεί ζημιά. Ελαττωματική οθόνη TFT ή SRB.	
U02	Το καλώδιο σύνδεσης του οδηγού SRB και του κινητήρα δεν είναι συνδεδεμένο ή έχει υποστεί ζημιά. Ελαττωματικός οδηγός SRB ή κινητήρα.	
U21	Υπέρβαση ρεύματος κινητήρα. Ο κινητήρας είναι φραγμένος.	
U22	Εσφαλμένη τάση δικτύου. Ελαττωματικός οδηγός κινητήρα.	
U23	Εσφαλμένη τάση δικτύου. Οδηγός κινητήρα.	
U25	Υπερθέρμανση περιβάλλοντος >85°C.	
U26	Ο κινητήρας είναι αποσυνδεδεμένος ή έχει υποστεί ζημιά.	
D11	Ελαττωματικό SRB.	
E-1	Ελαττωματικός αντιστροφέας μικροκυμάτων.	
E-5	Βλάβη εξαρτημάτων στο κύκλωμα μικροκυμάτων.	
E-6	Βραχυκυκλωμένο μάγνητρο.	
E-8	Ο αναστροφέας μικροκυμάτων λειτουργεί πάνω από τη θερμοκρασία.	

Εγγύηση

Κάθε ελάττωμα που επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής και παρουσιάζεται εντός ενός έτους μετά την αγορά θα επισκευάζεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, με την προϋπόθεση ότι η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και δεν έχει υποστεί οποιαδήποτε κατάχρηση ή κακή χρήση. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν επηρεάζονται. Εάν η συσκευή καλύπτεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε αγοράστηκε και συμπεριλάβετε απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή ανάπτυξη προϊόντων, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε τις προδιαγραφές προϊόντων, συσκευασίας και τεκμηρίωσης χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη και περιβάλλον

Κατά τον παροπλισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντ' αυτού, είναι δική σας ευθύνη να απορρίψετε τον απόβλητο εξοπλισμό σας παραδίδοντάς τον σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να τιμωρηθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων. Η ξεχωριστή συλλογή και ανακύκλωση του άχρηστου εξοπλισμού σας κατά τη στιγμή της απόρριψης θα βοηθήσει στη διατήρηση των φυσικών πόρων και θα διασφαλίσει ότι ανακυκλώνεται με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να αποθέσετε τα απορρίμματα για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν ευθύνη για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και την οικολογική απόρριψη, είτε απευθείας είτε μέσω ενός δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:
Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)
info@pks-hendi.com

HRVATSKI

Poštovani korisniče,
Hvala vam što ste kupili ovaj HENDI uređaj. Pažljivo pročitajte ovaj priručnik za uporabu i pritom obratite posebnu pozornost na niže navedene sigurnosne propise, prije prve ugradnje i uporabe uređaja.

Sigurnosne upute

- Uređaj upotrebljavajte samo u svrhu za koju je namijenjen, kako je opisano u ovom priručniku.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakva oštećenja uzrokovana neispravnim radom i nepravilnom uporabom.
- **OPASNOST! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!** Ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Električne dijelove uređaja nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu. Nikada nemojte držati uređaj pod tekućom vodom.
- **NIKADA NEMOJTE KORISTITI OŠTEĆENI UREĐAJ!** Redovito provjeravajte električne spojeve i kabele za eventualna oštećenja. Ako je oštećen, uređaj isključite iz električne mreže. Popravke smije obavljati samo dobavljač ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti ili ozljede.
- **UPOZORENJE!** Prilikom postavljanja uređaja, ako je potrebno, kabel za napajanje usmjerite na siguran način kako biste izbjegli nenamjerno povlačenje, oštećivanje, kontakt s površinom za grijanje ili opasnost od spoticanja.
- **UPOZORENJE!** Dok god je utikač u utičnici, uređaj je priključen na napajanje.
- **UPOZORENJE!** UVIJEK isključite uređaj prije isključivanja iz napajanja, čišćenja, održavanja ili pohrane.
- Uređaj spajajte samo na električnu utičnicu s naponom i frekvencijom navedenim na naljepnici uređaja.
- Ne dodirujte utikač/električne spojeve vlažnim rukama.
- Uređaj i električne priključke/priključke držite podalje od vode i drugih tekućina. Ako uređaj padne u vodu, odmah uklonite električne priključke. Uređaj ne upotrebljavajte dok ga nije provjerio ovlašteni tehničar. Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do po život opasnih rizika.
- Spojite napajanje u lako dostupnu električnu utičnicu kako biste mogli odmah isključiti uređaj u hitnom slučaju.
- Pazite da kabel ne dođe u dodir s oštrim ili vrućim predmetima i držite ga dalje od otvorenog požara. Nikada nemojte povlačiti kabel za napajanje kako biste ga isključili iz utičnice, uvijek povucite utikač.
- Nikada nemojte nositi uređaj za kabel.
- Nikad sami nemojte pokušavati otvoriti kućište uređaja.
- Ne stavljajte predmete u kućište uređaja.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe.
- Uređajem treba upravljati osposobljeno osoblje u kuhinji restorana, kantine ili osoblja bara, itd.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim odnosno umnim sposobnostima ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja.
- Ovaj uređaj djeca ne smiju upotrebljavati ni pod kojim okolnostima.
- Uređaj i električne spojeve držite izvan dohvata djece.
- Nikada ne upotrebljavajte pribor niti bilo koje dodatne uređaje osim onih koje je isporučio uređaj ili preporučio proizvođač. Ako to ne učinite, može doći do sigurnosnog rizika za korisnika i može oštetiti uređaj. Koristite samo originalne dijelove i dodatnu opremu.
- Ne upravljajte ovim uređajem pomoću vanjskog tajmera ili sustava daljinskog upravljanja.
- Nemojte stavljati uređaj na grijaći predmet (benzin, električnu struju, štednjak s ugljenom itd.).
- Ne prekrivajte uređaj u radu.
- Ne stavljajte predmete na uređaj.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini otvorenih plamena, eksplozivnih ili zapaljivih materijala. Uređaj uvijek koristite na vodoravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Uređaj nije prikladan za postavljanje u prostor gdje se može koristiti mlaz vode.
- Ostavite najmanje 20 cm prostora oko uređaja radi prozračivanja tijekom uporabe.
- **UPOZORENJE!** Pazite da svi ventilacijski otvori na uređaju nisu blokirani.

Posebne sigurnosne upute

- **OPREZ! RIZIZANJE BURNSA! HOT SURFACES!** Temperatura dostupnih površina može biti vrlo visoka tijekom uporabe. Dodirnite samo upravljačku ploču, ručke, prekidače, kontrolne tipke tajmera ili regulatore temperature.
- Isporučuje se ekvipotencijalni priključak za vezivanje kako bi se omogućilo unakrsno povezivanje s drugom opremom.

HR

- **UPOZORENJE!** Masnoća i ulje tijekom rada postaju vrlo vrući. Budite svjesni toga.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE!** Ako su vrata ili brtve vrata oštećene, pećnica se ne smije koristiti dok ih ne popravi osoba koja je kompetentna.
- **UPOZORENJE!** Opasno je za bilo koga osim kompetentne osobe da izvrši bilo koji servis ili popravak koji u ʻrazvija uklanjanje bilo kojeg poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.
- **UPOZORENJE!** Tekućine ili druge namirnice ne smiju se zagrijavati u zatvorenim spremnicima jer mogu eksplodirati.
- **UPOZORENJE!** Mikrovalno zagrijavanje pića može dovesti do odgođenog eruptivnog vrenja, stoga je potrebno paziti pri rukovanju spremnikom.
- **UPOZORENJE!** Sadržaj bočica za hranjenje i posuda za hranu za bebe mora se promiješati ili protresti, a provjeravana temperatura se mora konzumirati kako bi se izbjegle opekline;
- **NEMOJTE** otvarati vrata tijekom rada jer će to uzrokovati izlaganje mikrovalnoj pećnici.
- Koristite samo posuđe koje je prikladno za uporabu u mikrovalnim pećnicama.
- Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim spremnicima, pazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.
- Ako primijetite dim, isključite ili iskopčajte uređaj i držite vrata zatvorena kako biste ugasili plamen.
- Jaja u školjci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj funkciji jer mogu eksplodirati čak i nakon završetka zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.
- **UPOZORENJE! NE KORISTITE FUNKCIJU MIKROVALNE PEĆNICE AKO SE HRANA NE STAVLJA U KOMORU PEĆNICE.**

HR

Namjena

- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u komercijalnim aplikacijama, na primjer u kuhinjama restorana, kantina, bolnica i u komercijalnim poduzećima kao što su pekare, butherije itd., ali ne i za kontinuiranu masovnu proizvodnju hrane.
- Uporaba uređaja u bilo koju drugu svrhu smatrat će se zlouporabom uređaja. Korisnik je isključivo odgovoran za nepropisnu uporabu uređaja.

Instalacija za uzemljenje

Ovaj je uređaj klasificiran kao zaštitni razred I i mora biti spojen na zaštitno uzemljenje. Uzemljenje smanjuje rizik od strujnog udara pružanjem žice za izlaz električne struje.
Ovaj je uređaj opremljen kabelom za napajanje s utikačem za uzemljenje ili električnim priključcima sa žicom za uzemljenje. Priključci moraju biti pravilno montirani i uzemljeni.

Glavni dijelovi proizvoda

(Slika 1 na stranici 3)

1. Prekidač za uključivanje/isključivanje
2. Upravljačka ploča
3. USB priključak
4. Izlazi za zrak
5. Vrata
6. Ručka vrata
7. Cavity
8. Donja mlazna ploča

Napomena: Sadržaj ovog priručnika odnosi se na sve navedene stavke, osim ako nije drugačije navedeno. Izgled se može razlikovati od prikazanih ilustracija.

Rezervni dijelovi ili pribor

(Slika 2 na stranici 3)

9. Pizza kamen
10. Teflon obrubi
11. Krov
12. Spojnica
13. Perforirana bazna košara premazana teflonom
14. Roštilj
15. Plitica s teflonskim premazom za kruto dno

Priprema prije uporabe

- Uklonite svu zaštitnu ambalažu i omote.
- Provjerite je li uređaj u dobrom stanju i sa svim dodacima. U slučaju nepotpune ili oštećene isporuke odmah se obratite dobavljaču. U tom slučaju nemojte upotrebljavati uređaj.
- Očistite pribor i uređaj prije uporabe (pogledajte ==> Čišćenje i održavanje).
- Provjerite je li uređaj potpuno suh.
- Postavite uređaj na vodoravnu, stabilnu i toplinsku površinu koja je sigurna od prskanja vode.
- Držite pakiranje ako namjeravate pohraniti svoj uređaj u budućnosti.
- Čuvajte korisnički priručnik za buduće potrebe.

NAPOMENA! Zbog proizvodnih ostataka, uređaj tijekom prvih nekoliko uporaba može ispuštati lagani miris. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost. Provjerite je li uređaj dobro prozračen.

Upute za uporabu

Pokretanje predgrijavanja

1.) Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje .
2.) Temperatura predgrijavanja može se prilagoditi za odabir „149 °C", „204 °C", „260 °C" ili pritisnite „Drugi TEMP" ili „Bez prethodnog zagrijavanja", prilagođene temperature predgrijavanja, raspon temperature je 93 °C ~ 275 °C.
3.) Ako želite otkazati predgrijavanje, kliknite „CANCEL", „Otkaži prethodno zagrijavanje" će se prikazati, a zatim kliknite „DA" za potvrdu. Nemojte predgrijavati, uđite u automatsko sučelje recepta. U prethodno zagrijanom stanju temperatura ne može kliknuti "OK / START" za početak kuhanja.
4.) Kliknite vrijednost temperature, skočite izravno na sučelje za predgrijavanje, prikažite postotak napretka zagrijavanja, dovršite zagrijavanje, stavite hranu, kliknite „OK / START" za ulazak u automatsko sučelje recepta.

Automatsko upravljanje receptima
(Slika 3 na stranici 4)

1.) Budući da je zadani popis recepata prazan, na ovom sučelju se ne prikazuju recepti. Korisnici mogu dodavati recepte putem USB pogona ili funkcije kuhara. (Opći korisnici ne smiju samostalno otvarati USB poklopac; to mora učiniti profesionalno osoblje.)
2.) U automatskom sučelju recepata možete odabrati recept iz „Omiljeni", „Nedavne", „Kategorija" i „Temperatura".
3.) Kliknite ikonu srca na slici recepta kako biste recept dodali u „Preferenciju".

4.) Kliknite na „Kategorija" za prikaz svih recepata po kategorijama. Željene recepte možete odabrati na temelju različitih kategorija.
5.) Kliknite na „Temperatura" za prikaz svih recepata kategoriziranih po temperaturnom rasponu. Željene recepte možete odabrati na temelju različitih temperaturnih raspona.
6.) Kliknite „Uredi", unesite lozinku, a zatim „OK / START" za ulazak u sučelje za uređivanje recepata (univerzalna lozinka je „FLASHCHEF").
7.) U sučelju za uređivanje recepata prikazat će se dodani recepti, a za brisanje recepta možete kliknuti „-". Kliknite „Dodaj više" za dodavanje recepata iz biblioteke tvorničkih recepata. I kliknite „Uređivanje parametara" za ulazak u sučelje za uređivanje parametara recepta.
8.) Nakon ulaska u automatsko sučelje recepta, kliknite na željeni recept. Ako temperatura u unutrašnjosti nije dosegla potrebnu temperaturu predgrijavanja, kliknite „OK / START" za početak predgrijavanja. Nakon završetka predgrijavanja, stavite hranu unutra i kliknite „OK / START" za početak kuhanja.

Chef Customization
(Sl. 4 na stranici 4)
1.) Kliknite „CHEF", unesite lozinku, a zatim kliknite „OK / START" za unos postavki prilagodbe kuhara (univerzalna lozinka je „FLASHCHEF", a tvornički zadana lozinka je „bljeskalica").
2.) Kliknite „Unesite naziv recepta", a zatim unesite naziv recepta.
3.) Kliknite „+", a zatim odaberite željenu sliku recepta.
4.) Kliknite na unaprijed postavljenu temperaturu, a zatim možete postaviti željenu temperaturu. Raspon temperature je 93°C ~ 275°C.
5.) Možete postaviti do tri faze kuhanja, a svaka faza vam omogućuje postavljanje vremena kuhanja , snage mikrovalne pećnice i brzine ventilatora . Osim toga, možete kliknuti na „Dodaj podsjetnik" kako biste postavili podsjetnik nakon svake faze kuhanja (podsjetnici na segmentu mogu se dodati samo za recepte s više od dva koraka).
6.) Kliknite „SAVE", zatim odaberite kategoriju ili izradite novu kategoriju i recept će se spremiti. Nakon spremanja recepta možete kliknuti "OK / START" za početak kuhanja.
7.) Kliknite za brisanje postavki recepta.

Funkcija postavki
(Slika 5 na stranici 4)
Kliknite „SETTING" za unos funkcije postavki.

Postavke koje ne zahtijevaju lozinku
1.) °C / °F: Odaberite jedinicu temperature.
2.) Ulazak u ECO način rada: Uđite u ECO način rada.
3.) Postavke ECO načina rada: Postavite parametre vremena i snage za dvije različite faze ECO načina rada.
4.) Evidencija kuhanja: Zabilježite i pregledajte broj puta i količinu trenutno pripremljenih recepata.
5.) Jezik: Odaberite različite jezike.
6.) Zapisi o kvaru: Zabilježite i pregledajte radni status, zapise o pogreškama, trenutno vrijeme rada i trenutni dijagram statusa uređaja. Također je moguće vratiti na tvornički način rada (svi netvornički podaci bit će izgubljeni).
Napomena: Normalan rad je označen zelenom bojom, dok su abnormalne komponente označene crvenom bojom. (Slika 6 na stranici 5)
7.) Volumen i svjetlina: Odaberite glasnoću i zvučne efekte upita te prilagodite svjetlinu zaslona.
8.) O nama: Provjerite verziju elektroničkog kontrolera, broj modela, verziju softvera i dostupnu memoriju uređaja.

Postavke koje zahtijevaju lozinku
(Slika 7 na stranici 5)
Kliknite „Postavke korisnika", unesite lozinku, a zatim kliknite „OK / START" za unos korisničkih postavki (univerzalna lozinka je „FLASHCHEF").
1.) Prije hranjenja: Postavite temperaturu predgrijavanja pokretanja.
2.) USB: Prenesite ili preuzmite recepte i ažuriranja firmvera nakon umetanja USB-a. (Opći korisnici ne smiju samostalno otvarati USB poklopac; to mora učiniti profesionalno osoblje.)
3.) TEMP vrpce: Postavite temperaturne trake za recept.
4.) Dnevna smjena: Postavite unaprijed postavljene vrijednosti temperature da rade tijekom tri vremenska utora svaki dan u tjednu.
5.) Upravljanje dozvolom: Nakon svakog pokretanja možete postaviti je li potrebna lozinka za pristup funkciji uređivanja početne stranice recepata i prilagodbe kuhara.
6.) Upravljanje PWD-om: Promijenite trenutačnu lozinku i ključ (zadani odgovor za tvorničku lozinku je 123456789).
7.) Upravljanje receptom: Ovdje možete izravno izbrisati vrijeme dodavanja ili posljednje vrijeme izmjene recepta svakog korisnika.
8.) Podaci i vrijeme: Promijenite datum, format datuma i vrijeme.

Isključivanje i čišćenje
1.) Pritisnite gumb čizme da biste ušli u sučelje za isključivanje i čišćenje.
2.) Ako je temperatura u unutrašnjosti viša od 60 °C, na zaslonu će se prikazati podsjetnik za hlađenje. (Slika 8 na stranici 6)
3.) Ako je temperatura u unutrašnjosti ispod 60 °C, na zaslonu će se prikazati stranica za čišćenje. A zatim kliknite „OK / START" za isključivanje uređaja. (Slika 9 na stranici 6)
(Napomena: Ako je temperatura prethodno zagrijana na 260 °C, postupak će trajati otprilike 20 minuta.)
4.) Kliknite „CANCEL" ili „Povratak", „Isključivanje", a zatim kliknite „OK / START" ili „DA" za otkazivanje isključivanja. (Slika 10 na stranici 6)

Savjeti za rad

Vodič za dodatnu opremu HSO

Slika 11 na stranici 7	Stavite roštilj u središte unutrašnjosti pećnice, pokušajte ne dodirivati stijenku unutrašnjosti. Pogledajte prikazani smjer. Roštilj je bitan pribor za kuhanje.
Slika 12 na stranici 7	Prema receptu za kuhanje, kao što su burgeri, mogao bi koristiti Teflon obloženu Solid Bottom Tray.
Slika 13 na stranici 7	Prema receptu za kuhanje, kao što je kruh, mogao bi koristiti perforiranu osnovnu košaru s teflonskom premazom.
Sl. 14 na stranici 7	Prema receptu, kao što je kruh, može koristiti Teflon Liners.
Slika 15 na stranici 7	Prema receptu, može koristiti Teflon roštilj za pečenje, umetak i košaru.
Sl. 16 na stranici 7	Prema potrebama kuhanja, kao što je pizza, dodajte pizzu kamenom koji je preporučuje se stavljanje pizze u unutrašnjost pećnice unaprijed i prethodno zagrijte 3 minute.
Slika 17 na stranici 7	Prilikom čišćenja šupljine upotrijebite kopču kako biste izvadili donju mlaznicu i očistili dno. Umetnite donju mlaznicu u smjeru prikazanom u .

HR

Vodič za pribor za kuhanje

Ispod općeg vodiča koji će vam pomoći odabrati odgovarajuće posuđe:

Kuhanje utenzila	Način rada mikrovalne pećnice	Način rada za konvekciju	Napomena
Staklo otporno na toplinu	√	√	
Nezagrijavanje - otporno staklo	x	x	
Keramika otporna na toplinu	√	√	
Plastična jela sigurna za mikrovalnu pećnicu	x	x	
Kuhinjski papir	√	x	Kratko trajanje samo za zagrijavanje. Prisustvona uporaba.
Metalna plitica	x	√	Nastaje luk ako se koristi u mikrovalnoj pećnici.
Metalni stalak	x	√	
Aluminijska folija i spremnici	x	√	

√: Prikladno za uporabu u odgovarajućem načinu rada. Slijedite upute proizvođača i s uklonjenim poklopcem. Nemojte koristiti ako je površina napuknuta ili oštećena.
x: Nije prikladno za uporabu u odgovarajućem načinu rada.

Može postojati određeno nemetalno posuđe koje nije sigurno za korištenje za mikrovakanje. Ako ste u nedoumici, možete testirati predmetni pribor slijedeći postupak u nastavku.

Test utenzila:

1. Napunite spremnik siguran za mikrovalnu pećnicu s 1 šalicom hladne vode (250 ml) zajedno s predmetnim priborom.
2. Kuhajte maksimalnom snagom 1 minutu.
3. Pažljivo osjetite utensil. Ako je prazan pribor topao, nemojte ga koristiti za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.

NAPOMENA: Nemojte prekoračiti 1-minutno vrijeme kuhanja.

RESET sigurnosne sklopke (Hi-limiter ili toplinski prekid)

Imajte na umu da je tipka RESET opremljena uređajem kako biste izbjegli pregrijavanje.

- Isključite uređaj iz napajanja.
- Pustite da se uređaj potpuno ohladi.
- Pritisnite tipku RESET na Hi-limiteru (toplinski prekid) (Sl. 18 na stranici 7) . Trebali biste čuti zvuk klika.
- Spojite na napajanje i možete ga ponovno koristiti.

Čišćenje i održavanje

- **PAŽNJA!** Uvijek isključite uređaj iz napajanja i ohladite ga prije skladištenja, čišćenja i održavanja.
- Za čišćenje ne koristite mlaznicu ili parni čistač i nemojte gurati uređaj pod vodu jer će se dijelovi smočiti i može doći do strujnog udara.
- Ako se uređaj ne održava u dobrom stanju čistoće, to može negativno utjecati na životni vijek uređaja i dovesti do opasnih situacija.
- Ostaci hrane moraju se redovito čistiti i vaditi iz uređaja. Ako uređaj nije pravilno očišćen, to će smanjiti njegov vijek trajanja i može dovesti do opasnog stanja tijekom uporabe.

Čišćenje

- Očistite ohlađenu vanjsku površinu krpom ili spužvom lagano navlaženom blagom otopinom sapuna.
- Zbog higijene uređaj treba očistiti prije i nakon upotrebe.
- Izbjegavajte dodirivanje vode s električnim komponentama.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Nikada nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje, abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor. Za čišćenje ne upotrebljavajte čeličnu vunu, metalni pribor ili oštre ili šiljaste predmete. Nemojte koristiti benzin ili otapala!
- Nijedan se dio ne može prati u perilici posuđa.
- Ako pećnicu ne održavate u čistom stanju, može doći do pogoršanja kvalitete površine, što može negativno utjecati na životni vijek uređaja i dovesti do opasnih situacija.
- Svjetlosna unutrašnjost pećnice može se zamijeniti. To bi trebao učiniti ovlašteni tehničar.

Održavanje

- Redovito provjeravajte rad uređaja kako biste spriječili ozbiljne nezgode.
- Ako vidite da uređaj ne radi ispravno ili da postoji problem, prestanite ga koristiti, isključite ga i kontaktirajte dobavljača.
- Sve radove na održavanju, instalaciji i popravcima moraju obavljati specijalizirani i ovlašteni tehničari ili ih preporučuje proizvođač.

Prijevoz i skladištenje

- Prije skladištenja, uvijek provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže i potpuno se ohladio.

- Uređaj čuvajte na hladnom, čistom i suhom mjestu.
- Nikada ne stavljajte teške predmete na uređaj jer bi ih to moglo oštetiti.
- Ne pomičite uređaj dok je u pogonu. Isključite uređaj iz napajanja prilikom pomicanja i držite ga na dnu.
- Posebno pazite prilikom pomicanja ili prijevoza stroja zbog njegove težine. S najmanje 2 osobe ili pomoću kolica. Pomičite stroj polako, pažljivo i nikada ne kosite više od 45°.

Rješavanje problema

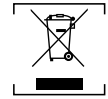
Ako uređaj ne radi ispravno, provjerite otopinu u tablici u nastavku. Ako i dalje ne možete riješiti problem, obratite se dobavljaču / pružatelju usluga.

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
E01	Senzor nije priključen ili je prekinut otvoreni krug.	Kontaktirajte dobavljača.
E02	Skraćeni senzor temperature na SRB-u.	
E03	Neispravan mrežni napon. Neispravan SRB.	
E17	Kvar grijača pećnice.	Resetirajte toplinski prekid.
F11	Temperatura je previsoka.	Kontaktirajte dobavljača.
CB	TFT zaslon/SRB priključni kabel isključen je ili oštećen.Faultni TFT zaslon ili SRB.	
U02	Spojni kabel SRB-a i vozača motora iskopčan je ili oštećen. Neispravan SRB ili vozač motora.	
U21	Motor je pregorio. Motor je blokiran.	
U22	Neispravan mrežni napon. Neispravan pogonski sklop motora.	
U23	Neispravan mrežni napon. Vozač motora.	
U25	Pregrijavanje okoline >85 °C.	
U26	Motor je isključen ili oštećen.	
D11	Neispravan SRB.	
E-1	Neispravan inverter mikrovalne pećnice.	
E-5	Kvar komponenti u mikrovalnom krugu.	
E-6	Skraćeni magnetron.	
E-8	Mikrovalni inverter radi iznad temperature.	

Jamstvo

Neispravnosti koje utječu na funkcionalnost uređaja koje se pojave u roku od jedne godine nakon kupnje popravljat će se besplatnim popravkom ili zamjenom, pod uvjetom da je uređaj korišten i održavan u skladu s uputama i da nije na bilo koji način bio zlouporabljen ili pokvaren. To ne utječe na vaša zakonska prava. Ako je uređaj pokriven jamstvom, navedite gdje i kada je kupljen i uključite dokaz o kupnji (npr. račun).
U skladu s našim pravilima o kontinuiranom razvoju proizvoda pridržavamo pravo na promjenu opisa proizvoda, pakiranja i dokumentacije bez prethodne obavijesti.

Odbacivanje otpada i okoliš



Kada prestaje s uporabom uređaja, proizvod se ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom. Umjesto toga, vaša je odgovornost odlagati na vašu otpadnu opremu predajući je na određeno sabirno mjesto. Nepridržavanje tog pravila može se kazniti u skladu s primjenjivim propisima o odlaganju otpada. Zasebnim sakupljanjem i recikliranjem vaše otpadne opreme u vrijeme odlaganja čuvaju se prirodni resursi i osigurava se njezino recikliranje na način koji štiti ljudsko zdravlje i okoliš.
Za više informacija o tome gdje možete uskratiti svoj otpad radi recikliranja, obratite se lokalnoj tvrtki za prikupljanje otpada. Proizvođači i uvoznici ne preuzimaju odgovornost za recikliranje, tretman i ekološko zbrinjavanje, bilo izravno ili putem javnog sustava.

CZ

ČEŠTINA

Vážený zákazníku,
Děkujeme vám za zakoupení tohoto spotřebiče HENDI. Před první instalací a použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům.

Bezpečnostní pokyny

- Spotřebič používejte pouze k určenému účelu, k němuž byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
- **NEBEZPEČÍ! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!** Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami. Elektrické části spotřebiče neponořujte do vody ani jiných kapalin. Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- **NIKDY NEPOUŽÍVEJTE POŠKOZENÝ SPOTŘEBIČ!** Pravidelně kontrolujte, zda elektrické spoje a kabely nejsou poškozeny. Poškozený spotřebič odpojte od napájení. Opravy smí provádět pouze dodavatel nebo kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- **VAROVÁNÍ!** Při umisťování spotřebiče veďte napájecí kabel bezpečně, pokud je to nutné, aby nedošlo k neúmyslnému vytažení, poškození, kontaktu s topnou plochou nebo nebezpečí zakopnutí.
- **VAROVÁNÍ!** Dokud je zástrčka v zásuvce, spotřebič je připojen k napájecí síti.
- **VAROVÁNÍ!** Před odpojením od napájení, čištěním, údržbou nebo skladováním spotřebič VŽDY vypněte.
- Spotřebič připojujte pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenou na štítku spotřebiče.

- Nedotýkejte se zástrček / elektrických spojů mokrýma nebo vlhkýma rukama.
- Spotřebič a elektrické zástrčky/přípojky udržujte mimo dosah vody a jiných kapalin. Pokud spotřebič spadne do vody, okamžitě odpojte napájecí přípojky. Spotřebič nepoužívejte, dokud jej nezkontroluje kvalifikovaný technik. Nedodržení těchto pokynů bude mít za následek život ohrožující rizika.
- Napájecí zdroj zapojte do snadno přístupné elektrické zásuvky, abyste mohli v případě nouze spotřebič okamžitě odpojit.
- Dbejte na to, aby se kabel nedostal do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty, a chraňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste jej vypojili ze zásuvky, ale vždy vytáhněte zástrčku.
- Nikdy nepřenášejte přístroj za kabel.
- Nikdy se nepokoušejte sami otevřít kryt spotřebiče.
- Do krytu spotřebiče nevkládejte žádné předměty.
- Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič by měl obsluhovat vyškolený personál v kuchyni restaurace, pracovníci jídelny nebo baru atd.
- Tento přístroj by neměly obsluhovat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměly používat děti.
- Uchovávejte spotřebič a jeho elektrické přípojky mimo dosah dětí.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství nebo jiná zařízení než ta, která jsou dodávána se spotřebičem nebo která doporučuje výrobce. Pokud tak neučiníte, může to představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a poškodit spotřebič. Používejte pouze originální díly a příslušenství.
- Tento spotřebič nepoužívejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovládání.
- Nepokládejte spotřebič na topné těleso (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atd.).
- Nezakrývejte provoz spotřebiče.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti otevřeného ohně, výbušných nebo hořlavých materiálů. Spotřebič vždy provozujte na vodorovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Spotřebič není vhodný k instalaci v místě, kde lze použít vodní trysku.
- Během používání nechte kolem spotřebiče prostor alespoň 20 cm pro větrání.
- **VAROVÁNÍ!** Udržujte všechny větrací otvory na spotřebiči bez překážek.

Zvláštní bezpečnostní pokyny

- **UPOZORNĚNÍ! RIZIKO POPÁLENÍ! HORKÉ POVRCHY!** Teplota přístupných povrchů může být během používání velmi vysoká. Dotkněte se pouze ovládacího panelu, rukojetí, spínačů, ovladačů časovače nebo ovladačů teploty.
- K dispozici je ekvipotenciální připojovací svorka, která umožňuje křížové propojení s jiným zařízením.
- **VAROVÁNÍ!** Tuk a olej se během provozu velmi zahřívají. Dávejte si na to pozor.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k ohrožení.
- **VAROVÁNÍ!** Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozena, troubu nesmíte používat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.
- **VAROVÁNÍ!** Je nebezpečné, aby každý jiný než kompetentní osoba provedl jakýkoli servis nebo opravu, která zahrnuje odstranění jakéhokoli krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.
- **VAROVÁNÍ!** Tekutiny nebo jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.
- **VAROVÁNÍ!** Mikrovlnné ohřívání nápojů může vést k opožděnému erupčnímu vaření, proto je nutné při manipulaci s nádobou postupovat opatrně.
- **VAROVÁNÍ!** Obsah krmných lahví a dětských nádob s potravinami se musí míchat nebo protřepat a před konzumací se musí zkontrolovat teplota, aby nedošlo k popálení;
- **Během provozu NEOTEVÍREJTE** dvířka, mohlo by dojít k expozici mikrovlnné trouby.
- Používejte pouze nádobí vhodné k použití v mikrovlnné troubě ovsa.
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách dávejte pozor na troubu kvůli možnosti vznícení.
- Pokud zpozorujete kouř, vypněte nebo odpojte spotřebič od sítě a nechte dvířka zavřená, aby se uhasily případné plameny.
- Vejce ve skořápce a celá vejce vařená natvrdo by se neměla ohřívat v mikrovlnné funkci, protože mohou explodovat i po skončení mikrovlnného ohřevu.
- **VAROVÁNÍ! NEPOUŽÍVEJTE MIKROVLNNOU FUNKCI, POKUD DO KOMORY TROUBY NEVLOŽÍTE ŽÁDNÉ JÍDLO.**

Určené použití

- Tento spotřebič je určen k použití v komerčních aplikacích, například v kuchyních restaurací, jídelen, nemocnicích a komerčních podnicích, jako jsou pekárny, butchery atd., ale nikoli k nepřetržité hromadné výrobě potravin.
- Provoz spotřebiče k jakémukoli jinému účelu se považuje za nesprávné použití přístroje. Uživatel nese výhradní odpovědnost za nesprávné použití zařízení.

Instalace uzemnění

Tento spotřebič je klasifikován jako ochranný typ I a musí být připojen k ochrannému uzemnění. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem poskytnutím únikového vodiče pro elektrický proud.
Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem se zemnicí zástrčkou nebo elektrickými přípojkami se zemnicím vodičem. Přípojky musí být řádně nainstalovány a uzemněny.

Hlavní části výrobku

(Obr. 1 na straně 3)

1. Vypínač
2. Ovládací panel
3. Port USB
4. Výstupy vzduchu
5. Dveře
6. Držadlo dvířek
7. Kavita
8. Dolní deska trysky

Poznámka: Obsah této příručky se vztahuje na všechny uvedené položky, pokud není uvedeno jinak. Vzhled se může lišit od zobrazených ilustrací.

Náhradní díly nebo příslušenství

(Obr. 2 na straně 3)

9. Kámen na pizzu
10. Teflonové vložky
11. lopata
12. Svorka
13. Perforovaný koš na bázi potažený teflonem
14. Gril
15. Podnos na pevný dno s teflonovým povlakem

Příprava před použitím

- Odstraňte všechny ochranné obaly.
- Zkontrolujte, zda je přístroj v dobrém stavu a s veškerým příslušenstvím. V případě neúplného nebo poškozeného doručení prosím okamžitě kontaktujte dodavatele. V takovém případě prostředek nepoužívejte.
- Před použitím vyčistěte příslušenství a spotřebič (viz ==> Čištění a údržba).
- Ujistěte se, že je spotřebič zcela suchý.
- Spotřebič položte na vodorovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, který je bezpečný proti stříkající vodě.
- Pokud chcete spotřebič uložit v budoucnu, uschovejte jeho obal.
- Návod k použití si uschovejte pro budoucí použití.

POZNÁMKA! Z důvodu zbytků z výroby může spotřebič během prvních několika použití vydávat lehký zápach. To je normální a neznamená to žádnou závadu ani nebezpečí. Ujistěte se, že je spotřebič dobře větraný.

Návod k obsluze

Spuštění předehřívání

1.) Stiskněte hlavní vypínač .
2.) Teplotu předehřívání lze upravit tak, aby se nastavila „149 °C", „204 °C", „260 °C" nebo stiskla „Jiná TEPLOTA" nebo „Žádné předehřátí", vlastní teplota předehřívání, rozsah teplot je 93 °C ~ 275 °C.
3.) Chcete-li zrušit předehřívání, klikněte na tlačítko „ZRUŠIT", zobrazí se „Zrušit předehřívání" a potvrďte kliknutím na tlačítko „ANO". Neohřívejte, vstupujte do automatického rozhraní receptu. V předehřátém stavu nelze kliknutím na tlačítko „OK / START" zahájit vaření.
4.) Klikněte na hodnotu teploty, přeskočte přímo na rozhraní předehřívání, zobrazte procento průběhu předehřívání, předehřejte hotovo, vložte jídlo, klikněte na „OK / START" a vstupte do automatického rozhraní receptu.

Automatický provoz receptů
(Obr. 3 na straně 4)

1.) Jelikož je výchozí seznam receptů prázdný, nejsou v tomto rozhraní zobrazeny žádné recepty. Uživatelé mohou přidávat recepty prostřednictvím jednotky USB nebo funkce šéfkuchaře. (Obecní uživatelé nesmí sami otevřít kryt USB; musí to provést profesionální personál.)
2.) V automatickém rozhraní receptů můžete vybrat recept z nabídky „Oblíbené", „Nedávné", „Kategorie" a „Teplota".
3.) Kliknutím na ikonu srdce na obrázku receptu přidáte recept do své „Oblíbené".
4.) Kliknutím na „Kategorie" zobrazíte všechny recepty podle kategorie. Požadované recepty si můžete vybrat na základě různých kategorií.
5.) Kliknutím na „Teplota" zobrazíte všechny recepty rozdělené podle teplotního rozsahu. Požadované recepty si můžete vybrat na základě různých teplotních rozsahů.
6.) Klikněte na „Upravit", zadejte heslo a poté klikněte na „OK / START" pro vstup do rozhraní pro úpravu receptur (univerzální heslo je „FLASHCHEF").
7.) V rozhraní pro úpravu receptů se zobrazí přidané recepty a kliknutím na tlačítko „-" můžete recept odstranit. Kliknutím na tlačítko „Přidat další" přidáte recepty z knihovny továrních receptů. A kliknutím na „Upravit parametr" vstoupíte do rozhraní pro úpravy parametrů předpisu.
8.) Po vstupu do automatického rozhraní receptu klikněte na požadovaný recept. Pokud teplota uvnitř trouby nedosáhla požadované teploty předehřívání, kliknutím na tlačítko „OK / START" předehřejte. Jakmile je předehřátí dokončeno, vložte potraviny dovnitř a kliknutím na tlačítko „OK / START" spusťte vaření.

Přizpůsobení šéfkuchařem
(Obr. 4 na straně 4)

1.) Klikněte na „CHEF", zadejte heslo a poté klikněte na „OK / START" pro zadání nastavení přizpůsobení šéfkuchařem (univerzální heslo je „FLASHCHEF" a výchozí tovární heslo je „flashtune").
2.) Klikněte na „Vložit název receptu" a poté zadejte název receptu.
3.) Klikněte na „+" a vyberte požadovaný obrázek předpisu.
4.) Klikněte na přednastavenou teplotu a poté můžete nastavit požadovanou teplotu. Teplotní rozsah je 93 °C až 275 °C.
5.) Můžete nastavit až tři fáze vaření, přičemž každá fáze vám umožní nastavit dobu vaření , mikrovlnný výkon a rychlost ventilátoru . Dále můžete kliknout na „Přidat připomínku" a nastavit připomínku po každé fázi vaření (připomenutí segmentů lze přidávat pouze u receptů s více než dvěma kroky).
6.) Klikněte na „ULOŽIT", poté vyberte kategorii nebo vytvořte novou kategorii a recept se uloží. Po uložení receptu můžete začít vařit kliknutím na tlačítko „OK / START".
7.) Kliknutím vymažete nastavení receptu.

Funkce nastavení
(Obr. 5 na straně 4)

Kliknutím na tlačítko „SETTING" vstoupíte do funkce nastavení.

<u>Nastavení, která nevyžadují heslo</u>

1.) °C / °F: Zvolte jednotku teploty.
2.) Vstupte do režimu ECO: Vstupte do režimu ECO.
3.) Nastavení režimu ECO: Nastavte parametry času a výkonu pro dvě různé fáze režimu ECO.
4.) Záznamy o vaření: Zaznamenejte a zobrazte počet a množství aktuálně připravených receptů.
5.) Jazyk: Zvolte různé jazyky.
6.) Záznamy o vadách: Zaznamenejte a zobrazte provozní stav, záznamy o chybách, aktuální dobu provozu a diagram aktuálního stavu zařízení. Je také možné obnovit tovární režim (všechna data, která nejsou z výroby, budou ztracena).
Poznámka: Normální provoz je označen zelenou barvou, zatímco abnormální součásti jsou označeny červenou barvou. (Obr. 6 na straně 5)
7.) Hlasitost a jas: Zvolte hlasitost a zvukové efekty výzev a upravte jas obrazovky displeje.

8.) O nás: Zkontrolujte verzi elektronického procesoru, číslo modelu, verzi softwaru a dostupnou paměť zařízení.

Nastavení, která vyžadují heslo

(Obr. 7 na straně 5)

Klikněte na „Nastavení uživatele", zadejte heslo a poté klikněte na „OK / START" pro zadání uživatelských nastavení (univerzální heslo je „FLASHCHEF").

1.) Předehřátí: Nastavte spouštěcí teplotu předehřívání.
2.) USB: Nahrávejte nebo stahujte recepty a aktualizace firmwaru po vložení USB disku. (Obecní uživatelé nesmí sami otevřít kryt USB; musí to provést profesionální personál.)
3.) Pásma TEMP: Nastavte teplotní pásma pro daný recept.
4.) Denní směna: Nastavte přednastavené hodnoty teploty tak, aby běžely během tří časových intervalů každý den v týdnu.
5.) Spravovat povolení: Můžete nastavit, zda je pro přístup k editaci domovské stránky receptu a funkci přizpůsobení šéfkuchařem nutné heslo po každém spuštění.
6.) Spravovat PWD: Změňte aktuální heslo a klíč (výchozí odpověď pro tovární heslo je 123456789).
7.) Spravovat recept: Zobrazte si čas přidání nebo poslední úpravu receptu každého uživatele a příslušný recept můžete také přímo odstranit zde.
8.) Data a čas: Změňte datum, formát data a čas.

CZ

Vypnutí a čištění

1.) Stisknutím spouštěcího tlačítka vstoupíte do rozhraní pro vypnutí a čištění.
2.) Pokud je teplota uvnitř trouby vyšší než 60 °C, na obrazovce se zobrazí připomenutí chlazení. (Obr. 8 na straně 6)
3.) Pokud je teplota uvnitř trouby nižší než 60 °C, na obrazovce se zobrazí stránka čištění. A poté přístroj vypněte kliknutím na tlačítko „OK / START". (Obr. 9 na straně 6)
(Poznámka: Pokud se teplota předehřeje na 260 °C, proces bude trvat přibližně 20 minut.)
4.) Klikněte na tlačítko „ZRUŠIT" nebo „Zpět", „Zrušit vypnutí", poté klikněte na tlačítko „OK / START" nebo „ANO" pro zrušení vypnutí. (Obr. 10 na straně 6)

Provozní tipy

Průvodce příslušenstvím HSO

Obr. 11 na straně 7	Gril položte doprostřed vnitřku trouby a snažte se nedotýkat stěny vnitřku trouby. Viz zobrazený směr. Gril je základním příslušenstvím pro vaření.
Obr. 12 na straně 7	Podle receptu na vaření, jako jsou burgery, by mohl použít pevný spodní plech potažený teflonem.
Obr. 13 na straně 7	Podle receptu na vaření, jako je například chléb, by mohl použít perforovaný základní koš potažený teflonem.
Obr. 14 na straně 7	Podle receptu, jako je například chléb, by mohl používat teflonové vložky.
Obr. 15 na straně 7	Podle receptu by mohl použít teflonovou pečicí mřížku, vložku a koš.
Obr. 16 na straně 7	Podle potřeb vaření, jako je pizza, přidejte pizzu, doporučujeme vložit kámen na pizzu do vnitřku trouby předem a předehřejte po dobu 3 minut.
Obr. 17 na straně 7	Při čištění vnitřku trouby pomocí spony vyjměte spodní desku trysky a vyčistěte dno. Vložte dolní desku trysky ve směru znázorněném na obrázku.

Průvodce vařením

Níže naleznete obecného průvodce, který vám pomůže vybrat vhodné náčiní:

Nádobí na vaření	Režim mikrovlnné trouby	Režim konvekce	Poznámka
Tepelně odolné sklo	√	√	
Sklo odolné proti horku	x	x	
Tepelně odolná keramika	√	√	
Plastové nádobí vhodné do mikrovlnné trouby	x	x	
Kuchyňský papír	√	x	Krátké trvání pouze pro zahřívání. Navštívené použití.
Kovový plech	x	√	Při použití v mikrovlnné troubě dochází k oblouku.
Kovový rošt	x	√	
Hliníková fólie a nádoby	x	√	

√: Vhodné pro použití v odpovídajícím režimu. Postupujte podle pokynů výrobce a se sejmutým víkem. Nepoužívejte, pokud je povrch prasklý nebo poškozený.
x: Nevhodné pro použití v odpovídajícím režimu.

Pro mikrovlny mohou existovat určité nekovové náčiní, které není bezpečné. Pokud máte pochybnosti, můžete daný náčiní otestovat podle níže uvedeného postupu.

Test nádobí:

1. Naplňte nádobu vhodnou pro mikrovlny 1 šálkem studené vody (250 ml) spolu s příslušným nádobím.
2. Vařte při maximálním výkonu po dobu 1 minuty.
3. Pečlivě ucítte nádobí. Je-li prázdné nádobí teplé, nepoužívejte jej k mikrovlnnému vaření.

POZNÁMKA: Nepřekračujte dobu přípravy 1 minutu.

OBNOVTE bezpečnostní výřez (Hi-limiter nebo tepelný výřez)

Upozorňujeme, že spotřebič je vybaven tlačítkem RESET aby se zabránilo přehřátí.

- Odpojte spotřebič od zdroje napájení.
- Nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Stiskněte tlačítko RESET na Hi-limiteru (tepelný výřez) (Obr. 18 na straně 7). Měli byste slyšet cvaknutí.
- Připojte k napájecímu zdroji a můžete jej znovu použít.

Čištění a údržba

- **POZOR!** Před skladováním, čištěním a údržbou vždy odpojte spotřebič od napájení a vychladněte.
- K čištění nepoužívejte vodní trysku ani parní čistič a netlačte spotřebič pod vodu, protože by se části namočily a mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Pokud není spotřebič udržován v dobrém stavu čistoty, může to nepříznivě ovlivnit jeho životnost a způsobit nebezpečnou situaci.
- Zbytky potravin je třeba pravidelně čistit a odstraňovat ze spotřebiče. Pokud není spotřebič řádně vyčištěn, sníží se jeho životnost a během používání může dojít k nebezpečnému stavu.

Čištění

- Očistěte ochlazený vnější povrch hadříkem nebo houbou mírně navlhčenou jemným mýdlovým roztokem.
- Z hygienických důvodů je nutné spotřebič před použitím a po něm vyčistit.
- Zabraňte kontaktu vody s elektrickými součástmi.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo čisticí prostředky obsahující chlór. K čištění nepoužívejte ocelovou vlnu, kovové náčiní ani žádné ostré nebo špičaté předměty. Nepoužívejte benzín ani rozpouštědla!
- Žádné součásti nelze mýt v myčce nádobí.
- Pokud nebude trouba udržována v čistém stavu, může dojít k poškození povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně způsobit nebezpečnou situaci.
- Svítidlo uvnitř trouby lze vyměnit. Ale měl by to udělat autorizovaný technik.

Údržba

- Pravidelně kontrolujte provoz spotřebiče, abyste zabránili vážným nehodám.
- Pokud vidíte, že spotřebič nefunguje správně nebo že se vyskytl problém, přestaňte jej používat, vypněte jej a kontaktujte dodavatele.
- Veškerá údržba, instalace a opravy musí být prováděny specializovanými a autorizovanými techniky nebo doporučeny výrobcem.

Přeprava a skladování

- Před uskladněním se vždy ujistěte, že byl spotřebič odpojen od zdroje napájení a zcela vychladl.
- Spotřebič skladujte na chladném, čistém a suchém místě.
- Nikdy na spotřebič nepokládejte těžké předměty, protože by se tím mohl poškodit.
- Když je spotřebič v provozu, nepřemisťujte jej. Při přemisťování odpojte spotřebič od zdroje napájení a držte jej na dně.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat při přemisťování nebo přepravě stroje vzhledem k jeho vysoké hmotnosti. Nejméně se 2 osobami nebo s použitím vozíku. Pohybujte se strojem pomalu, opatrně a nikdy se nenaklánějte o více než 45°.

Odstraňování problémů

Pokud spotřebič nefunguje správně, zkontrolujte prosím, zda je roztok v níže uvedené tabulce. Pokud problém stále nemůžete vyřešit, obraťte se na dodavatele/poskytovatele služeb.

Problém	Možná příčina	Možné řešení
E01	Senzor není připojen nebo je přerušený obvod.	Kontaktujte dodavatele.
E02	Zkratovaný snímač teploty na SRB.	
E03	Nesprávné síťové napětí. Vadné SRB.	
E17	Porucha topného tělesa trouby.	Resetujte tepelnou izolaci.
F11	Teplota dutiny je příliš vysoká.	Kontaktujte dodavatele.
CB	Přívodní kabel k TFT obrazovce/SRB je odpojen nebo poškozen. Chybějící TFT obrazovka nebo SRB.	
U02	Přívodní kabel SRB a pohonu motoru je odpojen nebo poškozen. Vadné SRB nebo ovladač motoru.	
U21	Nadproud motoru. Motor je zablokován.	
U22	Nesprávné síťové napětí. Vadný motorový pohon.	
U23	Nesprávné síťové napětí. Motorový pohon.	
U25	Přehřátí okolní teploty >85 °C.	
U26	Motor je odpojen nebo poškozen.	
D11	Vadné SRB.	
E-1	Vadný měnič mikrovlnné trouby.	
E-5	Závada součástí v mikrovlnném okruhu.	
E-6	Zkratovaný magnetron.	
E-8	Mikrovlnný měnič pracuje nad teplotou.	

Záruka

Jakákoliv závada ovlivňující funkci spotřebiče, která se objeví do jednoho roku od zakoupení, bude opravena bezplatnou opravou nebo výměnou za předpokladu, že byl spotřebič používán a udržován v souladu s pokyny a že nebyl žádným způsobem zneužit ani zneužít. Vaše zákonná práva nejsou dotčena. Pokud je spotřebič reklamován v rámci záruky, uveďte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o zakoupení (např. doklad o zakoupení).
V souladu s našimi zásadami neustálého vývoje produktů si

vyhrazujeme právo bez předchozího upozornění změnit specifikace produktu, balení a dokumentace.

Likvidace a prostředí

Při vyřazování spotřebiče z provozu se tento spotřebič nesmí likvidovat s jiným domácím odpadem. Namísto toho je vaší odpovědností zlikvidovat odpadní zařízení předáním na určené sběrné místo. Nedodržení tohoto pravidla může být penalizováno v souladu s platnými předpisy o likvidaci odpadu. Samostatný sběr a recyklace vašich odpadních zařízení při likvidaci pomůže zachovat přírodní zdroje a zajistí, že budou recyklovány způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.
Další informace o tom, kde můžete odpad odevzdat k recyklaci, získáte od místní společnosti pro sběr odpadu. Výrobci a dovozci nenesou odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to ani přímo, ani prostřednictvím veřejného systému.

MAGYAR

HU

Tisztelt Ügyfelünk!
Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a HENDI készüléket. A készülék első üzembe helyezése és használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet, különös figyelmet fordítva az alább ismertetett biztonsági előírásokra.

Biztonsági utasítások

- A készüléket kizárólag a jelen kézikönyvben leírt rendeltetésének megfelelően használja.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
- **VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!** Ne kísérelje meg saját maga megjavítani a készüléket. Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a készüléket folyó víz alatt..
- **SOHA NE HASZNÁLJON SÉRÜLT KÉSZÜLÉKET!** Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozásokat és a vezetéket, hogy nem sérültek-e. Ha sérült, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. A veszély vagy sérülés elkerülése érdekében a javításokat csak beszállító vagy képzett személy végezheti.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék elhelyezésekor szükség esetén biztonságosan vezesse el a tápkábelt, hogy elkerülje a véletlen meghúzást, a károsodást, a fűtőfelülettel való érintkezést vagy a botlásveszélyt.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Amíg a dugasz az aljzatban van, a készülék csatlakoztatva van a tápegységhez.
- **FIGYELMEZTETÉS!** MINDIG kapcsolja ki a készüléket, mielőtt leválasztja az áramellátásról, tisztításról, karbantartásról vagy tárolásról.
- A készüléket csak a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel és frekvenciával rendelkező elektromos aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne érintse meg a dugaszt/elektromos csatlakozásokat nedves vagy nedves kézzel.
- Tartsa távol a készüléket és az elektromos dugaszt/csatlakozókat víztől és más folyadékoktól. Ha a készülék vízbe esik, azonnal távolítsa el a tápcsatlakozókat. Ne használja a készüléket addig, amíg azt szakképzett technikus nem ellenőrizte. Ezen utasítások be nem tartása életveszélyes kockázatokat okozhat.
- Csatlakoztassa a tápegységet egy könnyen hozzáférhető elektromos aljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal le tudja választani a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles vagy forró tárgyakkal, és tartsa távol nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a tápkábelt az aljzatból, hanem inkább mindig húzza ki a dugót.
- Soha ne szállítsa a készüléket a kábelénél fogva.
- Soha ne próbálja meg saját maga kinyitni a készülék burkolatát.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülék házába.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet használhatja az étterem konyhájában, étkezdéjében vagy bárjában stb.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek.
- A készüléket gyermekek semmilyen körülmények között nem használhatják.
- A készüléket és elektromos csatlakozásait gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne használjon a készülékhez mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékoktól vagy kiegészítő eszközöktől eltérő tartozékokat. Ennek elmulasztása biztonsági kockázatot jelenthet a felhasználó számára, és károsíthatja a készüléket. Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel.
- Ne helyezze a készüléket fűtőtárgyra (benzin, elektromos, széntűzhely stb.).
- Ne takarja le a készüléket működés közben.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket nyílt láng, robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagok közelében. A készüléket mindig vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- A készülék nem alkalmas olyan helyre történő beszerelésre, ahol vízsugár használható.
- Hagyjon legalább 20 cm-es helyet a készülék körül, hogy használat közben szellőzhessen.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék szellőzőnyílásait tartsa akadálymentesen.

Speciális biztonsági utasítások

- **VIGYÁZAT! ÉGÉSVESZÉLY! MELEG FELÜLETEK!** Használat közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet. Csak a kezelőpanelt, a fogantyúkat, a kapcsolókat, az időzítő szabályozógombjait vagy a hőmérséklet-szabályozó gombokat érintse meg.
- Egy ekvipotenciális kötési terminál áll rendelkezésre, amely lehetővé teszi a keresztkötést más berendezésekkel.
- **FIGYELEM!** A zsír és az olaj működés közben nagyon felforrósodik. Legyen tisztában ezzel.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, annak szervizének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- **FIGYELEM!** Ha az ajtó vagy az ajtótömítések sérültek, a sütőt csak azt követően szabad üzemeltetni, hogy azt szakképzett

személy megjavította.
- **FIGYELEM!** Az illetékes személyen kívül bárki más számára veszélyes, ha olyan szervizelési vagy javítási műveletet végez, amely a mikrohullámú energia ellen védelmet nyújtó burkolat eltávolítását eredményezi.
- **FIGYELEM!** A folyadékokat és egyéb élelmiszereket nem szabad lezárt tárolóedényekben melegíteni, mivel ezek felrobbanhatnak.
- **FIGYELEM!** Az italok mikrohullámmal történő felmelegítése késleltetett kitörési forrást eredményezhet, ezért óvatosan kell eljárni a tartály kezelésekor.
- **FIGYELEM!** Az égések elkerülése érdekében a táplálópalackok és a bébiételes üvegek tartalmát meg kell keverni vagy fel kell rázni, és a hőmérsékletet ellenőrizni kell fogyasztás előtt;
- **NE** nyissa ki az ajtót működés közben, mert az mikrohullámú expozíciót okoz.
- Kizárólag mikrohullámú sütőben használható eszközöket használjon.
- Amikor műanyag vagy papír edényben melegít ételt, ügyeljen a sütőre, mert meggyulladhat.
- Ha füstöt észlel, kapcsolja ki vagy húzza ki a készüléket a konnektorból, és tartsa zárva az ajtót a lángok elfojtása érdekében.
- A tojást a héjukban és a teljes keményforralt tojásokat nem szabad mikrohullámú funkcióval melegíteni, mivel a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhatnak.
- **FIGYELEM! NE HASZNÁLJA A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓT, HA NEM HELYEZ ÉTELT A SÜTŐTÉRBE.**

Rendeltetésszerű használat

- Ez a készülék kereskedelmi alkalmazásokban, például éttermek konyhájában, étkezdékben, kórházakban és kereskedelmi vállalkozásokban, például pékségekben, sütödékben stb. történő használatra szolgál, de nem használható élelmiszerek folyamatos tömegtermelésére.
- A készülék bármilyen más célból történő üzemeltetése a készülék helytelen használatának minősül. Kizárólag a felhasználó felelős az eszköz nem megfelelő használatáért.

Földelés

Ez a készülék I. védelmi osztályba tartozik, és védőföldeléshez kell csatlakoztatni. A földelés csökkenti az áramütés veszélyét azáltal, hogy az elektromos áramhoz elvezető vezetéket biztosít.
Ez a készülék földelt dugóval ellátott tápkábellel, vagy földelő vezetékkel ellátott elektromos csatlakozásokkal van ellátva. A csatlakozásokat megfelelően kell felszerelni és földelni.

A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

1. BE/KI kapcsoló
2. Kezelőpanel
3. USB-port
4. Levegőkimenetek
5. Ajtó
6. Ajtó fogantyúja
7. Üreg
8. Alsó sugárlemez

Megjegyzés: A jelen kézikönyv tartalma minden felsorolt elemre vonatkozik, kivéve, ha másként nem határozzák meg. A megjelenés eltérhet az ábrán láthatótól.

Pótalkatrészek vagy tartozékok

(2. ábra a 3. oldalon)

9. Pizza kő
10. Teflon bélések
11. Sófej
12. Klip
13. Teflonbevonatú perforált alapkosár
14. Grill
15. Teflon bevonatú tömör alsó tálca

Használat előtti előkészítés

- Távolítsa el az összes védőcsomagolást és csomagolást.
- Ellenőrizze, hogy a készülék jó állapotban van-e, és az összes tartozékkal együtt. Hiányos vagy sérült szállítás esetén kérjük, azonnal lépjen kapcsolatba a szállítóval. Ebben az esetben ne használja a készüléket.
- Használat előtt tisztítsa meg a tartozékokat és a készüléket (lásd ==> Tisztítás és karbantartás).
- Ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz-e.
- Helyezze a készüléket vízszintes, stabil és hőálló felületre, amely biztonságosan ellenáll a kifröccsenő víznek.
- Őrizze meg a csomagolást, ha a jövőben tárolni kívánja a készüléket.
- Őrizze meg a használati útmutatót későbbi használatra.

MEGJEGYZÉS! A gyártási maradványok miatt a készülék enyhe szagot bocsáthat ki az első néhány használat során. Ez normális jelenség, és nem jelez semmilyen hibát vagy veszélyt. Győződjön meg arról, hogy a készülék jól szellőzik.

Üzemeltetési utasítások

Indítási előmelegítés

1.) Nyomja meg a BE/KI kapcsolót .
2.) Az előmelegítési hőmérséklet testre szabható a következő beállításokkal: „149 °C", „204 °C", „260 °C", vagy nyomja meg az „Egyéb HŐMÉRSÉKLET" vagy „Nincs előmelegítés" gombot, egyéni előmelegítési hőmérséklet, hőmérséklet-tartomány: 93 °C ~ 275 °C.
3.) Ha törölni szeretné az előmelegítést, kattintson a „TÖRLÉS" gombra, a „Törölje az előmelegítést" üzenet jelenik meg, majd a megerősítéshez kattintson az „IGEN" gombra. Ne melegítse elő, hanem lépjen be az automatikus receptúra interfészbe. Előmelegített állapotban a hőmérséklet nem érhető el, és nem lehet az „OK / START" gombra kattintani a sütés megkezdéséhez.
4.) Kattintson a hőmérsékletértékre, ugorjon közvetlenül az előmelegítési felülethez, jelenítse meg az előmelegítési folyamat százalékát, az előmelegítés befejeződött, tegye be az ételt, majd az automatikus receptfelületbe való belépéshez kattintson az „OK/ START" gombra.

Automatikus receptművelet

(3. ábra a 4. oldalon)

1.) Mivel az alapértelmezett receptlista üres, ezen a felületen nem jelennek meg receptek. A felhasználók hozzáadhatnak recepteket USB-meghajtón vagy a séf funkción keresztül. (Az általános felhasználók nem nyithatják fel maguk az USB-fedelet; ezt csak szakember végezheti.)
2.) Az automatikus recept felületen a „Kedvenc", a „Legfrissebbek", a „Kategória" és a „Hőmérséklet" opciók közül választhat.

HU

3.) Kattintson a szív ikonra a receptúra képén, hogy hozzáadja a receptet a „Kedvenchez".
4.) Kattintson a „Kategória" gombra az összes recept kategória szerinti megjelenítéséhez. A kívánt recepteket különböző kategóriák alapján választhatja ki.
5.) Kattintson a „Hőmérséklet" lehetőségre az összes recept hőmérséklet-tartomány szerinti kategorizálásának megjelenítéséhez. A kívánt recepteket különböző hőmérséklet-tartományok alapján választhatja ki.
6.) Kattintson a „Szerkesztés" gombra, adja meg a jelszót, majd kattintson az „OK/ START" gombra a receptszerkesztő felület megnyitásához (az univerzális jelszó a „FLASHCHEF").
7.) A receptszerkesztési felületen megjelennek a hozzáadott receptek, és a recept törléséhez kattintson a „-" gombra. Kattintson a „Továbbiak hozzáadása" gombra receptek hozzáadásához a gyári receptkönyvtárból. Kattintson a „Paraméter szerkesztése" gombra a receptparaméter-szerkesztési felület megnyitásához.
8.) Miután belépett az automatikus receptúra interfészbe, kattintson a kívánt receptúra lehetőségre. Ha a sütőtér hőmérséklete nem érte el a kívánt előmelegítési hőmérsékletet, az előmelegítés megkezdéséhez kattintson az „OK / START" gombra. Miután az előmelegítés befejeződött, helyezze az ételt a készülék belsejébe, és a sütés megkezdéséhez kattintson az „OK / START" gombra.

HU

Séf testreszabása
(4. ábra a 4. oldalon)
1.) Kattintson a „CHEF" gombra, adja meg a jelszót, majd kattintson az „OK/ START" gombra a séf testreszabási beállításainak megadásához (az univerzális jelszó „FLASHCHEF", a gyári alapértelmezett jelszó pedig „flashtune").
2.) Kattintson a „Receptnév bevitele" gombra, majd adja meg a recept nevét.
3.) Kattintson a „+" gombra, majd válassza ki a kívánt receptúraképet.
4.) Kattintson az előre beállított hőmérsékletre, majd beállíthatja a kívánt hőmérsékletet. A hőmérséklet-tartomány 93 °C ~ 275 °C.
5.) Három főzési fokozatot állíthat be, minden fokozatban lehetővé téve a sütési idő , a mikrohullámú teljesítmény és a ventilátor sebességének beállítását . Emellett a „Emlékeztető hozzáadása" gombra kattintva minden főzési szakasz után emlékeztetőt állíthat be (a szegmensemlékeztetők csak két lépésnél több recepthez adhatók hozzá).
6.) Kattintson a „MENTÉS" gombra, majd válasszon ki egy kategóriát, vagy hozzon létre egy új kategóriát, és a recept mentésre kerül. A recept mentése után az „OK / START" gombra kattintva megkezdheti a sütést.
7.) Kattintson a receptúra beállításainak törléséhez.

Beállítások funkció
(5. ábra a 4. oldalon)
Kattintson a „BEÁLLÍTÁS" gombra a beállítások funkcióba való belépéshez.

Jelszó nélküli beállítások
1.) °C / °F: Válassza ki a hőmérséklet mértékegységét.
2.) Lépjen be az ECO módba: Lépjen be az ECO módba.
3.) ECO mód beállítása: Állítsa be az ECO üzemmód két különböző fázisához tartozó idő- és teljesítményparamétereket.
4.) Sütési nyilvántartások: Jegyezze fel és tekintse meg az aktuálisan elkészített receptek számát és mennyiségét.
5.) Nyelv: Válasszon különböző nyelveket.
6.) Hibafeljegyzések: Jegyezze fel és tekintse meg az eszköz működési állapotát, hibarekordjait, aktuális üzemidejét és aktuális eszközállapot diagramját. Lehetőség van a gyári üzemmód visszaállítására is (minden nem gyári adat elvész).
Megjegyzés: A normál működést zöld, a rendellenes komponenseket piros jelzi. (6.ábra az 5. oldalon)
7.) Térfogat és fényerő: Válassza ki a hang- és hangeffektusokat, és állítsa be a kijelző fényerejét.
8.) Rólunk: Ellenőrizze az elektronikus vezérlő verziószámát, a modellszámot, a szoftver verziószámát és az eszköz rendelkezésre álló memóriáját.

Jelszót igénylő beállítások
(7. ábra az 5. oldalon)
Kattintson a „Felhasználói beállítás" gombra, adja meg a jelszót, majd kattintson az „OK/ START" gombra a felhasználói beállítások megadásához (az univerzális jelszó a „FLASHCHEF").
1.) Előmelegítés: Állítsa be az indítási előmelegítés hőmérsékletét.
2.) USB: Töltse fel vagy töltse le a recepteket és a firmware-frissítéseket az USB behelyezése után. (Az általános felhasználók nem nyithatják fel maguk az USB-fedelet; ezt csak szakember végezheti.)
3.) HŐM. sávok: Állítsa be a receptúra hőmérsékleti sávjait.
4.) Nappali műszak: Állítsa be az előre beállított hőmérsékleti értékeket, hogy a hét minden napján három időintervallumban működjön.
5.) Jogosultság kezelése: Beállíthatja, hogy a recept kezdőlapjának szerkesztéséhez és a séf testreszabásához minden egyes indítás után jelszóra van-e szükség.
6.) PWD kezelése: Módosítsa az aktuális jelszót és a kulcsot (az alapértelmezett válasz a gyári jelszóra: 123456789).
7.) Recept kezelése: Tekintse meg az egyes felhasználók receptjének hozzáadásának vagy legutóbbi módosításának idejét, és itt közvetlenül is törölheti a megfelelő receptet.
8.) Adatok és idő: Módosítsa a dátumot, a dátumformátumot és az időt.

Leállítás és tisztítás
1.) Nyomja meg a rendszerindítás gombot a leállítási és tisztítási felületbe való belépéshez.
2.) Ha a sütőtér hőmérséklete 60 °C felett van, a képernyőn hűtési emlékeztető jelenik meg. (8.ábra a 6. oldalon)
3.) Ha a sütőtér hőmérséklete 60 °C alatt van, a képernyőn a tisztítási oldal jelenik meg. Ezután kattintson az „OK / START" gombra a készülék leállításához. (9.ábra a 6. oldalon)
(Megjegyzés: Ha a hőmérsékletet 260 °C-ra előmelegítik, a folyamat körülbelül 20 percet vesz igénybe.)
4.) Kattintson a „TÖRLÉS" vagy a „Vissza", a „Leállítás törlése" gombra, majd az „OK/INDÍTÁS" vagy az „IGEN" gombra a leállítás törléséhez. (10.ábra a 6. oldalon)

Üzemeltetési tippek

HSO tartozékok útmutatója

11. ábra a 7. oldalon	Helyezze a grillt a sütőtér közepére, és ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütőtér falát. Kérjük, vegye figyelembe a bemutatott irányt. A grill alapvető tartozék a főzéshez.
12. ábra a 7. oldalon	A főzési recept szerint, mint például a hamburger, használhatja a teflonnal bevont sziláró aljú tálcát.
13. ábra a 7. oldalon	A recept szerint, mint például a kenyér, használhatja a teflonbevonatú perforált alapkosarat.
14. ábra a 7. oldalon	A recept szerint, mint például a kenyér, használhatja a teflon béléseket.
15. ábra a 7. oldalon	A receptnek megfelelően használhatja a Teflon sütőrácsot, bélést és kosarat.
16. ábra a 7. oldalon	A főzési igényeknek megfelelően, mint például a pizza, adja hozzá a pizzakövet javasoljuk, hogy a pizzakövet előre helyezze a sütőtérbe, és melegítse elő 3 percig.
17. ábra a 7. oldalon	A sütőtér tisztításakor a csipesz segítségével vegye ki az alsó fúvókát, és tisztítsa meg az alját. Helyezze be az alsó sugárlemezt az ábrán látható irányban.

Főzőeszközök útmutatója

Az alábbi általános útmutató segít kiválasztani a megfelelő eszközöket:

Főzőedény	Mikrohullámú üzemmód	Konvekciós mód	Megjegyzés
Hőálló üveg	√	√	
Nem hőálló üveg	x	x	
Hőálló kerámia	√	√	
Mikrohullámú sütőben használható műanyag edények	x	x	
Konyhai papír	√	x	Csak rövid ideig tartó melegítés. Részt vett a használatban.
Fém tálca	x	√	Ívkisülés történik, ha mikrohullámú sütőben használják.
Fém tartó	x	√	
Alumínium fólia és tartályok	x	√	

√: Megfelelő módban használható. Kérjük, kövesse a gyártó utasításait, és vegye le a fedelet. Ne használja, ha a felület repedt vagy sérült.
x: Nem használható a megfelelő üzemmódban.

Lehetnek bizonyos nem fémből készült eszközök, amelyeket nem lehet biztonságosan használni a mikrohullámokhoz. Ha kétségei vannak, tesztelheti a kérdéses eszközt az alábbi eljárás szerint.

Utenil teszt:

1. Töltsön meg egy mikrohullámú sütőben használható tartályt 1 csésze hideg vízzel (250 ml) a kérdéses konyhai eszközzel együtt.
2. Főzze maximális teljesítményen 1 percig.
3. Óvatosan érezze meg az eszközt. Ha az üres edény meleg, ne használja mikrohullámú sütéshez.

MEGJEGYZÉS: Ne lépje túl az 1 perces sütési időt.

A biztonsági kikapcsolás VISSZAÁLLÍTÁSA (Hi-limiter vagy hőkioldó)

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a RESET gomb fel van szerelve a készülékkel
a túlmelegedés elkerülése érdekében.

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- Nyomja meg a magas határérték VISSZAÁLLÍTÁS gombját (hőkivágás) (18. ábra a 7. oldalon). Kattanó hangot kell hallania.
- Csatlakoztassa a tápegységhez, és újra használhatja.

HU

Tisztítás és karbantartás

- **FIGYELEM!** Tárolás, tisztítás és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és hűtse le.
- Ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót a tisztításhoz, és ne nyomja a készüléket víz alá, mert az alkatrészek benedvesedhetnek, és áramütést okozhatnak.
- Ha a készüléket nem tartják megfelelő tisztaságú állapotban, az hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet eredményezhet.
- Az ételmaradványokat rendszeresen meg kell tisztítani, és el kell távolítani a készülékből. Ha a készüléket nem tisztítja meg megfelelően, az csökkenti annak élettartamát, és használat közben veszélyes állapotot okozhat.

Tisztítás

- Tisztítsa meg a hűtött külső felületet enyhe szappanos oldattal enyhén megnedvesített ruhával vagy szivaccsal.
- Higiéniai okokból a készüléket használat előtt és után meg kell tisztítani.
- Kerülje az elektromos alkatrészek vízzel való érintkezését.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószereket, súrolószivacsokat vagy klórtartalmú tisztítószereket. A tisztításhoz ne használjon acélgyapotot, fémeszközöket vagy éles vagy hegyes tárgyakat. Ne használjon benzint vagy oldószereket!
- Egyetlen alkatrész sem tisztítható mosogatógépben.
- Ha nem tartja tisztán a sütőt, az a felület károsodásához vezethet, ami károsan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet eredményezhet.
- A sütőtérben lévő lámpatest cserélhető. De ezt csak engedéllyel rendelkező technikus végezheti el.

Karbantartás

- A súlyos balesetek megelőzése érdekében rendszeresen ellenőrizze a készülék működését.
- Ha azt látja, hogy a készülék nem működik megfelelően, vagy probléma van, ne használja tovább, kapcsolja ki, és forduljon a forgalmazóhoz.
- Minden karbantartási, telepítési és javítási munkát szakképzett és felhatalmazott technikusoknak kell elvégezniük, vagy a gyártónak kell javasolnia.

Szállítás és tárolás

- Tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék le lett választva a hálózatról, és teljesen lehűlt.
- A készüléket hűvös, tiszta és száraz helyen tárolja.
- Soha ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre, mert ez károsíthatja azt.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben. Mozgatás közben válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és tartsa alul.
- A gép mozgatásakor vagy szállításakor különös gondot kell fordítani a gép nehéz súlya miatt. Legalább 2 fővel vagy kocsival. A g?pet lassan, óvatosan mozgassa, ?s soha ne l?gezzen 45°-nál l?gfel?.

HU

Hibaelhárítás

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, ellenőrizze az alábbi táblázatban a megoldást. Ha továbbra sem tudja megoldani a problémát, kérjük, forduljon a szállítóhoz/szolgáltatóhoz.

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
E01	Az érzékelő nincs csatlakoztatva, vagy megszakadt a nyitott áramkör.	Forduljon a szállítóhoz.
E02	Rövidzárlatos hőmérséklet-érzékelő az SRB-n.	
E03	Nem megfelelő hálózati feszültség. Hibás SRB.	
E17	A sütő fűtőeleme meghibásodott.	Állítsa vissza a hőkioldót.
F11	A üreg hőmérséklete túl magas.	Forduljon a szállítóhoz.
CB	TFT-képernyő/ SRB-csatlakozókábel nincs csatlakoztatva vagy sérült.Hibás TFT-képernyő vagy SRB.	
U02	Az SRB és a motormeghajtó csatlakozókábele nem csatlakozik vagy sérült. Hibás SRB vagy motormeghajtó.	
U21	Motor túláram. A motor eltömődött.	
U22	Nem megfelelő hálózati feszültség. Hibás motormeghajtó.	
U23	Nem megfelelő hálózati feszültség. Motormeghajtó.	
U25	Környezeti túlhevítés >85 °C.	
U26	A motor nincs csatlakoztatva vagy sérült.	
D11	Hibás SRB.	
E-1	Hibás mikrohullám-inverter.	
E-5	A mikrohullám-kör alkatrészeinek meghibásodása.	
E-6	Rövidre zárt magnetron.	
E-8	A mikrohullámú inverter a hőmérséklet felett működik.	

Jótállás

A készülék működését befolyásoló minden olyan hiba, amely a vásárlást követő egy éven belül válik nyilvánvalóvá, javításra vagy cserére szorul, feltéve, hogy a készüléket az utasításoknak megfelelően használták és karbantartották, és semmilyen módon nem használták fel helytelenül vagy használták fel helytelenül. Az Ön törvényben biztosított jogait ez nem érinti. Ha a készülékre garanciális igény vonatkozik, adja meg, hogy hol és mikor vásárolta meg, és mellékelje a vásárlást igazoló bizonylatot (pl. nyugtát).

A folyamatos termékfejlesztésre vonatkozó irányelvünkkel összhangban fenntartjuk a jogot a termék, a csomagolás és a dokumentáció előzetes értesítés nélküli módosítására.

Elvetés és környezet

A készülék üzemen kívül helyezése során a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Ehelyett az Ön felelőssége, hogy a hulladékgyűjtő berendezéseket a kijelölt gyűjtőhelyre szállítsa. Ennek a szabálynak a figyelmen kívül hagyása a hulladék ártalmatlanítására vonatkozó hatályos előírásokkal összhangban büntetést vonhat maga után. A hulladéktároló berendezések ártalmatlanításkori elkülönített gyűjtése és újrahasznosítása segít a természeti erőforrások megőrzésében, és biztosítja, hogy az emberi egészséget és a környezetet védő módon kerül újrahasznosításra.

Ha többet szeretne megtudni arról, hogy hová lehet a hulladékot újrahasznosítani, forduljon a helyi hulladékgyűjtő vállalathoz. A gyártók és az importőrök nem vállalnak felelősséget az újrahasznosításért, a kezelésért és az ökológiai hulladékkezelésért sem közvetlenül, sem pedig nyilvános rendszeren keresztül.

УКРАЇНСЬКИЙ

Шановний клієнте!

Дякуємо, що придбали цей прилад HENDI. Уважно прочитайте цей посібник користувача, звертаючи особливу увагу на правила техніки безпеки, описані нижче, перед першим встановленням і використанням цього приладу.

Інструкції з техніки безпеки

- Використовуйте прилад лише за призначенням, як описано в цьому посібнику.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильною експлуатацією та неправильним використанням.
- **НЕБЕЗПЕКА! РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!** Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Не занурюйте електричні частини приладу у воду або інші рідини. Ніколи не тримайте прилад під проточною водою.
- **НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОШКОДЖЕНИЙ ПРИЛАД!** Регулярно перевіряйте електричні з'єднання та шнур на наявність пошкоджень. У разі пошкодження від'єднайте прилад від джерела живлення. Будь-який ремонт має виконуватися лише постачальником або кваліфікованою особою, щоб уникнути небезпеки або травми.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час розміщення приладу безпечно прокладіть кабель живлення, якщо це необхідно, щоб уникнути ненавмисного натягу, пошкодження, контакту з поверхнею нагрівання або небезпеки відключення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поки штекер знаходиться у гнізді, прилад підключається до електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** ЗАВЖДИ вимикайте прилад, перш ніж від'єднувати його від електромережі, чищення, обслуговування або зберігання.
- Підключайте прилад до електричної розетки лише за допомогою напруги та частоти, зазначених на етикетці приладу.
- Не торкайтеся вилки/електричного з'єднання вологими або вологими руками.
- Тримайте прилад та електричну вилку/з'єднання подалі від води та інших рідин. Якщо прилад потрапив у воду, негайно вийміть з'єднання з джерелом живлення. Не використовуйте прилад, доки його не перевірить сертифікований спеціаліст. Недотримання цих інструкцій призведе до ризиків, що загрожують життю.
- Під'єднайте джерело живлення до легкодоступної електричної розетки, щоб можна було негайно від'єднати прилад у разі виникнення надзвичайної ситуації.
- Переконайтеся, що шнур не контактує з гострими чи гарячими предметами, та тримайте його подалі від відкритого вогню. Ніколи не тягніть за шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки; натомість завжди тягніть за вилку.
- Ніколи не носіть прилад за шнур.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкривати корпус приладу.
- Не вставляйте предмети в корпус приладу.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Цим приладом повинен керувати кваліфікований персонал на кухні ресторану, їдальні або бару тощо.
- Цей прилад не повинні експлуатувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з недостатнім досвідом і знаннями.
- Цей прилад за жодних обставин не повинен використовуватися дітьми.
- Зберігайте прилад та його електричні підключення в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не використовуйте аксесуари або будь-які додаткові пристрої, окрім тих, що постачаються разом із приладом або рекомендовані виробником. Якщо цього не зробити, це може становити загрозу безпеці користувача та пошкодити прилад. Використовуйте лише оригінальні деталі та аксесуари.
- Не використовуйте цей прилад із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- Не ставте прилад на нагрівальний об'єкт (бензин, електрична плита, вугільна плита тощо).
- Не накривайте прилад під час роботи.
- Не ставте на прилад жодних предметів.
- Не використовуйте прилад поблизу відкритого вогню, вибухонебезпечних або легкозаймистих матеріалів. Завжди експлуатуйте прилад на горизонтальній, стійкій, чистійкій, жаростійкій і сухій поверхні.
- Прилад не можна встановлювати в місцях, де можна використовувати струмінь води.
- Під час роботи залиште місце на відстані принаймні 20 см навколо приладу для вентиляції.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте всі вентиляційні отвори на приладі вільними від перешкод.

Спеціальні інструкції з безпеки

- **УВАГА! РИЗИК БУРИ! ГАРЯЧІ СУФЕЙСИ!** Під час використання температура доступних поверхонь може бути дуже високою. Торкніться лише панелі керування, ручок, перемикачів, ручок керування таймером або ручок керування температурою.
- Для забезпечення перехресного зв'язку з іншим обладнанням передбачено термінал еквіпотенційного зв'язку.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Жир і олія сильно нагріваються під час роботи. Будьте в курсі цього.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, його сервісний агент або інші кваліфіковані особи, щоб уникнути небезпеки.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Якщо дверцята або ущільнювачі дверцят пошкоджені, духову шафу не можна використовувати, доки її не відремонтує особа, яка має право на утримання compe≈.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Для будь-якої особи, крім компетентної особи, небезпечно виконувати будь-яку операцію з обслуговування або ремонту, яка в розділі «Можна зняти будь-яку кришку, що захищає від впливу мікрохвильової енергії.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичних контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може призвести до вибухового закипання із запізненням, тому слід бути обережним під час роботи з контейнером.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Вміст пляшечок для годування та дитячих банок для їжі необхідно перемішувати або струшувати, а перевірену температуру слід перевірити на споживання, щоб уникнути опіків;
- **НЕ** відкривайте дверцята під час роботи, оскільки це призведе до впливу мікрохвильової печі.
- Використовуйте лише ті предмети, які підходять для використання в мікрохвильових овах.
- Під час нагрівання продуктів у пластикових або паперових контейнерах слідкуйте за духовою шафою через можливість займання.
- Якщо спостерігається дим, вимкніть прилад або від'єднайте його від мережі живлення та тримайте дверцята зачиненими, щоб загасити полум'я.
- Яйця в шкаралупі та цілі зварені тверді яйця не слід нагрівати в мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення нагрівання в мікрохвильовій печі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ФУНКЦІЮ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ, ЯКЩО В КАМЕРУ ДУХОВОЇ ШАФИ НЕ ПОТРАПИЛА ЇЖА.**

Призначення

- Цей прилад призначений для використання в комерційних додатках — наприклад, на кухнях ресторанів, їдальні, лікарнях і комерційних підприємствах, таких як пекарні, м'ясні лазні тощо, але не для постійного масового виробництва їжі.
- Використання приладу з будь-якою іншою метою вважається неправильним використанням приладу. Користувач несе одноосібну відповідальність за неналежне використання пристрою.

Установка заземлення

Цей прилад належить до класу захисту I і має бути під'єднаний до захисного заземлення. Заземлення знижує ризик ураження електричним струмом, надаючи провід для виходу електричного струму.
Цей прилад оснащений кабелем живлення з вилкою заземлення або електричними з'єднаннями з дротом заземлення. З'єднання повинні бути належним чином встановлені та заземлені.

Основні частини виробу

(Рис. 1 на стор. 3)

1. Перемикач ON/OFF
2. Панель керування
3. USB-порт
4. Випускні отвори для повітря
5. Дверцята
6. Ручка дверцят
7. Порожнина
8. Нижня пластина літака

Зауваження: Вміст цього посібника застосовується до всіх перелічених елементів, якщо не зазначено інше. Зовнішній вигляд може відрізнятися від зображених зображень.

Запасні частини або аксесуари

(Рис. 2 на стор. 3)

9. Камінь для піци
10. Тефлонові вкладиші
11. Черевик
12. Кліпса
13. Перфорований основний кошик з тефлоновим покриттям
14. Гриль
15. Твердий нижній лоток з тефлоновим покриттям

Підготовка перед використанням

- Зніміть усю захисну упаковку та упаковку.
- Переконайтеся, що пристрій у хорошому стані та з усіма аксесуарами. У разі неповної або пошкодженої доставки негайно зверніться до постачальника. У цьому випадку не використовуйте пристрій.
- Перед використанням почистіть аксесуари та прилад (див. ==> Очищення та догляд).
- Переконайтеся, що прилад повністю сухий.
- Поставте прилад на горизонтальну, стійку та жаростійку поверхню, безпечну для бризок води.
- Зберігайте упаковку, якщо ви плануєте зберігати ваш прилад у майбутньому.
- Зберігайте посібник користувача для подальшого використання.

ПРИМІТКА! Через виробничі залишки прилад може випускати легкий запах під час перших декількох застосувань. Це нормально і не вказує на будь-який дефект або небезпеку. Переконайтеся, що прилад добре провітрюється.

Інструкції з експлуатації

Попереднє прогрівання під час запуску

1.) Натисніть перемикач УВІМК./ВИМК. .
2.) Температуру попереднього нагрівання можна налаштувати таким чином: «149°C», «204°C», «260°C» або натиснути «Інше TEMP» або «Без попереднього нагрівання»,

індивідуальну температуру попереднього нагрівання, діапазон температур становить 93°C – 275°C.

3.) Якщо ви хочете скасувати попереднє прогрівання, натисніть «СКАСУВАТИ», на екрані з'явиться «Скасувати попереднє прогрівання», а потім натисніть «ТАК» для підтвердження. Не прогрівайте попередньо, введіть інтерфейс автоматичних рецептів. У попередньо прогрітому стані температура не може натиснути «OK/ПУСК» для початку готування.

4.) Натисніть значення температури, перейдіть безпосередньо до інтерфейсу попереднього прогрівання, відобразіть відсоток прогресу попереднього прогрівання, завершіть прогрівання, покладіть страву, натисніть «OK/ПУСК», щоб увійти в інтерфейс автоматичних рецептів.

Автоматична робота рецептів
(Рис. 3 на стор. 4)

1.) Оскільки список рецептів за замовчуванням порожній, у цьому інтерфейсі немає рецептів. Користувачі можуть додавати рецепти за допомогою USB-накопичувача або функції шеф-кухаря. (Загальним користувачам не дозволяється відкривати USB-ковпачок самостійно; це повинен робити професійний персонал.)

2.) В автоматичному інтерфейсі рецептів можна вибрати рецепт: «Улюблені», «Останні», «Категорія» та «Температура».

3.) Натисніть на піктограму серця на зображенні рецепта, щоб додати рецепт до «Улюблене».

4.) Натисніть «Категорія», щоб відобразити всі рецепти за категоріями. Ви можете обрати бажані рецепти на основі різних категорій.

5.) Натисніть кнопку «Температура», щоб відобразити всі рецепти, розділені за температурним діапазоном. Ви можете обрати бажані рецепти на основі різних температурних діапазонів.

6.) Натисніть «Редагувати», введіть пароль, а потім натисніть «OK/ПУСК», щоб увійти в інтерфейс редагування рецептів (загальний пароль — «FLASHCHEF»).

7.) В інтерфейсі редагування рецептів будуть показані додані рецепти, і ви можете натиснути «-», щоб видалити рецепт. Натисніть «Додати більше», щоб додати рецепти з бібліотеки рецептів заводських виробників. Щоб увійти в інтерфейс редагування параметрів рецепта, натисніть кнопку «Редагування параметрів».

8.) Після входу в інтерфейс автоматичних рецептів натисніть на потрібний рецепт. Якщо температура в камері духової шафи не досягла необхідної температури попереднього нагрівання, натисніть «OK/ПУСК», щоб почати попереднє нагрівання. Після завершення попереднього прогрівання покладіть продукти всередину та натисніть кнопку «OK/ПУСК», щоб розпочати готування.

Налаштування шеф-кухаря
(Рис. 4 на стор. 4)

1.) Натисніть «CHEF», введіть пароль, а потім натисніть «OK/ПУСК», щоб ввести налаштування налаштування шеф-кухаря (загальний пароль — «FLASHCHEF», а фабричний пароль за замовчуванням — «flashtune»).

2.) Натисніть «Ввести назву рецепта», а потім введіть назву рецепта.

3.) Натисніть «+», а потім виберіть потрібне зображення рецепта.

4.) Натисніть на попередньо встановлену температуру, після чого можна встановити бажану температуру. Діапазон температур становить 93–275 °C.

5.) Можна встановити до трьох етапів готування, кожен з яких дозволяє встановити час готування, потужність мікрохвиль та швидкість вентилятора. Крім того, ви можете натиснути «Додати нагадування», щоб встановити нагадування після кожного етапу готування (нагадування про сегмент можна додавати для рецептів лише з більш ніж двома кроками).

6.) Натисніть «ЗБЕРЕГТИ», потім виберіть категорію або створіть нову категорію, і рецепт буде збережено. Після збереження рецепту можна натиснути кнопку «OK/ПУСК», щоб розпочати готування.

7.) Натисніть , щоб очистити налаштування рецептів.

Функція налаштування
(Рис. 5 на стор. 4)

Натисніть НАЛАШТУВАННЯ, щоб увійти в функцію налаштувань.

Налаштування, які не потребують пароля

1.) °C / °F: Виберіть одиницю температури.

2.) Увійдіть у режим ECO: Увійдіть у режим ECO.

3.) Налаштування режиму ECO: Встановіть параметри часу та потужності для двох різних етапів режиму ECO.

4.) Записи про готування: Записуйте та переглядайте кількість рецептів, які ви готуєте, та кількість таких рецептів.

5.) Мова: Виберіть різні мови.

6.) Записи про дефекти: Записуйте та переглядайте робочий стан, записи про помилки, поточний час роботи та діаграму поточного стану пристрою. Також можна скинути дані до заводського режиму (всі незаводські дані буде втрачено).
Примітка: Нормальна робота позначена зеленим кольором, а аномальні компоненти – червоним. (Рис. 6 на стор. 5)

7.) Об'єм і яскравість: Виберіть гучність і звукові ефекти підказок і налаштуйте яскравість дисплея.

8.) Про нас: Перевірте версію електронного контролера, номер моделі, версію програмного забезпечення та доступну пам'ять пристрою.

Налаштування, які вимагають пароля
(Рис. 7 на стор. 5)

Натисніть «Налаштування користувача», введіть пароль, а потім натисніть «OK/ПУСК», щоб ввести налаштування користувача (загальний пароль — «FLASHCHEF»).

1.) Попереднє нагрівання: Встановіть температуру попереднього нагрівання для запуску.

2.) USB: Завантажте або завантажте рецепти та оновлення мікропрограмного забезпечення після встановлення USB. (Загальним користувачам не дозволяється відкривати USB-ковпачок самостійно; це повинен робити професійний персонал.)

3.) Стрічки TEMP: Встановіть температурні діапазони для рецепту.

4.) Денна зміна: Встановлюйте попередньо встановлені значення температури, щоб вони працювали протягом трьох часових інтервалів кожного дня тижня.

UA

5.) Керування дозволом: Ви можете встановити, чи потрібен пароль для доступу до редагування домашньої сторінки рецепта та функції налаштування шеф-кухаря після кожного запуску.
6.) Керування PWD: Змініть поточний пароль і ключ (відповідь за замовчуванням для фабричного пароля – 123456789).
7.) Керування рецептом: Перегляньте час додавання або останню зміну рецепта кожного користувача, а також ви можете безпосередньо видалити відповідний рецепт тут.
8.) Дані та час: Змініть дату, формат дати та час.

Вимкнення та очищення

1.) Натисніть кнопку завантаження, щоб увійти в інтерфейс вимкнення та очищення.
2.) Якщо температура в камері вище 60°C, на екрані з'явиться нагадування про охолодження. (Рис. 8 на стор. 6)
3.) Якщо температура в камері нижче 60°C, на екрані з'явиться сторінка очищення. Потім натисніть кнопку «OK/ПУСК», щоб вимкнути пристрій. (Рис. 9 на стор. 6) (Примітка. Якщо температура попередньо нагріта до 260°C, процес займе приблизно 20 хвилин.)
4.) Натисніть «СКАСУВАТИ» або «Назад», «Скасувати вимкнення» та натисніть «OK/ПУСК» або «ТАК», щоб скасувати вимкнення. (Рис. 10 на стор. 6)

UA

Поради з експлуатації

Посібник з аксесуарів HSO

Мал. 11 на стор. 7	Покладіть гриль у центр камери духової шафи, намагайтеся не торкатися стінки духової шафи. Див. наведений напрямок. Гриль є важливим аксесуаром для готування.
Мал. 12 на стор. 7	Згідно з рецептом приготування їжі, наприклад, бургери, можна використовувати тефлоновий лоток із твердою основою з покриттям Teflon.
Мал. 13 на стор. 7	Згідно з рецептом приготування, наприклад, хлібом, можна використовувати кошик для перфорованої основи з тефлоновим покриттям.
Мал. 14 на стор. 7	Згідно з рецептом, таким як хліб, можна використовувати тефлонові вкладиші.
Мал. 15 на стор. 7	Згідно з рецептом можна використовувати тефлоновий гриль, вкладиш і кошик.
Мал. 16 на стор. 7	Відповідно до потреб приготування їжі, наприклад, піца, додайте камінь для піци рекомендовано ставити камінь для піци в камеру духової шафи заздалегідь і попередньо прогрійте протягом 3 хвилин.
Мал. 17 на стор. 7	Під час очищення камери за допомогою затискача вийміть нижню пластину та очистіть дно. Вставте нижню пластину в напрямку, показаному на рисунку.

Керівництво з приготування посуду

Нижче наведено загальне керівництво, яке допоможе вам вибрати відповідне приладдя:

Приготування посуду	Режим мікрохвиль	Режим конвекції	Зауваження
Жаростійке скло	√	√	
Нетеплонестійке скло	x	x	
Теплостійка кераміка	√	√	
Пластикові тарілки, безпечні для мікрохвильової печі	x	x	
Кухонний папір	√	x	Коротка тривалість лише для підігрівання. Присутнє використання.
Металеве деко	x	√	При використанні в мікрохвильовій печі виникає армія.
Металева решітка	x	√	
Алюмінієва фольга та контейнери	x	√	
√: Підходить для використання у відповідному режимі. Дотримуйтеся інструкції виробника та зніміть кришку. Не використовуйте, якщо поверхня тріснута або пошкоджена. x: Не підходить для використання у відповідному режимі.			

Можуть існувати певні неметалеві предмети, які не є безпечними для використання в мікрохвилях. Якщо ви сумніваєтеся, ви можете перевірити це приладдя відповідно до процедури, описаної нижче.

Тест на посуд:

1. Наповніть контейнер, придатний для використання в мікрохвильовій печі, 1 склянкою холодної води (250 мл) разом із відповідним приладдям.
2. Готуйте на максимальній потужності протягом 1 хвилини.
3. Обережно відчуйте посуд. Якщо порожній посуд теплий, не використовуйте його для приготування в мікрохвильовій печі.

ПРИМІТКА: Не перевищуйте 1-хвилинний час готування.

СКИНУТИ запобіжний виріз (Ні-обмеження або тепловий виріз)

Зверніть увагу, що кнопка СКИНУТИ оснащена приладом щоб уникнути перегріву.

- Від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Дайте приладу повністю охолонути.
- Натисніть кнопку СКИНУТИ на високообмеженні (термічний виріз) (Рис. 18 на стор. 7). Ви повинні почути звук клацання.
- Під'єднайтеся до джерела живлення, і ви зможете використовувати його знову.

Очищення та технічне обслуговування

- **УВАГА!** Завжди відключайте прилад від джерела живлення та охолоджуйте його перед зберіганням, очищенням та обслуговуванням.
- Не використовуйте струмінь води або пароочищувач для

очищення та не штовхайте прилад під воду, оскільки деталі можуть стати вологими, і це може призвести до ураження електричним струмом.
- Якщо прилад не зберігається в гарному стані чистоти, це може негативно вплинути на термін служби приладу та призвести до небезпечної ситуації.
- Залишки їжі слід регулярно чистити та видаляти з приладу. Якщо прилад не очищується належним чином, це скоротить його термін служби та може призвести до небезпечних умов під час використання.

Очищення
- Очистіть охолоджену зовнішню поверхню ганчіркою або губкою, злегка змоченою м'яким мильним розчином.
- З міркувань гігієни прилад слід очищувати до та після використання.
- Уникайте контакту води з електричними компонентами.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Ніколи не використовуйте агресивні засоби для чищення, абразивні губки або засоби для чищення, що містять хлор. Не використовуйте для чищення сталеві мочалки, металеве приладдя або будь-які гострі чи загострені предмети. Не використовуйте бензин або розчинники!
- Жодні деталі не можна мити в посудомийній машині.
- Якщо не підтримувати духову шафу в чистому стані, це може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на термін служби приладу та, можливо, призвести до виникнення небезпечних ситуацій.
- Яскравий шар всередині духової шафи можна замінити. Але це повинен зробити уповноважений спеціаліст.

Технічне обслуговування
- Регулярно перевіряйте роботу приладу, щоб уникнути серйозних нещасних випадків.
- Якщо ви помітили, що прилад не працює належним чином або виникла проблема, припиніть його використання, вимкніть його та зверніться до постачальника.
- Усі роботи з технічного обслуговування, монтажу та ремонту мають виконуватися спеціалізованими та уповноваженими фахівцями або рекомендовані виробником.

Транспортування та зберігання
- Перед зберіганням переконайтеся, що прилад від'єднано від джерела живлення та повністю охолоджено.
- Зберігайте прилад у прохолодному, чистому та сухому місці.
- Ніколи не ставте на прилад важкі предмети, оскільки це може пошкодити його.
- Не переміщуйте прилад під час його роботи. Під час переміщення від'єднайте прилад від джерела живлення та тримайте його внизу.
- Особливу увагу слід приділяти переміщенню або транспортуванню машини через її високу вагу. З принаймні 2 особами або з використанням мобільної стійки. Повільно, обережно переміщуйте машину та ніколи не нахиляйте її більше ніж на 45°.

Усунення несправностей

Якщо прилад не працює належним чином, зверніться до наведеної нижче таблиці для отримання рішення. Якщо ви все ще не можете вирішити проблему, зверніться до постачальника послуг/постачальника послуг.

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
E01	Датчик не підключений або зламаний відкритий контур.	Зверніться до постачальника.
E02	Скорочений датчик температури на SRB.	
E03	Неправильна напруга мережі. Несправна SRB.	
E17	Несправність нагрівального елемента духової шафи.	Скиньте тепловий виріз.
F11	Температура порожнини занадто висока.	Зверніться до постачальника.
CB	TFT-екран/кабель з'єднання SRB від'єднаний від мережі або пошкоджений. Несправний TFT-екран або SRB.	
U02	SRB і кабель для підключення приводу двигуна від'єднані або пошкоджені. Несправність SRB або водія двигуна.	
U21	Двигун над струмом. Двигун заблоковано.	
U22	Неправильна напруга мережі. Несправний водій двигуна.	
U23	Неправильна напруга мережі. Драйвер двигуна.	
U25	Перегрів навколишнього середовища > 85 °C.	
U26	Двигун відключений або пошкоджений.	
D11	Несправна SRB.	
E-1	Несправний інвертор мікрохвиль.	
E-5	Збій компонентів у мікрохвильовому контурі.	
E-6	Швидкий магнетрон.	
E-8	Інвертор мікрохвиль працює вище температури.	

Гарантія

Будь-які дефекти, що впливають на функціональність приладу, які стають очевидними протягом одного року після покупки, будуть відремонтовані за допомогою безкоштовного ремонту або заміни за умови, що прилад використовувався та підтримувався відповідно до інструкцій, а також не був зловживаний або не був використаний неналежним чином.

Це не впливає на Ваші законні права. Якщо прилад вимагався за гарантією, вкажіть, де і коли він був придбаний, і додайте підтвердження покупки (наприклад, квитанцію).
Відповідно до нашої політики постійної розробки продукції ми залишаємо за собою право змінювати технічні характеристики виробу, упаковки та документації без попереднього повідомлення.

Утилізація та довкілля

При виведенні приладу з експлуатації його не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Замість цього ви несете відповідальність за утилізацію свого обладнання для відходів, передаючи його призначеному пункту збору. Недотримання цього правила може бути покаране відповідно до чинних правил утилізації відходів. Окреме збирання та переробка вашого обладнання для відходів під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та забезпечити їх переробку у спосіб, який захищає здоров'я людини та довкілля.
Для отримання додаткової інформації про те, де можна перекинути відходи для переробки, зверніться до місцевої компанії з збору відходів. Виробники та імпортери не несуть відповідальності за переробку, лікування та екологічну утилізацію, як безпосередньо, так і через загальнодоступну систему.

EESTI KEEL

EE

Lugupeetud klient!
Täname, et ostsite selle HENDI seadme. Lugege käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi, pöörates erilist tähelepanu allpool toodud ohutusnõuetele, enne kui seadme esmakordselt paigaldate ja kasutate.

Ohutusjuhised

- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel, nagu käesolevas juhendis kirjeldatud.
- Tootja ei vastuta mis tahes kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest kasutamisest või ebaõigest kasutusest.
- **OHT! ELEKTRILÖÖGIOHT!** Ärge püüdke seadet ise parandada. Ärge kastke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke seadet voolava vee all.
- **ÄRGE KUNAGI KASUTAGE KAHJUSTATUD SEADET!** Kontrollige elektriühendusi ja toitejuhet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui seade on kahjustatud, eemaldage see vooluvõrgust. Ohu ja vigastuste vältimiseks tohib parandustöid teha ainult tarnija või kvalifitseeritud isik.
- **HOIATUS!** Seadme paigutamisel suunake toitejuhe ohutult, et vältida juhuslikku sissetõmbamist, kahjustamist, kokkupuutes kuuma pinnaga või komistusohtu.
- **HOIATUS!** Kui pistik on seinakontaktis, on seade toiteallikaga ühendatud.
- **HOIATUS!** Enne vooluvõrgust lahutamist, puhastamist, hooldamist või ladustamist lülitage seade ALATI välja.
- Ühendage seade pistikupessa ainult seadme etiketil toodud pinge ja sagedusega.
- Ärge puudutage pistikut/elektrilisi ühendusi märgade või niiskete kätega.
- Hoidke seade ja elektripistikud veest ning teistest vedelikest eemal. Kui seade kukub vette, eemaldage kohe toiteühendused. Ärge kasutage seadet enne, kui kvalifitseeritud tehnik on seda kontrollinud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada eluohtlikke riske.
- Ühendage toiteallikas kergesti ligipääsetavasse pistikupessa, et saaksite seadme hädaolukorras kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Veenduge, et juhe ei puutu kokku teravate või kuumade esemetega ja hoidke seda eemal lahtisest tulest. Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest, et see pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikust.
- Ärge kunagi kandke seadet selle juhtmest.
- Ärge kunagi püüdke seadme korpust ise avada.
- Ärge sisestage esemeid seadme korpusesse.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Seda seadet peaks kasutama ainult koolitatud personal restorani köögis, sööklates, baarides jne.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ega isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised.
- Lapsed ei tohi seda seadet mingil juhul kasutada.
- Hoidke seade ja selle elektriühendused lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kunagi kasutage muid tarvikuid ega lisaseadmeid peale nende, mis on seadmega kaasas või tootja poolt soovitatud. Vastasel juhul riskite kasutaja ohutusega ja võite seadet kahjustada. Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadet kuumutusobjektile (bensiin, elektripliit, söepliit jne).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergestisüttivate materjalide läheduses. Kasutage seadet alati horisontaalsel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Seade ei sobi paigaldamiseks kohta, kus võib olla veejuga.
- Jätke kasutamise ajal seadme ümber vähemalt 20 cm ruumi ventileerimiseks.
- **HOIATUS!** Hoidke kõik seadme ventilatsiooniavad takistusteta.

Ohutusalased erijuhised

- **ETTEVAATUST! BURNS-i VAUD! HOT SURFACES!** Kättesaadavate pindade temperatuur võib kasutamise ajal olla väga kõrge. Puudutage ainult juhtpaneeli, käepidemeid, lüliteid, taimeri juhtnuppe või temperatuuri juhtnuppe.
- Pakutakse ekvipotentsiaalset sidumisterminali, mis võimaldab ristsidumist teiste seadmetega.
- **HOIATUS!** Rasvad ja õlid muutuvad töö ajal väga kuumaks. Olge sellest ettevaatlik.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusagent või sarnase kvalifikatsiooniga isikud.
- **HOIATUS!** Om luckan eller luckans tätningar är skadade får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en kompetent person.
- **HOIATUS!** Igaühel, kes ei ole pädev isik, on ohtlik teostada mis tahes teenindus- või remonditoiminguid, mis hõlmavad

igasuguse katte eemaldamist, mis kaitseb mikrolaineenergiaga kokkupuute eest.
- **HOIATUS!** Vedelikke ega muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud mahutites, kuna need võivad plahvatada.
- **HOIATUS!** Joogide mikrolaineküte võib põhjustada purse keetmist, mistõttu tuleb konteineri käsitsemisel olla ettevaatlik.
- **HOIATUS!** Söömispudelite ja imikutoidu purkide sisu tuleb segada või loksutada ja temperatuuri kontrollida enne tarbimist, et vältida põletusi;
- **ÄRGE** avage ust töötamise ajal, see põhjustab mikrolainete kokkupuudet.
- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.
- Toidu soojendamisel plast- või pabermahutites hoidke ahjus silma peal süttimise võimaluse tõttu.
- Kui märkate suitsu, lülitage seade välja või eemaldage voolu-võrgust ja hoidke uks suletuna, et leegid lämmatada.
- Munad oma kestas ja kogu kõva keedetud munad ei tohiks kuumutada mikrolaine funktsiooni, sest need võivad plahvatada isegi pärast mikrolaineküte on lõppenud.
- **HOIATUS! ÄRGE KASUTAGE MIKROLAINEFUNKTSIOONI, KUI AHJUKAMBRISSE EI ASETATA TOITU.**

Ettenähtud kasutus

- See seade on ette nähtud kasutamiseks kaubanduslikel aplikatsioonidel, näiteks restoranide, sööklate, haiglate ja ärietevõtete, nagu pagariärid, šüriid jne, köögis, kuid mitte toidu pidevaks masstootmiseks.
- Seadme muul otstarbel kasutamist loetakse seadme väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuisikuliselt seadme ebaõige kasutamise eest.

Maanduse paigaldamine

See seade on klassifitseeritud I kaitseklassi ja see peab olema ühendatud kaitsemaandusega. Maandamine vähendab elektrilöögi ohtu, pakkudes elektrivoolu jaoks väljapääsujuhet.
See seade on varustatud toitejuhtmega, millel on maanduspistik, või elektriühendustega, millel on maandusjuhe. Ühendused peavad olema õigesti paigaldatud ja maandatud.

Toote peamised osad

(Joonis 1 lk 3)

1. ON/OFF-lüliti
2. Juhtpaneel
3. USB port
4. Õhu väljalaskeavad
5. Uksed
6. Ukse käepide
7. Õnnelikkus
8. Alumine reaktiivplaat

Märkus: Selle juhendi sisu kehtib kõigi loetletud esemete kohta, kui pole teisiti öeldud. Välimus võib joonisel näidatud illustratsioonidest erineda.

Varuosad või tarvikud

(Joonis 2 lk 3)

9. Pitsakivi
10. Teflon-voodrid
11. Kühvel
12. klamber
13. Teflonkattega perforeeritud aluskorv
14. Grill
15. Teflon kaetud tahke põhjaga alus

Ettevalmistus enne kasutamist

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja mähkimine.
- Kontrollige, kas seade on heas seisukorras ja koos kõigi tarvikutega. Ebatäieliku või kahjustatud kohaletoimetamise korral võtke kohe ühendust tarnijaga. Sellisel juhul ärge seadet kasutage.
- Enne kasutamist puhastage tarvikud ja seade (vt ==> Puhastamine ja hooldus).
- Veenduge, et seade on täiesti kuiv.
- Asetage seade horisontaalsele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale, mis on veepritsmete eest ohutu.
- Hoidke pakend alles, kui kavatsete seadet tulevikus hoida.
- Hoidke kasutusjuhendit edaspidiseks kasutamiseks.

MÄRKUS! Tootmisjääkide tõttu võib seade esimestel kasutustel tekitada kerget lõhna. See on normaalne ega viita defektile ega ohule. Veenduge, et seade on hästi ventileeritud.

Kasutusjuhend

Käivitamine Eelkuumutamine

1.) Vajutage SISSE/VÄLJA-lülitit .
2.) Eelkuumutustemperatuuri saab kohandada nii, et valida: „149 °C", „204 °C", „260 °C" või vajutage „Teine TEMP" või „Eelkuumutamata", kohandatud eelkuumutustemperatuur, temperatuurivahemik on 93 °C ~ 275 °C.
3.) Kui soovite eelkuumutuse tühistada, klõpsake nuppu „CANCEL", „Tühi eelkuumutamine" ja seejärel klõpsake kinnitamiseks „JAH". Ärge eelkuumutage, sisestage automaatne retsepti liides. Eelkuumutatud olekus ei saa saavutatud temperatuuri toiduvalmistamise alustamiseks klõpsata "OK / START".
4.) Klõpsake temperatuuriväärtusel, hüpake otse eelkuumutusliidesesse, kuvage eelsoojenduse edenemise protsent, eelkuumutage lõpuni, palun pange toidu sisse, klõpsake automaatse retsepti liidese sisestamiseks nuppu „OK/START".

Automaatne retsepti kasutamine
(Joonis 3 lk 4)

1.) Kuna vaikeretseptide loend on tühi, siis selles liideses retsepte ei kuvata. Kasutajad saavad lisada retsepte USB-draivi või kokafunktsiooni kaudu. (Üldkasutajatel ei ole lubatud USB-katet ise avada; seda peavad tegema professionaalsed töötajad.)
2.) Automaatses retseptiliideses saate valida retsepti "Favorite", "Recents", "Category" ja "Temperature".
3.) Klõpsake retseptikujutisel südameikooni, et lisada retsept oma maitsele.
4.) Klõpsake „Kategooriat", et kuvada kõik retseptid kategooriate kaupa. Saate valida soovitud retseptid erinevate kategooriate põhjal.

5.) Klõpsake nuppu „Temperatuur", et kuvada kõik temperatuurivahemiku järgi liigitatud retseptid. Saate valida soovitud retseptid erinevate temperatuurivahemike alusel.
6.) Klõpsake nuppu „Muuda", sisestage parool ja seejärel klõpsake nuppu „OK/ START", et sisestada retsepti redigeerimise liides (universaalne parool on „FLASHCHEF").
7.) Retsepti redigeerimise liideses kuvatakse lisatud retseptid ja retsepti kustutamiseks võite klõpsata „-". Klõpsake nuppu Lisa rohkem, et lisada retsepte tehase retseptiteegist. Ja klõpsake nuppu „Parameter Edit", et sisestada retsepti parameetri redigeerimise liides.
8.) Pärast automaatse retseptiliidese sisestamist klõpsake soovitud retseptil. Kui õõnsuse temperatuur ei ole saavutanud vajalikku eelkuumutustemperatuuri, klõpsake eelkuumutamise alustamiseks OK/ START. Kui eelkuumutus on lõppenud, asetage toit sisse ja klõpsake küpsetamise alustamiseks OK/ START.

Peakokkude kohandamine
(Joonis 4 lk 4)
1.) Klõpsake nuppu „CHEF", sisestage parool ja seejärel klõpsake nuppu „OK/ START", et sisestada koka kohandamise sätted (universaalne parool on „FLASHCHEF" ja tehase vaikeparool on „välklambi häälestamine").
2.) Klõpsake nuppu „Sisestage retsepti nimi", seejärel sisestage retsepti nimi.
3.) Klõpsake „+", seejärel valige soovitud retsepti kujutis.
4.) Klõpsake eelseadistatud temperatuuril, seejärel saate soovitud temperatuuri määrata. Temperatuurivahemik on 93 °C ~ 275 °C.
5.) Saate seadistada kuni kolm toiduvalmistamise etappi, kusjuures iga etapp võimaldab teil valida küpsetusaja , mikrolaine võimsuse ja ventilaatori kiiruse . Peale selle võite klõpsata nuppu „Lisa meeldetuletus", et määrata meeldetuletus pärast iga toiduvalmistamisetappi (segmendi meeldetuletusi saab lisada ainult retseptide jaoks, mille etapp on suurem kui kaks).
6.) Klõpsake nuppu „SAVE", seejärel valige kategooria või looge uus kategooria ja retsept salvestatakse. Pärast retsepti salvestamist võite toiduvalmistamise alustamiseks klõpsata nuppu OK / START.
7.) Klõpsake retsepti sätete kustutamiseks.

Seadete funktsioon
(Joonis 5 lk 4)
Seadete funktsiooni sisestamiseks klõpsake nuppu "SETTING".

Sätted, mis ei vaja parooli
1.) °C / °F: Valige temperatuuriühik.
2.) Sisenege ECO-režiimi: Sisenege ECO-režiimi.
3.) ECO-režiimi seadistamine: Määrake ECO-režiimi kahe erineva etapi aja- ja võimsusparameetrid.
4.) Küpsetuse kirjed: Märkige üles ja vaadake praeguste küpsetatud retseptide kordade ja koguste arvu.
5.) Keel: Valige erinevad keeled.
6.) Defektsed kirjed: Salvestage ja vaadake seadme tööolekut, rikkekirjeid, praegust tööaega ja praegust seadme olekuskeemi. Samuti on võimalik lähtestada tehaserežiimi (kõik mittetehase andmed kaovad).
Märkus: Normaalne töö on tähistatud rohelisega, samas kui ebanormaalsed komponendid on tähistatud punasega. (Joonis 6 lk 5)
7.) Helitugevus ja heledus: Valige viipade helitugevus ja heliefektid ning reguleerige ekraani heledust.
8.) Meie kohta: Kontrollige elektroonilise kontrolleri versiooni, mudeli numbrit, tarkvara versiooni ja seadme saadaolevat mälu.

Sätted, mis nõuavad parooli
(Joonis 7 lk 5)
Kasutajasätete sisestamiseks klõpsake nuppu „Kasutaja seadistamine", sisestage parool ja seejärel klõpsake „OK/ START" (universaalne parool on „FLASHCHEF").
1.) Eelkuumutamine: Valige käivitamise eelsoojenduse temperatuur.
2.) USB: Laadige pärast USB sisestamist üles või laadige alla retsepte ja püsivara uuendusi. (Üldkasutajatel ei ole lubatud USB-katet ise avada; seda peavad tegema professionaalsed töötajad.)
3.) TEMP ribad: Määrake retsepti temperatuuriribad.
4.) Päevavahetus: Määrake oma eelseadistatud temperatuuriväärtused igal nädalapäeval kolmel pilul.
5.) Halda luba: Pärast iga käivitamist saate määrata, kas retsepti kodulehe redigeerimise ja peakokkade kohandamise funktsiooni kasutamiseks on vaja parooli.
6.) PWD haldamine: Muutke praegust parooli ja võtit (tehase parooli vaikevastus on 123456789).
7.) Halda retsepti: Vaadake iga kasutaja retsepti lisaaega või viimast muutmisaega ning saate ka vastava retsepti siin otse kustutada.
8.) Andmed ja kellaaeg: Muutke kuupäeva, kuupäeva vormingut ja kellaaega.

Väljalülitamine ja puhastamine
1.) Vajutage saapa nuppu, et siseneda väljalülitamise ja puhastamise liidesesse.
2.) Kui õõnsuse temperatuur on üle 60 °C, kuvatakse ekraanil jahutuse meeldetuletus. (Joonis 8 leheküljel 6)
3.) Kui õõnsuse temperatuur on alla 60 °C, kuvatakse ekraanil puhastamise leht. Ja seejärel klõpsake seadme väljalülitamiseks nuppu OK / START. (Joonis 9 lk 6)
(Märkus: kui temperatuuri eelkuumutatakse temperatuurini 260 °C, võtab protsess aega umbes 20 minutit.)
4.) Klõpsake nuppu „CANCEL" või „Tagasi", „Tühista sulgemine", seejärel klõpsake nuppu „OK/ START" või „JAH", et väljalülitamine tühistada. (Joonis 10 lk 6)

Töönõuanded
HSO tarvikute juhend

Joonis 11 lk 7	Pange grill ahjuõõne keskele, proovige mitte puudutada ahju seina. Palun vaadake näidatud suunda. Grill on toiduvalmistamise oluline tarvik.
Joonis 12 leheküljel 7	Vastavalt toiduvalmistamisretseptile, nagu näiteks burgerid, võiks see kasutada Teflon Coated Solid Bottom Tray'i.
Joonis 13 lk 7	Vastavalt toiduvalmistamisretseptile, nagu leib, võiks see kasutada Teflon kaetud perforeeritud põhikorvi.
Joonis 14 lk 7	Retsepti, näiteks leiba, kohaselt võiks see kasutada teflon sisekatteid.

Joonis 15 lk 7	Retsepti kohaselt võiks see kasutada Teflon küpsetusresti, vooderdist ja korvi.
Joonis 16 lk 7	Vastavalt toiduvalmistamisvajadustele, näiteks pitsale, lisage pitsakivi, mis on soovitatakse pitsakivi eelnevalt ahju sisemusse asetada ja eelkuumutage 3 minutit.
Joonis 17 lk 7	Õõnsuse puhastamisel kasutage alumise kinnitusplaadi väljavõtmiseks ja põhja puhastamiseks klambrit. Sisestage alumine reaktiivplaat näidatud suunas.

Kööginõude valmistamise juhend

Allpool on üldine juhend, mis aitab teil valida sobivaid tarvikuid:

Toiduvalmistamise utensiil	Mikrolainerežiim	Konvektsiooni režiim	Märkus
Kuumuskindel klaas	√	√	
Mittekuumuskindel klaas	x	x	
Kuumuskindel keraamika	√	√	
Mikrolainekindlad plastnõud	x	x	
Köögipaber	√	x	Lühike kestus ainult soojenemiseks. Osalenud kasutamine.
Metallist alus	x	√	Arcing tekib, kui seda kasutatakse mikrolaineahjus.
Metallstatiiv	x	√	
Alumiiniumfoolium ja mahutid	x	√	

√: Sobib kasutamiseks vastavas režiimis. Järgige tootja juhiseid ja kaane eemaldamine. Ärge kasutage, kui pind on pragunenud või kahjustatud.
x: Ei sobi kasutamiseks vastavas režiimis.

Võib olla teatud mittemetallist nõusid, mida ei ole ohutu kasutada mikrovetikate jaoks. Kahtluse korral saate asjaomast utensiili testida allpool kirjeldatud protseduuri järgides.

Utensiili test:

1. Täitke mikrolainekindel mahuti 1 tassi külma veega (250 ml) koos kõnealuse utensiiliga.
2. Küpsetage maksimaalsel võimsusel 1 minut.
3. Tunne utensiili ettevaatlikult. Kui tühi utensiil on soe, ärge kasutage seda mikrolaineahjus.

MÄRKUS: Ärge ületage 1-minutilist küpsetusaega.

SEADGE ohutuse väljalõige (Hi-limiter või termiline väljalõige)

Pange tähele, et seadmega on kaasas nupp RESET Ülekuumenemise vältimiseks.

- Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Laske seadmel täielikult maha jahtuda.
- Vajutage Hi-limiteri nuppu RESET (termiline väljalülitus) (Joonis 18 lk 7). Peaksite kuulma klõpsatud heli.
- Ühendage toiteallikaga ja saate seda uuesti kasutada.

Puhastamine ja hooldus

- **TÄHELEPANU!** Enne hoiustamist, puhastamist ja hooldamist ühendage seade alati vooluvõrgust lahti ja jahutage maha.
- Ärge kasutage puhastamiseks veejuga ega aurupuhastit ning ärge lükake seadet vee alla, sest osad saavad märjaks ja tulemuseks võib olla elektrilöök.
- Kui seadet ei hoita heas puhtuses, võib see kahjustada seadme eluiga ja põhjustada ohtliku olukorra.
- Toidujääke tuleb regulaarselt puhastada ja seadmest eemaldada. Kui seadet ei puhastata korralikult, vähendab see selle eluiga ja võib kasutamise ajal põhjustada ohtlikke seisundeid.

Puhastamine

- Puhastage jahutatud välispinda lapiga või käsnaga, mida on kergelt niisutatud pehmetoimelise seebilahusega.
- Hügieenilistel põhjustel tuleb seadet enne ja pärast kasutamist puhastada.
- Vältige vee kokkupuudet elektriliste komponentidega.
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid käsnasid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, metallist nõusid ega teravaid või teravaid esemeid. Ärge kasutage bensiini ega lahusteid!
- Ükski osa ei ole nõudepesumasinakindel.
- Ahju puhtas seisukorras hoidmata jätmine võib põhjustada pinna halvenemist, mis võib kahjustada seadme eluiga ja põhjustada ohtliku olukorra.
- Ahjus olev valgusti on vahetatav. Seda peaks tegema volitatud tehnik.

Hooldus

- Kontrollige seadme tööd regulaarselt, et vältida tõsiseid õnnetusi.
- Kui näete, et seade ei tööta korralikult või on probleem, lõpetage selle kasutamine, lülitage see välja ja pöörduge tarnija poole.
- Kõiki hooldus-, paigaldus- ja remonditöid peavad tegema spetsialiseerunud ja volitatud tehnikud või tootja poolt soovitatud.

Transport ja hoiustamine

- Enne hoiustamist veenduge alati, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.
- Hoidke seadet jahedas, puhtas ja kuivas kohas.
- Ärge kunagi asetage seadmele raskeid esemeid, kuna see võib seda kahjustada.
- Ärge liigutage seadet töötamise ajal. Kui seade liigub, eemaldage see vooluvõrgust ja hoidke seda all.
- Masina liigutamisel või transportimisel tuleb olla eriti ettevaatlik selle suure kaalu tõttu. Vähemalt 2 inimesega või ostukorviga. Liigutage masinat aeglaselt, ettevaatlikult ja ärge kunagi kallutage üle 45°.

Tõrkeotsing

Kui seade ei tööta korralikult, kontrollige lahust allolevast tabelist. Kui te ikka veel ei suuda probleemi lahendada, võtke ühendust tarnija/teenuse osutajaga.

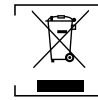
Probleem	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
E01	Andur ei ole ühendatud või on katkine avatud ahel.	Võtke ühendust tarnijaga.
E02	Lühike temperatuuriandur SRB-l.	
E03	Vale võrgupinge. Vigane SRB.	
E17	Ahju kütteelemendi tõrge.	Lähtestage termiline väljalülitus.
F11	Õnnetuse temperatuur on liiga kõrge.	Võtke ühendust tarnijaga.
CB	TFT-ekraan / SRB-ühenduskaabel on lahti ühendatud või kahjustatud.Faulty TFT-ekraan või SRB.	
U02	SRB ja mootorijuhi ühenduskaabel on lahti ühendatud või kahjustatud. Vigane SRB või mootoridraiver.	
U21	Mootor on üle voolu. Mootor blokeeritud.	
U22	Vale võrgupinge. Vigane mootordraiver.	
U23	Vale võrgupinge. Mootori juht.	
U25	Ümbritsev ülekuumenemine > 85 °C.	
U26	Mootor on lahti ühendatud või kahjustatud.	
D11	Vigane SRB.	
E-1	Vigane mikrolaine inverter.	
E-5	Mikrolaineahela komponentide rike.	
E-6	Lühike magnetron.	
E-8	Mikrolaine inverter töötab üle temperatuuri.	

Garantii

Kõik defektid, mis mõjutavad seadme funktsionaalsust ja mis ilmnevad ühe aasta jooksul pärast ostu sooritamist, parandatakse tasuta remondi või asendamisega, kui seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt juhistele ning seda ei ole mingil viisil kuritarvitatud või väärkasutatud. See ei mõjuta teie seadusest tulenevaid õigusi. Kui seadet nõutakse garantii alusel, siis märkige, kus see osteti, ja lisage ostutõend (nt kviitung).

Kooskõlas meie toote pideva arendamise poliitikaga jätame endale õiguse muuta toote, pakendi ja dokumentatsiooni tehnilisi andmeid ette teatamata.

Kõrvaldamine ja keskkond



Seadme väljalülitamisel ei tohi seda kõrvaldada koos muude olmejäätmetega. Selle asemel on teie kohustus visata jäätmed kogumispunkti. Selle reegli mittejärgimine võib olla kooskõlas jäätmete kõrvaldamist käsitlevate kohalduvate eeskirjadega sanaliseeritud. Teie seadmete jäätmete eraldi kogumine ja ringlussevõtt kõrvaldamise ajal aitab säilitada loodusressursse ja tagab selle ringlussevõtu viisil, mis kaitseb inimeste tervist ja keskkonda.

Lisateabe saamiseks selle kohta, kuhu võite oma jäätmed ringlussevõtuks viia, võtke ühendust kohaliku jäätmekogumisettevõttega. Tootjad ja importijad ei võta vastutust ringlussevõtu, töötlemise ja ökoloogilise hävitamise eest, kas otse või avaliku süsteemi kaudu.

LATVISKI

Cienījamais klient,

Pateicamies, ka iegādājāties šo HENDI ierīci. Pirms ierīces pirmās uzstādīšanas un lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu, īpašu uzmanību pievēršot drošības noteikumiem, kas izklāstīti tālāk.

Drošības norādījumi

- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajam mērķim, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā.
- Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies nepareizas ekspluatācijas un nepareizas lietošanas rezultātā.
- **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIZMANTOJIET BOJĀTU IERĪCI!** Nemēģiniet remontēt ierīci patstāvīgi. Neiegremdējiet ierīces elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.
- **NEIZMANTOJIET BOJĀTU IERĪCI!** Regulāri pārbaudiet, vai elektriskie savienojumi un vads nav bojāti. Ja ierīce ir bojāta, atvienojiet to no elektrotīkla. Lai izvairītos no briesmām vai ievainojumiem, visus remontdarbus drīkst veikt tikai piegādātājs vai kvalificēts speciālists.
- **BRĪDINĀJUMS!** Novietojot ierīci, droši izvietojiet barošanas vadu, ja nepieciešams, lai izvairītos no nejaušas vilkšanas, sabojāšanas, saskares ar sildvirsmu vai paklupšanas riska.
- **BRĪDINĀJUMS!** Kamēr spraudnis ir kontaktligzdā, ierīce ir pievienota strāvas padevei.
- **BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR izslēdziet ierīci, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.
- Pieslēdziet ierīci elektrības kontaktligzdai tikai ar spriegumu un frekvenci, kas norādīta uz ierīces etiķetes.
- Nepieskarieties kontaktdakšas/elektriskajiem savienojumiem ar slapjām vai mitrām rokām.
- Turiet ierīci un elektrisko aizgriezni/savienojumus atstatus no ūdens un citiem šķidrumiem. Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet strāvas padevi. Nelietojiet ierīci, kamēr to nav pārbaudījis kvalificēts speciālists. Šo norādījumu neievērošana var radīt dzīvībai bīstamus riskus.
- Pievienojiet strāvas avotu viegli pieejamai kontaktligzdai, lai ārkārtas gadījumā varētu nekavējoties atvienot ierīci.
- Pārliecinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem

LV

priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdegties. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktligzdas. Tā vietā vienmēr velciet kontaktdakšu.
- Nekādā gadījumā neturiet ierīci aiz vada.
- Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierīces korpusu.
- Neievietojiet ierīcē priekšmetus.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā.
- Šo ierīci drīkst izmantot tikai apmācīti darbinieki restorāna virtuvē, ēdnīcās vai bāros utt.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī personas ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām.
- Šo ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bērni.
- Glabājiet ierīci un tās elektriskos savienojumus bērniem nepieejamā vietā.
- Nekad neizmantojiet ierīces komplektācijā iekļautos vai ražotāja ieteiktos piederumus vai ierīces. Pretējā gadījumā pastāv drošības risks lietotājam un ierīces bojājumi. Izmantojiet tikai oriģinālās daļas un piederumus.
- Neizmantojiet šo ierīci ar ārēju laika slēdzi vai tālvadības sistēmu.
- Nenovietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.).
- Nenosedziet ierīci, ja tā darbojas.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces virsmas.
- Nelietojiet ierīci atklātas liesmas, sprādzienbīstamu vai viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā. Vienmēr darbiniet ierīci uz horizontālas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Ierīce nav piemērota uzstādīšanai vietā, kur varētu izmantot ūdens strūklu.
- Atstājiet vismaz 20 cm lielu vietu ap ierīci, lai nodrošinātu ventilāciju lietošanas laikā.
- **BRĪDINĀJUMS!** Nenobloķējiet ierīces ventilācijas atveres.

Īpašas drošības instrukcijas

- **UZMANĪBU! APDEGUMU RISKS! KARSTAS VIRSMAS!** Pieejamo virsmu temperatūra lietošanas laikā var būt ļoti augsta. Pieskarieties tikai vadības panelim, rokturiem, slēdžiem, taimera vadības regulatoriem vai temperatūras vadības regulatoriem.
- Tiek nodrošināts ekvipotenciāls līmēšanas terminālis, kas ļauj savstarpēji savienoties ar citām iekārtām.
- **BRĪDINĀJUMS!** Darbības laikā tauki un eļļa ļoti sakarst. Esi par to domājošs.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējuma.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ja durvju vai durvju blīves ir bojātas, cepeškrāsni nedrīkst darbināt, kamēr to nav salabojis kompeņu cilvēks.
- **BRĪDINĀJUMS!** Jebkuram citam, izņemot kompetentu personu, ir bīstami veikt jebkādu apkopi vai remontu, kas uzņēmumā "Discetthow" izslēdz jebkādu vāku, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.
- **BRĪDINĀJUMS!** Šķidrumus vai citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtās tvertnēs, jo tie var eksplodēt.
- **BRĪDINĀJUMS!** Dzērienu uzkarsēšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt novēlotu eruptīvo vārīšanu, tādēļ, rīkojoties ar trauku, jāievēro piesardzība.
- **BRĪDINĀJUMS!** Barošanas pudelīšu un bērnu pārtikas burku saturs ir jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem;
- **NEDARBINĀŠANAS laikā** NEATVERIET durvis, jo tas izraisīs mikroviļņu iedarbību.
- Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Uzsildot pārtiku plastmasas vai papīra traukos, uzmanieties no krāsns aizdegšanās iespēju dēļ.
- Ja redzami dūmi, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektrotīkla un turiet durvis aizvērtas, lai noslāpētu liesmas.
- Olas čaumalā un veselas cieti vārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var eksplodēt pat pēc mikroviļņu karsēšanas beigām.
- **BRĪDINĀJUMS! NELIETOJIET MIKROVIĻŅU FUNKCIJU, JA ĒDIENS NETIEK IEVIETOTS CEPEŠKRĀSNS KAMERĀ.**

Paredzētā lietošana

- Šo ierīci ir paredzēts izmantot komerciālai lietošanai, piemēram, restorānu, ēdnīcu, slimnīcu virtuvēs un komerciālos uzņēmumos, piemēram, maizes ceptuvēs, gaļas ceptuvēs utt., bet ne nepārtrauktai pārtikas masveida ražošanai.
- Ierīces lietošana jebkādiem citiem mērķiem ir uzskatāma par ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir pilnībā atbildīgs par ierīces nepareizu lietošanu.

Zemējuma ierīkošana

Šī ierīce ir klasificēta kā I aizsardzības klase, un tai jābūt pieslēgtai aizsargzemējumam. Zemējums samazina elektriskās strāvas trieciena risku, nodrošinot elektriskās strāvas evakuācijas vadu.
Šī ierīce ir aprīkota ar strāvas vadu ar zemējuma spraudni vai elektriskiem savienojumiem ar zemējuma vadu. Savienojumiem jābūt pareizi uzstādītiem un iezemētiem.

LV

Produkta galvenās daļas

(1. attēls 3. lpp.)

1. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
2. Vadības panelis
3. USB ports
4. Gaisa izvades
5. Durvis
6. Durvju rokturis
7. Labdarība
8. Apakšējā strūklas plāksne

Piezīme: Šīs rokasgrāmatas saturs attiecas uz visiem uzskaitītajiem vienumiem, ja vien nav norādīts citādi. Izskats var atšķirties no attēlā redzamā.

Rezerves daļas un piederumi

(2. attēls 3. lpp.)

9. Picas akmens
10. Teflona ieliktņi
11. Lāpsta
12. Skava
13. Perforēts pamatgrozs ar teflona pārklājumu
14. Grils
15. Ar teflonu pārklāta cietā apakšējā paplāte

Sagatavošana pirms lietošanas

- Noņemiet visu aizsargiepakojumu un iesaiņojumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir labā stāvoklī un ar visiem piederumiem. Nepilnīgas vai bojātas piegādes gadījumā, lūdzu, nekavējoties sazinieties ar piegādātāju. Šajā gadījumā nelietojiet ierīci.
- Pirms lietošanas notīriet piederumus un ierīci (skatiet ==> Tīrīšana un apkope).
- Pārliecinieties, ka ierīce ir pilnīgi sausa.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, stabilas un karstumizturīgas virsmas, kas ir droša pret ūdens šļakatām.
- Saglabājiet iepakojumu, ja plānojat turpmāk uzglabāt savu ierīci.
- Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu turpmākai atsaucei.

PIEZĪME! Ražošanas atlieku dēļ ierīce var izdalīt vieglu smaku pirmajās lietošanas reizēs. Tas ir normāli un neuzrāda nekādus defektus vai apdraudējumus. Pārliecinieties, ka ierīce ir labi ventilēta.

Lietošanas norādījumi

Palaides uzsildīšana

1.) Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi .
2.) Priekšsildīšanas temperatūru var pielāgot, lai izvēlētos, "149 °C", "204 °C", "260 °C" vai nospiediet "cita TEMP" vai "Nav iepriekšējas uzsildīšanas", pielāgotu iepriekšējas uzsildīšanas temperatūru, temperatūras diapazons ir 93 °C ~ 275 °C.
3.) Ja vēlaties atcelt priekšsildīšanu, noklikšķiniet uz "CANCEL", "Atcelt priekšsildīšanu" un pēc tam noklikšķiniet uz "JĀ", lai apstiprinātu. Nesildiet iepriekš, ievadiet automātisko recepšu saskarni. Iepriekš sakarsētā stāvoklī temperatūra nevar noklikšķināt uz "OK / START", lai sāktu gatavošanu.
4.) Noklikšķiniet uz temperatūras vērtības, pāriet tieši uz iepriekšējas uzsildīšanas saskarni, parādīt uzsildīšanas procesa procentuālo daļu, iepriekš uzsildīt, lūdzu, ievietojiet ēdienā, noklikšķiniet uz "OK / START", lai ievadītu automātisko recepšu saskarni.

LV

Automātiskā receptes darbība
(3. attēls 4. lpp.)

1.) Tā kā noklusējuma recepšu saraksts ir tukšs, šajā interfeisā nav redzamas receptes. Lietotāji var pievienot receptes, izmantojot USB disku vai šefpavāra funkciju. (Vispārējiem lietotājiem nav atļauts pašam atvērt USB vāciņu; tas jādara profesionālam personālam.)
2.) Automātiskajā recepšu interfeisā varat izvēlēties recepti no "Mīļākais", "Jaunākie", "Kategorija" un "Temperatūra".
3.) Noklikšķiniet uz sirds ikonas receptes attēlā, lai pievienotu recepti savam "Favourite".
4.) Noklikšķiniet uz "Kategorija", lai parādītu visas receptes pēc kategorijas. Jūs varat izvēlēties vēlamās receptes, pamatojoties uz dažādām kategorijām.
5.) Noklikšķiniet uz "Temperatūra", lai parādītu visas receptes, kas kategorizētas pēc temperatūras diapazona. Jūs varat izvēlēties vēlamās receptes, pamatojoties uz dažādiem temperatūras diapazoniem.
6.) Noklikšķiniet uz "Rediģēt", ievadiet paroli un pēc tam noklikšķiniet uz "Labi / SĀKT", lai ievadītu recepšu rediģēšanas saskarni (universālā parole ir "FLASHCHEF").
7.) Receptes rediģēšanas interfeisā tiks parādītas pievienotās receptes, un jūs varat noklikšķināt uz "-", lai dzēstu recepti. Noklikšķiniet uz "Pievienot vairāk", lai pievienotu receptes no rūpnīcas recepšu bibliotēkas. Un noklikšķiniet uz "Parameter Edit", lai ievadītu receptes parametru rediģēšanas interfeisu.
8.) Pēc automātiskās recepšu saskarnes ievadīšanas noklikšķiniet uz vēlamās receptes. Ja tilpnes temperatūra nav sasniegusi nepieciešamo uzsildīšanas temperatūru, noklikšķiniet uz "OK / START", lai sāktu iepriekšēju karsēšanu. Kad uzsildīšana ir pabeigta, ievietojiet ēdienu iekšpusē un noklikšķiniet uz "OK / START", lai sāktu gatavošanu.

Šefpavāra pielāgošana
(4. attēls 4. lpp.)

1.) Noklikšķiniet uz "CHEF", ievadiet paroli un pēc tam noklikšķiniet uz "OK / START", lai ievadītu šefpavāra pielāgošanas iestatījumus (universālā parole ir "FLASHCHEF", un rūpnīcas noklusējuma parole ir "flashtune").
2.) Noklikšķiniet uz "Ievadīt receptes nosaukumu", pēc tam ievadiet receptes nosaukumu.
3.) Noklikšķiniet uz "+", pēc tam atlasiet vēlamo receptes attēlu.
4.) Noklikšķiniet uz iepriekš iestatītās temperatūras, pēc tam varat iestatīt vēlamo temperatūru. Temperatūras diapazons ir 93 °C ~ 275 °C.
5.) Jūs varat iestatīt līdz trim gatavošanas posmiem, katrā posmā ļaujot iestatīt gatavošanas laiku , mikroviļņu jaudu un ventilatora ātrumu . Turklāt varat noklikšķināt uz "Pievienot atgādinājumu", lai iestatītu atgādinājumu pēc katra gatavošanas posma (segmentu atgādinājumus var pievienot tikai receptēm ar vairāk nekā divām darbībām).
6.) Noklikšķiniet uz "SAGLABĀT", pēc tam atlasiet kategoriju vai izveidojiet jaunu kategoriju, un recepte tiks saglabāta. Pēc receptes saglabāšanas jūs varat noklikšķināt uz "OK / START", lai sāktu gatavošanu.
7.) Noklikšķiniet , lai notīrītu recepšu iestatījumus.

Iestatījumu funkcija
(5. attēls 4. lpp.)

Noklikšķiniet uz "SETTING", lai ievadītu iestatījumu funkciju.

<u>Iestatījumi, kuriem nav nepieciešama parole</u>

1.) °C / °F: Izvēlieties temperatūras vienību.
2.) Ieejiet ECO režīmā: Ieejiet ECO režīmā.
3.) ECO režīma iestatījums: Iestatiet laika un jaudas parametrus diviem dažādiem ECO režīma posmiem.
4.) Gatavošanas ieraksti: Ierakstiet un skatiet pašreizējo vārīto recepšu skaitu un daudzumu.
5.) Valoda: Izvēlieties dažādas valodas.
6.) Defektu ieraksti: Ierakstiet un skatiet ierīces darbības statusu, kļūdu ierakstus, pašreizējo darbības laiku un pašreizējo ierīces statusa diagrammu. Ir iespējams arī atiestatīt rūpnīcas režīmu (visi dati, kas nav rūpnīcas dati, tiks zaudēti).
   Piezīme: Parasta darbība tiek apzīmēta ar zaļu krāsu, bet patoloģiskie komponenti tiek apzīmēti ar sarkanu krāsu. (6.attēls 5. lappusē)
7.) Skaļums un spilgtums: Izvēlieties uzvedņu skaļuma un skaņas efektus un pielāgojiet displeja ekrāna spilgtumu.
8.) Par mums: Pārbaudiet ierīces elektronisko kontroliera versiju, modeļa numuru, programmatūras versiju un pieejamo atmiņu.

Iestatījumi, kuriem nepieciešama parole

(7. attēls 5. lpp.)

Noklikšķiniet uz "Lietotāja iestatījumi", ievadiet paroli un pēc tam noklikšķiniet uz "OK / START", lai ievadītu lietotāja iestatījumus (universālā parole ir "FLASHCHEF").

1.) Iepriekšēja sildīšana: Iestatiet sākuma iepriekšējas uzsildīšanas temperatūru.
2.) USB: Augšupielādējiet vai lejupielādējiet receptes un programmaparatūras atjauninājumus pēc USB ievietošanas. (Vispārējiem lietotājiem nav atļauts pašam atvērt USB vāciņu; tas jādara profesionālam personālam.)
3.) TEMP joslas: Iestatiet temperatūras joslas receptei.
4.) Dienas maiņa: Iestatiet iepriekš iestatītās temperatūras vērtības, lai tās darbotos trīs laika spraugas katru nedēļas dienu.
5.) Pārvaldīt atļauju: Varat iestatīt, vai pēc katras startēšanas ir nepieciešama parole, lai piekļūtu recepšu mājas lapas rediģēšanas un šefpavāra pielāgošanas funkcijai.
6.) Pārvaldīt PWD: Mainiet pašreizējo paroli un atslēgu (rūpnīcas paroles noklusējuma atbilde ir 123456789).
7.) Pārvaldīt recepti: Skatiet katra lietotāja receptes pievienošanas laiku vai pēdējo modificēšanas laiku, un šeit varat arī tieši izdzēst attiecīgo recepti.
8.) Dati un laiks: Mainiet datumu, datuma formātu un laiku.

Izslēgšana un tīrīšana

1.) Nospiediet sāknēšanas pogu, lai atvērtu izslēgšanas un tīrīšanas saskarni.
2.) Ja tilpnes temperatūra pārsniedz 60 °C, ekrānā parādīsies dzesēšanas atgādinājums. (8.attēls 6. lappusē)
3.) Ja tilpnes temperatūra ir zemāka par 60 °C, ekrānā parādīsies tīrīšanas lapa. Un pēc tam noklikšķiniet uz "OK / START", lai izslēgtu ierīci. (9.attēls 6. lappusē)
(Piezīme: Ja temperatūra ir iepriekš uzsildīta līdz 260 °C, process ilgs aptuveni 20 minūtes.)
4.) Noklikšķiniet uz "CANCEL" vai "Back", "Cancel Shutdown", pēc tam noklikšķiniet uz "OK / START" vai "JĀ", lai atceltu izslēgšanu. (10.attēls 6. lappusē)

Lietošanas padomi

HSO piederumu rokasgrāmata

11. att. 7. lpp.	Ievietojiet grilu cepeškrāsns iekšpuses centrā, nemēģiniet pieskarties cepeškrāsns iekšpusei. Lūdzu, skatiet norādīto virzienu. Grils ir būtisks ēdiena gatavošanas piederums.
12. att. 7. lpp.	Saskaņā ar gatavošanas recepti, piemēram, burgeriem, tā var izmantot teflona pārklājumu cieto apakšējo paplāti.
13. att. 7. lpp.	Saskaņā ar gatavošanas recepti, piemēram, maizi, tas varētu izmantot ar teflona pārklājumu perforētu bāzes grozu.
14. att. 7. lpp.	Saskaņā ar recepti, piemēram, maizi, tas varētu izmantot teflona Liners.
15. att. 7. lpp.	Saskaņā ar recepti, tas varētu izmantot teflona cepšanas grilu, ieliktni un grozu.
16. att. 7. lpp.	Saskaņā ar gatavošanas vajadzībām, piemēram, picu, pievienojiet picas akmeni, tas ir ieteicams iepriekš ievietot picas akmeni cepeškrāsns dobumā un iepriekš uzsildiet 3 minūtes.
17. att. 7. lpp.	Tīrot dobumu, izmantojiet skavu, lai izņemtu apakšējo strūklas plāksni un notīrītu apakšu. Lūdzu, ievietojiet apakšējo strūklas plāksni norādītajā virzienā.

Gatavošanas piederumu ceļvedis

Zemāk ir sniegts vispārīgs ceļvedis, lai palīdzētu jums izvēlēties piemērotus piederumus:

Gatavošanas trauks	Mikroviļņu režīms	Konvekcijas režīms	Piezīme
Karstumizturīgs stikls	√	√	
Nekarstošs izturīgs stikls	x	x	
Karstumizturīga keramika	√	√	
Plastmasas trauki, kurus var mazgāt mikroviļņu krāsnī	x	x	
Virtuves papīrs	√	x	Īss laiks tikai sasildīšanai. Paredzētais lietojums.
Metāla paplāte	x	√	Lodēšana notiek, ja to izmanto mikroviļņu krāsnī.
Metāla plaukts	x	√	
Alumīnija folija un konteineri	x	√	

√: Piemērots lietošanai atbilstošajā režīmā. Lūdzu, ievērojiet ražotāja norādījumus un noņemiet vāku. Nelietojiet, ja virsma ir ieplaisājusi vai bojāta.
x: Nav piemērots lietošanai atbilstošajā režīmā.

Var būt daži nemetāliski piederumi, kurus nav droši izmantot mikroviļņiem. Ja rodas šaubas, varat pārbaudīt attiecīgo piederumu, ievērojot tālāk aprakstīto procedūru.

Utensil tests:

1. Piepildiet mikroviļņu krāsnij piemērotu trauku ar 1 glāzi auksta ūdens (250 ml) kopā ar attiecīgo piederumu.
2. Gatavojiet ar maksimālo jaudu 1 minūti.
3. Rūpīgi sajūtiet piederumu. Ja tukšais trauks ir silts, nelietojiet to mikroviļņu gatavošanai.

PIEZĪME: Nepārsniedziet 1 minūtes gatavošanas laiku.

ATIESTATĪT drošības izgriezumu (Hi ierobežotājs vai termiskais izgriezums)

Lūdzu, ņemiet vērā, ka RESET poga ir aprīkota ar ierīci lai izvairītos no pārkaršanas.

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Nospiediet Hi-limitera pogu ATIESTATĪT (termiskais izgriezums) (18. attēls 7. lappusē) . Jums vajadzētu dzirdēt klikšķa skaņu.
- Pievienojiet barošanas avotu, un jūs varat to izmantot vēlreiz.

Tīrīšana un apkope

- **UZMANĪBU!** Pirms ierīces uzglabāšanas, tīrīšanas un apkopes vienmēr atvienojiet to no elektrotīkla un atdzesējiet.

LV

- Tīrīšanai neizmantojiet ūdens strūklu vai tvaika tīrītāju un nestumiet ierīci zem ūdens, jo tās daļas var samirkt un var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Ja ierīce netiek uzturēta labā tīrības stāvoklī, tas var negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un izraisīt bīstamu situāciju.
- Pārtikas atliekas regulāri jātīra un jāizņem no ierīces. Ja ierīce netiek pienācīgi tīrīta, tā saīsinās tās kalpošanas laiku un lietošanas laikā var radīt bīstamus apstākļus.

Tīrīšana

- Notīriet atdzesēto ārējo virsmu ar drānu vai sūkli, kas nedaudz samitrināts ar maigu ziepju šķīdumu.
- Higiēnas apsvērumu dēļ ierīce ir jātīra pirms un pēc lietošanas.
- Izvairieties no ūdens saskares ar elektriskajām sastāvdaļām.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos.
- Nekad neizmantojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus vai hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus. Tīrīšanai neizmantojiet tērauda vati, metāla piederumus vai asus vai smailus priekšmetus. Neizmantojiet benzīnu vai šķīdinātājus!
- Neviena daļa nav mazgājama trauku mazgājamā mašīnā.
- Ja krāsns netiek uzturēta tīrā stāvoklī, tā var sabojāt virsmu, kas var negatīvi ietekmēt ierīces darbmūžu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.
- Cepeškrāsns iekšpusi var nomainīt. Bet tas jādara pilnvarotam tehniķim.

Apkope

- Regulāri pārbaudiet ierīces darbību, lai novērstu nopietnus negadījumus.
- Ja redzat, ka ierīce nedarbojas pareizi vai radusies problēma, pārtrauciet tās lietošanu, izslēdziet to un sazinieties ar piegādātāju.
- Visi apkopes, uzstādīšanas un remonta darbi jāveic speciializētiem un pilnvarotiem tehniķiem vai ražotāja ieteiktiem.

Transportēšana un uzglabāšana

- Pirms uzglabāšanas vienmēr pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Glabājiet ierīci vēsā, tīrā un sausā vietā.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet uz ierīces smagus priekšmetus, jo tas var to sabojāt.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas. Pārvietojot ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla un turiet apakšā.
- Pārvietojot vai transportējot mašīnu tā smagā svara dēļ, jāievēro īpaša piesardzība. Ar vismaz 2 personām vai izmantojot grozu. Pārvietojiet mašīnu lēnām, uzmanīgi un nekad nesverieties augstāk par 45°.

Problēmu novēršana

Ja ierīce nedarbojas pareizi, lūdzu, pārbaudiet tālāk esošo tabulu, lai uzzinātu par risinājumu. Ja joprojām nevarat atrisināt problēmu, lūdzu, sazinieties ar piegādātāju/pakalpojumu sniedzēju.

Problēma	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
E01	Sensors nav pievienots vai ir bojāts atvērtā ķēdē.	Sazinieties ar piegādātāju.
E02	SRB īssavienojuma temperatūras sensors.	
E03	Nepareizs tīkla spriegums. Bojāts SRB.	
E17	Cepeškrāsns sildelementa kļūme.	Atiestatiet termisko izgriezumu.
F11	Tavitātes temperatūra ir pārāk augsta.	Sazinieties ar piegādātāju.
CB	TFT ekrāna/SRB savienojuma kabelis atvienots vai bojāts. Tāfeļa TFT ekrāns vai SRB.	
U02	SRB un motora draivera savienojuma kabelis atvienots vai bojāts. Bojāts SRB vai motora draiveris.	
U21	Motora strāvas pārslodze. Motors bloķēts.	
U22	Nepareizs tīkla spriegums. Bojāts motora draiveris.	
U23	Nepareizs tīkla spriegums. Motora piedziņas ierīce.	
U25	Apkārtējās vides pārkaršana >85 °C.	
U26	Motors ir atvienots vai bojāts.	
D11	Bojāts SRB.	
E-1	Bojāts mikroviļņu invertors.	
E-5	Komponentu kļūme mikroviļņu kontūrā.	
E-6	Saīsināts magnetrons.	
E-8	Mikroviļņu invertors darbojas virs temperatūras.	

Garantija

Defektus, kas ietekmē ierīces funkcionalitāti un parādās gada laikā pēc tās iegādes, var novērst, tos salabojot vai nomainot bez maksas, ja ierīce tiek izmantota un uzturēta atbilstoši instrukcijām un nav izmantota nepareizi vai nepareizi. Jūsu likumīgās tiesības netiek ietekmētas. Ja ierīces garantija tiek pieprasīta, norādiet, kur un kad ierīce tika iegādāta, un iekļaujiet pirkuma apliecinājumu (piem., kvīti).

Saskaņā ar mūsu pastāvīgas produktu izstrādes politiku mēs paturam tiesības bez brīdinājuma mainīt produktu, iepakojumu un dokumentācijas specifikācijas.

Likvidēšana un vide

Bojājot ierīci, to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā jūs esat atbildīgs par atbrīvošanos no atkritumiem, nododot tos atkritumu savākšanas punktā. Šī noteikuma neievērošana var tikt sodīta saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem par atkritumu likvidēšanu. Jūsu atkritumu aprīkojuma atsevišķa savākšana un pārstrāde iznīcināšanas laikā palīdzēs saglabāt dabas resursus un nodrošinās to pārstrādi tādā veidā, kas aizsargā cilvēku veselību un vidi.
Lai iegūtu plašāku informāciju par to, kur jūs varat atmest atkritumus pārstrādei, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotājs un importētājs neuzņemas atbildību par pārstrādi, apstrādi un ekoloģisku likvidēšanu ne tieši, ne izmantojot publisku sistēmu.

LIETUVIŲ

Gerb. kliente,
Dėkojame, kad įsigijote šį „HENDI" prietaisą. Prieš montuodami ir naudodami šį prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą, ypač atkreipdami dėmesį į toliau pateiktas saugos taisykles.

Saugos instrukcijos

- Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.
- **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!** Nebandykite patys taisyti prietaiso. Nemerkite prietaiso elektrinių dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite prietaiso po tekančiu vandeniu.
- **NIEKADA NENAUDOKITE PAŽEISTO PRIETAISO!** Reguliariai tikrinkite elektros jungtis ir laidą, ar nėra pažeidimų. Jeigu prietaisas pažeistas, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Visus remonto darbus turi atlikti tik tiekėjas arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.
- **ĮSPĖJIMAS!** Pastatydami prietaisą, jei reikia, saugiai veskite maitinimo laidą, kad netyčia nesitrauktumėte, nenukentėtų, nesusiliestų su kaitinimo paviršiumi arba nekiltų pavojus suklupti.
- **ĮSPĖJIMAS!** Kol kištukas yra lizde, prietaisas yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
- **ĮSPĖJIMAS!** VISADA išjunkite prietaisą prieš atjungdami nuo maitinimo šaltinio, valymo, priežiūros ar laikymo.
- Prietaisą junkite tik prie elektros lizdo, kurio įtampa ir dažnis nurodyti prietaiso etiketėje.
- Nelieskite kištuko / elektros jungčių šlapiomis arba drėgnomis rankomis.
- Prietaisą ir elektros kištuką / jungtis laikykite atokiai nuo vandens ir kitų skysčių. Jeigu prietaisas patenka į vandenį, nedelsdami ištraukite maitinimo jungtis. Nenaudokite prietaiso, kol jo nepatikrino sertifikuotas technikas. Nesilaikant šių nurodymų kyla pavojus gyvybei.
- Prijunkite maitinimo šaltinį prie lengvai pasiekiamo elektros lizdo, kad avarijos atveju prietaisą būtų galima nedelsiant atjungti.
- Įsitikinkite, kad laidas nesiliečia su aštriais ar karštais daiktais ir saugo jį nuo atviros ugnies. Niekada netraukite maitinimo laido, kad jį ištrauktumėte iš lizdo, visada traukite kištuką.
- Niekada nenešiokite prietaiso už jo laido.
- Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpuso.
- Nekiškite daiktų į prietaiso korpusą.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.
- Šį prietaisą turi naudoti apmokytas personalas restorano virtuvėje, valgykla arba baro personalas ir t. t.
- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šio prietaiso jokiu būdu negalima naudoti vaikams.
- Laikykite prietaisą ir jo elektros jungtis vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Niekada nenaudokite priedų ar kitų papildomų prietaisų, išskyrus tuos, kurie tiekiami su prietaisu arba kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarius, naudotojui gali kilti pavojus saugai ir prietaisas gali būti sugadintas. Naudokite tik originalias dalis ir priedus.
- Nenaudokite šio prietaiso išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- Nedėkite prietaiso ant kaitinimo objekto (dujinės, elektrinės, anglies viryklės ir pan.).
- Neuždenkite veikiančio prietaiso.
- Ant prietaiso viršaus nedėkite jokių daiktų.
- Nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, sprogių ar degių medžiagų. Prietaisą visada naudokite ant horizontalaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Prietaisas netinka montuoti toje vietoje, kurioje galima naudoti vandens srovę.
- Naudojimo metu palikite bent 20 cm plotą aplink prietaisą ventiliacijai.
- **ĮSPĖJIMAS!** Visas prietaiso ventiliacijos angas laikykite neužkimštas.

Specialios saugos instrukcijos

- **PERSPĖJIMAS! BURNŲ RIZIKA! KARŠČIOS PASTABOS!** Naudojimo metu prieinamų paviršių temperatūra gali būti labai aukšta. Palieskite tik valdymo skydelį, rankenas, jungiklius, laikmačio valdymo rankenėles arba temperatūros valdymo rankenėles.
- Ekvitencinis jungiamasis terminalas yra skirtas kryžminiam sujungimui su kita įranga.
- **ĮSPĖJIMAS!** Riebalai ir aliejus labai įkaista operacijos metu. Saugokitės to.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- **ĮSPĖJIMAS!** Jeigu durelės arba durelių tarpikliai pažeisti, orkaitės negalima naudoti tol, kol jos nepataisys kompetetingas asmuo.
- **ĮSPĖJIMAS!** Pavojinga, kad bet kuris kitas asmuo, išskyrus kompetentingą asmenį, atliktų bet kokią aptarnavimo ar remonto operaciją, kurios metu pašalinamas bet koks dangtis, kuris apsaugo nuo mikrobangų energijos poveikio.
- **ĮSPĖJIMAS!** Skysčiai ar kiti maisto produktai neturi būti šildomi sandariuose konteineriuose, nes jie gali sprogti.
- **ĮSPĖJIMAS!** Dėl gėrimų mikrobangų kaitinimo gali vėluoti išsiveržimas, todėl dirbant su konteineriu reikia būti atsargiems.
- **ĮSPĖJIMAS!** Maitinimo butelių ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti maišomas arba kratomas, o temperatūra pati-

LT

krinta, kad būtų išvengta nudegimų;
- NEATIDARYKITE durelių veikimo metu, tai sukels mikrobangų ekspoziciją.
- Naudokite tik tuos indus, kurie yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Kai šildote maistą plastikiniuose arba popieriniuose konteineriuose, stebėkite orkaitę dėl uždegimo galimybės.
- Pastebėję dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir laikykite dureles uždarytas, kad užgestų liepsna.
- Kiaušiniai jų lukšte ir visi kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų funkcija, nes jie gali sprogti net ir pasibaigus mikrobangų šildymui.
- **ĮSPĖJIMAS! NENAUDOKITE MIKROBANGŲ FUNKCIJOS, JEI Į ORKAITĖS KAMERĄ NEĮDEDAMA MAISTO.**

Numatytoji paskirtis

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniams tikslams, pavyzdžiui, restoranuose, valgyklose, ligoninėse ir komercinėse įmonėse, pvz., kepyklose, skerdyklose ir kt., bet ne nuolatinei masinei maisto gamybai.
- Prietaiso naudojimas bet kokiais kitais tikslais laikomas netinkamu prietaiso naudojimu. Naudotojas yra išimtinai atsakingas už netinkamą prietaiso naudojimą.

Įžeminimo įrengimas

Šis prietaisas priskiriamas I apsaugos klasei ir turi būti prijungtas prie apsauginio įžeminimo. Įžeminimas sumažina elektros šoko riziką, suteikiant elektros srovės išėjimo laidą.
Šiame prietaise įrengtas maitinimo laidas su įžeminimo kištuku arba elektros jungtimis su įžeminimo laidu. Jungtys turi būti tinkamai sumontuotos ir įžemintos.

LT

Pagrindinės produkto dalys

(1 pav., 3 psl.)

1. ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO jungiklis
2. Valdymo skydelis
3. USB prievadas
4. Oro išleidimo angos
5. Durys
6. Durų rankena
7. Vištiena
8. Apatinė purkštuko plokštelė

Pastaba: Šio vadovo turinys taikomas visiems išvardytiems elementams, nebent nurodyta kitaip. Išvaizda gali skirtis nuo rodomų iliustracijų.

Atsarginės dalys arba priedai

(2 pav., 3 psl.)

9. Pica akmuo
10. Teflono įdėklai
11. Šokis
12. Spaustukas
13. Teflonu dengtas perforuotas bazinis krepšys
14. Grilis
15. Teflonu dengtas kietas apatinis padėklas

Paruošimas prieš naudojimą

- Nuimkite visas apsaugines pakuotes ir įvyniojimą.
- Patikrinkite, ar prietaisas yra geros būklės ir su visais priedais. Jei pristatymas nepilnas arba pažeistas, nedelsdami kreipkitės į tiekėją. Šiuo atveju nenaudokite prietaiso.
- Prieš naudodami, išvalykite priedus ir prietaisą (žr. ==> Valymas ir priežiūra).
- Patikrinkite, ar prietaisas visiškai sausas.
- Padėkite prietaisą ant horizontalaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, kuris yra saugus nuo vandens purslų.
- Jei ateityje ketinate laikyti prietaisą, laikykite pakuotę.
- Laikykite naudotojo vadovą, kad galėtumėte rasti būsimą nuorodą.

PASTABA! Dėl gamybos liekanų prietaisas gali skleisti lengvą kvapą per pirmuosius kelis naudojimo būdus. Tai yra normalu ir nerodo jokio defekto ar pavojaus. Patikrinkite, ar prietaisas gerai vėdinamas.

Naudojimo instrukcijos

Paleidimo išankstinis pašildymas

1.) Paspauskite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO jungiklį .
2.) Išankstinio įkaitinimo temperatūrą galima pritaikyti pasirinkti: „149 °C“, „204 °C“, „260 °C“ arba paspauskite „Kitas TEMP“ arba „Be įkaitinimo“, pasirinktinė įkaitinimo temperatūra, temperatūros intervalas yra 93 °C ~ 275 °C.
3.) Jei norite atšaukti įkaitinimą, spustelėkite ‘‘Atšaukti‘‘, ‘‘Atšaukti įkaitinimą‘‘, tada spustelėkite ‘‘TAIP‘‘, kad patvirtintumėte. Nekaitinkite, įveskite automatinę receptų sąsają. Iš anksto įkaitintoje būsenoje nepasiekta temperatūra negali spustelėti ‘‘OK / START‘‘, kad pradėtumėte gaminti.
4.) Spustelėkite temperatūros vertę, peršokkite tiesiai į išankstinio įkaitinimo sąsają, peržiūrėkite išankstinio įkaitinimo eigos procentinę dalį, įkaitinkite, įdėkite į maistą, spustelėkite „Gerai / PALEISTI“, kad įvestumėte automatinę receptų sąsają.

Automatinis receptų naudojimas
(3 pav., 4 psl.)

1.) Kadangi numatytasis receptų sąrašas yra tuščias, šioje sąsajoje nėra receptų. Vartotojai gali pridėti receptus per USB atmintinę arba virtuvės šefo funkciją. (Bendrieji vartotojai negali patys atidaryti USB dangtelio; tai turi padaryti profesionalus personalas.)
2.) Automatinėje receptų sąsajoje galite pasirinkti receptą iš ‘‘Mėgstamiausi‘‘, ‘‘Pastarieji‘‘, ‘‘Kategorija‘‘ ir ‘‘Temperatūra‘‘.
3.) Spustelėkite širdies piktogramą recepto vaizde, kad įtrauktumėte receptą į savo „Mėgstamiausią“.
4.) Spustelėkite „Kategorijos“, kad būtų rodomi visi receptai pagal kategorijas. Galite pasirinkti norimus receptus pagal skirtingas kategorijas.
5.) Spustelėkite ‘‘Temperatūrą‘‘, kad būtų rodomi visi receptai, suskirstyti pagal temperatūros intervalą. Galite pasirinkti norimus receptus pagal skirtingus temperatūros intervalus.
6.) Spustelėkite ‘‘Redaguoti‘‘, įveskite slaptažodį, tada spustelėkite ‘‘OK / START‘‘, kad įvestumėte receptų redagavimo sąsają (visuotinis slaptažodis yra ‘‘FLASHCHEF‘‘).
7.) Receptų redagavimo sąsajoje bus rodomi papildomi receptai, ir jūs galite spustelėti ‘‘-‘‘, kad ištrintumėte receptą. Spustelėkite ‘‘Pridėti daugiau‘‘, kad pridėtumėte receptus iš gamyklos receptų bibliotekos. Ir spustelėkite ‘‘Parameter Edit‘‘, kad įvestumėte receptų parametrų redagavimo sąsają.
8.) Įvedę automatinę receptų sąsają, spustelėkite norimą re-

ceptą. Jei ertmės temperatūra nepasiekė reikiamos išankstinio įkaitinimo temperatūros, spustelėkite „Gerai / PALEISTI“, kad pradėtumėte įkaitinti. Baigę įkaitinti, įdėkite maistą į vidų ir spustelėkite „Gerai / PALEISTI“, kad pradėtumėte gaminti.

Virėjo pritaikymas
(4 pav., 4 psl.)

1.) Spustelėkite "CHEF", įveskite slaptažodį, tada spustelėkite "OK / START", kad įvestumėte virėjo tinkinimo nustatymus (visuotinis slaptažodis yra "FLASHCHEF", o gamyklinis numatytasis slaptažodis yra "flashtune").
2.) Spustelėkite "Įvesti recepto pavadinimą", tada įveskite recepto pavadinimą.
3.) Spustelėkite „+“, tada pasirinkite norimą recepto vaizdą.
4.) Spustelėkite iš anksto nustatytą temperatūrą, tada galite nustatyti norimą temperatūrą. Temperatūros diapazonas yra 93 °C ~ 275 °C.
5.) Galite nustatyti iki trijų gaminimo etapų: kiekviename etape galite nustatyti gaminimo laiką, mikrobangų galią ir ventiliatoriaus greitį. Be to, galite spustelėti "Pridėti priminimą", kad nustatytumėte priminimą po kiekvieno gaminimo etapo (segmentų priminimus galima pridėti tik receptams, kuriuose yra daugiau nei du žingsniai).
6.) Spustelėkite "SAVE", tada pasirinkite kategoriją arba sukurkite naują kategoriją, o receptas bus išsaugotas. Išsaugoję receptą, galite spustelėti "OK / START", kad pradėtumėte gaminti.
7.) Spustelėkite, kad išvalytumėte recepto nuostatas.

Nuostatos funkcija
(5 pav., 4 psl.)

Norėdami įvesti nustatymų funkciją, spustelėkite „SETTING“.

Nustatymai, kuriems nereikia slaptažodžio

1.) °C / °F: Pasirinkite temperatūros vienetą.
2.) Įveskite ECO režimą: Įveskite ECO režimą.
3.) EKO režimo nustatymas: Nustatykite dviejų skirtingų ECO režimo etapų laiko ir galios parametrus.
4.) Maisto gaminimo įrašai: Įrašykite ir peržiūrėkite dabartinių virtų receptų skaičių ir kiekį.
5.) Kalba: Pasirinkite skirtingas kalbas.
6.) Defektų įrašai: Užregistruokite ir peržiūrėkite įrenginio veikimo būseną, gedimų įrašus, dabartinį veikimo laiką ir esamą įrenginio būsenos diagramą. Taip pat galima iš naujo nustatyti gamyklos režimą (bus prarasti visi ne gamyklos duomenys).
   Pastaba: Normalus veikimas nurodomas žalia spalva, o nenormalūs komponentai – raudona spalva. (6pav., 5 psl.)
7.) Tūris ir ryškumas: Pasirinkite raginimų garsumą ir garso efektus ir sureguliuokite ekrano ryškumą.
8.) Apie mus: Patikrinkite elektroninę valdiklio versiją, modelio numerį, programinės įrangos versiją ir prieinamą įrenginio atmintį.

Nustatymai, kuriems reikalingas slaptažodis
(7 pav., 5 psl.)

Spustelėkite "Vartotojo nustatymas", įveskite slaptažodį, tada spustelėkite "Gerai / PALEISTI", kad įvestumėte vartotojo nustatymus (visuotinis slaptažodis yra "FLASHCHEF").

1.) Išankstinis šildymas: Nustatykite paleidimo išankstinio įkaitinimo temperatūrą.
2.) USB: Įdėję USB, įkelkite arba atsisiųskite receptus ir integruotos programinės įrangos naujinius. (Bendrieji vartotojai negali patys atidaryti USB dangtelio; tai turi padaryti profesionalus personalas.)
3.) TEMP juostos: Nustatykite recepto temperatūros juostas.
4.) Dienos poslinkis: Nustatykite iš anksto nustatytas temperatūros vertes, kad jos būtų vykdomos tris kartus per savaitę.
5.) Tvarkyti leidimą: Galite nustatyti, ar reikia slaptažodžio, norint pasiekti pagrindinio puslapio redagavimo receptą ir virtuvės šefo pritaikymo funkciją po kiekvieno paleidimo.
6.) Tvarkyti PWD: Pakeiskite dabartinį slaptažodį ir raktą (numatytasis gamyklos slaptažodžio atsakymas yra 123456789).
7.) Tvarkyti receptą: Peržiūrėkite kiekvieno vartotojo recepto papildymo laiką arba naujausią keitimo laiką, taip pat galite tiesiogiai ištrinti atitinkamą receptą čia.
8.) Duomenys ir laikas: Pakeiskite datą, datos formatą ir laiką.

Išjungimas ir valymas

1.) Paspauskite įkrovos mygtuką, kad įvestumėte išjungimo ir švarią sąsają.
2.) Jei ertmės temperatūra viršija 60 °C, ekrane bus rodomas priminimas apie aušinimą. (8pav., 6 psl.)
3.) Jei ertmės temperatūra yra žemesnė nei 60 °C, ekrane bus rodomas valymo puslapis. Tada spustelėkite "OK / START", kad išjungtumėte įrenginį. (9pav., 6 psl.)
   (Pastaba: jei temperatūra įkaitinama iki 260 °C, procesas užtruks maždaug 20 minučių.)
4.) Spustelėkite "Atšaukti" arba "Atgal", "Atšaukti išjungimą", tada spustelėkite "Gerai / PALEISTI" arba "TAIP", kad atšauktumėte išjungimą. (10pav., 6 psl.)

Naudojimo patarimai

HSO priedų vadovas

11 pav. 7 psl.	Įdėkite grilį į orkaitės vidurį, pabandykite neliesti orkaitės sienelės. Žr. nurodytą kryptį. Grilis yra būtinas maisto gaminimo priedas.
12 pav. 7 psl.	Pagal maisto gaminimo receptą, pvz., mėsainius, jis gali naudoti teflono dengtą kietą apatinį dėklą.
13 pav. 7 psl.	Pagal maisto ruošimo receptą, pvz., Duoną, jis gali naudoti teflonu dengtą perforuotą pagrindinį krepšį.
14 pav. 7 psl.	Pagal receptą, pvz., Duoną, jis gali naudoti teflono įdėklus.
15 pav. 7 psl.	Pagal receptą jis gali naudoti teflono kepimo grilį, įdėklą ir krepšį.
16 pav. 7 psl.	Pagal maisto ruošimo poreikius, pvz., picą, pridėkite picos akmenį rekomenduojama picos akmenį iš anksto įdėti į orkaitės ertmę ir Įkaitinkite 3 minutes.
17 pav. 7 psl.	Valydami ertmę, naudokite spaustuką, kad ištrauktumėte apatinę purkštuko plokštelę ir išvalytumėte apačią. Įkiškite apatinę purkštuko plokštelę į nurodytą kryptį.

LT

Kepimo reikmenų vadovas

Žemiau pateikiamas bendras vadovas, padėsiantis pasirinkti tinkamus indus:

Maisto gaminimo intensyvumas	Mikrobangų režimas	Konvekcijos režimas	Pastaba
Šiluma atsparus stiklas	√	√	
Nekaitinimas – atsparus stiklas	x	x	
Karščiui atspari keramika	√	√	
Mikrobangų krosnelėms saugūs plastikiniai indai	x	x	
Virtuvės popierius	√	x	Trumpa trukmė tik šildymui. Dalyvauja naudojimo.
Metalinis padėklas	x	√	Arcing atsiranda, jei naudojamas mikrobangų krosnelėje.
Metalinis stovas	x	√	
Aliuminio folija ir konteineriai	x	√	

√: Tinka naudoti atitinkamu režimu. Laikykitės gamintojo nurodymų ir nuėmę dangtį. Nenaudokite, jei paviršius įtrūkęs arba pažeistas.
x: Netinka naudoti atitinkamu režimu.

LT

Gali būti tam tikrų nemetalinių indų, kurie nėra saugūs naudoti mikrobangoms. Jei kyla abejonių, galite išbandyti atitinkamą utensilą po toliau nurodytos procedūros.

Pratybų testas:

1. Pripildykite mikrobangų krosnelėje saugų indą 1 puodeliu šalto vandens (250 ml) kartu su atitinkamu utensilu.
2. Gaminkite maksimalia galia 1 minutę.
3. Atsargiai pajuskite utensiliją. Jei tuščias utensilas yra šiltas, nenaudokite jo mikrobangų krosnelei gaminti.

PASTABA: Neviršykite 1 minutės maisto gaminimo trukmės.

ATSTATYKITE apsauginį išjungiklį (Hi-ribotuvą arba šiluminį išjungiklį)

Atkreipkite dėmesį, kad su prietaisu yra mygtukas RESET kad būtų išvengta perkaitimo.

- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
- Leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Paspauskite „Hi-limiter" ATSTATYMO mygtuką (šiluminis išjungiklis) (18 pav., 7 psl.). Turėtumėte išgirsti spragtelėjimo garsą.
- Prijunkite prie maitinimo šaltinio ir galite jį naudoti dar kartą.

Valymas ir priežiūra

- **Dėmesys!** Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir atvėsinkite prieš jį laikydami, valydami ir atlikdami techninę priežiūrą.
- Valydami nenaudokite vandens srovės arba garų valiklio ir nestumkite prietaiso po vandeniu, nes dalys sušlaps ir gali kilti elektros smūgis.
- Jeigu prietaisas nėra laikomas geros švaros būklės, tai gali neigiamai paveikti prietaiso veikimo trukmę ir sukelti pavojingą situaciją.
- Maisto likučius reikia reguliariai valyti ir išimti iš prietaiso. Jeigu prietaisas nėra tinkamai išvalytas, jo naudojimo trukmė bus trumpesnė ir naudojimo metu gali kilti pavojinga būklė.

Valymas

- Aušintą išorinį paviršių nuvalykite šluoste arba kempine, šiek tiek sudrėkinta švelniu muilo tirpalu.
- Higienos sumetimais prietaisą reikia valyti prieš ir po naudojimo.
- Saugokite, kad vanduo nepatektų į elektros komponentus.
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Niekada nenaudokite agresyvių valymo priemonių, abrazyvinių kempinių ar valymo priemonių, kurių sudėtyje yra chloro. Valymui nenaudokite plieno vilnos, metalinių indų ar aštrių ar smailių daiktų. Nenaudokite benzino ar tirpiklių!
- Nėra jokių dalių, kurios būtų saugios plauti indaplovėje.
- Jeigu orkaitė nebus švari, paviršius gali pablogėti, o tai gali neigiamai paveikti prietaiso eksploatavimo laiką ir gali sukelti pavojingą situaciją.
- Orkaitės viduje esantį apšvietimą galima pakeisti. Tačiau tai turėtų padaryti įgaliotas technikas.

Techninė priežiūra

- Reguliariai tikrinkite prietaiso veikimą, kad išvengtumėte rimtų nelaimingų atsitikimų.
- Jeigu matote, kad prietaisas veikia netinkamai arba kilo problemų, nustokite jį naudoti, išjunkite prietaisą ir kreipkitės į tiekėją.
- Visus techninės priežiūros, montavimo ir remonto darbus turi atlikti specializuoti ir įgalioti technikai arba rekomenduoja gamintojas.

Transportavimas ir laikymas

- Prieš saugodami prietaisą visada įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo maitinimo šaltinio ir visiškai atvėsęs.
- Prietaisą laikykite vėsioje, švarioje ir sausoje vietoje.
- Niekada nedėkite ant prietaiso sunkių daiktų, nes jie gali jį sugadinti.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis veikia. Judėdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir laikykite jį apačioje.
- Dėl savo didelio svorio mašina turi būti ypač atsargiai judama arba transportuojama. Ne mažiau kaip 2 asmenys arba vežimas. Lėtai, atsargiai judinkite mašiną ir niekada nevažiuokite didesniu nei 45° kampu.

Trikčių šalinimas

Jeigu prietaisas veikia netinkamai, žr. toliau pateiktą tirpalo lentelę. Jei vis dar negalite išspręsti problemos, kreipkitės į tiekėją / paslaugų teikėją.

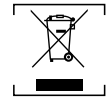
Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimas
E01	Jutiklis neprijungtas arba neveikia atvira grandinė.	Susisiekite su tiekėju.
E02	Sutrumpintas temperatūros jutiklis SRB.	
E03	Netinkama maitinimo tinklo įtampa. Sugedęs SRB.	
E17	Orkaitės šildytuvo elemento triktis.	Iš naujo nustatykite terminį išjungiklį.
F11	Per aukšta temperatūra.	Susisiekite su tiekėju.
CB	TFT ekranas / SRB jungiamasis kabelis atjungtas arba pažeistas.Faulty TFT ekranas arba SRB.	
U02	SRB ir variklio vairuotojo prijungimo kabelis atjungtas arba pažeistas. Sugedęs SRB arba variklio vairuotojas.	
U21	Variklis virš srovės. Variklis užblokuotas.	
U22	Netinkama maitinimo tinklo įtampa. Sugedęs variklio vairuotojas.	
U23	Netinkama maitinimo tinklo įtampa. Variklio vairuotojas.	
U25	Aplinkos perkaitimas >85 °C.	
U26	Variklis atjungtas arba sugadintas.	
D11	Sugedęs SRB.	
E-1	Sugedęs mikrobangų inverteris.	
E-5	Komponentų gedimas mikrobangų grandinėje.	
E-6	Sutrumpintas magnetronas.	
E-8	Mikrobangų keitiklis veikia virš temperatūros.	

Garantija

Bet koks defektas, turintis įtakos prietaiso veikimui po vienerių metų nuo jo įsigijimo, bus pašalintas nemokamai jį pataisant arba pakeičiant, jeigu prietaisas buvo naudojamas ir prižiūrimas pagal instrukcijas ir juo nebuvo piktnaudžiaujama arba juo nebuvo piktnaudžiaujama. Jūsų įstatyminėms teisėms tai netaikoma. Jei prietaiso garantinė vertė yra ribota, nurodykite, kur ir kada jis buvo įsigytas, ir pateikite pirkimo įrodymą (pvz., čekį).

Laikydamiesi savo nuolatinio gaminių kūrimo politikos, pasiliekame teisę keisti gaminio, pakuotės ir dokumentacijos specifikacijas be išankstinio įspėjimo.

Pašalinimas ir aplinka



Deaktyvuojant prietaisą, jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Vietoje to, jūs atsakote už tai, kad jūsų atliekų tvarkymo įranga būtų atiduota specialiai tam skirtam surinkimo punktui. Šios taisyklės nesilaikymas gali būti nubaustas pagal atliekų šalinimo taisykles. Atskiras jūsų atliekų įrangos surinkimas ir perdirbimas atliekų šalinimo metu padės tausoti gamtos išteklius ir užtikrins, kad ji būtų perdirbama taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite atiduoti atliekas perdirbti, susisiekite su vietine atliekų surinkimo įmone. Gamintojas ir importuotojas neprisiima atsakomybės už perdirbimą, apdorojimą ir ekologinį šalinimą tiesiogiai ar per viešąją sistemą.

PORTUGUÊS

Caro Cliente,

Obrigado por adquirir este aparelho HENDI. Leia atentamente este manual do utilizador, prestando especial atenção aos regulamentos de segurança descritos abaixo, antes de instalar e utilizar este aparelho pela primeira vez.

Instruções de segurança

- Utilize o aparelho apenas para a finalidade para a qual foi concebido, conforme descrito neste manual.
- O fabricante não é responsável por quaisquer danos causados por um funcionamento incorreto e utilização incorreta.
- **PERIGO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!** Não tente reparar o aparelho sozinho. Não mergulhe as peças elétricas do aparelho em água ou outros líquidos. Nunca segure o aparelho sob água corrente.
- **NUNCA UTILIZE UM APARELHO DANIFICADO!** Verifique regularmente as ligações elétricas e o cabo quanto a danos. Quando estiver danificado, desligue o aparelho da fonte de alimentação. Quaisquer reparações só devem ser realizadas por um fornecedor ou pessoa qualificada para evitar perigos ou ferimentos.
- **AVISO!** Quando posicionar o aparelho, encaminhe o cabo de alimentação em segurança, se necessário, para evitar puxar acidentalmente, danificar-se, entrar em contacto com a superfície de aquecimento ou causar um perigo de tropeçar.
- **AVISO!** Desde que a ficha esteja na tomada, o aparelho está ligado à fonte de alimentação.
- **AVISO!** Desligue SEMPRE o aparelho antes de o desligar da fonte de alimentação, limpeza, manutenção ou armazenamento.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada elétrica com a tensão e frequência mencionadas na etiqueta do aparelho.
- Não toque na ficha/ligações elétricas com as mãos molhadas ou húmidas.

- Mantenha o aparelho e a ficha/ligações elétricas afastados de água e outros líquidos. Se o aparelho cair na água, retire imediatamente as ligações da fonte de alimentação. Não utilize o aparelho até que tenha sido verificado por um técnico certificado. O incumprimento destas instruções irá causar riscos de vida.
- Ligue a fonte de alimentação a uma tomada elétrica de fácil acesso para que possa desligar o aparelho imediatamente em caso de emergência.
- Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com objetos afiados ou quentes e mantenha-o afastado de fogo aberto. Nunca puxe o cabo de alimentação para o desligar da tomada; em vez disso, puxe sempre pela ficha.
- Nunca transporte o aparelho pelo cabo.
- Nunca tente abrir a estrutura do aparelho sozinho.
- Não insira objetos na caixa do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização.
- Este aparelho deve ser operado por pessoal qualificado na cozinha do restaurante, cantinas ou pessoal do bar, etc.
- Este aparelho não deve ser operado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento.
- Este aparelho não deve, em circunstância alguma, ser utilizado por crianças.
- Mantenha o aparelho e as suas ligações eléctricas fora do alcance das crianças.
- Nunca utilize acessórios ou quaisquer outros dispositivos além dos fornecidos com o aparelho ou recomendados pelo fabricante. Se não o fizer, pode representar um risco de segurança para o utilizador e pode danificar o aparelho. Utilize apenas peças e acessórios originais.
- Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.
- Não coloque o aparelho sobre um objecto de aquecimento (gasolina, electricidade, fogão a carvão, etc.).
- Não tape o aparelho em funcionamento.
- Não coloque quaisquer objetos sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho perto de chamas abertas, materiais explosivos ou inflamáveis. Utilize sempre o aparelho numa superfície horizontal, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- O aparelho não é adequado para instalação numa área onde possa ser utilizado um jacto de água.
- Deixe um espaço de pelo menos 20 cm em redor do aparelho para ventilação durante a utilização.
- **AVISO!** Mantenha todas as aberturas de ventilação do aparelho livres de obstruções.

Instruções especiais de segurança

- **ATENÇÃO! RISCO DE QUEIMADURAS! SUPERFÍCIES QUENTES!** A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito elevada durante a utilização. Toque apenas no painel de controlo, nas pegas, nos interruptores, nos botões de controlo do temporizador ou nos botões de controlo da temperatura.
- É fornecido um terminal de ligação equipotencial para permitir a ligação cruzada com outro equipamento.
- **AVISO!** A gordura e o óleo ficam muito quentes durante o funcionamento. Esteja atento a isto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar perigos.
- **AVISO!** Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa compe.
- **AVISO!** É perigoso para qualquer pessoa que não seja uma pessoa competente realizar qualquer operação de assistência ou reparação que, na cuba, torne a remoção de qualquer tampa que proporcione proteção contra a exposição à energia de microondas.
- **AVISO!** Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, uma vez que podem explodir.
- **AVISO!** O aquecimento por micro-ondas das bebidas pode resultar em ebulição eruptiva retardada, pelo que deve ter-se cuidado ao manusear o recipiente.
- **AVISO!** O conteúdo dos frascos de alimentação e dos frascos de alimentos para bebés deve ser agitado ou agitado e a temperatura verificada deve ser verificada para evitar queimaduras;
- **NÃO** abra a porta durante o funcionamento, pois isso irá causar exposição ao microondas.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilização em microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, mantenha-se atento ao forno devido à possibilidade de ignição.
- Se observar fumo, desligue ou retire a ficha do aparelho da tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.
- Os ovos na sua casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em função do microondas, uma vez que podem explodir mesmo depois de o aquecimento do microondas ter terminado.
- **AVISO! NÃO UTILIZE A FUNÇÃO DE MICROONDAS SE NÃO COLOCAR ALIMENTOS NA CÂMARA DO FORNO.**

Utilização prevista

- Este aparelho destina-se a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, talhos, etc., mas não para produção contínua em massa de alimentos.
- A utilização do aparelho para qualquer outro fim deve ser considerada uma utilização indevida do dispositivo. O utilizador será o único responsável pela utilização indevida do dispositivo.

Instalação de ligação à terra

Este aparelho está classificado como sendo de protecção de classe I e tem de ser ligado a uma ligação à terra de protecção. A ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico ao fornecer um fio de escape para a corrente eléctrica.
Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com ficha de ligação à terra ou ligações eléctricas com fio de ligação à terra. As conexões devem estar devidamente instaladas e aterradas.

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 3)

1. Interruptor ON/OFF
2. Painel de controlo
3. Porta USB
4. Saídas de ar

5. Porta
6. Pega da porta
7. Cavidade
8. Placa de jacto inferior

Observação: O conteúdo deste manual aplica-se a todos os itens listados, salvo especificação em contrário. A aparência pode variar das ilustrações mostradas.

Peças sobressalentes ou acessórios

(Fig. 2 na página 3)

9. Pedra de pizza
10. Revestimentos de Teflon
11. Pá
12. Clipe
13. Cesto de base perfurado revestido a teflon
14. Grelhador
15. Tabuleiro de fundo sólido revestido a teflon

Preparação antes da utilização

- Retire todas as embalagens e embalagens de protecção.
- Verifique se o dispositivo está em boas condições e com todos os acessórios. Em caso de entrega incompleta ou danificada, contacte imediatamente o fornecedor. Neste caso, não utilize o dispositivo.
- Limpe os acessórios e o aparelho antes da utilização (Consulte ==> Limpeza e manutenção).
- Certifique-se de que o aparelho está completamente seco.
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal, estável e resistente ao calor que seja segura contra salpicos de água.
- Guarde a embalagem se pretender guardar o seu aparelho no futuro.
- Guarde o manual do utilizador para referência futura.

NOTA! Devido a resíduos de fabrico, o aparelho pode emitir um odor ligeiro durante as primeiras utilizações. Isto é normal e não indica qualquer defeito ou perigo. Certifique-se de que o aparelho está bem ventilado.

Instruções de funcionamento

Pré-aquecimento de arranque

1.) Prima o interruptor ON/OFF .
2.) A temperatura de pré-aquecimento pode ser personalizada para escolher "149 °C", "204 °C", "260 °C" ou premir "Outra TEMP" ou "Sem pré-aquecimento", temperatura de pré-aquecimento personalizada, o intervalo de temperatura é de 93 °C ~ 275 °C.
3.) Se pretender cancelar o pré-aquecimento, clique em "CANCEL", "Cancel the preheating" será apresentado e, em seguida, clique em "YES" para confirmar. Não pré-aqueça, entre na interface de receitas automáticas. No estado pré-aquecido, a temperatura não atingida não pode clicar em "OK / INICIAR" para começar a cozinhar.
4.) Clique no valor da temperatura, salte diretamente para a interface de pré-aquecimento, apresente a percentagem de progresso do pré-aquecimento, pré-aquecimento concluído, coloque os alimentos, clique em "OK / INICIAR" para entrar na interface de receita automática.

Operação de receita automática
(Fig. 3 na página 4)

1.) Como a lista de receitas padrão está vazia, não há receitas exibidas nesta interface. Os utilizadores podem adicionar receitas através de uma unidade USB ou da função de chef. (Os utilizadores gerais não podem abrir a tampa USB sozinhos; deve ser feito por pessoal profissional.)
2.) Na interface de receita automática, você pode escolher a receita entre "Favorita", "Recentes", "Categoria" e "Temperatura".
3.) Clique no ícone de coração na imagem da receita para adicionar a receita ao seu "Favorito".
4.) Clique em "Categoria" para exibir todas as receitas por categoria. Pode escolher as receitas pretendidas com base em diferentes categorias.
5.) Clique em "Temperatura" para apresentar todas as receitas categorizadas por intervalo de temperatura. Pode escolher as receitas pretendidas com base em diferentes intervalos de temperatura.
6.) Clique em "Editar", introduza a palavra-passe e, em seguida, clique em "OK/INICIAR" para introduzir a interface de edição de receitas (a palavra-passe universal é "FLASHCHEF").
7.) Na interface de edição de receitas, as receitas adicionadas serão apresentadas e pode clicar em "-" para eliminar uma receita. Clique em "Adicionar mais" para adicionar receitas da biblioteca de receitas de fábrica. E clique em "Parameter Edit" para entrar na interface de edição de parâmetros da receita.
8.) Depois de entrar na interface de receita automática, clique na receita desejada. Se a temperatura da cavidade não tiver atingido a temperatura de pré-aquecimento necessária, clique em "OK / START" para iniciar o pré-aquecimento. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, coloque os alimentos no interior e clique em "OK / START" para começar a cozinhar.

Personalização do Chef
(Fig. 4 na página 4)

1.) Clique em "CHEF", introduza a palavra-passe e, em seguida, clique em "OK / START" para introduzir as definições de personalização do chef (a palavra-passe universal é "FLASHCHEF" e a palavra-passe predefinida de fábrica é "flashtune").
2.) Clique em "Input the recipe name" e, em seguida, insira o nome da receita.
3.) Clique em "+" e, em seguida, selecione a imagem da receita pretendida.
4.) Clique na temperatura predefinida e, em seguida, pode definir a temperatura pretendida. O intervalo de temperatura é de 93 °C ~ 275 °C.
5.) Pode configurar até três fases de cozedura, com cada fase a permitir-lhe definir o tempo de cozedura, a potência do microondas e a velocidade da ventoinha. Além disso, pode clicar em "Adicionar um lembrete" para definir um lembrete após cada fase de cozedura (os lembretes de segmento só podem ser adicionados para receitas com mais de dois passos).
6.) Clique em "GUARDAR" e, em seguida, selecione uma categoria ou crie uma nova categoria e a receita será guardada. Depois de guardar a receita, pode clicar em "OK / INICIAR"

para começar a cozinhar.
7.) Clique para limpar as definições da receita.

Função de definições
(Fig. 5 na página 4)
Clique em "SETTING" para entrar na função de definições.

Definições que não requerem uma palavra-passe
1.) °C / °F: Escolha a unidade de temperatura.
2.) Entrar no modo ECO: Entre no modo ECO.
3.) Definição do modo ECO: Defina os parâmetros de tempo e potência para as duas fases diferentes do modo ECO.
4.) Registos de cozinha: Registe e veja o número de vezes e a quantidade de receitas actualmente cozinhadas.
5.) Idioma: Escolha idiomas diferentes.
6.) Registos de defeitos: Registre e visualize o status de operação, os registros de falhas, o tempo de execução atual e o diagrama de status do dispositivo atual. Também é possível repor para o modo de fábrica (todos os dados que não sejam de fábrica serão perdidos).
Nota: O funcionamento normal é indicado por verde, enquanto os componentes anormais são indicados por vermelho. (Fig. 6 na página 5)
7.) Volume e brilho: Escolha o volume e os efeitos sonoros das mensagens e ajuste o brilho do ecrã.
8.) Sobre nós: Verifique a versão do controlador eletrónico, o número do modelo, a versão do software e a memória disponível do dispositivo.

Definições que requerem uma palavra-passe
(Fig. 7 na página 5)
Clique em "Definição do utilizador", introduza a palavra-passe e, em seguida, clique em "OK/INICIAR" para introduzir as definições do utilizador (a palavra-passe universal é "FLASHCHEF").
1.) Pré-aquecimento: Defina a temperatura de pré-aquecimento de arranque.
2.) USB: Faça upload ou download de receitas e atualizações de firmware após inserir o USB. (Os utilizadores gerais não podem abrir a tampa USB sozinhos; deve ser feito por pessoal profissional.)
3.) Bandas TEMP: Defina as faixas de temperatura para a receita.
4.) Turno diurno: Defina os seus valores de temperatura predefinidos para funcionarem durante três intervalos de tempo todos os dias da semana.
5.) Gerir permissão: Pode definir se é necessária uma palavra-passe para aceder à edição da página inicial da receita e à função de personalização do chef após cada arranque.
6.) Gerir PWD: Altere a palavra-passe e a chave atuais (a resposta predefinida para a palavra-passe de fábrica é 123456789).
7.) Gerir receita: Veja o tempo de adição ou o tempo de modificação mais recente da receita de cada usuário e você também pode excluir diretamente a receita correspondente aqui.
8.) Dados e hora: Altere a data, o formato da data e a hora.

Encerramento e limpeza
1.) Prima o botão de arranque para entrar na interface de encerramento e limpeza.
2.) Se a temperatura da cavidade for superior a 60 °C, o ecrã apresenta um lembrete de arrefecimento. (Fig. 8 na página 6)
3.) Se a temperatura da cavidade for inferior a 60 °C, o ecrã apresentará a página de limpeza. Em seguida, clique em "OK / INICIAR" para encerrar o dispositivo. (Fig. 9 na página 6)
(Nota: se a temperatura for pré-aquecida até 260 °C, o processo demorará aproximadamente 20 minutos.)
4.) Clique em "CANCELAR" ou "Voltar", "Cancelar encerramento" e, em seguida, clique em "OK/INICIAR" ou "SIM" para cancelar o encerramento. (Fig. 10 na página 6)

Sugestões de funcionamento

Guia de acessórios HSO

Fig. 11 na página 7	Coloque a grelha no centro da cavidade do forno, tente não tocar na parede da cavidade. Consulte a direção mostrada. O grelhador é um acessório essencial para cozinhar.
Fig. 12 na página 7	De acordo com a receita de cozinha, como hambúrgueres, pode usar o tabuleiro inferior sólido revestido a Teflon.
Fig. 13 na página 7	De acordo com a receita de cozedura, como pão, pode utilizar o Cesto de Base Perfurada Revestido de Teflon.
Fig. 14 na página 7	De acordo com a receita, como pão, poderia usar os revestimentos de Teflon.
Fig. 15 na página 7	De acordo com a receita, pode utilizar a grelha, o forro e o cesto de teflon.
Fig. 16 na página 7	De acordo com as necessidades de cozedura, como pizza, adicione a pedra de pizza recomendado colocar a pedra de pizza na cavidade do forno com antecedência e pré-aqueça durante 3 minutos.
Fig. 17 na página 7	Ao limpar a cavidade, utilize o clipe para retirar a placa de jacto inferior e limpar a parte inferior. Insira a placa de jacto inferior na direcção mostrada na .

PT

Guia de utensílios de cozinha

Abaixo encontra um guia geral para o ajudar a selecionar os utensílios adequados:

Utensílios de cozinha	Modo de micro-ondas	Modo de convecção	Observação
Vidro resistente ao calor	√	√	
Vidro não resistente ao calor	x	x	
Cerâmica resistente ao calor	√	√	
Pratos de plástico seguros para microondas	x	x	
Papel de cozinha	√	x	Curta duração apenas para aquecimento. Frequentou o uso.
Tabuleiro metálico	x	√	O arco ocorre se utilizado no microondas.
Suporte metálico	x	√	
Folha de alumínio e recipientes	x	√	

√: Adequado para utilização sob o modo correspondente. Siga as instruções do fabricante e com a tampa removida. Não utilize se a superfície estiver rachada ou danificada.
x: Não adequado para utilização no modo correspondente.

Podem existir determinados utensílios não metálicos que não são seguros para utilização em microondas. Em caso de dúvida, pode testar o utensílio em questão seguindo o procedimento abaixo.

Teste de Utensílio:

1. Encha um recipiente próprio para microondas com 1 chávena de água fria (250 ml) juntamente com o utensílio em questão.
2. Cozinhe na potência máxima durante 1 minuto.
3. Sinta cuidadosamente o utensílio. Se o utensílio vazio estiver quente, não o utilize para cozinhar no microondas.

ATENÇÃO: Não exceda o tempo de cozedura de 1 minuto.

REINICIAR o corte de segurança (Hilimitador ou corte térmico)

Tenha em atenção que um botão RESET está equipado com o aparelho
para evitar o sobreaquecimento.

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente.
- Prima o botão RESET do limitador alto (corte térmico) (Fig.18 na página 7) . Deve ouvir um clique.
- Ligue à fonte de alimentação e pode utilizá-la novamente.

Limpeza e manutenção

- **ATENÇÃO!** Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e arrefeça antes de armazenar, limpar e fazer a manutenção.
- Não utilize jacto de água ou produto de limpeza a vapor para limpar e não empurre o aparelho debaixo de água, uma vez que as peças ficarão molhadas e poderá resultar em choque eléctrico.
- Se o aparelho não for mantido em bom estado de limpeza, tal pode afectar adversamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Os resíduos de alimentos devem ser limpos regularmente e removidos do aparelho. Se o aparelho não for limpo correctamente, reduzirá a sua vida útil e pode resultar em condições perigosas durante a utilização.

Limpeza

- Limpe a superfície exterior arrefecida com um pano ou esponja ligeiramente humedecida com uma solução de sabão suave.
- Por motivos de higiene, o aparelho deve ser limpo antes e depois da utilização.
- Evite o contacto de água com os componentes elétricos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca utilize agentes de limpeza agressivos, esponjas abrasivas ou agentes de limpeza que contenham cloro. Não utilize palha-de-aço, utensílios metálicos ou objetos afiados ou pontiagudos para limpar. Não utilize gasolina ou solventes!
- Nenhuma peça pode ser lavada na máquina de lavar loiça.
- A não manutenção do forno em condições limpas pode levar à deterioração da superfície que pode afectar adversamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- A luminária no interior do forno é substituível. Mas deve ser feito por um técnico autorizado.

Manutenção

- Verifique regularmente o funcionamento do aparelho para evitar acidentes graves.
- Se verificar que o aparelho não está a funcionar correctamente ou que existe um problema, pare de o utilizar, desligue-o e contacte o fornecedor.
- Todos os trabalhos de manutenção, instalação e reparação devem ser realizados por técnicos especializados e autorizados, ou recomendados pelo fabricante.

Transporte e armazenamento

- Antes de armazenar, certifique-se sempre de que o aparelho foi desligado da fonte de alimentação e arrefecido completamente.
- Guarde o aparelho num local fresco, limpo e seco.
- Nunca coloque objectos pesados sobre o aparelho, pois isso pode danificá-lo.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando o deslocar e mantenha-o na parte inferior.
- Deve ter-se especial cuidado ao mover ou transportar a máquina devido ao seu peso pesado. Com pelo menos 2 pessoas ou a utilizar um carrinho. Desloque a máquina lentamente, com cuidado e nunca incline mais de 45°.

Resolução de problemas

Se o aparelho não funcionar correctamente, verifique a solução na tabela abaixo. Se continuar a não conseguir resolver o problema, contacte o fornecedor/prestador de serviços.

Problema	Causa possível	Solução possível
E01	O sensor não está ligado ou está avariado num circuito aberto.	Contacte o fornecedor.
E02	Sensor de temperatura em curto-circuito no SRB.	
E03	Tensão de alimentação incorreta. SRB defeituoso.	
E17	Falha do elemento de aquecimento do forno.	Reinicie o corte térmico.
F11	A temperatura da cavidade é demasiado elevada.	Contacte o fornecedor.
CB	Ecrã TFT/cabo de ligação SRB desligado ou danificado.Ecrã TFT ou SRB defeituoso.	
U02	Cabo de ligação do SRB e do controlador do motor desligado ou danificado. SRB ou controlador do motor com falha.	
U21	Sobrecorrente do motor. Motor bloqueado.	
U22	Tensão de alimentação incorreta. Motor com falha.	
U23	Tensão de alimentação incorreta. Motor Driver.	
U25	Sobreaquecimento ambiente >85 °C.	
U26	O motor está desligado ou danificado.	
D11	SRB defeituoso.	
E-1	Inversor de microondas com falha.	
E-5	Falha dos componentes no circuito do microondas.	
E-6	Curto-circuito do magnetrão.	
E-8	O conversor do microondas está a funcionar acima da temperatura.	

Garantia

Qualquer defeito que afecte a funcionalidade do aparelho que se torne aparente no prazo de um ano após a compra será reparado através de reparação ou substituição gratuita, desde que o aparelho tenha sido utilizado e mantido de acordo com as instruções e não tenha sido utilizado de forma abusiva ou indevida. Os seus direitos legais não são afetados. Se o aparelho for reclamado ao abrigo da garantia, indique onde e quando foi comprado e inclua um comprovativo de compra (por exemplo, recibo).

De acordo com a nossa política de desenvolvimento contínuo de produtos, reservamo-nos o direito de alterar as especificações do produto, embalagem e documentação sem aviso prévio.

Eliminação e ambiente

Ao desativar o aparelho, o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Em vez disso, é da sua responsabilidade de eliminar os seus resíduos de equipamento entregando-os num ponto de recolha designado. O incumprimento desta regra pode ser penalizado de acordo com os regulamentos aplicáveis sobre eliminação de resíduos. A recolha e reciclagem separadas dos seus equipamentos residuais no momento da eliminação ajudarão a conservar os recursos naturais e a garantir que são reciclados de forma a proteger a saúde humana e o ambiente.

Para mais informações sobre onde pode depositar os seus resíduos para reciclagem, contacte a sua empresa local de recolha de resíduos. Os fabricantes e importadores não assumem a responsabilidade pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, quer diretamente quer através de um sistema público.

ESPAÑOL

Estimado cliente:

Gracias por comprar este electrodoméstico HENDI. Lea atentamente este manual del usuario, prestando especial atención a las normativas de seguridad descritas a continuación, antes de instalar y utilizar este aparato por primera vez.

Instrucciones de seguridad

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.
- **¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!** No intente reparar el aparato usted mismo. No sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el aparato bajo el agua corriente.
- **¡NUNCA UTILICE UN APARATO DAÑADO!** Compruebe regularmente si hay daños en las conexiones eléctricas y el cable. Si está dañado, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor o persona cualificada para evitar peligros o lesiones.
- **¡ADVERTENCIA!** Al colocar el aparato, coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario para evitar tirones accidentales, daños, contacto con la superficie térmica o riesgo de tropiezo.

- **¡ADVERTENCIA!** Mientras el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
- **¡ADVERTENCIA!** Apague SIEMPRE el aparato antes de desconectarlo de la fuente de alimentación, de la limpieza, del mantenimiento o del almacenamiento.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con la tensión y frecuencia mencionadas en la etiqueta del aparato.
- No toque el enchufe/las conexiones eléctricas con las manos húmedas o mojadas.
- Mantenga el aparato y el enchufe/las conexiones eléctricas alejados del agua y otros líquidos. Si el aparato cae al agua, retire inmediatamente las conexiones de la fuente de alimentación. No utilice el aparato hasta que un técnico certificado lo haya comprobado. Si no se siguen estas instrucciones, se producirán riesgos potencialmente mortales.
- Conecte la fuente de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma; tire siempre del enchufe en su lugar.
- Nunca lleve el aparato con el cable.
- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No introduzca objetos en la carcasa del aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- Este aparato debe ser utilizado por personal formado en la cocina del restaurante, comedores o personal del bar, etc.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia y conocimientos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.
- Mantenga el aparato y sus conexiones eléctricas fuera del alcance de los niños.
- Nunca utilice accesorios ni dispositivos adicionales que no sean los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- No utilice este aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No coloque el aparato sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.).
- No cubra el aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, materiales explosivos o inflamables. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- El aparato no es adecuado para su instalación en zonas en las que se pueda utilizar un chorro de agua.
- Deje un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato para que se ventile durante el uso.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.

Instrucciones especiales de seguridad

- **¡PRECAUCIÓN! RIESGO DE QUEMADURAS SUPERFICIES CALIENTES** La temperatura de las superficies accesibles podría ser muy alta durante el uso. Toque solo el panel de control, las asas, los interruptores, los mandos de control del temporizador o los mandos de control de temperatura.
- Se proporciona un terminal de unión equipotencial para permitir la unión cruzada con otros equipos.
- **¡ADVERTENCIA!** La grasa y el aceite se calientan mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado con esto.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- **¡ADVERTENCIA!** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- **¡ADVERTENCIA!** Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente llevar a cabo cualquier operación de servicio o reparación que en un solo caso implique la retirada de cualquier cubierta que ofrezca protección contra la exposición a la energía del microondas.
- **¡ADVERTENCIA!** Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados, ya que pueden explotar.
- **¡ADVERTENCIA!** El calentamiento de las bebidas en el microondas puede provocar un retraso en la ebullición eruptiva, por lo que debe tenerse cuidado al manipular el recipiente.
- **¡ADVERTENCIA!** El contenido de los biberones y los frascos de comida para bebés debe agitarse o agitarse y la temperatura debe comprobarse antes de su consumo para evitar quemaduras;
- **NO** abra la puerta durante el funcionamiento, ya que provocará la exposición al microondas.
- Utilice únicamente utensilios adecuados para su uso en microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, preste atención al horno debido a la posibilidad de ignición.
- Si observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- Los huevos en su cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en función de microondas, ya que pueden explotar incluso después de que haya finalizado el calentamiento de microondas.
- **¡ADVERTENCIA! NO UTILICE LA FUNCIÓN DE MICROONDAS SI NO SE INTRODUCEN ALIMENTOS EN LA CÁMARA DEL HORNO.**

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para utilizarse en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, butcherías, etc., pero no para la producción masiva continua de alimentos.
- El uso del aparato para cualquier otro fin se considerará un uso indebido del dispositivo. El usuario será el único responsable del uso indebido del dispositivo.

Instalación de conexión a tierra

Este aparato está clasificado como protección de clase I y debe conectarse a una toma de tierra protectora. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.
Este aparato está equipado con un cable de alimentación con enchufe de conexión a tierra o conexiones eléctricas con cable de conexión a tierra. Las conexiones deben estar correctamente instaladas y conectadas a tierra.

Partes principales del producto

(Fig. 1 de la página 3)

1. Interruptor de encendido/apagado
2. Panel de control.
3. Puerto USB
4. Salidas de aire
5. Puerta
6. Asa de puerta
7. Cavidad
8. Placa de chorro inferior

Observación: El contenido de este manual se aplica a todos los elementos enumerados a menos que se especifique lo contrario. El aspecto puede variar con respecto a las ilustraciones mostradas.

Piezas de repuesto o accesorios

(Fig. 2 en la página 3)

9. Piedra de pizza
10. Revestimientos de teflón
11. Pala
12. Clip
13. Cesta de base perforada revestida de Teflon
14. Parrilla
15. Bandeja de fondo sólido revestido de Teflon

Preparación antes del uso

- Retire todo el embalaje protector y el envoltorio.
- Compruebe que el dispositivo está en buenas condiciones y con todos los accesorios. En caso de entrega incompleta o dañada, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente. En este caso, no utilice el dispositivo.
- Limpie los accesorios y el aparato antes de utilizarlos (consulte ==> Limpieza y mantenimiento).
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor que sea segura contra salpicaduras de agua.
- Conserve el embalaje si desea guardar su electrodoméstico en el futuro.
- Guarde el manual del usuario para futuras consultas.

¡NOTA! Debido a los residuos de fabricación, el aparato puede emitir un ligero olor durante los primeros usos. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro. Asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.

Instrucciones de funcionamiento

Precalentamiento de arranque

1.) Pulse el interruptor ON/OFF .
2.) La temperatura de precalentamiento se puede personalizar para elegir "149 °C", "204 °C", "260 °C" o pulsar "Otra TEMP" o "Sin precalentamiento", temperatura de precalentamiento personalizada, el intervalo de temperatura es de 93 °C a 275 °C.
3.) Si desea cancelar el precalentamiento, haga clic en "CANCELAR", aparecerá "Cancelar el precalentamiento" y, a continuación, haga clic en "SÍ" para confirmar. No precaliente, entre en la interfaz de recetas automáticas. En el estado precalentado, la temperatura no alcanzada no puede hacer clic en "OK / START" para empezar a cocinar.
4.) Haga clic en el valor de temperatura, vaya directamente a la interfaz de precalentamiento, muestre el porcentaje de progreso de precalentamiento, precalentamiento completo, introduzca la comida, haga clic en "OK / START" para entrar en la interfaz de recetas automáticas.

Funcionamiento automático de recetas
(Fig. 3 en la página 4)

1.) Dado que la lista de recetas predeterminada está vacía, no se muestran recetas en esta interfaz. Los usuarios pueden añadir recetas a través de una unidad USB o la función de chef. (Los usuarios generales no pueden abrir la cubierta USB por sí mismos; debe hacerlo personal profesional).
2.) En la interfaz automática de recetas, puede elegir la receta entre "Favorito", "Recientes", "Categoría" y "Temperatura".
3.) Haga clic en el icono del corazón en la imagen de la receta para añadir la receta a su "Favorito".
4.) Haga clic en "Categoría" para mostrar todas las recetas por categoría. Puede elegir las recetas deseadas en función de las diferentes categorías.
5.) Haga clic en "Temperatura" para mostrar todas las recetas clasificadas por rango de temperatura. Puede elegir las recetas deseadas en función de los diferentes rangos de temperatura.
6.) Haga clic en "Editar", introduzca la contraseña y, a continuación, haga clic en "OK / START" para acceder a la interfaz de edición de recetas (la contraseña universal es "FLASHCHEF").
7.) En la interfaz de edición de recetas, se mostrarán las recetas añadidas y puede hacer clic en "-" para eliminar una receta. Haga clic en "Añadir más" para añadir recetas de la biblioteca de recetas de fábrica. Y haga clic en "Editar parámetro" para entrar en la interfaz de edición de parámetros de receta.
8.) Después de acceder a la interfaz de fórmula automática, haga clic en la fórmula deseada. Si la temperatura de la cavidad no ha alcanzado la temperatura de precalentamiento requerida, haga clic en "OK / START" para comenzar el precalentamiento. Una vez completado el precalentamiento, coloque los alimentos dentro y haga clic en "OK / START" para empezar a cocinar.

Personalización del chef
(Fig. 4 en la página 4)

1.) Haga clic en "CHEF", introduzca la contraseña y, a continuación, haga clic en "OK / START" para introducir la configuración de personalización del chef (la contraseña universal es "FLASHCHEF" y la contraseña predeterminada de fábrica es "flashtune").
2.) Haga clic en "Introducir el nombre de la receta" y, a continuación, introduzca el nombre de la receta.
3.) Haga clic en "+" y, a continuación, seleccione la imagen de

receta deseada.

4.) Haga clic en la temperatura preestablecida y podrá ajustar la temperatura deseada. El rango de temperatura es de 93 °C a 275 °C.

5.) Puede ajustar hasta tres etapas de cocción, cada una de las cuales le permite ajustar el tiempo de cocción , la potencia del microondas y la velocidad del ventilador . Además, puede hacer clic en "Añadir un recordatorio" para establecer un recordatorio después de cada etapa de cocción (los recordatorios de segmentos solo se pueden añadir para recetas con más de dos pasos).

6.) Haga clic en "GUARDAR" y, a continuación, seleccione una categoría o cree una nueva, y la receta se guardará. Después de guardar la receta, puede hacer clic en "OK / START" para empezar a cocinar.

7.) Haga clic en para borrar la configuración de la receta.

Función de configuración
(Fig. 5 de la página 4)

Haga clic en "SETTING" para acceder a la función de configuración.

Ajustes que no requieren contraseña

1.) °C / °F: Elija la unidad de temperatura.

2.) Entrar en el modo ECO: Entre en el modo ECO.

3.) Ajuste del modo ECO: Establezca los parámetros de tiempo y potencia para las dos etapas diferentes del modo ECO.

4.) Registros de cocina: Registre y vea el número de veces y la cantidad de recetas cocinadas actuales.

5.) Idioma: Elija diferentes idiomas.

6.) Registros de defectos: Registre y vea el estado de funcionamiento, los registros de fallos, el tiempo de funcionamiento actual y el diagrama de estado actual del dispositivo. También es posible restablecer el modo de fábrica (se perderán todos los datos no de fábrica).
Nota: El funcionamiento normal se indica con verde, mientras que los componentes anómalos se indican con rojo. (Fig. 6 en la página 5)

7.) Volumen y brillo: Elija el volumen y los efectos de sonido de las selecciones dinámicas y ajuste el brillo de la pantalla.

8.) Acerca de nosotros: Compruebe la versión del controlador electrónico, el número de modelo, la versión del software y la memoria disponible del dispositivo.

Ajustes que requieren una contraseña
(Fig. 7 de la página 5)

Haga clic en "Configuración de usuario", introduzca la contraseña y, a continuación, haga clic en "Aceptar/INICIAR" para introducir la configuración de usuario (la contraseña universal es "FLASHCHEF").

1.) Precalentamiento: Ajuste la temperatura de precalentamiento de arranque.

2.) USB: Cargue o descargue recetas y actualizaciones de firmware después de insertar el USB. (Los usuarios generales no pueden abrir la cubierta USB por sí mismos; debe hacerlo personal profesional).

3.) Bandas de temperatura: Ajuste las bandas de temperatura para la receta.

4.) Turno de día: Configure sus valores de temperatura preestablecidos para que funcionen durante tres intervalos de tiempo cada día de la semana.

5.) Gestionar permiso: Puede establecer si se requiere una contraseña para acceder a la función de edición de la página de inicio de la receta y personalización del chef después de cada inicio.

6.) Gestionar PWD: Cambie la contraseña y la clave actuales (la respuesta predeterminada para la contraseña de fábrica es 123456789).

7.) Gestionar receta: Vea el tiempo de adición o el tiempo de modificación más reciente de la receta de cada usuario, y también puede eliminar directamente la receta correspondiente aquí.

8.) Datos y tiempo: Cambie la fecha, el formato de fecha y la hora.

Apagado y limpieza

1.) Pulse el botón de arranque para acceder a la interfaz de apagado y limpieza.

2.) Si la temperatura de la cavidad es superior a 60 °C, la pantalla mostrará un recordatorio de refrigeración. (Fig. 8 en la página 6)

3.) Si la temperatura de la cavidad es inferior a 60 °C, la pantalla mostrará la página de limpieza. Y luego haga clic en "OK / START" para apagar el dispositivo. (Fig. 9 en la página 6)
(Nota: Si la temperatura se precalienta a 260 °C, el proceso tardará aproximadamente 20 minutos).

4.) Haga clic en "CANCEL" o "Back", "Cancel Shutdown" y, a continuación, haga clic en "OK / START" o "YES" para cancelar el apagado. (Fig. 10 en la página 6)

Consejos de funcionamiento

Guía de accesorios de HSO

Fig. 11 en la página 7	Coloque la parrilla en el centro de la cavidad del horno, intente no tocar la pared de la cavidad. Consulte las instrucciones que se muestran. La parrilla es un accesorio esencial para cocinar.
Fig. 12 en la página 7	Según la receta de cocción, como las hamburguesas, podría usar la bandeja de fondo sólido recubierta de Teflon.
Fig. 13 en la página 7	Según la receta de cocción, como el pan, podría usar el cesto base perforado recubierto de Teflon.
Fig. 14 en la página 7	Según la receta, como el pan, podría usar los revestimientos de Teflon.
Fig. 15 en la página 7	Según la receta, podría usar la parrilla para hornear Teflon, el revestimiento y la cesta.
Fig. 16 en la página 7	Según las necesidades de cocción, como la pizza, añada la piedra de pizza se recomienda colocar la piedra para pizza en la cavidad del horno con antelación y precaliente durante 3 minutos.
Fig. 17 en la página 7	Al limpiar la cavidad, utilice el clip para extraer la placa de chorro inferior y limpiar la parte inferior. Inserte la placa de chorro inferior en la dirección que se muestra en la .

Guía de utensilios de cocina

A continuación encontrará una guía general para ayudarle a seleccionar los utensilios adecuados:

Utensilio de cocina	Modo microondas	Modo de convección	Observación
Vidrio resistente al calor	√	√	
Vidrio no resistente al calor	x	x	
Cerámica resistente al calor	√	√	
Platos de plástico aptos para microondas	x	x	
Papel de cocina	√	x	Duración corta solo para calentamiento. Uso asistido.
Bandeja metálica	x	√	Se producen arcos si se utilizan en el microondas.
Portaequipajes metálico	x	√	
Papel de aluminio y contenedores	x	√	

√: Adecuado para su uso en el modo correspondiente. Siga las instrucciones del fabricante y retire la tapa. No lo utilice si la superficie está agrietada o dañada.
x: No apto para su uso en el modo correspondiente.

Puede haber ciertos utensilios no metálicos que no son seguros para usar en el microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento que se indica a continuación.

Prueba de utensilios:

1. Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
2. Cocine a máxima potencia durante 1 minuto.
3. Siente con cuidado el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo utilice para cocinar en el microondas.

NOTA: No exceda el tiempo de cocción de 1 minuto.

RESTABLECER el corte de seguridad (limitador alto o corte térmico)

Tenga en cuenta que el aparato dispone de un botón RESET para evitar el sobrecalentamiento.

- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe por completo.
- Pulse el botón RESET del Hi-limiter (corte térmico) (Fig. 18 en la página 7) . Debería oír un clic.
- Conéctese a la fuente de alimentación y podrá volver a utilizarla.

Limpieza y mantenimiento

- **¡ATENCIÓN!** Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación y enfríe antes de guardarlo, limpiarlo y realizar tareas de mantenimiento.
- No utilice chorros de agua ni limpiadores de vapor para la limpieza y no empuje el aparato bajo el agua, ya que las piezas se mojarán y podrían producirse descargas eléctricas.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, esto puede afectar negativamente a su vida útil y provocar una situación peligrosa.
- Los residuos de alimentos deben limpiarse y eliminarse regularmente del aparato. Si el aparato no se limpia correctamente, reducirá su vida útil y puede resultar en una condición peligrosa durante su uso.

Limpieza

- Limpie la superficie exterior enfriada con un paño o esponja ligeramente humedecido con una solución jabonosa suave.
- Por razones de higiene, el aparato debe limpiarse antes y después de su uso.
- Evite que el agua entre en contacto con los componentes eléctricos.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- No utilice nunca productos de limpieza agresivos, esponjas abrasivas ni productos de limpieza que contengan cloro. No utilice lana de acero, utensilios metálicos ni objetos afilados o puntiagudos para la limpieza. ¡No utilice gasolina ni disolventes!
- Ninguna pieza es apta para lavavajillas.
- Si no se mantiene el horno limpio, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato, lo que podría provocar una situación peligrosa.
- La luz del interior del horno se puede sustituir. Pero lo debe hacer un técnico autorizado.

Mantenimiento

- Compruebe periódicamente el funcionamiento del aparato para evitar accidentes graves.
- Si ve que el aparato no funciona correctamente o que hay un problema, deje de usarlo, apáguelo y póngase en contacto con el proveedor.
- Todos los trabajos de mantenimiento, instalación y reparación deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados, o recomendados por el fabricante.

Transporte y almacenamiento

- Antes de guardarlo, asegúrese siempre de que el aparato se ha desconectado de la fuente de alimentación y se ha enfriado por completo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, limpio y seco.
- Nunca coloque objetos pesados sobre el aparato, ya que podría dañarlo.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación cuando lo mueva y manténgalo en la parte inferior.
- Debe tenerse especial cuidado al mover o transportar la máquina debido a su peso pesado. Con al menos 2 personas o utilizando un carro. Mueva la máquina lentamente, con cuidado y nunca la incline más de 45°.

Resolución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe la solución en la tabla siguiente. Si sigue sin poder resolver el problema, póngase en contacto con el proveedor/proveedor de servicios.

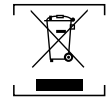
Problema	Causa posible	Posible solución
E01	El sensor no está conectado o tiene un circuito abierto roto.	Póngase en contacto con el proveedor.
E02	Sensor de temperatura en cortocircuito en SRB.	
E03	Tensión de red incorrecta. SRB defectuoso.	
E17	Fallo del elemento calentador del horno.	Restablezca el corte térmico.
F11	La temperatura de la cavidad es demasiado alta.	Póngase en contacto con el proveedor.
CB	Cable de conexión de la pantalla TFT/ SRB desenchufado o dañado.Pantalla TFT o SRB defectuosos.	
U02	Cable de conexión del SRB y del controlador del motor desenchufado o dañado. El SRB o el controlador del motor están defectuosos.	
U21	Sobrecorriente del motor. Motor bloqueado.	
U22	Tensión de red incorrecta. Controlador del motor defectuoso.	
U23	Tensión de red incorrecta. Controlador del motor.	
U25	Sobrecalentamiento ambiental >85 °C.	
U26	El motor está desenchufado o dañado.	
D11	SRB defectuoso.	
E-1	Inversor de microondas defectuoso.	
E-5	Fallo de los componentes del circuito del microondas.	
E-6	magnetrón cortocircuitado.	
E-8	El inversor de microondas funciona por encima de la temperatura.	

Garantía

Cualquier defecto que afecte a la funcionalidad del aparato que se haga evidente en el plazo de un año desde la compra se reparará o sustituirá gratuitamente siempre que el aparato se haya utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones y no se haya abusado o utilizado indebidamente de ninguna manera. Sus derechos legales no se ven afectados. Si el aparato se reclama bajo garantía, indique dónde y cuándo se compró e incluya la prueba de compra (p. ej., recibo).

De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.

Descarte y medio ambiente



Al desmontar el aparato, el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. En su lugar, es su responsabilidad desechar el equipo de desecho entregándolo a un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta norma puede ser penalizado de acuerdo con las normativas aplicables sobre eliminación de residuos. L recogida y el reciclaje separados de sus equipos de desecho en el momento de su eliminación ayudarán a conservar los recursos naturales y garantizarán que se reciclen de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre dónde puede depositar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no asumen responsabilidad alguna por el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

SLOVENSKÝ

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si zakúpili tento spotrebič HENDI. Pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie, pričom osobitnú pozornosť venujte bezpečnostným predpisom uvedeným nižšie.

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič používajte iba na určený účel, na ktorý je určený, ako je opísané v tomto návode.
- Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym použitím.
- **NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!** Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami. Neponárajte elektrické časti spotrebiča do vody ani iných tekutín. Spotrebič nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- **NIKDY NEPOUŽÍVAJTE POŠKODENÝ SPOTREBIČ!** Pravidelne kontrolujte elektrické pripojenia a kábel, či nie sú poškodené. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete. Všetky opravy smie vykonávať iba dodávateľ alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo zraneniu.
- **VAROVANIE!** Pri umiestňovaní spotrebiča v prípade potreby bezpečne veďte napájací kábel, aby ste predišli neúmyselnému ťahaniu, poškodeniu, kontaktu s vyhrievacím povrchom alebo nebezpečenstvu zakopnutia.
- **VAROVANIE!** Kým je zástrčka v zásuvke, spotrebič je pripojený k zdroju napájania.
- **VAROVANIE!** Pred odpojením od napájania, čistením, údržbou alebo uskladnením spotrebič VŽDY vypnite.
- Spotrebič pripájajte do elektrickej zásuvky iba s napätím a frekvenciou uvedenou na štítku spotrebiča.
- Nedotýkajte sa konektorov/elektrických prípojok mokrými

SK

alebo vlhkými rukami.
- Spotrebič a elektrickú zástrčku/pripojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. Ak spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte prípojky napájania. Spotrebič nepoužívajte, kým ho neskontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok život ohrozujúce riziká.
- Pripojte napájanie do ľahko dostupnej elektrickej zásuvky, aby ste mohli v prípade núdze spotrebič okamžite odpojiť.
- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy neťahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy ťahajte za zástrčku.
- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.
- Do krytu spotrebiča nevkladajte žiadne predmety.
- Počas používania nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Tento spotrebič by mal obsluhovať vyškolený personál v kuchyni reštaurácie, jedálne, bary atď.
- Tento spotrebič by nemali obsluhovať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ani osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami.
- Tento spotrebič by za žiadnych okolností nemali používať deti.
- Spotrebič a jeho elektrické pripojenia uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani žiadne ďalšie zariadenia okrem tých, ktoré sa dodávajú so spotrebičom alebo ktoré odporúča výrobca. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k bezpečnostnému riziku pre používateľa a k poškodeniu spotrebiča. Používajte iba originálne diely a príslušenstvo.
- Spotrebič nepoužívajte s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
- Spotrebič neumiestňujte na vykurovací predmet (benzín, elektrina, sporák s dreveným uhlím atď.).
- Spotrebič nezakrývajte v prevádzke.
- Na spotrebič neumiestňujte žiadne predmety.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výbušných alebo horľavých materiálov. Spotrebič vždy prevádzkujte na vodorovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Spotrebič nie je vhodný na inštaláciu na mieste, kde by sa dal použiť vodný prúd.
- Počas používania nechajte okolo spotrebiča priestor aspoň 20 cm na vetranie.
- **VAROVANIE!** Všetky vetracie otvory na spotrebiči udržiavajte bez prekážok.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

- **UPOZORNENIE! RIZIKO PRUHU! HORÚCE POVRCHY!** Teplota prístupných povrchov môže byť počas používania veľmi vysoká. Dotknite sa iba ovládacieho panela, rukovätí, spínačov, ovládačov časovača alebo ovládačov teploty.
- Ekvipotenciálny spojovací terminál je poskytnutý na umožnenie krížového spojenia s iným zariadením.
- **VAROVANIE!** Tuky a olej sa počas prevádzky veľmi zohrejú. Buďte si toho vedomí.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **VAROVANIE!** Ak sú dvierka alebo tesnenia dvierok poškodené, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví osoba s kompetitívnou osobou.
- **VAROVANIE!** Pre kohokoľvek iného ako kompetentnú osobu je nebezpečné vykonávať akýkoľvek servis alebo opravu, ktorá zahŕňa odstránenie akéhokoľvek krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.
- **VAROVANIE!** Kvapaliny alebo iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože môžu explodovať.
- **VAROVANIE!** Ohrev nápojov v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorený vrenie, preto je pri manipulácii s nádobou potrebné dávať pozor.
- **VAROVANIE!** Obsah fliaš na kŕmenie a nádob na dojčenskú výživu sa musí miešať alebo pretrepať a teplota sa musí skontrolovať, aby sa predišlo popáleninám.
- **Počas prevádzky NEOTVÁRAJTE** dvierka, spôsobí to vystavenie mikrovlnnej rúre.
- Používajte iba riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.
- Pri zohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru z dôvodu možnosti vznietenia.
- Ak spozorujete dym, spotrebič vypnite alebo odpojte od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, aby ste zadusili akýkoľvek plameň.
- Vajcia v škrupine a celé natvrdo uvarené vajcia by sa nemali zohrievať vo funkcii mikrovĺn, pretože môžu explodovať aj po skončení ohrevu mikrovĺn.
- **VAROVANIE! NEPOUŽÍVAJTE FUNKCIU MIKROVĹN, AK DO KOMORY RÚRY NEVKLADÁTE ŽIADNE JEDLO.**

Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na použitie v komerčných aplikáciách, napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedálňach, nemocniciach a komerčných podnikoch, ako sú pekárne, mäsiarne atď., ale nie na nepretržitú masovú výrobu potravín.
- Prevádzka spotrebiča na akýkoľvek iný účel sa považuje za nesprávne použitie zariadenia. Používateľ nesie výhradnú zodpovednosť za nesprávne používanie zariadenia.

Inštalácia uzemnenia

Tento spotrebič je klasifikovaný ako ochranná trieda I a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu. Uzemnenie znižuje riziko zásahu elektrickým prúdom zabezpečením únikového drôtu pre elektrický prúd.
Tento spotrebič je vybavený napájacím káblom s uzemňovacou zástrčkou alebo elektrickými pripojeniami s uzemňovacím vodičom. Prípojky musia byť správne nainštalované a uzemnené.

Hlavné časti výrobku

(obr. 1 na strane 3)

1. Vypínač ZAP/VYP
2. Ovládací panel
3. USB port
4. Vývody vzduchu
5. Dvere
6. Rukoväť dverí
7. Jasnosť
8. Spodná dýza

Poznámka: Obsah tejto príručky sa vzťahuje na všetky uvedené položky, pokiaľ nie je uvedené inak. Vzhľad sa môže líšiť od zobrazených ilustrácií.

Náhradné diely alebo príslušenstvo

(obr. 2 na strane 3)

9. Kameň na pizzu
10. Teflónové vložky
11. lopata
12. Klip
13. Teflónom potiahnutý perforovaný základný kôš
14. Gril
15. Pevná spodná tácka s teflónovou povrchovou úpravou

Príprava pred použitím

- Odstráňte všetky ochranné obaly a obaly.
- Skontrolujte, či je zariadenie v dobrom stave a so všetkým príslušenstvom. V prípade neúplného alebo poškodeného doručenia okamžite kontaktujte dodávateľa. V takom prípade zariadenie nepoužívajte.
- Pred použitím príslušenstvo a spotrebič vyčistite (pozrite ==> Čistenie a údržba).
- Uistite sa, že je spotrebič úplne suchý.
- Spotrebič umiestnite na vodorovný, stabilný a teplovzdorný povrch, ktorý je bezpečný proti postriekaniu vodou.
- Obal si uschovajte, ak plánujete spotrebič v budúcnosti uskladniť.
- Používateľskú príručku si odložte na budúce použitie.

POZNÁMKA! Z dôvodu zvyškov z výroby môže spotrebič počas prvých niekoľkých použití uvoľňovať mierny zápach. Je to normálne a neznamená to žiadnu chybu ani nebezpečenstvo. Uistite sa, že je spotrebič dobre vetraný.

Prevádzkové pokyny

Predhrievanie pri spustení

1.) Stlačte hlavný vypínač .
2.) Teplotu predhriatia je možné prispôsobiť tak, aby ste si vybrali „149 °C", „204 °C", „260 °C" alebo stlačili „Another TEMP" alebo „No Preheat", prispôsobená teplota predhrievania, teplotný rozsah je 93 °C ~ 275 °C.
3.) Ak chcete predhrievanie zrušiť, kliknite na „ZRUŠIŤ", zobrazí sa „ZRUŠIŤ predhrievanie" a potom kliknite na „ÁNO" na potvrdenie. Neprehrievajte, zadajte automatické rozhranie receptu. V predhriatom stave nie je možné dosiahnuť teplotu kliknutím na tlačidlo „OK/ŠTART" spustiť varenie.
4.) Kliknite na hodnotu teploty, skočte priamo na rozhranie predhrievania, zobrazte percento priebehu predhrievania, dokončite predhriatie, vložte jedlo, kliknite na tlačidlo „OK/ŠTART" a vstúpte do automatického rozhrania receptu.

Prevádzka automatického receptu
(obr. 3 na strane 4)

1.) Keďže predvolený zoznam receptov je prázdny, na tomto rozhraní sa nezobrazujú žiadne recepty. Používatelia môžu pridávať recepty prostredníctvom jednotky USB alebo funkcie šéfkuchára. (Všeobecní používatelia nesmú otvoriť kryt USB sami; musí ho vykonať profesionálny personál.)
2.) V automatickom rozhraní receptov si môžete vybrať recept z položiek „Obľúbené", „Nedávne", „Kategória" a „Teplota".
3.) Kliknutím na ikonu srdca na obrázku receptu pridáte recept do svojej obľúbenej položky.
4.) Kliknutím na „Kategória" zobrazíte všetky recepty podľa kategórie. Môžete si vybrať požadované recepty na základe rôznych kategórií.
5.) Kliknutím na položku „Teplota" zobrazíte všetky recepty kategorizované podľa teplotného rozsahu. Požadované recepty si môžete vybrať na základe rôznych teplotných rozsahov.
6.) Kliknite na „Upraviť", zadajte heslo a potom kliknite na „OK/ŠTART" a vstúpte do rozhrania na úpravu receptov (univerzálne heslo je „FLASHCHEF").
7.) V rozhraní na úpravu receptov sa zobrazia pridané recepty a kliknutím na „-" môžete recept odstrániť. Kliknutím na položku „Pridať viac" pridáte recepty z továrenskej knižnice receptov. A kliknutím na položku „Upraviť parametre" vstúpte do rozhrania na úpravu parametrov receptu.
8.) Po vstupe do automatického rozhrania receptov kliknite na požadovaný recept. Ak teplota v dutine nedosiahla požadovanú teplotu predhrievania, kliknutím na tlačidlo „OK/ŠTART" spustite predhrievanie. Po dokončení predhrievania vložte jedlo do vnútra a kliknutím na tlačidlo „OK/ŠTART" začnite variť.

Prispôsobenie šéfkuchára
(obr. 4 na strane 4)

1.) Kliknite na položku „CHEF", zadajte heslo a potom kliknite na položku „OK/ŠTART" a zadajte nastavenia prispôsobenia šéfkuchára (univerzálne heslo je „FLASHCHEF" a predvolené továrenské heslo je „flashtune").
2.) Kliknite na „Vložiť názov receptu" a potom zadajte názov receptu.
3.) Kliknite na „+" a potom vyberte požadovaný obrázok receptu.
4.) Kliknite na predvolenú teplotu a potom môžete nastaviť požadovanú teplotu. Teplotný rozsah je 93 °C ~ 275 °C.
5.) Môžete nastaviť až tri fázy varenia, pričom každá fáza vám umožní nastaviť čas varenia , mikrovlnný výkon a rýchlosť ventilátora . Okrem toho môžete kliknúť na „Pridať pripomienku" a nastaviť pripomienku po každej fáze varenia (pripomienky segmentov možno pridať iba pre recepty s viac ako dvoma krokmi).
6.) Kliknite na „ULOŽIŤ", potom vyberte kategóriu alebo vytvorte novú kategóriu a recept sa uloží. Po uložení receptu môžete kliknúť na „OK/ŠTART" a začať variť.
7.) Kliknutím vymažete nastavenia receptu.

Funkcia nastavení
(obr. 5 na strane 4)

Kliknutím na tlačidlo „NASTAVIŤ" vstúpite do funkcie nastavení.

<u>Nastavenia, ktoré nevyžadujú heslo</u>

1.) °C / °F: Vyberte jednotku teploty.
2.) Vstúpte do režimu ECO: Vstúpte do režimu ECO.
3.) Nastavenie režimu ECO: Nastavte parametre času a výkonu pre dve rôzne fázy režimu ECO.
4.) Záznamy o varení: Zaznamenajte a zobrazte počet a množstvo aktuálne pripravených receptov.
5.) Jazyk: Vyberte si rôzne jazyky.
6.) Záznamy o chybách: Zaznamenajte a zobrazte prevádzkový stav, záznamy o poruchách, aktuálny čas prevádzky a aktuálnu schému stavu zariadenia. Je tiež možné resetovať do režimu z výroby (všetky údaje, které nie sú z výroby, sa stratia).
   Poznámka: Normálna prevádzka je označená zelenou farbou, abnormálne komponenty sú označené červenou farbou. (obr. 6 na strane 5)

SK

7.) Objem a jas: Vyberte hlasitosť a zvukové efekty výziev a upravte jas obrazovky displeja.
8.) O nás: Skontrolujte verziu elektronického ovládača, číslo modelu, verziu softvéru a dostupnú pamäť zariadenia.

Nastavenia, ktoré vyžadujú heslo
(obr. 7 na strane 5)
Kliknite na položku „Používateľské nastavenie", zadajte heslo a potom kliknite na položku „OK/ŠTART" a zadajte používateľské nastavenia (univerzálne heslo je „FLASHCHEF").
1.) Predhrievanie: Nastavte teplotu predhrievania pri spustení.
2.) USB: Po vložení USB nahrajte alebo stiahnite recepty a aktualizácie firmvéru. (Všeobecní používatelia nesmú otvoriť kryt USB sami; musí ho vykonať profesionálny personál.)
3.) Pásma TEMP: Nastavte teplotné pásma pre recept.
4.) Denná zmena: Nastavte prednastavené hodnoty teploty na spustenie počas troch časových úsekov každý deň v týždni.
5.) Spravovať povolenie: Po každom spustení môžete nastaviť, či je potrebné heslo na prístup k funkcii úpravy domovskej stránky receptu a prispôsobenia šéfkuchára.
6.) Spravovať PWD: Zmeňte aktuálne heslo a kľúč (predvolená odpoveď pre továrenské heslo je 123456789).
7.) Správa receptu: Pozrite si čas pridania alebo posledný čas úpravy receptu každého používateľa a tu môžete tiež priamo odstrániť príslušný recept.
8.) Údaje a čas: Zmeňte dátum, formát dátumu a čas.

Vypnutie a čistenie
1.) Stlačením tlačidla bootovania vstúpite do rozhrania vypnutia a čistenia.
2.) Ak je teplota dutiny vyššia ako 60 °C, na obrazovke sa zobrazí pripomienka ochladzovania. (obr. 8 na strane 6)
3.) Ak je teplota dutiny nižšia ako 60 °C, na obrazovke sa zobrazí stránka čistenia. Potom zariadenie vypnite kliknutím na tlačidlo „OK/ŠTART". (obr. 9 na strane 6)
(Poznámka: Ak sa teplota predhreje na 260 °C, proces bude trvať približne 20 minút.)
4.) Kliknite na „ZRUŠIŤ" alebo „Späť", „Zrušiť vypnutie" a potom kliknite na „OK/ŠTART" alebo „ÁNO" na zrušenie vypnutia. (obr. 10 na strane 6)

SK

Prevádzkové tipy

Sprievodca príslušenstvom HSO

Obr. 11 na strane 7	Gril umiestnite do stredu dutiny rúry, nedotýkajte sa steny dutiny rúry. Pozrite si zobrazený smer. Gril je základným príslušenstvom na varenie.
Obr. 12 na strane 7	Podľa receptu na varenie, ako sú burgery, by sa mohol použiť plech s pevným dnom potiahnutý teflónom.
Obr. 13 na strane 7	Podľa receptu na varenie, ako je chlieb, by mohol používať perforovaný základný košík potiahnutý teflónom.
Obr. 14 na strane 7	Podľa receptu, ako je chlieb, by mohol používať teflónové vložky.
Obr. 15 na strane 7	Podľa receptu by mohla používať teflónový gril na pečenie, vložku a kôš.
Obr. 16 na strane 7	Podľa potrieb pri varení, ako je pizza, pridajte kameň na pizzu sa odporúča umiestniť pizza kameň do dutiny rúry vopred a predhrievajte 3 minúty.
Obr. 17 na strane 7	Pri čistení dutiny použite sponu na vybratie spodnej dýzy a vyčistenie dna. Dolnú platničku vložte v smere znázornenom na .

Sprievodca kuchynskými pomôckami na varenie
Nižšie je uvedená všeobecná príručka, ktorá vám pomôže vybrať vhodné pomôcky:

Varenie pomôcky	Režim mikrovln	Konvekčný režim	Poznámka
Teplovzdorné sklo	√	√	
Neteplé - odolné sklo	x	x	
Tepelne odolná keramika	√	√	
Plastové riady vhodné do mikrovlnnej rúry	x	x	
Kuchynský papier	√	x	Krátke trvanie len na zohrievanie. Zamerané na použitie.
Kovový zásobník	x	√	Ak sa používa v mikrovlnnej rúre, dochádza k orezaniu.
Kovový stojan	x	√	
Hliníková fólia a nádoby	x	√	
√: Vhodné na použitie v príslušnom režime. Postupujte podľa pokynov výrobcu a s odstráneným vekom. Nepoužívajte, ak je povrch prasknutý alebo poškodený. x: Nevhodné na použitie v príslušnom režime.			

Môžu existovať určité nekovové pomôcky, ktoré nie sú bezpečné na použitie na mikrovlny. V prípade pochybností môžete príslušný kuchynský riad otestovať podľa nižšie uvedeného postupu.
Test pomôcky:
1. Naplňte nádobu vhodnú pre mikrovlnné rúry 1 pohárom studenej vody (250 ml) spolu s predmetným kuchynským náčiním.
2. Varte pri maximálnom výkone 1 minútu.
3. Opatrne pocítte kuchynský riad. Ak je prázdny riad teplý, nepoužívajte ho na varenie v mikrovlnnej rúre.

POZNÁMKA: Neprekračujte dobu pečenia 1 minútu.

RESETUJTE bezpečnostný výrez (obmedzovač Hi alebo tepelný výrez)

Upozorňujeme, že so spotrebičom je vybavené tlačidlo RESET aby sa zabránilo prehriatiu.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Spotrebič nechajte úplne vychladnúť.
- Stlačte tlačidlo RESET Hi-limitera (tepelný výrez) (Obr. 18 na strane 7) . Mali by ste počuť zvuk cvaknutia.
- Pripojte napájanie a môžete ho znova použiť.

Čistenie a údržba

- **POZOR!** Pred uskladnením, čistením a údržbou vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Na čistenie nepoužívajte prúd vody ani parný čistič a netlačte spotrebič pod vodu, pretože diely sa namočia a môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.
- Ak spotrebič nie je v dobrom stave čistoty, môže to nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť a spôsobiť nebezpečnú situáciu.
- Zvyšky jedla by sa mali pravidelne čistiť a odstraňovať zo spotrebiča. Ak spotrebič nie je správne vyčistený, skráti jeho životnosť a môže spôsobiť nebezpečné podmienky počas používania.

Čistenie

- Ochladený vonkajší povrch vyčistite handričkou alebo špongiou mierne navlhčenou jemným mydlovým roztokom.
- Z hygienických dôvodov je potrebné spotrebič pred použitím a po ňom vyčistiť.
- Zabráňte kontaktu elektrických komponentov s vodou.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne špongie ani čistiace prostriedky s obsahom chlóru. Na čistenie nepoužívajte oceľovú vlnu, kovové pomôcky ani žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nepoužívajte benzín ani rozpúšťadlá!
- Žiadne diely nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Ak rúru neudržiate v čistom stave, môže to viesť k poškodeniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a prípadne spôsobiť nebezpečnú situáciu.
- Žiarovka vo vnútri rúry sa dá vymeniť. Mal by to však urobiť autorizovaný technik.

Údržba

- Pravidelne kontrolujte činnosť spotrebiča, aby ste predišli vážnym nehodám.
- Ak zistíte, že spotrebič nefunguje správne alebo že sa vyskytol problém, prestaňte ho používať, vypnite ho a kontaktujte dodávateľa.
- Všetky práce na údržbe, inštalácii a opravách musia vykonávať špecializovaní a oprávnení technici alebo ich musí odporúčať výrobca.

Preprava a skladovanie

- Pred uskladnením sa vždy uistite, že spotrebič je odpojený od napájania a úplne vychladnutý.
- Spotrebič skladujte na chladnom, čistom a suchom mieste.
- Nikdy nekladťe na spotrebič ťažké predmety, pretože by sa mohli poškodiť.
- Spotrebič nepremiestňujte, keď je v prevádzke. Pri presúvaní odpojte spotrebič od napájania a podržte ho naspodku.
- Zvláštnu pozornosť treba venovať premiestneniu alebo preprave stroja kvôli jeho ťažkej hmotnosti. S najmenej 2 osobami alebo použitím vozíka. Pomaly, opatrne pohybujte strojom a nikdy ho nenakláňajte o viac ako 45°.

Riešenie problémov

Ak spotrebič nefunguje správne, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku riešenia. Ak problém stále nedokážete vyriešiť, obráťte sa na dodávateľa/poskytovateľa služieb.

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
E01	Snímač nie je pripojený alebo je poškodený otvorený obvod.	Obráťte sa na dodávateľa.
E02	Skratovaný snímač teploty na SRB.	
E03	Nesprávne sieťové napätie. Chybný SRB.	
E17	Porucha ohrievacieho prvku rúry.	Resetujte tepelnú poistku.
F11	Teplota dutiny je príliš vysoká.	Obráťte sa na dodávateľa.
CB	Pripájací kábel TFT obrazovky/SRB je odpojený alebo poškodený.Porucha TFT obrazovky alebo SRB.	
U02	Pripájací kábel SRB a ovládača motora je odpojený alebo poškodený. Chybný SRB alebo ovládač motora.	
U21	Nadmerný prúd motora. Motor je zablokovaný.	
U22	Nesprávne sieťové napätie. Chybný ovládač motora.	
U23	Nesprávne sieťové napätie. Ovládač motora.	
U25	Prehriatie okolia > 85 °C.	
U26	Motor je odpojený alebo poškodený.	
D11	Chybný SRB.	
E-1	Chybný striedač mikrovlnnej rúry.	
E-5	Porucha komponentov v mikrovlnnom obvode.	
E-6	Skratovaná magnetrónová.	
E-8	Mikrovlnný menič pracuje nad teplotou.	

Záruka

Všetky chyby ovplyvňujúce funkčnosť spotrebiča, ktoré sa objavia do jedného roka po zakúpení, budú opravené bezplatnou opravou alebo výmenou za predpokladu, že spotrebič bol použitý a udržiavaný v súlade s pokynmi a že nebol nijakým spôsobom zneužitý ani nesprávne použitý. Vaše zákonné práva nie sú ovplyvnené. Ak sa na spotrebič vzťahuje záruka, uveďte, kde a kedy bol zakúpený a uveďte doklad o kúpe (napr. potvrdenie).
V súlade s našimi zásadami neustáleho vývoja produktov si vyhradzujeme právo zmeniť špecifikácie produktu, balenia a dokumentácie bez predchádzajúceho upozornenia.

Likvidácia a životné prostredie

Pri vyraďovaní spotrebiča z prevádzky sa výrobok nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Namiesto toho je vašou zodpovednosťou zlikvidovať odpadové zariadenie jeho odovzdaním na určenom zbernom mieste. Nedodržanie tohto pravidla môže byť penalizované v súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadu. Separovaný zber a recyklácia vášho odpadového zariadenia v čase jeho likvidácie pomôže chrániť prírodné zdroje a zabezpečí, aby bolo recyklované spôsobom, ktorý chráni ľudské zdravie a životné prostredie.
Ďalšie informácie o tom, kde môžete odovzdať svoj odpad na recykláciu, získate od miestnej spoločnosti na zber odpadu. Výrobcovia a dovozcai nenesú zodpovednosť za recykláciu, spracovanie a ekologickú likvidáciu, a to ani priamo, ani prostredníctvom verejného systému.

DANSK

Kære kunde
Tak, fordi du købte dette HENDI-apparat. Læs denne brugervejledning omhyggeligt, og vær især opmærksom på de sikkerhedsbestemmelser, der er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruger dette apparat første gang.

Sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun bruges til det tilsigtede formål, som beskrevet i denne vejledning.
- Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening og forkert brug.
- **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!** Forsøg ikke selv at reparere apparatet. Nedsænk ikke apparatets elektriske dele i vand eller andre væsker. Hold aldrig apparatet under rindende vand.
- **BRUG ALDRIG ET BESKADIGET APPARAT!** Kontrollér de elektriske forbindelser og ledningen regelmæssigt for skader. Hvis apparatet er beskadiget, skal du koble det fra strømforsyningen. Reparationer må kun udføres af en leverandør eller en kvalificeret person for at undgå fare eller personskade.
- **ADVARSEL!** Når apparatet placeres, skal strømkablet om nødvendigt føres sikkert for at undgå utilsigtet træk, beskadigelse, kontakt med varmefladen eller risiko for at snuble.
- **ADVARSEL!** Så længe stikket er i stikkontakten, er apparatet sluttet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Sluk ALTID for apparatet, før du kobler det fra strømforsyningen, rengør, vedligeholder eller opbevarer det.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med den spænding og frekvens, der er angivet på apparatets mærkat.
- Rør ikke ved stikket/de elektriske forbindelser med våde eller fugtige hænder.
- Hold apparatet og det elektriske stik væk fra vand og andre væsker. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks fjerne strømforsyningstilslutningerne. Brug ikke apparatet, før det er blevet kontrolleret af en autoriseret tekniker. Manglende overholdelse af disse instruktioner vil medføre livstruende risici.
- Tilslut strømforsyningen til en lettilgængelig stikkontakt, så du straks kan tage stikket ud af kontakten i nødstilfælde.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme genstande, og hold den væk fra åben ild. Træk aldrig i netledningen for at tage den ud af stikkontakten, men træk altid i stikket i stedet for.
- Bær aldrig apparatet i ledningen.
- Forsøg aldrig selv at åbne kabinettet.
- Indsæt ikke genstande i apparatets kabinet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug.
- Dette apparat skal betjenes af uddannet personale i restaurantens køkken, kantiner eller barpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden.
- Apparatet må under ingen omstændigheder bruges af børn.
- Opbevar apparatet og dets elektriske tilslutninger utilgængeligt for børn.
- Brug aldrig andet tilbehør eller andet end det, der følger med apparatet, eller som producenten anbefaler. Hvis dette ikke gøres, kan det udgøre en sikkerhedsrisiko for brugeren og beskadige apparatet. Brug kun originale dele og tilbehør.
- Betjen ikke dette apparat ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- Stil ikke apparatet på en varmegenstand (benzin, el, komfur osv.).
- Tildæk ikke apparatet, mens det er i brug.
- Stil ikke genstande oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, eksplosive eller brandfarlige materialer. Brug altid apparatet på en vandret, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Apparatet er ikke egnet til installation i et område, hvor der kan anvendes en vandstråle.
- Der skal være mindst 20 cm fri plads omkring apparatet til ventilation under brug.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilationsåbninger på apparatet fri for forhindringer.

Særlige sikkerhedsanvisninger

- **FORSIGTIG! RISIKO FOR BURNS! VARME OVERFLADER!** Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være meget høj under brug. Berør kun kontrolpanelet, håndtag, kontakter, timerkontrolknapper eller temperaturkontrolknapper.
- Der medfølger en ækvipotential bondingterminal for at muliggøre krydsbinding med andet udstyr.
- **ADVARSEL!** Fedt og olie bliver meget varmt under drift. Vær opmærksom på dette.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- **ADVARSEL!** Hvis lågen eller lågens pakninger er beskadigede, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en person, der er kompetent.
- **ADVARSEL!** Det er farligt for andre end en kompetent person at udføre enhver service eller reparation, der indebærer fjernelse af ethvert dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- **ADVARSEL!** Væsker eller andre fødevarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.
- **ADVARSEL!** Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket udbrudskogning, og der skal derfor udvises forsigtighed ved håndtering af beholderen.
- **ADVARSEL!** Indholdet af madflasker og babymadsglas skal omrøres eller rystes, og temperaturen kontrolleres for at

DK

undgå forbrændinger;
- **Åbn IKKE** lågen under drift, da det vil medføre mikrobølgeeksponering.
- Brug kun redskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer mad i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med ovnen på grund af muligheden for antændelse.
- Hvis der observeres røg, skal du slukke eller tage stikket ud af stikkontakten og holde lågen lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Æg i deres skal og hele hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgefunktion, da de kan eksplodere, selv efter at mikrobølgeopvarmningen er afsluttet.
- **ADVARSEL! BRUG IKKE MIKROBØLGEFUNKTIONEN, HVIS DER IKKE KOMMER MAD I OVNKAMMERET.**

Tilsigtet anvendelse

- Dette apparat er beregnet til at blive brugt til kommercielle anvendelser, f.eks. i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler og i kommercielle virksomheder som bagerier, støberier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.
- Brug af apparatet til andre formål anses for at være misbrug af apparatet. Brugeren er eneansvarlig for forkert brug af enheden.

Installation af jordforbindelse

Dette apparat er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal tilsluttes en beskyttende jordforbindelse. Jordforbindelse reducerer risikoen for elektrisk stød ved at levere en flugtledning til den elektriske strøm.
Dette apparat er udstyret med en netledning med jordstik eller elektriske forbindelser med jordledning. Tilslutningerne skal være korrekt installeret og jordforbundet.

Produktets hoveddele

(Fig. 1 på side 3)

1. TÆND/SLUK-knap
2. Kontrolpanel
3. USB-port
4. Luftudgange
5. Dør
6. Dørhåndtag
7. Cavity
8. Nederste jetplade

Bemærk: Indholdet i denne vejledning gælder for alle anførte elementer, medmindre andet er angivet. Udseendet kan variere fra de viste illustrationer.

Reservedele eller tilbehør

(Fig. 2 på side 3)

9. Pizzasten
10. Teflon-foringer
11. Skovl
12. Klip
13. Perforeret bundkurv med teflonbelægning
14. Grill
15. Teflon-belagt bakke med fast bund

Klargøring før brug

- Fjern al beskyttende emballage og indpakning.
- Kontrollér, at apparatet er i god stand og med alt tilbehør. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering bedes du straks kontakte leverandøren. I dette tilfælde må enheden ikke anvendes.
- Rengør tilbehøret og apparatet før brug (se ==> Rengøring og vedligeholdelse).
- Sørg for, at apparatet er helt tørt.
- Anbring apparatet på en vandret, stabil og varmebestandig overflade, der er sikker mod vandstænk.
- Behold emballagen, hvis du vil opbevare dit apparat i fremtiden.
- Gem brugervejledningen til fremtidig reference.

BEMÆRK! På grund af produktionsrester kan apparatet udsende en let lugt under de første par anvendelser. Dette er normalt og angiver ikke nogen defekt eller fare. Sørg for, at apparatet er godt ventileret.

Betjeningsvejledning

Forvarmning af opstart

1.) Tryk på tænd/sluk-knappen .
2.) Forvarmningstemperaturen kan tilpasses til at vælge "149 °C", "204 °C", "260 °C" eller tryk på "En anden TEMP" eller "Ingen forvarmning", brugerdefineret forvarmningstemperatur, temperaturområdet er 93 °C ~ 275 °C.
3.) Hvis du vil annullere forvarmningen, skal du klikke på "ANNULLER", "Annuller forvarmningen" vises, og derefter klikke på "JA" for at bekræfte. Forvarm ikke, indtast den automatiske opskriftsgrænseflade. I forvarmet tilstand kan temperaturen ikke nås ved at klikke på "OK / START" for at starte tilberedningen.
4.) Klik på temperaturværdien, spring direkte til forvarmningsgrænsefladen, vis forvarmningsfremskridtsprocenten, forvarmning fuldført, sæt maden i, klik på "OK / START" for at åbne den automatiske opskriftsgrænseflade.

Automatisk opskriftsbetjening
(Fig. 3 på side 4)

1.) Da standardopskriftslisten er tom, vises der ingen opskrifter på denne grænseflade. Brugere kan tilføje opskrifter via et USB-drev eller kokkefunktionen. (Generelle brugere må ikke selv åbne USB-dækslet; det skal gøres af professionelt personale.)
2.) I den automatiske opskriftsgrænseflade kan du vælge opskriften fra "Favorite", "Recents", "Category" og "Temperature".
3.) Klik på hjerteikonet på opskriftsbilledet for at føje opskriften til din "Favorit".
4.) Klik på "Kategori" for at få vist alle opskrifter efter kategori. Du kan vælge de ønskede opskrifter baseret på forskellige kategorier.
5.) Klik på "Temperatur" for at få vist alle opskrifter kategoriseret efter temperaturområde. Du kan vælge de ønskede opskrifter baseret på forskellige temperaturområder.
6.) Klik på "Rediger", indtast adgangskoden, og klik derefter på "OK / START" for at indtaste opskriftsredigeringsgrænsefladen (den universelle adgangskode er "FLASHCHEF").
7.) I opskriftsredigeringsgrænsefladen vises de tilføjede opskrifter, og du kan klikke på "-" for at slette en opskrift. Klik på "Tilføj mere" for at tilføje opskrifter fra fabrikkens

opskriftsbibliotek. Og klik på "Parameterredigering" for at indtaste opskriftsparameterredigeringsgrænsefladen.

8.) Når du har indtastet den automatiske opskriftsgrænseflade, skal du klikke på den ønskede opskrift. Hvis ovnrummets temperatur ikke har nået den ønskede forvarmningstemperatur, skal du klikke på "OK / START" for at starte forvarmningen. Når forvarmningen er færdig, skal du placere maden indeni og klikke på "OK / START" for at starte tilberedningen.

Tilpasning af kokke
(Fig. 4 på side 4)

1.) Klik på "CHEF", indtast adgangskoden, og klik derefter på "OK / START" for at indtaste kokkens tilpasningsindstillinger (den universelle adgangskode er "FLASHCHEF", og fabriksstandardadgangskoden er "flashtune").
2.) Klik på "Indtast opskriftens navn", og indtast derefter opskriftens navn.
3.) Klik på "+", og vælg derefter det ønskede opskriftsbillede.
4.) Klik på den forudindstillede temperatur, og derefter kan du indstille den ønskede temperatur. Temperaturområdet er 93 °C ~ 275 °C.
5.) Du kan indstille op til tre tilberedningstrin, hvor hvert trin giver dig mulighed for at indstille tilberedningstiden , mikrobølgeeffekten og blæserhastigheden . Derudover kan du klikke på "Tilføj en påmindelse" for at indstille en påmindelse efter hvert tilberedningstrin (segmentpåmindelser kan kun tilføjes for opskrifter med mere end to trin).
6.) Klik på "SAVE", og vælg derefter en kategori, eller opret en ny kategori. Opskriften gemmes. Når du har gemt opskriften, kan du klikke på "OK / START" for at starte tilberedningen.
7.) Klik for at rydde opskriftsindstillingerne.

Indstillinger funktion
(Fig. 5 på side 4)
Klik på "SETTING" for at åbne indstillingsfunktionen.

Indstillinger, der ikke kræver en adgangskode

1.) °C / °F: Vælg temperaturenheden.
2.) Skift til ECO-tilstand: Gå ind i ECO-tilstand.
3.) Indstilling af ECO-tilstand: Indstil tids- og effektparametrene for de to forskellige trin i ECO-tilstanden.
4.) Tilberedning af optegnelser: Registrer og se antallet af gange og mængden af aktuelle tilberedte opskrifter.
5.) Sprog: Vælg forskellige sprog.
6.) Defekte poster: Registrer og se enhedens driftsstatus, fejlregistreringer, aktuelle driftstid og aktuelle enhedsstatusdiagram. Det er også muligt at nulstille til fabrikstilstand (alle ikke-fabriksdata går tabt).
Bemærk: Normal drift angives med grønt, mens unormale komponenter angives med rødt. (Fig.6 på side 5)
7.) Volumen og lysstyrke: Vælg lydstyrke- og lydeffekterne for prompterne, og juster lysstyrken på skærmen.
8.) Om os: Kontrollér enhedens elektroniske styreenheds version, modelnummer, softwareversion og tilgængelige hukommelse.

Indstillinger, der kræver en adgangskode

(Fig. 7 på side 5)
Klik på "Brugerindstilling", indtast adgangskoden, og klik derefter på "OK / START" for at indtaste brugerindstillingerne (den universelle adgangskode er "FLASHCHEF").

1.) Forvarmning: Indstil opstartsforvarmningstemperaturen.
2.) USB: Upload eller download opskrifter og firmwareopdateringer efter indsættelse af USB. (Generelle brugere må ikke selv åbne USB-dækslet; det skal gøres af professionelt personale.)
3.) TEMP-bånd: Indstil temperaturbåndene til opskriften.
4.) Dagsskift: Indstil dine forudindstillede temperaturværdier til at køre i tre tidsintervaller hver dag i ugen.
5.) Administrer tilladelse: Du kan indstille, om der kræves en adgangskode for at få adgang til redigering af opskriftens startside og kokkens tilpasningsfunktion efter hver opstart.
6.) Administrer PWD: Skift den aktuelle adgangskode og nøgle (standardsvaret for fabriksadgangskoden er 123456789).
7.) Administrer opskrift: Se tilføjelsestiden eller den seneste ændringstid for hver brugers opskrift, og du kan også slette den tilsvarende opskrift direkte her.
8.) Data og tid: Skift dato, datoformat og klokkeslæt.

Nedlukning og rengøring

1.) Tryk på opstartsknappen for at åbne nedluknings- og rengøringsgrænsefladen.
2.) Hvis ovnrummets temperatur er over 60 °C, viser skærmen en påmindelse om afkøling. (Fig.8 på side 6)
3.) Hvis ovnrummets temperatur er under 60 °C, viser skærmen rengøringssiden. Klik derefter på "OK / START" for at lukke enheden ned. (Fig.9 på side 6)
(Bemærk: Hvis temperaturen forvarmes til 260 °C, tager processen ca. 20 minutter).
4.) Klik på "ANNULLER" eller "Tilbage", "Annuller nedlukning" vil derefter klikke på "OK / START" eller "JA" for at annullere nedlukningen. (Fig. 10 på side 6)

Betjeningstips

Vejledning til HSO-tilbehør

Fig. 11 på side 7	Sæt grillen i midten af ovnrummet, prøv ikke at røre ovnrummets væg. Se den viste retning. Grill er et vigtigt tilbehør til madlavning.
Fig. 12 på side 7	Ifølge opskriften, såsom burgere, kunne den bruge Teflon Coated Solid Bottom Tray.
Fig. 13 på side 7	Ifølge opskriften, såsom brød, kunne den bruge Teflon Coated Perforated Base Basket.
Fig. 14 på side 7	Ifølge opskriften, såsom brød, kunne det bruge Teflon Liners.
Fig. 15 på side 7	Ifølge opskriften kunne den bruge Teflon bagegitter, foring og kurv.
Fig. 16 på side 7	Ifølge madlavningsbehovene, såsom pizza, tilsæt pizzasten, det er anbefales at anbringe pizzastenen i ovnrummet på forhånd og forvarm i 3 minutter.
Fig. 17 på side 7	Ved rengøring af ovnrummet skal du bruge clipsen til at tage den nederste jetplade ud og rengøre bunden. Indsæt den nederste jetplade i den retning, der er vist i .

Vejledning til madlavningsudstyr

Nedenfor en generel vejledning til at hjælpe dig med at vælge egnede redskaber:

Madlavnings-udstyr	Mikrobøl-getilstand	Konvek-tionstil-stand	Bemærkning
Varmebestan-digt glas	√	√	
Ikke-varmebe-standigt glas	x	x	
Varmebestan-dig keramik	√	√	
Mikrobølgesikre plastiktal-lerkener	x	x	
Køkkenpapir	√	x	Kun kort varighed til opvarmning. Deltaget brug.
Metalbakke	x	√	Lysbuer fore-kommer, hvis de anvendes i mikrobøl-geovn.
Metalstativ	x	√	
Aluminiumsfolie og beholdere	x	√	

√: Egnet til brug i den tilsvarende tilstand. Følg producentens anvisninger og med låget fjernet. Må ikke anvendes, hvis overfladen er revnet eller beskadiget.
x: Ikke egnet til brug i den tilsvarende tilstand.

Der kan være visse ikke-metalliske redskaber, der ikke er sikre at bruge til mikrovingning. Hvis du er i tvivl, kan du teste det pågældende køkkengrej ved at følge nedenstående procedure.
Test af redskaber:

1. Fyld en mikrobølgeovn med 1 kop koldt vand (250 ml) sammen med det pågældende køkkengrej.
2. Tilbered ved maksimal effekt i 1 minut.
3. Mærk forsigtigt redskaberne. Hvis det tomme køkkengrej er varmt, må det ikke bruges til madlavning i mikrobølgeovn.

BEMÆRK: Overskrid ikke 1 minuts tilberedningstid.

NULSTIL sikkerhedsudskæringen (Hi-limiter eller termisk udskæring)

Bemærk, at en NULSTIL-knap er udstyret med apparatet for at undgå overophedning.

- Afbryd apparatet fra strømforsyningen.
- Lad apparatet køle helt af.
- Tryk på NULSTIL-knappen på Hi-limiteren (termisk udskæring) (Fig. 18 på side 7) . Du bør høre en kliklyd.
- Tilslut til strømforsyningen, og du kan bruge den igen.

Rengøring og vedligeholdelse

- **BEMÆRKNING!** Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, og afkøl det før opbevaring, rengøring og vedligeholdelse.
- Brug ikke vandstråle eller damprenser til rengøring, og skub ikke apparatet under vandet, da delene bliver våde, og der kan opstå elektrisk stød.
- Hvis apparatet ikke holdes i en god renlighedstilstand, kan det påvirke apparatets levetid negativt og resultere i en farlig situation.
- Madrester skal regelmæssigt rengøres og fjernes fra apparatet. Hvis apparatet ikke rengøres korrekt, vil det reducere dets levetid og kan resultere i en farlig tilstand under brug.

Rengøring

- Rengør den afkølede udvendige overflade med en klud eller svamp, der er let fugtet med en mild sæbeopløsning.
- Af hygiejnehensyn skal apparatet rengøres før og efter brug.
- Undgå, at vand kommer i kontakt med de elektriske komponenter.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.
- Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, slibesvampe eller rengøringsmidler, der indeholder klor. Brug ikke ståluld, metalredskaber eller skarpe eller spidse genstande til rengøring. Brug ikke benzin eller opløsningsmidler!
- Ingen dele tåler opvaskemaskine.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til forringelse af overfladen, hvilket kan påvirke apparatets levetid negativt og muligvis resultere i en farlig situation.
- Lysarmaturet i ovnen kan udskiftes. Men det skal gøres af en autoriseret tekniker.

Vedligeholdelse

- Kontrollér apparatets drift regelmæssigt for at forhindre alvorlige ulykker.
- Hvis du ser, at apparatet ikke fungerer korrekt, eller at der er et problem, skal du stoppe med at bruge det, slukke det og kontakte leverandøren.
- Alt vedligeholdelses-, installations- og reparationsarbejde skal udføres af specialiserede og autoriserede teknikere eller anbefales af producenten.

Transport og opbevaring

- Før opbevaring skal du altid sørge for, at apparatet er blevet frakoblet strømforsyningen og helt kølet af.
- Opbevar apparatet på et køligt, rent og tørt sted.
- Anbring aldrig tunge genstande på apparatet, da det kan beskadige det.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i drift. Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når du flytter det, og hold det nede i bunden.
- Der skal udvises særlig forsigtighed ved flytning eller transport af maskinen på grund af dens tunge vægt. Med mindst 2 personer eller ved brug af en vogn. Flyt maskinen langsomt, forsigtigt og hæld aldrig mere end 45°.

Fejlfinding

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, skal du tjekke nedenstående tabel for løsningen. Hvis du stadig ikke kan løse problemet, bedes du kontakte leverandøren/tjenesteudbyderen.

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
E01	Sensoren er ikke tilsluttet eller er brudt åbent kredsløb.	Kontakt leverandøren.
E02	Kortsluttet temperatursensor på SRB.	
E03	Forkert netspænding. Defekt SRB.	
E17	Fejl i ovnvarmelegeme.	Nulstil den termiske udskæring.
F11	Cavity temperaturen er for høj.	Kontakt leverandøren.
CB	TFT-skærm/SRB-tilslutningskabel frakoblet eller beskadiget. Fejlbehæftet TFT-skærm eller SRB.	
U02	SRB- og motordriverens tilslutningskabel er frakoblet eller beskadiget. Defekt SRB eller motordrev.	
U21	Motor over strøm. Motor blokeret.	
U22	Forkert netspænding. Defekt motordrev.	
U23	Forkert netspænding. Motordrev.	
U25	Omgivende overophedning >85 °C.	
U26	Motoren er frakoblet eller beskadiget.	
D11	Defekt SRB.	
E-1	Fejlbehæftet mikrobølgevekselretter.	
E-5	Fejl i komponenter i mikrobølgekredsløbet.	
E-6	Kortsluttet magnetron.	
E-8	Mikrobølgeinverteren fungerer over temperaturen.	

Garanti

Enhver defekt, der påvirker apparatets funktion, og som bliver synlig inden for et år efter købet, vil blive repareret gratis, forudsat at apparatet er blevet brugt og vedligeholdt i overensstemmelse med anvisningerne og ikke er blevet misbrugt eller misbrugt på nogen måde. Dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke. Hvis apparatet er dækket af garantien, skal du angive, hvor og hvornår det blev købt og inkludere købsbevis (f.eks. kvittering).

I overensstemmelse med vores politik om kontinuerlig produktudvikling forbeholder vi os ret til at ændre produkt-, emballage- og dokumentationsspecifikationer uden varsel.

Kassering og miljø

Når apparatet tages ud af drift, må produktet ikke bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaffe dit affaldsudstyr ved at aflevere det til et udpeget indsamlingssted. Manglende overholdelse af denne regel kan straffes i overensstemmelse med gældende regler for bortskaffelse af affald. Den separate indsamling og genbrug af dit affaldsudstyr på bortskaffelsestidspunktet vil bidrage til at bevare naturressourcerne og sikre, at det genbruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet.
For yderligere oplysninger om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bedes du kontakte dit lokale affaldsselskab. Producenterne og importørerne tager ikke ansvar for genbrug, behandling og økologisk bortskaffelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

SUOMALAINEN

Hyvä asiakas,
Kiitos, että ostit tämän HENDI-laitteen. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ja kiinnitä erityistä huomiota alla oleviin turvallisuusmääräyksiin ennen laitteen ensimmäistä asennusta ja käyttöä.

Turvallisuusohjeet

- Käytä laitetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu, tässä oppaassa kuvatulla tavalla.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai virheellisestä käytöstä.
- **VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA!** Älä yritä korjata laitetta itse. Älä upota laitteen sähköosia veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä laitetta juoksevan veden alla.
- **ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ VAURIOITUNUTTA LAITETTA!** Tarkista sähköliitännät ja johto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos laite on vaurioitunut, irrota se virtalähteestä. Vain toimittaja tai pätevä henkilö saa tehdä korjauksia vaaratilanteiden ja loukkaantumisten välttämiseksi.
- **VAROITUS!** Kun sijoitat laitteen paikalleen, reititä virtajohto tarvittaessa turvallisesti, jotta vältetään tahaton vetäminen, vaurioituminen, kosketus lämmityspintaan tai kompastumisvaara.
- **VAROITUS!** Kun pistoke on pistorasiassa, laite on kytketty virtalähteeseen.
- **VAROITUS!** Sammuta AINA laite ennen sen irrottamista virtalähteestä, puhdistuksesta, kunnossapidosta tai varastoinnista.
- Kytke laite pistorasiaan vain laitteen merkinnöissä mainitulla jännitteellä ja taajuudella.
- Älä koske pistokkeeseen/sähköliitäntöihin märillä tai kosteilla käsillä.
- Pidä laite ja sähköpistoke/-liitännät poissa vedestä ja muista nesteistä. Jos laite putoaa veteen, irrota virransyöttöliitännät välittömästi. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu teknikko on tarkistanut sen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa hengenvaarallisia riskejä.

FI

- Kytke virtalähde helposti saavutettavaan pistorasiaan, jotta voit irrottaa laitteen välittömästi hätätilanteessa.
- Varmista, että johto ei joudu kosketuksiin terävien tai kuumien esineiden kanssa ja pidä johto poissa avotulen läheisyydestä. Älä koskaan irrota virtajohtoa pistorasiasta vetämällä, vaan vedä sen sijaan aina pistokkeesta.
- Älä koskaan kanna laitetta sen johdosta.
- Älä koskaan yritä avata laitteen koteloa itse.
- Älä työnnä esineitä laitteen koteloon.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Koulutetun henkilökunnan on käytettävä tätä laitetta ravintolan keittiössä, ruokaloissa tai baarissa jne.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet, tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa.
- Lapset eivät saa missään tapauksessa käyttää tätä laitetta.
- Pidä laite ja sen sähköliitännät poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita tai lisälaitteita. Muussa tapauksessa vaarana voi olla käyttäjän turvallisuus ja laitteen vaurioituminen. Käytä vain alkuperäisiä osia ja lisävarusteita.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Älä aseta laitetta lämmityskohteen päälle (bensiini, sähkö, hiililiesi jne.).
- Älä peitä laitetta käytössä.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta avotulen, räjähtävien tai tulenarkojen materiaalien läheisyydessä. Käytä laitetta aina vaakasuoralla, vakaalla, puhtaalla, lämmönkestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Laite ei sovellu asennettavaksi paikkaan, jossa voidaan käyttää vesisuihkua.
- Jätä laitteen ympärille vähintään 20 cm tilaa ilmanvaihtoa varten käytön aikana.
- **VAROITUS!** Pidä laitteen kaikki tuuletusaukot esteettöminä.

Erityiset turvallisuusohjeet

- **HUOMIO! PALOVAMMOJEN RISKI! KUUMIA PINTOJA!** Saavutettavien pintojen lämpötila voi olla käytön aikana erittäin korkea. Kosketa vain ohjauspaneelia, kahvoja, kytkimiä, ajastimen vääntimiä tai lämpötilan vääntimiä.
- Mukana on tasapotentiaalinen yhdysliitin, joka mahdollistaa ristisidonnan muiden laitteiden kanssa.
- **VAROITUS!** Rasva ja öljy kuumenevat voimakkaasti käytön aikana. Ole tietoinen tästä.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS!** Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin valtuutettu huoltoliike on korjannut sen.
- **VAROITUS!** On vaarallista, että kuka tahansa muu kuin pätevä henkilö suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joiden avulla voidaan poistaa mikä tahansa suoja, joka suojaa mikroaaltoenergialta.
- **VAROITUS!** Nesteitä tai muita elintarvikkeita ei saa lämmittää suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.
- **VAROITUS!** Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa viivästyneeseen purkauskeittämiseen, joten astian käsittelyssä on noudatettava varovaisuutta.
- **VAROITUS!** Ruokintapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava, ja lämpötila on tarkistettava etukäteen palovammojen välttämiseksi.
- **ÄLÄ** avaa luukkua käytön aikana, sillä se aiheuttaa mikroaaltouunin altistumisen.
- Käytä vain välineitä, jotka sopivat käytettäviksi mikroaaltouunissa ov-/ens-astiassa.
- Kun kuumennat ruokaa muovi- tai paperiastioissa, tarkkaile uunia syttymisvaaran vuoksi.
- Jos havaitset savua, kytke laite pois päältä tai irrota pistoke pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna liekkien tukahduttamiseksi.
- Kananmunia kuoressa ja kokonaisia kovaksi keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, koska ne voivat räjähtää jopa mikroaaltouunin lämmityksen päätyttyä.
- **VAROITUS! ÄLÄ KÄYTÄ MIKROAALTOUUNIA, JOS UUNIKAMMIOON EI OLE ASETETTU RUOKAA.**

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on tarkoitettu kaupalliseen käyttöön, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden ja liikeyritysten, kuten leipomoiden, butcheriesin jne. keittiöissä, mutta ei jatkuvaan ruoan massatuotantoon.
- Laitteen käyttö muihin tarkoituksiin katsotaan laitteen väärinkäytöksi. Käyttäjä on yksin vastuussa laitteen virheellisestä käytöstä.

Maadoituksen asennus

Tämä laite on luokiteltu suojausluokan I laitteeksi, ja se on kytkettävä suojamaadoitukseen. Maadoitus vähentää sähköiskun vaaraa antamalla sähkövirralle pakojohtimen.
Tässä laitteessa on virtajohto, jossa on maadoituspistoke, tai sähköliitännät, joissa on maadoitusjohto. Liitännät on asennettava ja maadoitettava asianmukaisesti.

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 3)

1. ON/OFF-kytkin
2. Ohjauspaneeli
3. USB-portti
4. Ilmantuloaukot
5. Ovi
6. Oven kahva
7. Kaviteetti
8. Alempi suihkulevy

Huomautus: Tämän oppaan sisältö koskee kaikkia lueteltuja kohteita, ellei toisin mainita. Ulkonäkö voi poiketa esitetyistä kuvista.

Varaosat tai lisävarusteet

(Kuva 2 sivulla 3)

9. Pizza kivi
10. Teflon-vuoraukset
11. Lapio
12. Klipsi
13. Teflon-pinnoitettu rei'itetty pohjakori
14. Grilli
15. Teflon-pinnoitettu kiinteä pohja-alusta

Valmistelu ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja kääreet.
- Tarkista, että laite on hyvässä kunnossa ja että se sisältää kaikki lisävarusteet. Jos toimitus on puutteellinen tai vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä toimittajaan. Tässä tapauksessa laitetta ei saa käyttää.
- Puhdista lisävarusteet ja laite ennen käyttöä (katso ==> Puhdistus ja huolto).
- Varmista, että laite on täysin kuiva.
- Aseta laite vaakasuoralle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle, joka on turvallinen vesiroiskeita vastaan.
- Säilytä pakkaus, jos aiot säilyttää laitettasi tulevaisuudessa.
- Säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

HUOMAUTUS! Valmistusjäämien vuoksi laitteesta voi ensimmäisten käyttökertojen aikana lähteä kevyt tuoksu. Tämä on normaalia, eikä se merkitse mitään vikaa tai vaaraa. Varmista, että laite on hyvin tuuletettu.

Käyttöohjeet

Käynnistys Esilämmitys

1.) Paina virtakytkintä .
2.) Esilämmityslämpötila voidaan mukauttaa siten, että se valitaan seuraavasti: "149 °C", "204 °C", "260 °C" tai paina "Another TEMP" tai "No Preheat", mukautettu esilämmityslämpötila, lämpötila-alue on 93 °C ~ 275 °C.
3.) Jos haluat peruuttaa esilämmityksen, napsauta "PERUUTA", "Peruuta esilämmitys" tulee näkyviin ja vahvista napsauttamalla "KYLLÄ". Älä esilämmitä, siirry automaattiseen reseptikäyttöliittymään. Esilämmitetyssä tilassa lämpötilaa ei saavuteta, kun kypsennys aloitetaan napsauttamalla "OK / START".
4.) Napsauta lämpötila-arvoa, hyppää suoraan esilämmityksen käyttöliittymään, näytä esilämmityksen edistymisprosentti, esilämmitä valmis, laita ruoka ruokaan, napsauta "OK / START" siirtyäksesi automaattiseen reseptikäyttöliittymään.

Automaattinen reseptin käyttö
(Kuva 3 sivulla 4)

1.) Koska oletusohjeluettelo on tyhjä, tässä käyttöliittymässä ei näy reseptejä. Käyttäjät voivat lisätä reseptejä USB-aseman tai kokkitoiminnon kautta. (Yleiset käyttäjät eivät saa avata USB-suojusta itse; sen saa tehdä vain ammattihenkilökunta.)
2.) Automaattisessa reseptikäyttöliittymässä voit valita reseptin vaihtoehdoista "Suosikki", "Viimeiset", "Kategoria" ja "Lämpötila".
3.) Lisää resepti suosikkeihisi napsauttamalla reseptikuvan sydänkuvaketta.
4.) Napsauta "Kategoria" nähdäksesi kaikki reseptit luokittain. Voit valita haluamasi reseptit eri kategorioiden perusteella.
5.) Napsauta "Lämpötila" nähdäksesi kaikki lämpötila-alueen mukaan luokitellut reseptit. Voit valita haluamasi reseptit eri lämpötila-alueiden perusteella.
6.) Napsauta "Muokkaa", syötä salasana ja siirry sitten reseptin muokkauskäyttöliittymään napsauttamalla "OK / START" (yleissalasana on "FLASHCHEF").
7.) Reseptinmuokkauskäyttöliittymässä näytetään lisätyt reseptit, ja voit poistaa reseptin napsauttamalla -----painiketta. Lisää reseptejä tehdasreseptikirjastosta napsauttamalla Lisää lisää. Napsauta "Parametrin muokkaus" päästäksesi ohjeparametrin muokkauskäyttöliittymään.
8.) Kun olet syöttänyt automaattisen reseptikäyttöliittymän, napsauta haluamaasi reseptiä. Jos uunin lämpötila ei ole saavuttanut vaadittua esilämmityslämpötilaa, aloita esilämmitys napsauttamalla "OK / START". Kun esilämmitys on valmis, aseta ruoka sisälle ja aloita kypsennys napsauttamalla "OK / START".

Keittiömestarin mukautus
(Kuva 4 sivulla 4)

1.) Napsauta "CHEF", syötä salasana ja napsauta sitten "OK / START" syöttääksesi kokin mukautusasetukset (yleissalasana on "FLASHCHEF" ja tehtaan oletussalasana on "flashtune").
2.) Napsauta "Syötä reseptin nimi" ja syötä sitten reseptin nimi.
3.) Napsauta "+" ja valitse sitten haluamasi reseptin kuva.
4.) Napsauta esiasetettua lämpötilaa ja voit asettaa haluamasi lämpötilan. Lämpötila-alue on 93–275 °C.
5.) Voit asettaa enintään kolme kypsennysvaihetta kussakin vaiheessa, jolloin voit asettaa kypsennysajan, mikroaaltotehon ja puhaltimen nopeuden. Voit myös napsauttaa "Lisää muistutus" asettaaksesi muistutuksen jokaisen kypsennysvaiheen jälkeen (segmentin muistutuksia voi lisätä vain resepteille, joissa on enemmän kuin kaksi vaihetta).
6.) Napsauta "TALLENNA", valitse sitten luokka tai luo uusi luokka, niin resepti tallentuu. Kun resepti on tallennettu, voit aloittaa ruoanlaiton napsauttamalla OK / START.
7.) Tyhjennä reseptin asetukset napsauttamalla .

Asetukset-toiminto
(Kuva 5 sivulla 4)

Siirry asetustoimintoon napsauttamalla "SETTING".

<u>Asetukset, jotka eivät vaadi salasanaa</u>

1.) °C / °F: Valitse lämpötilayksikkö.
2.) Siirry ECO-tilaan: Siirry ECO-tilaan.
3.) ECO-tilan asetus: Aseta aika- ja tehoparametrit ECO-tilan kahdelle eri vaiheelle.
4.) Ruoanlaittoa koskevat tiedot: Kirjaa ja tarkastele keitettyjen reseptien kertojen ja määrien määrää.
5.) Kieli: Valitse eri kielet.
6.) Vialliset tietueet: Tallenna ja tarkastele laitteen käyttötilaa, vikatietueita, nykyistä käyttöaikaa ja laitteen nykyistä tilakaaviota. Voit myös palauttaa tehdastilan (kaikki ei-tehdastiedot menetetään).
Huomautus: Normaali toiminta osoitetaan vihreällä, kun taas epänormaalit osat näkyvät punaisella. (Kuva 6 sivulla 5)
7.) Äänenvoimakkuus ja kirkkaus: Valitse kehotteiden äänenvoimakkuus ja äänitehosteet ja säädä näytön kirkkautta.
8.) Tietoja meistä: Tarkista elektronisen ohjaimen versio, mallinumero, ohjelmistoversio ja laitteen käytettävissä oleva muisti.

<u>Salasanaa edellyttävät asetukset</u>

(Kuva 7 sivulla 5)

Napsauta "Käyttäjäasetukset", syötä salasana ja napsauta sitten "OK / START" syöttääksesi käyttäjäasetukset (yleissalasana on "FLASHCHEF").

1.) Esilämmitys: Aseta käynnistyksen esilämmityslämpötila.

2.) USB: Lataa tai lataa reseptejä ja laiteohjelmistopäivityksiä USB:n asentamisen jälkeen. (Yleiset käyttäjät eivät saa avata USB-suojusta itse; sen saa tehdä vain ammattihenkilökunta.)
3.) TEMP-nauhat: Aseta reseptin lämpötila-alueet.
4.) Päivävuoro: Aseta esiasetetut lämpötila-arvot toimimaan kolmen aika-aukon aikana viikon jokaisena päivänä.
5.) Hallinnoi lupaa: Voit määrittää, tarvitaanko reseptin kotisivun muokkaus- ja kokin mukautustoimintoon salasana jokaisen käynnistyksen jälkeen.
6.) PWD:n hallinta: Vaihda nykyinen salasana ja avain (oletusvastaus tehtaan salasanalle on 123456789).
7.) Hallinnoi reseptiä: Katso kunkin käyttäjän reseptin lisäysaika tai viimeisin muokkausaika, ja voit myös poistaa vastaavan reseptin suoraan tästä.
8.) Tiedot ja aika: Muuta päivämäärää, päivämäärän muotoa ja aikaa.

Sammuta ja puhdista
1.) Siirry sammutus- ja puhdistuskäyttöliittymään painamalla käynnistyspainiketta.
2.) Jos uunin sisälämpötila on yli 60 °C, näytössä näkyy jäähdytysmuistutus. (Kuva 8 sivulla 6)
3.) Jos uunin sisälämpötila on alle 60 °C, näyttöön tulee puhdistussivu. Sammuta laite sitten napsauttamalla "OK / START". (Kuva 9 sivulla 6)
(Huomautus: Jos lämpötila esilämmitetään 260 °C:seen, prosessi kestää noin 20 minuuttia.)
4.) Jos haluat peruuttaa sammutuksen, napsauta "CANCEL" tai "Back", "Cancel Shutdown" ja napsauta sitten "OK / START" tai "YES". (Kuva 10 sivulla 6)

Käyttövinkit

HSO-lisävarusteopas

Kuva 11 sivulla 7	Aseta grilli uunitilan keskelle. Älä koske uunin seinämään. Katso esitetty suunta. Grilli on välttämätön lisävaruste ruoanlaittoon.
Kuva 12 sivulla 7	Ruoanlaittoreseptin, kuten hampurilaisten, mukaan siinä voidaan käyttää kiinteää Teflon Coated Solid Bottom Tray -alustaa.
Kuva 13 sivulla 7	Ruoanlaittoreseptin, kuten leivän, mukaan siinä voi käyttää teflonpinnoitettua rei'itettyä peruskoria.
Kuva 14 sivulla 7	Reseptin, kuten leivän, mukaan siinä voi käyttää teflonvuoria.
Kuva 15 sivulla 7	Reseptin mukaan siinä voidaan käyttää Teflon-uunigrilliä, -vuorausta ja -koria.
Kuva 16 sivulla 7	Ruoanlaittotarpeiden, kuten pizzan, mukaan lisää pizzakivi pizzakivi on suositeltavaa asettaa uunin sisätilaan etukäteen ja esilämmitä 3 minuuttia.
Kuva 17 sivulla 7	Kun puhdistat onteloa, irrota alempi suihkulevy pidikkeellä ja puhdista pohja. Aseta alempi suihkulevy kuvan osoittamaan suuntaan.

Ruoanlaittovälineiden opas

Alla on yleisopas, joka auttaa sinua valitsemaan sopivat välineet:

Ruoanlaittovälineet	Mikroaaltotila	Kuljetustila	Huomautus
Lämmönkestävä lasi	√	√	
Kuumuutta kestävä lasi	x	x	
Kuumuutta kestävä keramiikka	√	√	
Mikroaaltouunin kestävät muoviastiat	x	x	
Keittiöpaperi	√	x	Lyhyt kesto vain lämmitykseen. Osallistunut käyttöön.
Metallinen tarjotin	x	√	Valokaaria esiintyy, jos sitä käytetään mikroaaltouunissa.
Metallinen teline	x	√	
Alumiinifolio ja -säiliöt	x	√	

√:Soveltuu käytettäväksi vastaavassa tilassa. Noudata valmistajan ohjeita ja pidä kansi irrotettuna. Ei saa käyttää, jos pinta on murtunut tai vaurioitunut.
x: Ei sovellu käytettäväksi vastaavassa tilassa.

Tietyt ei-metalliset välineet eivät ehkä ole turvallisia mikroaaltokäytössä. Jos olet epävarma, voit testata kyseisen välineen alla olevan menettelyn mukaisesti.
Käyttöympäristön testaus:
1. Täytä mikroaaltouunin kestävä astia 1 kupillisella kylmää vettä (250 ml) kyseisen keittiövälineen kanssa.
2. Kypsennä maksimiteholla 1 minuutin ajan.
3. Tuntea välineet huolellisesti. Jos tyhjät välineet ovat lämpimiä, älä käytä niitä mikroaaltouunissa kypsentämiseen.

HUOMAUTUS: Älä ylitä 1 minuutin kypsennysaikaa.

NOLLAA turvakatkaisu (korkea- tai lämpökatkaisu)

Huomaa, että laitteessa on NOLLAUS-painike ylikuumenemisen välttämiseksi.
- Irrota laite virtalähteestä.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Paina Hi-limiterin RESET-painiketta (lämpökatkaisu) (Kuva 18 sivulla 7). Sinun pitäisi kuulla napsahdus.
- Kytke laite virtalähteeseen ja voit käyttää sitä uudelleen.

Puhdistus ja huolto

- **HUOMIO!** Irrota laite aina virtalähteestä ja jäähdytä ennen varastointia, puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä vesi- tai höyrypesuria puhdistukseen äläkä työnnä laitetta veden alle, sillä osat kastuvat ja seurauksena voi olla sähköisku.
- Jos laitetta ei pidetä hyvässä kunnossa, se voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Elintarvikkeet on puhdistettava säännöllisesti ja poistettava laitteesta. Jos laitetta ei puhdisteta kunnolla, sen käyttöikä lyhenee ja se voi aiheuttaa vaaratilanteen käytön aikana.

Puhdistus

- Puhdista jäähdytetty ulkopinta mietoon saippualiuokseen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Hygieniasyistä laite on puhdistettava ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia sieniä tai klooripitoisia puhdistusaineita. Älä käytä puhdistukseen teräsvillaa, metallisia välineitä tai teräviä tai teräväkärkisiä esineitä. Älä käytä bensiiniä tai liuottimia!
- Mitään osia ei voi pestä astianpesukoneessa.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta voi haurastua, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään ja mahdollisesti aiheuttaa vaaratilanteen.
- Uunin sisällä oleva valo on vaihdettavissa. Sen saa kuitenkin tehdä vain valtuutettu teknikko.

Kunnossapito

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos huomaat, että laite ei toimi kunnolla tai että siinä on ongelma, lopeta sen käyttö, sammuta se ja ota yhteys toimittajaan.
- Kaikki huolto-, asennus- ja korjaustyöt on annettava erikoistuneiden ja valtuutettujen teknikoiden tehtäväksi tai valmistajan suosittelemaksi.

Kuljetus ja varastointi

- Varmista aina ennen säilytystä, että laite on irrotettu virtalähteestä ja että se on täysin jäähtynyt.
- Säilytä laitetta viileässä, puhtaassa ja kuivassa paikassa.
- Älä koskaan aseta raskaita esineitä laitteen päälle, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä. Irrota laite virtalähteestä, kun siirrät sitä, ja pidä sitä alhaalla.
- Erityistä varovaisuutta on noudatettava, kun konetta siirretään tai kuljetetaan sen raskaan painon vuoksi. Vähintään 2 henkilöllä tai käyttämällä kärryä. Liikuta konetta hitaasti ja varovasti, äläkä koskaan kalte enempää kuin 45°.

Vianetsintä

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ratkaisu alla olevasta taulukosta. Jos et vieläkään pysty ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteyttä toimittajaan/palveluntarjoajaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
E01	Anturia ei ole kytketty tai avoin piiri on rikki.	Ota yhteyttä toimittajaan.
E02	SRB:n lämpötila-anturi oikosulussa.	
E03	Virheellinen verkkojännite. Viallinen SRB.	
E17	Uunin lämpövastuksen vika.	Nollaa lämpökatkaisu.
F11	Kaviteetin lämpötila on liian korkea.	Ota yhteyttä toimittajaan.
CB	TFT-näytön/SRB-liitäntäjohto irrotettu tai vaurioitunut.Viallinen TFT-näyttö tai SRB.	
U02	SRB:n ja moottoriohjaimen liitäntäjohto on irti tai vaurioitunut. Viallinen SRB tai moottoriohjain.	
U21	Moottorin ylivirta. Moottori tukossa.	
U22	Virheellinen verkkojännite. Viallinen moottoriohjain.	
U23	Virheellinen verkkojännite. Moottorin ohjain.	
U25	Ympäristön ylikuumeneminen > 85 °C.	
U26	Moottori on irti tai vaurioitunut.	
D11	Viallinen SRB.	
E-1	Viallinen mikroaaltoinvertteri.	
E-5	Mikroaaltopiirin osien vika.	
E-6	Oikosuljettu magnetron.	
E-8	Mikroaaltoinvertteri toimii lämpötilan yläpuolella.	

Takuu

Kaikki laitteen toimintaan vaikuttavat viat, jotka ilmenevät vuoden kuluessa ostosta, korjataan tai vaihdetaan maksutta edellyttäen, että laitetta on käytetty ja huollettu ohjeiden mukaisesti eikä sitä ole käytetty väärin tai väärin. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi. Jos laite on takuun alainen, ilmoita mistä ja milloin se on ostettu ja liitä mukaan ostotosite (esim. kuitti).
Pidätämme oikeuden muuttaa tuote-, pakkaus- ja dokumentointitietoja ilman erillistä ilmoitusta tuotekehityksen jatkuvan menettelytavan mukaisesti.

Hävittäminen ja ympäristö

Kun poistat laitteen käytöstä, tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan on sinun vastuullasi hävittää jätelaitteistosi luovuttamalla se määrätylle keräyspisteelle. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista soveltuvien jätteiden hävittämistä koskevien määräysten mukaisesti. Jätelaitteiston erillinen keräys ja kierrätys hävittämisen yhteydessä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että se kierrätetään tavalla, joka suojaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä.
Lisätietoja siitä, mihin jäte voidaan viedä kierrätettäväksi, saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysyhtiöön. Valmistajat ja maahantuojat eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsittelystä ja ekologisesta hävittämisestä joko suoraan tai julkisen järjestelmän kautta.

NORSK

Kjære kunde,
Takk for at du kjøpte dette HENDI-produktet. Les denne bruksanvisningen nøye, og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsforskriftene som er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruker dette apparatet for første gang.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Bruk apparatet kun til det formålet det er beregnet for, som beskrevet i denne håndboken.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk og feil bruk.
- **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØT!** Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Ikke senk de elektriske delene av apparatet ned i vann eller andre væsker. Hold aldri apparatet under rennende vann.
- **BRUK ALDRI ET SKADET APPARAT!** Kontroller de elektriske tilkoblingene og ledningen regelmessig for eventuelle skader. Hvis den er skadet, må du koble produktet fra strømforsyningen. Alle reparasjoner skal kun utføres av en leverandør eller kvalifisert person for å unngå fare eller skade.
- **ADVARSEL!** Når du plasserer produktet, må du om nødvendig føre strømkabelen for å unngå utilsiktet trekking, at den kommer i kontakt med varmeflaten eller forårsaker snublefare.
- **ADVARSEL!** Så lenge støpselet er i kontakten, er apparatet koblet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Slå ALLTID av apparatet før du kobler fra strømforsyningen, rengjør, vedlikehold eller lagrer det.
- Koble apparatet kun til en stikkontakt med spenningen og frekvensen som er angitt på apparatets etikett.
- Ikke berør støpselet/elektriske koblinger med våte eller fuktige hender.
- Hold apparatet og elektriske plugger/koblinger unna vann og andre væsker. Hvis produktet faller i vann, må du fjerne strømforsyningskontaktene umiddelbart. Ikke bruk apparatet før det har blitt kontrollert av en sertifisert tekniker. Hvis disse instruksjonene ikke følges, vil det føre til livstruende risikoer.
- Koble strømforsyningen til et lett tilgjengelig strømuttak slik at du umiddelbart kan koble fra apparatet i nødstilfeller.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme gjenstander, og hold den unna åpen ild. Trekk aldri i selve strømledningen for å trekke den ut av stikkontakten. Trekk alltid i stedet.
- Bær aldri apparatet etter ledningen.
- Prøv aldri å åpne kabinettet til produktet selv.
- Ikke stikk gjenstander inn i apparatets hus.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- Dette apparatet skal betjenes av opplært personell på kjøkkenet til restauranten, kantine- eller barpersonell, osv.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskap.
- Dette apparatet skal under ingen omstendigheter brukes av barn.
- Hold apparatet og elektriske tilkoblinger utilgjengelige for barn.
- Bruk aldri tilbehør eller andre ekstra enheter enn de som følger med apparatet eller anbefales av produsenten. Hvis dette ikke gjøres, kan det utgjøre en sikkerhetsrisiko for brukeren og skade apparatet. Bruk kun originale deler og tilbehør.
- Ikke bruk dette apparatet med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser produktet på en varmegjenstand (bensin, elektrisk, kullkoker osv.).
- Ikke dekk til apparatet mens det er i bruk.
- Ikke plasser gjenstander oppå produktet.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer, eksplosive eller brennbare materialer. Bruk alltid apparatet på en horisontal, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate.
- Apparatet er ikke egnet for montering i et område der det kan brukes en vannstråle.
- La det være en avstand på minst 20 cm rundt apparatet for ventilasjon under bruk.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilasjonsåpninger på produktet fri for hindringer.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner

- **FORSIKTIG! RISIKO FOR BURNS! VARME OVERFLATER!** Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være svært høy under bruk. Berør bare kontrollpanelet, håndtakene, bryterne, tidsur-kontrollknappene eller temperaturkontrollbryterne.
- En ekvipotensial utligningsterminal følger med for å muliggjøre kryssbinding med annet utstyr.
- **ADVARSEL!** Fett og olje blir veldig varmt under drift. Vær oppmerksom på dette.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- **ADVARSEL!** Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ovnen ikke brukes før den er reparert av en person med kompetanse.
- **ADVARSEL!** Det er farlig for noen andre enn en kompetent person å utføre service eller reparasjon som innebærer fjerning av ethvert deksel som gir beskyttelse mot eksponering for mikrobølgeenergi.
- **ADVARSEL!** Væsker eller andre matvarer må ikke varmes opp i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.
- **ADVARSEL!** Mikrobølgeoppvarming av drikkevarer kan føre til forsinket utbruddskoking, derfor må det utvises forsiktighet ved håndtering av beholderen.
- **ADVARSEL!** Innholdet i fôringsflasker og babymatkrukker må

røres om eller ristes, og temperaturen som kontrolleres, må væreforbruk for å unngå brannskader.
- **IKKE** åpne døren under bruk, det vil føre til mikrobølgeeksponering.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovner.
- Ved oppvarming av mat i plast- eller papirbeholdere, hold et øye med ovnen på grunn av muligheten for antenning.
- Hvis røyk observeres, slå av eller koble fra produktet og hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Egg i skallet og hele hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere selv etter at mikrobølgeoppvarmingen er avsluttet.
- **ADVARSEL! IKKE BRUK MIKROBØLGEOVNSFUNKSJONEN HVIS DET IKKE ER SATT MAT I OVNSKAMMERET.**

Tiltenkt bruk
- Dette apparatet er ment å brukes til kommersielle applikasjoner, for eksempel i kjøkken på restauranter, kantiner, sykehus og i kommersielle bedrifter som bakerier, slakter, etc., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.
- Bruk av apparatet til andre formål skal anses som misbruk av apparatet. Brukeren skal alene være ansvarlig for feil bruk av enheten.

Installasjon av jording
Dette apparatet er klassifisert som beskyttelsesklasse I og må kobles til en beskyttende jording. Jording reduserer risikoen for elektrisk støt ved å gi en rømningsledning for den elektriske strømmen.
Dette apparatet er utstyrt med en strømledning med jordingsstøpsel eller elektriske koblinger med jordingsledning. Tilkoblingene må være riktig installert og jordet.

Hoveddeler av produktet
(Fig. 1 på side 3)
1. PÅ/AV-bryter
2. Kontrollpanel
3. USB-port
4. Luftuttak
5. Dør
6. Dørhåndtak
7. Hulrom
8. Nedre jetplate

Merknad: Innholdet i denne håndboken gjelder for alle oppførte elementer med mindre annet er spesifisert. Utseendet kan variere fra illustrasjonene som vises.

NO

Reservedeler eller tilbehør
(Fig. 2 på side 3)
9. Pizzastein
10. Tefloninnlegg
11. Spade
12. Klips
13. Teflonbelagt perforert basekurv
14. Grill
15. Teflonbelagt brett med solid bunn

Klargjøring før bruk
- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Kontroller at enheten er i god stand og med alt tilbehør. Ved ufullstendig eller skadet levering, ta kontakt med leverandøren umiddelbart. I dette tilfellet må du ikke bruke enheten.
- Rengjør tilbehøret og produktet før bruk (se ==> Rengjøring og vedlikehold).
- Sørg for at produktet er helt tørt.
- Plasser produktet på en horisontal, stabil og varmebestandig overflate som er trygg mot vannsprut.
- Oppbevar emballasjen hvis du har tenkt å oppbevare produktet i fremtiden.
- Ta vare på brukerhåndboken for fremtidig referanse.

MERK! På grunn av produksjonsrester kan apparatet avgi en lett lukt i løpet av de første bruksområdene. Dette er normalt og indikerer ingen defekt eller fare. Sørg for at produktet er godt ventilert.

Bruksanvisning
Oppstart forvarming
1.) Trykk på PÅ/AV-bryteren .
2.) Forvarmingstemperaturen kan tilpasses for å velge «149 °C», «204 °C», «260 °C» eller trykk på «En annen TEMP» eller «Ingen forvarming», tilpasset forvarmingstemperatur, temperaturområde er 93 °C ~ 275 °C.
3.) Hvis du vil avbryte forvarmingen, klikker du på AVBRYT. Avbryt forvarmingen vises og klikker deretter på JA for å bekrefte. Ikke forvarm, angi det automatiske oppskriftsgrensesnittet. I forvarmet tilstand kan ikke temperaturen nås klikke på «OK/START» for å starte tilberedningen.
4.) Klikk på temperaturverdien, hopp direkte til forvarmingsgrensesnittet, vis forvarmingsfremdriftsprosenten, forvarming fullført, sett inn maten, klikk på «OK/START» for å gå inn i det automatiske oppskriftsgrensesnittet.

Automatisk oppskrift
(Fig.3 på side 4)
1.) Siden standard oppskriftslisten er tom, vises ingen oppskrifter i dette grensesnittet. Brukere kan legge til oppskrifter via en USB-stasjon eller kokkefunksjonen. (Generelle brukere har ikke lov til å åpne USB-dekselet selv; det må gjøres av profesjonelt personell.)
2.) I det automatiske oppskriftsgrensesnittet kan du velge oppskrift fra «Favoritt», «Nylige», «Kategori» og «Temperatur».
3.) Klikk på hjerteikonet på oppskriftsbildet for å legge til oppskriften i din «favoritt».
4.) Klikk på «Kategori» for å vise alle oppskrifter etter kategori. Du kan velge ønskede oppskrifter basert på ulike kategorier.
5.) Klikk på "Temperatur" for å vise alle oppskrifter kategorisert etter temperaturområde. Du kan velge ønskede oppskrifter basert på ulike temperaturområder.
6.) Klikk på «Rediger», skriv inn passordet, og klikk deretter på «OK/START» for å gå inn i oppskriftsredigeringsgrensesnittet (det universelle passordet er «FLASHCHEF»).
7.) I grensesnittet for redigering av oppskrifter vises de tilføyde oppskriftene, og du kan klikke på «-» for å slette en oppskrift. Klikk på «Legg til mer» for å legge til oppskrifter fra fabrikkoppskriftsbiblioteket. Og klikk på «Parameterredigering» for å gå inn i redigeringsgrensesnittet for oppskriftsparametere.
8.) Når du har gått inn i det automatiske oppskriftsgrensesnittet, klikker du på ønsket oppskrift. Hvis ovnstemperaturen ikke har nådd ønsket forvarmingstemperatur, klikker du på

OK / START for å starte forvarmingen. Når forvarmingen er fullført, plasserer du maten på innsiden og klikker på «OK/START» for å starte tilberedningen.

Tilpasning av kokk
(Fig.4 på side 4)

1.) Klikk på «CHEF», skriv inn passordet, og klikk deretter på «OK/START» for å angi innstillingene for kokktilpasning (det universelle passordet er «FLASHCHEF», og fabrikkstandardpassordet er «flashtune»).
2.) Klikk på «Skriv inn oppskriftsnavnet», og skriv deretter inn navnet på oppskriften.
3.) Klikk på «+», og velg deretter ønsket oppskriftsbilde.
4.) Klikk på den forhåndsinnstilte temperaturen, så kan du stille inn ønsket temperatur. Temperaturområdet er 93 °C ~ 275 °C.
5.) Du kan stille inn opptil tre tilberedningstrinn, der hvert trinn lar deg stille inn tilberedningstid, mikrobølgeeffekt og viftehastighet. I tillegg kan du klikke på «Legg til en påminnelse» for å angi en påminnelse etter hvert tilberedningstrinn (segmentpåminnelser kan kun legges til for oppskrifter med mer enn to trinn).
6.) Klikk på «LAGRE», velg deretter en kategori eller opprett en ny kategori, så lagres oppskriften. Etter at du har lagret oppskriften, kan du klikke på «OK/START» for å starte tilberedningen.
7.) Klikk for å slette oppskriftsinnstillingene.

Innstillinger-funksjon
(Fig.5 på side 4)
Klikk på "SETTING" for å gå til innstillingsfunksjonen.

Innstillinger som ikke krever passord

1.) °C / °F: Velg temperaturenhet.
2.) Gå inn i ECO-modus: Gå inn i ECO-modus.
3.) Innstilling av ECO-modus: Still inn tids- og effektparameterne for de to ulike stadiene i ECO-modus.
4.) Kokeregistre: Registrer og vis antall ganger og antall nåværende tilberedte oppskrifter.
5.) Språk: Velg forskjellige språk.
6.) Defekte oppføringer: Registrer og vis driftsstatus, feiloppføringer, gjeldende kjøretid og enhetens gjeldende statusdiagram. Det er også mulig å tilbakestille til fabrikkmodus (alle ikke-fabrikkdata vil gå tapt).
Merk: Normal drift indikeres med grønt, mens unormale komponenter indikeres med rødt. (Fig. 6 på side 5)
7.) Volum og lysstyrke: Velg volum og lydeffekter for ledetekstene, og juster lysstyrken på skjermen.
8.) Om oss: Kontroller den elektroniske kontrollerversjonen, modellnummeret, programvareversjonen og tilgjengelig minne på enheten.

Innstillinger som krever et passord
(Fig.7 på side 5)
Klikk på «Brukerinnstilling», angi passordet, og klikk deretter på «OK/START» for å angi brukerinnstillingene (det universelle passordet er «FLASHCHEF»).

1.) Forhåndsoppvarming: Still inn oppstartsforvarmingstemperaturen.
2.) USB: Last opp eller last ned oppskrifter og fastvareoppdateringer etter at du har satt inn USB. (Generelle brukere har ikke lov til å åpne USB-dekselet selv; det må gjøres av profesjonelt personell.)
3.) TEMP-bånd: Angi temperaturbåndene for oppskriften.
4.) Dagskift: Still inn dine forhåndsinnstilte temperaturverdier til å kjøre i løpet av tre tidsluker hver dag i uken.
5.) Administrer tillatelse: Du kan angi om et passord er nødvendig for å få tilgang til oppskriftens hjemmesideredigering og kokktilpasningsfunksjon etter hver oppstart.
6.) Administrer PWD: Endre gjeldende passord og nøkkel (standardsvaret for fabrikkpassordet er 123456789).
7.) Administrer oppskrift: Se tilleggstiden eller den siste modifikasjonstiden for hver brukers oppskrift, og du kan også slette den tilsvarende oppskriften direkte her.
8.) Data og tid: Endre dato, datoformat og klokkeslett.

Slå av og rengjør

1.) Trykk på oppstartsknappen for å gå inn i grensesnittet for avstenging og rengjøring.
2.) Hvis ovnsrommets temperatur er over 60 °C, vil skjermen vise en påminnelse om kjøling. (Fig. 8 på side 6)
3.) Hvis ovnsrommets temperatur er under 60 °C, vil skjermen vise rengjøringssiden. Klikk deretter på OK/START for å slå av enheten. (Fig. 9 på side 6)
(Merk: Hvis temperaturen er forvarmet til 260 °C, vil prosessen ta omtrent 20 minutter.)
4.) Klikk på «AVBRYT» eller «Tilbake», «Avbryt avstengning» og klikk deretter på «OK/START» eller «JA» for å avbryte avstengningen. (Fig. 10 på side 6)

Driftstips

Veiledning for HSO-tilbehør

Fig. 11 på side 7	Sett grillen midt i ovnsrommet, prøv å ikke berøre ovnsrommet. Se retningen som vises. Grill er et viktig tilbehør for matlaging.
Fig. 12 på side 7	Ifølge kokeoppskrift, som burgere, kan den bruke Teflon Coated Solid Bottom Tray.
Fig. 13 på side 7	Ifølge kokeoppskrift, som brød, kan den bruke Teflon Coated Perforated Base Basket.
Fig. 14 på side 7	Ifølge oppskriften, for eksempel brød, kan det bruke Teflon Liners.
Fig. 15 på side 7	Ifølge oppskriften kan den bruke Teflon stekegrill, fôr og kurv.
Fig. 16 på side 7	I henhold til matlagingsbehovene, for eksempel pizza, legg til pizzastein det er anbefales å plassere pizzasteinen i ovnsrommet på forhånd og forvarm i 3 minutter.
Fig. 17 på side 7	Når du rengjør ovnsrommet, bruk klipsen til å ta ut den nedre stråleplaten og rengjøre bunnen. Sett inn den nedre stråleplaten i retningen vist i .

NO

Veiledning for kjøkkenredskaper

Under en generell veiledning for å hjelpe deg med å velge passende redskaper:

Kokeredskap	Mikrobølgemodus	Konvekjonsmodus	Merknad
Varmebestandig glass	√	√	
Ikke-varmebestandig glass	x	x	
Varmebestandig keramikk	√	√	
Mikrobølgesikre plastretter	x	x	
Kjøkkenpapir	√	x	Kort varighet kun for oppvarming. Deltatt i bruk.
Metallbrett	x	√	Lysbue oppstår ved bruk i mikrobølgeovn.
Metallstativ	x	√	
Aluminiumsfolie og beholdere	x	√	
√: Egnet for bruk i tilsvarende modus. Følg produsentens instruksjoner og med lokket fjernet. Må ikke brukes hvis overflaten er sprukket eller skadet. x: Ikke egnet for bruk i tilsvarende modus.			

Det kan være visse ikke-metalliske redskaper som ikke er trygge å bruke for mikrowaving. Hvis du er i tvil, kan du teste det aktuelle redskapet ved å følge prosedyren nedenfor.

Redskapstest:

1. Fyll en mikrobølgeovnsikker beholder med 1 kopp kaldt vann (250 ml) sammen med det aktuelle redskapet.
2. Stek på maksimal effekt i 1 minutt.
3. Kjenn redskapet forsiktig. Hvis det tomme redskapet er varmt, må det ikke brukes til mikrobølgeovn.

MERK: Ikke overskrid 1 minutts tilberedningstid.

TILBAKESTILL sikkerhetsutskjæringen (Hi-limiter eller termisk utskjæring)

Vær oppmerksom på at en TILBAKESTILL-knapp er utstyrt med apparatet

for å unngå overoppheting.

- Koble apparatet fra strømforsyningen.
- La produktet avkjøles helt.
- Trykk på RESET-knappen på Hi-limiter (termisk utkobling) (Fig.18 på side 7). Du bør høre en klikkelyd.
- Koble til strømforsyningen, og du kan bruke den igjen.

Rengjøring og vedlikehold

- **OBS!** Koble alltid apparatet fra strømforsyningen og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller damprenser til rengjøring og ikke skyv apparatet under vann, da delene vil bli våte og elektrisk støt kan oppstå.
- Hvis produktet ikke holdes i god stand, kan dette påvirke produktets levetid negativt og føre til en farlig situasjon.
- Matrester bør rengjøres og fjernes regelmessig fra produktet. Hvis produktet ikke rengjøres riktig, vil det redusere levetiden og kan føre til en farlig tilstand under bruk.

Rengjøring

- Rengjør den avkjølte utvendige overflaten med en klut eller svamp som er lett fuktet med en mild såpeløsning.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres før og etter bruk.
- Unngå at vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, slipende svamper eller rengjøringsmidler som inneholder klor. Ikke bruk stålull, metallredskaper eller skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring. Ikke bruk bensin eller løsemidler!
- Ingen deler kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Unnlatelse av å holde ovnen ren kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke produktets levetid negativt og muligens føre til en farlig situasjon.
- Lyset inne i ovnen kan skiftes ut. Men det bør gjøres av en autorisert tekniker.

Vedlikehold

- Kontroller bruken av produktet regelmessig for å unngå alvorlige ulykker.
- Hvis du ser at produktet ikke fungerer som det skal eller at det er et problem, må du slutte å bruke det, slå det av og kontakte leverandøren.
- Alt vedlikeholds-, installasjons- og reparasjonsarbeid må utføres av spesialiserte og autoriserte teknikere, eller anbefales av produsenten.

Transport og oppbevaring

- Før oppbevaring må du alltid sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen og fullstendig avkjølt.
- Oppbevar produktet på et kjølig, rent og tørt sted.
- Plasser aldri tunge gjenstander på apparatet, da dette kan skade det.
- Ikke flytt produktet mens det er i bruk. Koble produktet fra strømforsyningen når du beveger deg og hold det nederst.
- Det må utvises spesiell forsiktighet ved flytting eller transport av maskinen på grunn av den tunge vekten. Med minst 2 personer eller ved bruk av en handlevogn. Flytt maskinen sakte, forsiktig og vipp aldri mer enn 45°.

Feilsøking

Hvis produktet ikke fungerer som det skal, sjekk tabellen nedenfor for løsningen. Hvis du fortsatt ikke kan løse problemet, ta kontakt med leverandøren/tjenesteleverandøren.

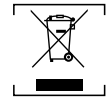
Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
E01	Sensoren er ikke tilkoblet, eller er brutt åpen krets.	Kontakt leverandøren.
E02	Kortsluttet temperatursensor på SRB.	
E03	Feil nettspenning. Defekt SRB.	
E17	Feil på varmeelementet i ovnen.	Tilbakestill den termiske utskjæringen.
F11	Lufttemperaturen er for høy.	Kontakt leverandøren.
CB	TFT-skjerm/ SRB-tilkoblingskabel frakoblet eller skadet. Feil TFT-skjerm eller SRB.	
U02	SRB og motordriverkabelen er frakoblet eller skadet. Feil på SRB eller motordriver.	
U21	Motor overstrøm. Motor blokkert.	
U22	Feil nettspenning. Feil på motordriver.	
U23	Feil nettspenning. Motordriver.	
U25	Overoppheting av omgivelsene > 85 °C.	
U26	Motoren er frakoblet eller skadet.	
D11	Defekt SRB.	
E-1	Feil på mikrobølgeovn-vekselretter.	
E-5	Feil på komponenter i mikrobølgekretsen.	
E-6	Kortsluttet magnetron.	
E-8	Mikrobølgeomformeren er i drift over temperatur.	

Garanti

Enhver feil som påvirker funksjonaliteten til produktet som blir synlig innen ett år etter kjøp, vil bli reparert ved gratis reparasjon eller erstatning, forutsatt at apparatet har blitt brukt og vedlikeholdt i henhold til instruksjonene og ikke har blitt misbrukt eller misbrukt på noen måte. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke. Hvis apparatet kreves under garanti, oppgi hvor og når det ble kjøpt og inkluder kjøpsbevis (f.eks. kvittering).

I tråd med våre retningslinjer for kontinuerlig produktutvikling forbeholder vi oss retten til å endre produkt-, emballasje- og dokumentasjonsspesifikasjoner uten varsel.

Kassering og miljø



Når produktet tas ut av drift, må det ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. I stedet er det ditt ansvar å kaste avfallet ved å levere det til et angitt innsamlingssted. Manglende overholdelse av denne regelen kan straffes i henhold til gjeldende forskrifter for avfallshåndtering. Den separate innsamlingen og resirkuleringen av avfallsutstyret på kasseringstidspunktet vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om hvor du kan levere avfall for resirkulering, ta kontakt med ditt lokale avfallsinnsamlingsselskap. Produsentene og importørene tar ikke ansvar for resirkulering, behandling og miljøvennlig avhending, verken direkte eller gjennom et offentlig system.

SLOVENŠČINA

Spoštovana stranka,

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave HENDI. Pred prvo namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo, pri tem pa bodite še posebej pozorni na spodaj opisane varnostne predpise.

Varnostna navodila

- Napravo uporabljajte samo za predvideni namen, za katerega je bila zasnovana, kot je opisano v tem priročniku.
- Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki je nastala zaradi nepravilnega delovanja in nepravilne uporabe.
- **NEVARNOST! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA ŠOKA!** Naprave ne poskušajte popraviti sami. Električnih delov naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Naprave nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- **NIKOLI NE UPORABLJAJTE POŠKODOVANE NAPRAVE!** Redno preverjajte električne priključke in kabel glede morebitnih poškodb. Ko je naprava poškodovana, jo odklopite iz napajanja. Vsa popravila lahko izvede samo dobavitelj ali usposobljena oseba, da se izogne nevarnosti ali poškodbam.
- **OPOZORILO!** Ko nameščate napravo, napajalni kabel po potrebi varno napeljite, da se izognete nenamernemu vlečenju, poškodbam, stiku z grelno površino ali nevarnosti spotikanja.
- **OPOZORILO!** Dokler je vtič v vtičnici, je naprava priključena na napajanje.
- **OPOZORILO!** Pred odklopom iz električnega omrežja, čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem napravo VEDNO izklopite.
- Napravo priključite samo na električno vtičnico z napetostjo in frekvenco, navedeno na nalepki naprave.
- Vtiča/električnih priključkov se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- Napravo in električni vtič/priključke hranite stran od vode in drugih tekočin. Če naprava pade v vodo, takoj odstranite napajalne priključke. Naprave ne uporabljajte, dokler je ne preveri pooblaščeni tehnik. Neupoštevanje teh navodil bo povzročilo življenjsko nevarna tveganja.
- Napajalnik priključite v lahko dostopno električno vtičnico,

SI

tako da lahko napravo takoj izključite v nujnih primerih.
- Prepričajte se, da kabel ne pride v stik z ostrimi ali vročimi predmeti in ga hranite stran od odprtega ognja. Nikoli ne vlecite napajalnega kabla, da ga odklopite iz vtičnice, vedno povlecite vtič.
- Naprave nikoli ne nosite s kablom.
- Nikoli ne poskušajte sami odpreti ohišja naprave.
- Ne vstavljajte predmetov v ohišje naprave.
- Med uporabo naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Napravo mora upravljati usposobljeno osebje v kuhinji restavracije, menzah ali baru itd.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja.
- Tega aparata v nobenem primeru ne smejo uporabljati otroci.
- Napravo in njene električne priključke hranite zunaj dosega otrok.
- Nikoli ne uporabljajte dodatne opreme ali drugih naprav, razen tistih, ki so priložene napravi ali jih priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru lahko predstavlja varnostno tveganje za uporabnika in lahko poškoduje napravo. Uporabljajte samo originalne dele in dodatke.
- Naprave ne uporabljajte prek zunanjega časovnika ali sistema za daljinsko upravljanje.
- Naprave ne postavljajte na grelni predmet (bencin, električni, štedilnik z ogljem itd.).
- Naprave ne pokrivajte med delovanjem.
- Ne postavljajte predmetov na vrh naprave.
- Naprave ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, eksplozivnih ali vnetljivih materialov. Napravo vedno uporabljajte na vodoravni, stabilni, čisti, toplotno odporni in suhi površini.
- Naprava ni primerna za namestitev na območju, kjer je mogoče uporabiti vodni curek.
- Med uporabo pustite okoli naprave vsaj 20 cm prostora za prezračevanje.
- **OPOZORILO!** Vse prezračevalne odprtine na napravi naj ne ovirajo.

Posebna varnostna navodila

- **POZOR! TVEGANJE ZA BURNS! VROČE POVRŠINE!** Temperatura dostopnih površin je lahko med uporabo zelo visoka. Dotaknite se samo upravljalne plošče, ročajev, stikal, gumbov programske ure ali gumbov za nadzor temperature.
- Na voljo je ekvipotencialni povezovalni terminal, ki omogoča navzkrižno lepljenje z drugo opremo.
- **OPOZORILO!** Maščoba in olje med delovanjem postaneta zelo vroča. Bodite pozorni na to.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost.
- **OPOZORILO!** Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, pečice ne smete uporabljati, dokler je ne popravi oseba, ki je v stiku z njimi.
- **OPOZORILO!** Nevarno je za vsakogar, razen za pristojno osebo, da izvede kakršno koli servisiranje ali popravilo, ki v primeru, da se odstrani pokrov, ki zagotavlja zaščito pred izpostavljenostjo mikrovalovni energiji.
- **OPOZORILO!** Tekočine ali druga živila se ne smejo segrevati v zaprtih posodah, ker lahko eksplodirajo.
- **OPOZORILO!** Mikrovalovno segrevanje pijač lahko povzroči zapoznelo eruptivno vrenje, zato je treba pri ravnanju s posodo paziti.
- **OPOZORILO!** Vsebino stekleničk za hranjenje in kozarcev za otroško hrano je treba premešati ali pretresti, temperaturo pa preveriti, da se prepreči opekline;
- **Med delovanjem NE** odpirajte vrat, saj bo to povzročilo izpostavljenost mikrovalovni pečici.
- Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovnih ov-tatih.
- Pri segrevanju hrane v plastičnih ali papirnih posodah bodite pozorni na pečico zaradi možnosti vžiga.
- Če opazite dim, izklopite ali izključite napravo in pustite vrata zaprta, da zadušite morebitne plamene.
- Jajca v svoji lupini in celega trdo kuhanega jajca se ne sme segrevati v mikrovalovni funkciji, saj lahko eksplodirajo tudi po koncu mikrovalovnega ogrevanja.
- **OPOZORILO! NE UPORABLJAJTE FUNKCIJE MIKROVALOV, ČE V KOMORO PEČICE NE DAJETE HRANE.**

Predvidena uporaba

- Ta naprava je namenjena za uporabo v komercialnih aplikacijah, na primer v kuhinjah restavracij, menzah, bolnišnicah in komercialnih podjetjih, kot so pekarne, mesarne itd., vendar ne za stalno množično proizvodnjo hrane.
- Uporaba naprave za kateri koli drug namen se šteje za zlorabo naprave. Uporabnik je izključno odgovoren za nepravilno uporabo naprave.

Namestitev ozemljitve

Ta naprava je razvrščena kot zaščita razreda I in mora biti priključena na zaščitno podlago. Ozemljitev zmanjšuje tveganje električnega udara z zagotavljanjem ubežne žice za električni tok.
Ta naprava je opremljena z napajalnim kablom z ozemljitvenim vtičem ali električnimi priključki z ozemljitveno žico. Priključki morajo biti pravilno nameščeni in ozemljeni.

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 3)

1. Stikalo za VKLOP/IZKLOP
2. Nadzorna plošča
3. Vrata USB
4. Zračni izhodi
5. Vrata
6. Ročaj vrat
7. Cavity
8. Spodnja reaktivna plošča

Opombe: Vsebina tega priročnika velja za vse naštete elemente, razen če ni določeno drugače. Videz se lahko razlikuje od prikazanih ilustracij.

Rezervni deli ali dodatki

(Slika 2 na strani 3)

9. Pizza kamen
10. Teflonski vložki
11. Lopata
12. Sponka
13. Teflonska prevlečena perforirana osnovna košara
14. Žar
15. Pladenj s trdnim dnom, prevlečen s teflonom

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovoj.
- Preverite, ali je naprava v dobrem stanju in z vsemi dodatki. V primeru nepopolne ali poškodovane dostave se nemudoma obrnite na dobavitelja. V tem primeru naprave ne uporabljajte.
- Pred uporabo očistite dodatno opremo in napravo (glejte ==> Čiščenje in vzdrževanje).
- Prepričajte se, da je naprava popolnoma suha.
- Napravo postavite na vodoravno, stabilno in toplotno odporno površino, ki je varna pred brizganjem vode.
- Shranite embalažo, če nameravate napravo shraniti v prihodnosti.
- Shranite uporabniški priročnik za prihodnjo uporabo.

OPOMBA! Zaradi ostankov v proizvodnji lahko naprava v prvih nekaj uporabah oddaja lahek vonj. To je normalno in ne kaže na kakršno koli napako ali nevarnost. Prepričajte se, da je naprava dobro prezračevana.

Navodila za uporabo

Zagon predgrevanja

1.) Pritisnite stikalo za VKLOP/IZKLOP .
2.) Temperaturo predgrevanja lahko prilagodite tako, da izberete »149 °C«, »204 °C«, »260 °C« ali pritisnete »Drugo TEMP« ali »Brez predhodnega segrevanja«, temperaturo predgrevanja po meri, temperaturni razpon je 93 °C ~ 275 °C.
3.) Če želite preklicati predgrevanje, kliknite »PREKLIČI«, prikaže se »Prekliči predgrevanje« in nato kliknite »DA« za potrditev. Ne predgrevajte, vnesite vmesnik samodejnega recepta. V predgretem stanju ni mogoče doseči temperature, če želite začeti kuhati, kliknite »V redu/ZAČETEK«.
4.) Kliknite vrednost temperature, skočite neposredno na vmesnik za predgrevanje, prikažete odstotek napredka predgrevanja, predgrejte končano, vstavite v hrano, kliknite »V redu/ZAČETEK«, da vnesete vmesnik samodejnega recepta.

Samodejno delovanje receptov
(Slika 3 na strani 4)

1.) Ker je privzeti seznam receptov prazen, na tem vmesniku ni prikazanih receptov. Uporabniki lahko recepte dodajajo prek pogona USB ali funkcije kuharja. (Splošni uporabniki ne smejo sami odpreti pokrova USB; to mora storiti strokovno osebje.)
2.) V vmesniku samodejnega recepta lahko izberete recept iz »Priljubljeni«, »Nedavni«, »Kategorija« in »Temperature«.
3.) Kliknite ikono srca na sliki recepta, da dodate recept v svoj »Priljubljenec«.
4.) Kliknite na »Kategorija«, da prikažete vse recepte po kategorijah. Želene recepte lahko izberete glede na različne kategorije.
5.) Kliknite »Temperature«, da prikažete vse recepte, razvrščene po temperaturnem območju. Želene recepte lahko izberete na podlagi različnih temperaturnih razponov.
6.) Kliknite »Uredi«, vnesite geslo in nato kliknite »V redu/ZAČETEK«, da vnesete vmesnik za urejanje receptov (univerzalno geslo je »FLASHCHEF«).
7.) V vmesniku za urejanje receptov bodo prikazani dodani recepti, za brisanje recepta pa lahko kliknete »-«. Kliknite »Dodaj več«, da dodate recepte iz knjižnice tovarniških receptov. In kliknite »Uredi parametre«, da vnesete vmesnik za urejanje parametrov recepta.
8.) Ko vnesete vmesnik samodejnega recepta, kliknite želeni recept. Če temperatura pečice ni dosegla zahtevane temperature predgrevanja, za začetek predgrevanja kliknite »V redu/ZAČETEK«. Ko je predgrevanje končano, postavite hrano v notranjost in kliknite »V redu/ZAČETEK«, da začnete s kuhanjem.

Prilagajanje kuharja
(Slika 4 na strani 4)

1.) Kliknite »CHEF«, vnesite geslo in nato kliknite »OK / START«, da vnesete nastavitve prilagajanja kuharja (univerzalno geslo je »FLASHCHEF«, tovarniško privzeto geslo pa »flashtune«).
2.) Kliknite »Vnesi ime recepta« in vnesite ime recepta.
3.) Kliknite »+« in nato izberite želeno sliko recepta.
4.) Kliknite prednastavljeno temperaturo, nato pa lahko nastavite želeno temperaturo. Temperaturno območje je 93 °C ~ 275 °C.
5.) Nastavite lahko do tri stopnje kuhanja, pri čemer lahko v vsaki fazi nastavite čas kuhanja , moč mikrovalov in hitrost ventilatorja . Poleg tega lahko kliknete »Dodaj opomnik«, da nastavite opomnik po vsaki fazi kuhanja (opomine segmenta lahko dodate samo za recepte z več kot dvema korakoma).
6.) Kliknite »SHRANI«, nato izberite kategorijo ali ustvarite novo kategorijo in recept bo shranjen. Ko shranite recept, lahko za začetek kuhanja kliknete »V redu/ZAČETEK«.
7.) Kliknite , da počistite nastavitve recepta.

Funkcija nastavitev
(Slika 5 na strani 4)

Kliknite »NASTAVITEV«, da vnesete funkcijo nastavitev.

Nastavitve, ki ne zahtevajo gesla

1.) °C / °F: Izberite enoto temperature.
2.) Vstopite v način ECO: Vstopite v način ECO.
3.) Nastavitev načina ECO: Nastavite parametre časa in moči za dve različni stopnji načina ECO.
4.) Zapisi o kuhanju: Zabeležite in si oglejte število in količino trenutno pripravljenih receptov.
5.) Jezik: Izberite različne jezike.
6.) Zapisi napak: Zabeležite in si oglejte stanje delovanja, zapise napak, trenutni čas delovanja in trenutni diagram stanja naprave. Prav tako je mogoče ponastaviti na tovarniški način (izgubili bodo vse podatke, ki niso tovarna).
    Opomba: Običajno delovanje je označeno z zeleno, nenormalne komponente pa z rdečo. (Slika 6 na strani 5)
7.) Volumen in svetlost: Izberite glasnost in zvočne učinke pozivov ter prilagodite svetlost zaslona.
8.) O nas: Preverite različico elektronskega krmilnika, številko modela, različico programske opreme in razpoložljivi pomnilnik naprave.

Nastavitve, ki zahtevajo geslo
(Slika 7 na strani 5)

Kliknite »Uporabniška nastavitev«, vnesite geslo in nato »V redu/ZAČETEK«, da vnesete uporabniške nastavitve (univerzalno geslo je »FLASHCHEF«).

1.) Predogrevanje: Nastavite temperaturo predgrevanja zagona.
2.) USB: Po vstavitvi USB-ja naložite ali prenesite recepte in

SI

posodobitve vdelane programske opreme. (Splošni uporabniki ne smejo sami odpreti pokrova USB; to mora storiti strokovno osebje.)

3.) Pasovi TEMP: Nastavite temperaturne pasove za recept.
4.) Dnevna izmena: Nastavite prednastavljene vrednosti temperature, da se izvajajo v treh časovnih režah vsak dan v tednu.
5.) Upravljanje dovoljenja: Nastavite lahko, ali je geslo potrebno za dostop do urejanja domače strani recepta in funkcije prilagajanja kuharja po vsakem zagonu.
6.) Upravljanje PWD: Spremenite trenutno geslo in ključ (privzeto geslo za tovarniško geslo je 123456789).
7.) Upravljanje receptov: Oglejte si čas dodajanja ali najnovejši čas spreminjanja recepta vsakega uporabnika in lahko tudi neposredno izbrišete ustrezen recept tukaj.
8.) Podatki in čas: Spremenite datum, obliko zapisa datuma in čas.

Zaustavitev in čiščenje

1.) Pritisnite gumb za zagon, da vnesete izklop in čiščenje vmesnika.
2.) Če je temperatura pečice nad 60 °C, se na zaslonu prikaže opomnik za hlajenje. (Slika 8 na strani 6)
3.) Če je temperatura pečice pod 60 °C, se na zaslonu prikaže stran za čiščenje. Nato kliknite »V redu/ZAČETEK«, da izklopite napravo. (Slika 9 na strani 6)
(Opomba: Če se temperatura segreje na 260 °C, bo postopek trajal približno 20 minut.)
4.) Kliknite »KLIC« ali »Nazaj«, bo »Prekliči izklop«, nato pa kliknite »V redu/ZAČETEK« ali »Da« za preklic zaustavitve. (Slika 10 na strani 6)

Nasveti za uporabo

Vodnik po dodatkih HSO

Slika 11 na strani 7	Žar postavite v sredino pečice, ne dotikajte se stene pečice. Glejte prikazano smer. Žar je bistveni dodatek za kuhanje.
Slika 12 na strani 7	Po receptu za kuhanje, kot so burgerji, lahko uporabite teflonski premazani trdi spodnji pladenj.
Slika 13 na strani 7	V skladu z receptom za kuhanje, kot je kruh, bi lahko uporabil perforirano košaro s teflonsko oblogo.
Slika 14 na strani 7	Po receptu, kot je kruh, lahko uporablja teflonske vložke.
Slika 15 na strani 7	V skladu z receptom bi lahko uporabil žar Teflon, podlogo in košaro.
Slika 16 na strani 7	Glede na potrebe kuhanja, kot je pizza, dodajte kamen za pico, ki je priporočamo, da kamen za pico vnaprej postavite v pečico in Predgrejte 3 minute.
Slika 17 na strani 7	Pri čiščenju votline uporabite sponko, da odstranite spodnjo ploščo in očistite dno. Spodnjo letveno ploščico vstavite v prikazano smer.

Vodnik po kuhinjskih pripomočkih

Spodaj je splošen vodnik, ki vam bo pomagal izbrati ustrezne pripomočke:

Posoda za kuhanje	Način mikrovalov	Način konvekcije	Opombe
Toplota - odporno steklo	√	√	
Netoplotno - odporno steklo	x	x	
Keramika, odporna proti vročini	√	√	
Plastične posode, varne za mikrovalovno pečico	x	x	
Kuhinjski papir	√	x	Kratek čas ogrevanja. Udeležena uporaba.
Kovinski pladenj	x	√	Če se uporablja v mikrovalovni pečici, pride do sklanjanja.
Kovinsko stojalo	x	√	
Aluminijasta folija in posode	x	√	
√:Primerno za uporabo v ustreznem načinu. Upoštevajte navodila proizvajalca in odstranite pokrov. Ne uporabljajte, če je površina razpokana ali poškodovana. x: Ni primerno za uporabo v ustreznem načinu.			

Obstajajo lahko nekateri nekovinski pripomočki, ki niso varni za uporabo za mikro valovanje. Če ste v dvomih, lahko zadevni pripomoček preizkusite po spodnjem postopku.

Preizkus obremenitve:

1. Napolnite posodo, varno za mikrovalovno pečico, z 1 skodelico hladne vode (250 ml) skupaj z zadevno enoto.
2. Kuhajte pri največji moči 1 minuto.
3. Previdno občutite utenzivo. Če je prazna posoda topla, je ne uporabljajte za kuhanje v mikrovalovni pečici.

OPOMBA: Ne prekoračite 1-minutnega časa kuhanja.

PONASTAVITE varnostni izklop (Hi-limiter ali termična prekinitev)

Upoštevajte, da je z napravo opremljena tipka PONASTAVITEV da se izognete pregrevanju.

- Napravo odklopite iz napajanja.
- Pustite, da se naprava popolnoma ohladi.
- Pritisnite gumb PONASTAVITEV Hi-limiterja (termični izklop) (Slika 18 na strani 7). Zaslišati morate zvok klika.
- Povežite se z napajalnikom in ga lahko ponovno uporabite.

Čiščenje in vzdrževanje

- **POZOR!** Pred shranjevanjem, čiščenjem in vzdrževanjem napravo vedno izključite iz napajanja in se ohladite.
- Za čiščenje ne uporabljajte vodnega curka ali čistila za paro in naprave ne potiskajte pod vodo, saj se deli zmočijo in lahko pride do električnega udara.
- Če naprava ni v dobrem stanju čistosti, lahko to negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in povzroči nevarno stanje.

- Ostanke hrane je treba redno čistiti in odstranjevati iz naprave. Če naprava ni pravilno očiščena, bo skrajšala njeno življenjsko dobo in lahko med uporabo povzroči nevarno stanje.

Čiščenje

- Ohlajeno zunanjo površino očistite s krpo ali gobico, rahlo navlaženo z blago milnico.
- Zaradi higiene je treba napravo očistiti pred in po uporabi.
- Preprečite stik vode z električnimi komponentami.
- Naprave nikoli ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, ki vsebujejo klor. Za čiščenje ne uporabljajte jeklene volne, kovinskih pripomočkov ali ostrih ali koničastih predmetov. Ne uporabljajte bencina ali topil!
- Nobeni deli niso varni za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Če pečice ne vzdržujete v čistem stanju, lahko pride do poslabšanja površine, ki lahko negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in lahko povzroči nevarne razmere.
- Svetilka v pečici je zamenljiva. To mora storiti pooblaščeni tehnik.

Vzdrževanje

- Redno preverjajte delovanje naprave, da preprečite resne nesreče.
- Če opazite, da naprava ne deluje pravilno ali da pride do težave, jo prenehajte uporabljati, izklopite in se obrnite na dobavitelja.
- Vsa vzdrževalna dela, instalacije in popravila morajo izvajati specializirani in pooblaščeni tehniki ali jih priporoča proizvajalec.

Prevoz in skladiščenje

- Pred shranjevanjem se vedno prepričajte, da je bila naprava odklopljena iz napajanja in popolnoma ohlajena.
- Napravo shranjujte na hladnem, čistem in suhem mestu.
- Nikoli ne postavljajte težkih predmetov na napravo, saj bi to lahko poškodovalo napravo.
- Naprave ne premikajte med delovanjem. Med premikanjem napravo izključite iz napajanja in jo držite na dnu.
- Pri premikanju ali prevozu stroja zaradi težke teže je potrebna posebna previdnost. Z vsaj dvema osebama ali z uporabo vozička. Stroj premikajte počasi, previdno in nikoli ne nagnite za več kot 45°.

Odpravljanje težav

Če naprava ne deluje pravilno, preverite spodnjo tabelo za raztopino. Če težave še vedno ne morete odpraviti, se obrnite na dobavitelja/ponudnika storitev.

Težava	Možni vzrok	Možna rešitev
E01	Senzor ni priključen ali je prekinjen odprt tokokrog.	Obrnite se na dobavitelja.
E02	Senzor temperature na SRB.	
E03	Nepravilna omrežna napetost. Okvarjen SRB.	
E17	Napaka elementa grelnika pečice.	Ponastavite termalni izrez.
F11	Temperatura kavitete je previsoka.	Obrnite se na dobavitelja.
CB	Priključni kabel TFT-zaslona/SRB-ja je odklopljen ali poškodovan.Faultanta TFT-zaslona ali SRB-ja.	
U02	Priključni kabel SRB in gonilnika motorja je odklopljen ali poškodovan. Okvarjen SRB ali motorni gonilnik.	
U21	Motor nad tokom. Motor je blokiran.	
U22	Nepravilna omrežna napetost. Okvarjen motorni gonilnik.	
U23	Nepravilna omrežna napetost. Voznik motorja.	
U25	Pregretje okolice >85 °C.	
U26	Motor je odklopljen ali poškodovan.	
D11	Okvarjen SRB.	
E-1	Okvarjen mikrovalovni pretvornik.	
E-5	Okvara komponent v mikrovalovnem vezju.	
E-6	Skrajšani magnetron.	
E-8	Mikrovalovni inverter deluje nad temperaturo.	

Garancija

Okvare, ki vplivajo na funkcionalnost naprave in se pojavijo v enem letu po nakupu, se popravijo s brezplačnim popravilom ali zamenjavo, če je bila naprava uporabljena in se je ohranila v skladu z navodili in ni bila zlorabljena ali napačno uporabljena. To ne vpliva na vaše zakonske pravice. Če je za napravo veljala garancija, navedite, kje in kdaj je bila kupljena, in priložite dokazilo o nakupu (npr. račun).
Skladno z našo politiko nenehnega razvoja izdelkov si pridržujemo pravico do spremembe izdelka, embalaže in specifikacij dokumentacije brez predhodnega obvestila.

Odstranjevanje in okolje

Med odstranjevanjem naprave ne odvrzite izdelka skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Namesto tega ste sami odgovorni, da odpadno opremo odvržete na ustrezno zbirno mesto. Neupoštevanje tega pravila lahko kaznuje v skladu z veljavnimi predpisi o odlaganju odpadkov. Ločeno zbiranje in recikliranje vaše odpadne opreme v času odlaganja bo pomagalo ohraniti naravne vire in zagotoviti, da se reciklira na način, ki varuje zdravje ljudi in okolje.
Za več informacij o tem, kam lahko odložite svoje odpadke za

recikliranje, se obrnite na lokalno komunalno podjetje. Proizvajalci in uvozniki ne prevzemajo odgovornosti za recikliranje, obdelavo in ekološko odstranjevanje, bodisi neposredno bodisi prek javnega sistema.

SVENSKA

Bästa kund,
Tack för att du köper denna apparat från HENDI. Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på de säkerhetsföreskrifter som anges nedan, innan du installerar och använder produkten för första gången.

Säkerhetsinstruktioner

- Använd apparaten endast för avsett ändamål som den är avsedd för, enligt beskrivningen i denna handbok.
- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig användning.
- **FARA! RISK FÖR ELSTÖTAR!** Försök inte reparera produkten själv. Sänk inte ned apparatens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- **ANVÄND ALDRIG EN SKADAD APPARAT!** Kontrollera de elektriska anslutningarna och sladden regelbundet med avseende på skador. Om produkten är skadad, koppla bort den från eluttaget. Reparationer får endast utföras av en leverantör eller kvalificerad person för att undvika fara eller skada.
- **VARNING!** Vid placering av produkten ska strömkabeln dras säkert om det behövs för att undvika att oavsiktligt dra, skadas, komma i kontakt med värmeytan eller orsaka snubbelrisk.
- **VARNING!** Så länge kontakten sitter i uttaget är produkten ansluten till strömförsörjningen.
- **VARNING!** Stäng ALLTID av apparaten innan den kopplas bort från strömförsörjningen, rengöring, underhåll eller förvaring.
- Anslut endast produkten till ett eluttag med den spänning och frekvens som anges på produktens etikett.
- Vidrör inte stickkontakten/elektriska anslutningar med våta eller fuktiga händer.
- Håll apparaten och elkontakten/anslutningarna borta från vatten och andra vätskor. Om produkten faller i vatten, ta omedelbart bort strömförsörjningsanslutningarna. Använd inte produkten förrän den har kontrollerats av en certifierad tekniker. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kommer att orsaka livshotande risker.
- Anslut strömförsörjningen till ett lättåtkomligt eluttag så att du kan koppla bort produkten omedelbart i en nödsituation.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med vassa eller heta föremål och håll den borta från öppen eld. Dra aldrig i nätsladden för att dra ut den ur vägguttaget, dra alltid i stickkontakten.
- Bär aldrig apparaten i sladden.
- Försök aldrig öppna apparatens hölje själv.
- För inte in föremål i apparatens hölje.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
- Denna produkt ska användas av utbildad personal i restaurangens kök, matsalar eller barpersonal osv.
- Apparaten får inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap.
- Apparaten får under inga omständigheter användas av barn.
- Förvara apparaten och dess elektriska anslutningar utom räckhåll för barn.
- Använd aldrig tillbehör eller andra apparater än de som medföljer apparaten eller rekommenderas av tillverkaren. Underlåtenhet att göra detta kan utgöra en säkerhetsrisk för användaren och kan skada produkten. Använd endast originaldelar och tillbehör.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.
- Placera inte produkten på ett värmeobjekt (bensin, elektrisk spis, kolspis, etc.).
- Täck inte över produkten när den är i drift.
- Placera inga föremål ovanpå produkten.
- Använd inte apparaten i närheten av öppen eld, explosiva eller lättantändliga material. Använd alltid produkten på en horisontell, stabil, ren, värmetålig och torr yta.
- Produkten är inte lämplig för installation i ett område där vattenstråle kan användas.
- Lämna ett utrymme på minst 20 cm runt apparaten för ventilation under användning.
- **VARNING!** Håll alla ventilationsöppningar på produkten fria från hinder.

Särskilda säkerhetsanvisningar

- **FÖRSIKTIGHET! RISK FÖR BRÄNNSKADOR! HETA YTOR!** Temperaturen på de åtkomliga ytorna kan vara mycket hög under användning. Vidrör endast kontrollpanelen, handtagen, brytarna, timerkontrollvreden eller temperaturkontrollvreden.
- En potentialutjämningsterminal tillhandahålls för att möjliggöra korsbindning med annan utrustning.
- **VARNING!** Fett och olja blir mycket varma under drift. Var medveten om detta.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller personer med motsvarande kompetens för att undvika fara.
- **VARNING!** Om luckan eller lucktätningarna är skadade får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en kompetent person.
- **VARNING!** Det är farligt för någon annan än en kompetent person att utföra service eller reparationer som innebär att man tar bort ett skydd som skyddar mot exponering för mikrovågsenergi.
- **VARNING!** Vätskor eller andra livsmedel får inte värmas upp i förseglade behållare eftersom de kan explodera.
- **VARNING!** Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd eruptiv kokning, därför måste försiktighet iakttas vid hantering av behållaren.
- **VARNING!** Innehållet i matflaskor och babymatburkar måste röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras för konsumtion, för att undvika brännskador.
- **Öppna INTE** luckan under drift, eftersom den orsakar mikrovågsexponering.
- Använd endast redskap som är lämpliga för användning i mikrovågsugnar.
- När du värmer upp mat i plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risken för antändning.
- Om rök observeras, stäng av eller koppla ur produkten och håll luckan stängd för att kväva eventuella lågor.
- Ägg i skalet och hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsfunktion eftersom de kan explodera även efter att mik-

rovågsuppvärmningen har avslutats.

- **VARNING! ANVÄND INTE MIKROVÅGSFUNKTIONEN OM INGEN MAT PLACERAS I UGNSKAMMAREN.**

Avsedd användning

- Denna produkt är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar, till exempel i kök av restauranger, matsalar, sjukhus och i kommersiella företag som bagerier, slakterier, etc., men inte för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.
- Användning av produkten för något annat ändamål ska anses vara ett missbruk av produkten. Användaren är ensam ansvarig för felaktig användning av enheten.

Installation av jordning

Denna produkt är klassificerad som skyddsklass I och måste anslutas till en skyddsjord. Jordning minskar risken för elektriska stötar genom att tillhandahålla en utrymningskabel för den elektriska strömmen.
Denna apparat är utrustad med en nätsladd med jordkontakt eller elektriska anslutningar med jordkabel. Anslutningarna måste vara korrekt installerade och jordade.

Produktens huvuddelar

(Fig. 1 på sidan 3)

1. PÅ/AV-brytare
2. Kontrollpanel
3. USB-port
4. Luftutlopp
5. Dörr
6. Dörrhandtag
7. Hålrum
8. Nedre strålplatta

Anmärkning: Innehållet i denna handbok gäller för alla listade artiklar om inget annat anges. Utseendet kan skilja sig från de illustrationer som visas.

Reservdelar eller tillbehör

(Fig. 2 på sidan 3)

9. Pizzasten
10. Teflonfoder
11. Skovla
12. Klipp
13. Perforerad baskorg med teflonbeläggning
14. Grill
15. Teflonbelagd bricka med fast botten

Förberedelse före användning

- Ta bort alla skyddsförpackningar och omslag.
- Kontrollera att apparaten är i gott skick och med alla tillbehör. Vid ofullständig eller skadad leverans, kontakta leverantören omedelbart. Använd i så fall inte enheten.
- Rengör tillbehören och produkten före användning (se ==> Rengöring och underhåll).
- Se till att produkten är helt torr.
- Placera produkten på en horisontell, stabil och värmebeständig yta som är säker mot vattenstänk.
- Behåll förpackningen om du tänker förvara din produkt i framtiden.
- Behåll användarhandboken för framtida referens.

OBS! På grund av rester från tillverkningen kan produkten avge en lätt lukt under de första användningarna. Detta är normalt och indikerar inte någon defekt eller fara. Se till att produkten är väl ventilerad.

Bruksanvisning

Förvärmning vid start

1.) Tryck på PÅ/AV-knappen .
2.) Förvärmningstemperaturen kan anpassas för att välja "149 °C", "204 °C", "260 °C" eller tryck på "Annan TEMP" eller "Ingen förvärmning", anpassad förvärmningstemperatur, temperaturintervall är 93 °C ~ 275 °C.
3.) Om du vill avbryta förvärmningen klickar du på "AVBRYT", "Avbryt förvärmningen" visas och sedan på "JA" för att bekräfta. Förvärm inte, ange det automatiska receptgränssnittet. I det förvärmda läget kan inte temperaturen som inte uppnåtts klicka på "OK / START" för att starta tillagningen.
4.) Klicka på temperaturvärdet, hoppa direkt till förvärmningsgränssnittet, visa procentsatsen för förvärmningsförlopp, förvärmning klar, lägg in maten, klicka på "OK / START" för att komma in i det automatiska receptgränssnittet.

Automatisk receptdrift
(Fig. 3 på sidan 4)

1.) Eftersom standardreceptlistan är tom visas inga recept i detta gränssnitt. Användare kan lägga till recept via en USB-enhet eller kockfunktionen. (Allmänna användare får inte öppna USB-skyddet på egen hand; det måste göras av professionell personal.)
2.) I det automatiska receptgränssnittet kan du välja recept från "Favorit", "Nyheter", "Kategori" och "Temperatur".
3.) Klicka på hjärtikonen på receptbilden för att lägga till receptet i din "Favorit".
4.) Klicka på "Kategori" för att visa alla recept efter kategori. Du kan välja önskade recept baserat på olika kategorier.
5.) Klicka på "Temperatur" för att visa alla recept kategoriserade efter temperaturintervall. Du kan välja önskade recept baserat på olika temperaturintervall.
6.) Klicka på "Redigera", ange lösenordet och klicka sedan på "OK / START" för att ange gränssnittet för receptredigering (det universella lösenordet är "FLASHCHEF").
7.) I gränssnittet för receptredigering visas de tillagda recepten och du kan klicka på "-" för att ta bort ett recept. Klicka på "Lägg till fler" för att lägga till recept från fabriksreceptbiblioteket. Klicka på "Parameter Edit" för att öppna redigeringsgränssnittet för receptparametrar.
8.) När du har angett det automatiska receptgränssnittet klickar du på önskat recept. Om ugnstemperaturen inte har nått önskad förvärmningstemperatur, klicka på "OK / START" för att starta förvärmningen. När förvärmningen är klar, placera maten inuti och klicka på "OK / START" för att börja tillagningen.

Anpassning av kockar
(Fig. 4 på sidan 4)

1.) Klicka på "CHEF", ange lösenordet och klicka sedan på "OK / START" för att ange kockens anpassningsinställningar (det universella lösenordet är "FLASHCHEF" och fabriksstandardlösenordet är "flashtune").
2.) Klicka på "Ange receptets namn" och ange sedan receptets namn.

3.) Klicka på "+" och välj sedan önskad receptbild.
4.) Klicka på den förinställda temperaturen och sedan kan du ställa in önskad temperatur. Temperaturområdet är 93 °C ~ 275 °C.
5.) Du kan ställa in upp till tre tillagningssteg, där varje steg gör att du kan ställa in tillagningstid, mikrovågseffekt och fläkthastighet. Dessutom kan du klicka på "Lägg till en påminnelse" för att ställa in en påminnelse efter varje tillagningssteg (segmentpåminnelser kan endast läggas till för recept med mer än två steg).
6.) Klicka på "SPARA" och välj sedan en kategori eller skapa en ny kategori så sparas receptet. När du har sparat receptet kan du klicka på "OK / START" för att börja laga mat.
7.) Klicka för att rensa receptinställningarna.

Inställningsfunktion
(Fig. 5 på sidan 4)
Klicka på "SETTING" för att öppna inställningsfunktionen.

Inställningar som inte kräver ett lösenord
1.) °C/ °F: Välj temperaturenhet.
2.) Gå in i ECO-läge: Gå in i ECO-läge.
3.) Inställning av ECO-läge: Ställ in tids- och effektparametrar för de två olika stegen i ECO-läget.
4.) Matlagningsregister: Registrera och visa antalet gånger och antalet aktuella tillagade recept.
5.) Språk: Välj olika språk.
6.) Defekta register: Registrera och visa enhetens driftstatus, felposter, aktuell drifttid och aktuella enhetsstatusdiagram. Det går också att återställa till fabriksläge (alla icke-fabriksdata går förlorade).
Obs! Normal drift indikeras med grönt, medan onormala komponenter indikeras med rött. (Fig. 6 på sidan 5)
7.) Volym och ljusstyrka: Välj volym och ljudeffekter för uppmaningarna och justera ljusstyrkan på skärmen.
8.) Om oss: Kontrollera enhetens elektroniska styrenhetsversion, modellnummer, programvaruversion och tillgängliga minne.

Inställningar som kräver ett lösenord
(Fig. 7 på sidan 5)
Klicka på "Användarinställning", ange lösenordet och klicka sedan på "OK / START" för att ange användarinställningarna (det universella lösenordet är "FLASHCHEF").
1.) Förvärmning: Ställ in förvärmningstemperaturen för start.
2.) USB: Ladda upp eller ladda ned recept och uppdateringar av fast programvara efter att du har satt i USB-minnet. (Allmänna användare får inte öppna USB-skyddet på egen hand; det måste göras av professionell personal.)
3.) TEMP-band: Ställ in temperaturbanden för receptet.
4.) Dagskift: Ställ in dina förinställda temperaturvärden så att de körs under tre tidpunkter varje dag i veckan.
5.) Hantera behörighet: Du kan ställa in om ett lösenord krävs för att komma åt redigeringen av recepthemsidan och kockanpassningsfunktionen efter varje start.
6.) Hantera PWD: Ändra det aktuella lösenordet och nyckeln (standardsvaret för fabrikslösenordet är 123456789).
7.) Hantera recept: Se tilläggstiden eller den senaste modifieringstiden för varje användares recept, och du kan också ta bort motsvarande recept direkt här.
8.) Data och tid: Ändra datum, datumformat och tid.

Avstängning och rengöring
1.) Tryck på startknappen för att öppna avstängnings- och rengöringsgränssnittet.
2.) Om ugnstemperaturen är över 60 °C visar skärmen en påminnelse om kylning. (Fig. 8 på sidan 6)
3.) Om ugnstemperaturen är under 60 °C visas rengöringssidan på skärmen. Klicka sedan på "OK/START" för att stänga av enheten. (Fig. 9 på sidan 6)
(Obs! Om temperaturen är förvärmd till 260 °C tar processen cirka 20 minuter.)
4.) Klicka på "AVBRYT" eller "Tillbaka", "Avbryt avstängning" och klicka sedan på "OK/START" eller "JA" för att avbryta avstängningen. (Fig. 10 på sidan 6)

Tips för användning

Guide för HSO-tillbehör

Fig. 11 på sidan 7	Placera grillen i mitten av ugnsutrymmet, försök att inte vidröra ugnsutrymmets vägg. Se den riktning som visas. Grill är ett viktigt tillbehör för matlagning.
Fig. 12 på sidan 7	Enligt matlagningsreceptet, som hamburgare, kan den använda Teflon Coated Solid Bottom Tray.
Fig. 13 på sidan 7	Enligt matlagningsreceptet, t.ex. bröd, kan den använda Teflon Coated Perforated Base Basket.
Fig. 14 på sidan 7	Enligt receptet, som bröd, kan det använda Teflon Liners.
Fig. 15 på sidan 7	Enligt receptet kan det använda teflon bakgrill, liner och korg.
Fig. 16 på sidan 7	Enligt matlagningsbehoven, till exempel pizza, lägg till pizzasten det är rekommenderas att pizzastenen placeras i ugnsutrymmet i förväg och Förvärm i 3 minuter.
Fig. 17 på sidan 7	Vid rengöring av hålrummet, använd klämman för att ta ut den nedre strålplattan och rengör botten. Sätt i den nedre strålplattan i den riktning som visas i.

SE

Guide för matlagningsredskap

Nedan följer en allmän guide som hjälper dig att välja lämpliga redskap:

Matlagnings-redskap	Mikrovågs-läge	Konvek-tionsläge	Anmärkning
Värmebestän-digt glas	√	√	
Icke-värmebe-ständigt glas	x	x	
Värmebestän-dig keramik	√	√	
Mikrovågssäkra plastplattor	x	x	
Kökspapper	√	x	Kort varaktig-het endast för uppvärmning. Närvarade vid användning.
Metallbricka	x	√	Bågbildning uppstår om den används i mikrovåg-sugn.
Metallställ	x	√	
Aluminiumfolie och behållare	x	√	
√: Lämplig för användning i motsvarande läge. Följ tillverkarens anvisningar och med locket borttaget. Använd inte om ytan är sprucken eller skadad. x: Ej lämplig för användning i motsvarande läge.			

Det kan finnas vissa icke-metalliska redskap som inte är säkra att använda för mikrovågor. Om du är osäker kan du testa redskapet i fråga enligt proceduren nedan.

Test av redskap:

1. Fyll en mikrovågsugnssäker behållare med 250 ml (1 kopp kallt vatten) tillsammans med redskapet i fråga.
2. Tillaga på maximal effekt i 1 minut.
3. Känn försiktigt på redskapen. Om det tomma redskapet är varmt ska det inte användas för mikrovågstillagning.

OBS! Överskrid inte 1 minuts tillagningstid.

ÅTERSTÄLL säkerhetsavstängningen (Hi-limiter eller termisk avstängning)

Observera att en RESET-knapp är utrustad med produkten för att undvika överhettning.

- Koppla bort produkten från strömförsörjningen.
- Låt produkten svalna helt.
- Tryck på RESET-knappen på Hi-limiter (termisk avstängning) (Fig. 18 på sidan 7) . Du bör höra ett klickljud.
- Anslut till strömförsörjningen så kan du använda den igen.

Rengöring och underhåll

- **OBSERVERA!** Koppla alltid bort produkten från strömförsörjningen och låt den svalna före förvaring, rengöring och underhåll.
- Använd inte vattenstråle eller ångtvätt för rengöring och tryck inte apparaten under vattnet eftersom delarna blir våta och elektriska stötar kan uppstå.
- Om produkten inte hålls ren kan detta påverka produktens livslängd negativt och leda till en farlig situation.
- Livsmedelsrester ska rengöras regelbundet och tas bort från produkten. Om produkten inte rengörs ordentligt minskar den livslängden och kan leda till ett farligt tillstånd under användning.

Rengöring

- Rengör den kylda utvändiga ytan med en trasa eller svamp som fuktats något med en mild tvållösning.
- Av hygienskäl bör produkten rengöras före och efter användning.
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande svampar eller rengöringsmedel som innehåller klor. Använd inte stålull, metallredskap eller vassa eller spetsiga föremål för rengöring. Använd inte bensin eller lösningsmedel!
- Inga delar kan diskas i diskmaskin.
- Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till försämring av ytan som kan påverka produktens livslängd negativt och eventuellt leda till en farlig situation.
- Belysningen inuti ugnen kan bytas ut. Men det bör göras av behörig tekniker.

Underhåll

- Kontrollera att produkten fungerar regelbundet för att förhindra allvarliga olyckor.
- Om du ser att produkten inte fungerar korrekt eller att det finns ett problem, sluta använda den, stäng av den och kontakta leverantören.
- Allt underhåll, installation och reparationsarbete måste utföras av specialiserade och auktoriserade tekniker, eller rekommenderas av tillverkaren.

Transport och förvaring

- Se alltid till att produkten har kopplats bort från strömförsörjningen och svalnat helt före förvaring.
- Förvara produkten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på produkten eftersom det kan skada den.
- Flytta inte produkten när den är i drift. Koppla bort produkten från strömförsörjningen när den flyttas och håll den längst ner.
- Särskild försiktighet måste iakttas vid förflyttning eller transport av maskinen på grund av dess tunga vikt. Med minst 2 personer eller med en vagn. Flytta maskinen långsamt, försiktigt och luta aldrig mer än 45°.

Felsökning

Om produkten inte fungerar korrekt, kontrollera nedanstående tabell för lösningen. Om du fortfarande inte kan lösa problemet, kontakta leverantören/tjänsteleverantören.

Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
E01	Sensorn är inte ansluten eller har en öppen krets.	Kontakta leverantören.
E02	Kortsluten temperaturgivare på SRB.	
E03	Felaktig nätspänning. Felaktigt SRB.	
E17	Fel på värmeelementet i ugnen.	Återställ den termiska avstängningen.
F11	Kavitetstemperaturen är för hög.	Kontakta leverantören.
CB	TFT-skärm/SRB-anslutningskabel frånkopplad eller skadad. Felaktig TFT-skärm eller SRB.	
U02	Anslutningskabeln till SRB och motordrivenheten är urkopplad eller skadad. Felaktig SRB eller motordrivenhet.	
U21	Motor överström. Motorn är blockerad.	
U22	Felaktig nätspänning. Felaktig motordrivenhet.	
U23	Felaktig nätspänning. Motordrivenhet.	
U25	Omgivningsöverhettning >85 °C.	
U26	Motorn är urkopplad eller skadad.	
D11	Felaktigt SRB.	
E-1	Felaktig mikrovågsugnsomvandlare.	
E-5	Fel på komponenter i mikrovågskretsen.	
E-6	Kortsluten magnetron.	
E-8	Mikrovågsomvandlaren fungerar över temperaturen.	

Garanti

Alla defekter som påverkar produktens funktion och som blir uppenbara inom ett år efter inköpet kommer att repareras genom kostnadsfri reparation eller utbyte, förutsatt att produkten har använts och underhållits i enlighet med instruktionerna och inte har missbrukats eller missbrukats på något sätt. Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte. Om produkten omfattas av garantin ska du ange var och när den köptes och inkludera inköpsbevis (t.ex. kvitto).

I enlighet med vår policy för kontinuerlig produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationerna för produkt, förpackning och dokumentation utan föregående meddelande.

Kassering och miljö

När produkten tas ur bruk får den inte kasseras tillsammans med annat hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att kassera din avfallsutrustning genom att lämna över den till en utsedd uppsamlingsplats. Underlåtenhet att följa denna regel kan bestraffas i enlighet med gällande bestämmelser om avfallshantering. Separat insamling och återvinning av din avfallsutrustning vid tidpunkten för kassering kommer att bidra till att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljön.

För mer information om var du kan lämna in ditt avfall för återvinning, kontakta ditt lokala återvinningsföretag. Tillverkarna och importörerna tar inte ansvar för materialåtervinning, behandling och ekologiskt bortskaffande, varken direkt eller genom ett offentligt system.

БЪЛГАРСКИ

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте този уред HENDI. Прочетете внимателно това ръководство за потребителя, като обърнете особено внимание на правилата за безопасност, описани по-долу, преди да инсталирате и използвате този уред за първи път.

Инструкции за безопасност

- Използвайте уреда само по предназначение, за което е предназначен, както е описано в това ръководство.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна работа и неправилна употреба.
- **ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!** Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Не потапяйте електрическите части на уреда във вода или други течности. Никога не дръжте уреда под течаща вода.
- **НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПОВРЕДЕН УРЕД!** Проверявайте редовно електрическите връзки и кабела за повреди. Когато е повреден, изключете уреда от електрозахранването. Всички ремонти трябва да се извършват само от доставчик или квалифицирано лице, за да се избегне опасност или нараняване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когато позиционирате уреда, прокарайте захранващия кабел безопасно, ако е необходимо, за да избегнете неволно дърпане, повреда, контакт с нагревателната повърхност или опасност от препъване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Докато щепселът е в гнездото, уредът е свързан към захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВИНАГИ изключвайте уреда, преди да го изключите от захранването, почистването, поддръжката или съхранението.
- Свържете уреда към електрически контакт само с напрежението и честотата, посочени на етикета на уреда.
- Не докосвайте щепсела/електрическите връзки с мокри или влажни ръце.
- Дръжте уреда и електрическите щепсели/връзки далеч от

BG

вода и други течности. Ако уредът попадне във вода, незабавно извадете връзките на захранването. Не използвайте уреда, докато не бъде проверен от сертифициран техник. Неспазването на тези инструкции ще доведе до животозастрашаващи рискове.

- Свържете захранването към лесно достъпен електрически контакт, така че да можете да изключите уреда незабавно в случай на спешност.
- Уверете се, че кабелът не влиза в контакт с остри или горещи предмети и го дръжте далеч от открит огън. Никога не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от контакта, а винаги дърпайте щепсела вместо това.
- Никога не носете уреда за кабела му.
- Никога не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда сами.
- Не вкарвайте предмети в корпуса на уреда.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
- Този уред трябва да се управлява от обучен персонал в кухнята на ресторанта, столовете или бара и др.
- Този уред не трябва да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или лица, които нямат опит и познания.
- Този уред при никакви обстоятелства не трябва да се използва от деца.
- Съхранявайте уреда и неговите електрически връзки на място, недостъпно за деца.
- Никога не използвайте аксесоари или допълнителни устройства, различни от доставените с уреда или препоръчани от производителя. Неспазването на това може да представлява риск за безопасността на потребителя и да повреди уреда. Използвайте само оригинални части и аксесоари.
- Не работете с този уред чрез външен таймер или система за дистанционно управление.
- Не поставяйте уреда върху нагревателен предмет (бензин, електричество, печка с въглен и др.).
- Не покривайте уреда при работа.
- Не поставяйте предмети върху уреда.
- Не използвайте уреда в близост до открит пламък, експлозивни или запалими материали. Винаги работете с уреда на хоризонтална, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Уредът не е подходящ за монтаж в зона, където може да се използва водна струя.
- Оставете пространство от най-малко 20 см около уреда за вентилация по време на употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пазете всички вентилационни отвори на уреда от препятствия.

Специални инструкции за безопасност

- **ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ ИЗГАРЯНИЯ! ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ!** Температурата на достъпните повърхности може да бъде много висока по време на употреба. Докоснете само контролния панел, дръжките, превключвателите, копчетата за управление на таймера или копчетата за управление на температурата.
- Осигурен е терминал за еквипотенциално свързване, който позволява кръстосано свързване с друго оборудване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Мазнините и маслото се нагорещяват много по време на работа. Бъдете наясно с това.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ако уплътненията на вратата или вратата са повредени, фурната не трябва да работи, докато не бъде ремонтирана от лице, което я придружава.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасно е за всеки друг, освен за компетентно лице, да извършва каквато и да е операция по обслужване или ремонт, която в него включва отстраняване на всеки капак, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Течностите или други храни не трябва да се нагряват в запечатани контейнери, тъй като могат да експлодират.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Микровълновото затопляне на напитките може да доведе до забавено изригване, поради което трябва да се внимава при работа с контейнера.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Съдържанието на бутилките за хранене и бурканите за бебешка храна трябва да се разбърква или разклаща и температурата да се проверява за консумация, за да се избегнат изгаряния;
- **НЕ** отваряйте вратата по време на работа, това ще доведе до излагане на микровълновата фурна.
- Използвайте само прибори, които са подходящи за употреба в микровълнова фурна ov.
- Когато затопляте храна в пластмасови или хартиени контейнери, следете фурната поради възможността за запалване.
- Ако се наблюдава дим, изключете или изключете уреда и дръжте вратата затворена, за да задушите всички пламъци.
- Яйцата в черупката си и цели твърдо сварени яйца не трябва да се нагряват в микровълновата функция, тъй като те могат да експлодират дори след като микровълновата печка е приключила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ МИКРОВЪЛНОВАТА ФУНКЦИЯ, АКО В КАМЕРАТА НА ФУРНАТА НЕ Е ПОСТАВЕНА ХРАНА.**

Предназначение

- Този уред е предназначен за търговски приложения, например в кухни на ресторанти, столове, болници и в търговски предприятия като пекарни, месари и др., но не и за непрекъснато масово производство на храна.
- Работата с уреда за всякакви други цели се счита за злоупотреба с устройството. Потребителят носи цялата отговорност за неправилна употреба на устройството.

Заземяваща инсталация

Този уред е класифициран като защитен клас I и трябва да бъде свързан към защитно заземяване. Заземяването намалява риска от токов удар, като осигурява изходен проводник за електрическия ток.

Този уред е снабден със захранващ кабел със заземяващ щепсел или електрически връзки със заземяващ проводник. Връзките трябва да бъдат правилно монтирани и заземени.

BG

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на страница 3)

1. Превключвател за ВКЛ./ИЗКЛ.
2. Контролен панел
3. USB порт
4. Изходи за въздух
5. Вратичка
6. Дръжка на вратата
7. Кухина
8. Долна плоча

Забележка: Съдържанието на това ръководство се отнася за всички изброени елементи, освен ако не е посочено друго. Външният вид може да се различава от показаните илюстрации.

Резервни части или аксесоари

(Фиг. 2 на страница 3)

9. Камък на пица
10. Тефлонови вложки
11. Лопата
12. Клип
13. Перфорирана базова кошница с тефлоново покритие
14. Грил
15. Табла с твърдо дъно с тефлоново покритие

Подготовка преди употреба

- Отстранете всички защитни опаковки и опаковки.
- Проверете дали устройството е в добро състояние и с всички аксесоари. В случай на непълна или повредена доставка, моля, свържете се незабавно с доставчика. В този случай не използвайте устройството.
- Почистете принадлежностите и уреда преди употреба (вижте ==> Почистване и поддръжка).
- Уверете се, че уредът е напълно сух.
- Поставете уреда върху хоризонтална, стабилна и топлоустойчива повърхност, която е безопасна срещу пръски вода.
- Съхранявайте опаковката, ако възнамерявате да съхранявате уреда си в бъдеще.
- Запазете ръководството за потребителя за бъдещи справки.

ЗАБЕЛЕЖКА! Поради остатъци от производството, уредът може да излъчва лек мирис по време на първите няколко употреби. Това е нормално и не показва никакъв дефект или опасност. Уверете се, че уредът е добре вентилиран.

Инструкции за работа

Стартиране на предварително загряване

1.) Натиснете превключвателя ВКЛ./ИЗКЛ. .

2.) Температурата на предварително загряване може да се персонализира, за да изберете „149°C", „204°C", „260°C" или да натиснете „Друга TEMP" или „Без предварително загряване", персонализирана температура на предварително загряване, температурният диапазон е 93°C ~ 275°C.

3.) Ако искате да отмените предварителното загряване, кликнете върху „ОТМЕНЯНЕ", ще се покаже „Отмяна на предварителното загряване" и след това щракнете върху „ДА", за да потвърдите. Не загрявайте предварително, въведете автоматичния интерфейс за рецепти. В предварително загрято състояние температурата не може да щракне върху „OK / СТАРТ", за да започне готвенето.

4.) Щракнете върху стойността на температурата, преминете директно към интерфейса за предварително загряване, покажете процента на напредъка на предварителното загряване, приключете с подгряването, моля, поставете в храната, кликнете върху „OK / СТАРТ", за да влезете в автоматичния интерфейс за рецепти.

Автоматична работа с рецепти

(Фиг. 3 на страница 4)

1.) Тъй като списъкът с рецепти по подразбиране е празен, на този интерфейс не се показват рецепти. Потребителите могат да добавят рецепти чрез USB устройство или чрез функцията на главния готвач. (Общите потребители нямат право да отварят сами USB капака; това трябва да се прави от професионален персонал.)

2.) В автоматичния интерфейс за рецепти можете да избирате рецепта от „Любими", „Последни", „Категория" и „Температура".

3.) Щракнете върху иконата на сърцето върху изображението на рецептата, за да добавите рецептата към „Любимата".

4.) Щракнете върху „Категория", за да се покажат всички рецепти по категория. Можете да изберете желаните рецепти въз основа на различни категории.

5.) Щракнете върху „Температура", за да се покажат всички рецепти, категоризирани по температурен диапазон. Можете да изберете желаните рецепти въз основа на различни температурни диапазони.

6.) Кликнете върху „Редактиране", въведете паролата и след това кликнете върху „OK / СТАРТ", за да влезете в интерфейса за редактиране на рецептата (универсалната парола е „FLASHCHEF").

7.) В интерфейса за редактиране на рецепти ще се покажат добавените рецепти и можете да щракнете върху „-", за да изтриете рецепта. Кликнете върху „Добавяне на повече", за да добавите рецепти от библиотеката с рецепти на фабриката. И кликнете върху „Редактиране на параметър", за да влезете в интерфейса за редактиране на параметри на рецептата.

8.) След като влезете в автоматичния интерфейс за рецепти, щракнете върху желаната рецепта. Ако температурата в кухината не е достигнала необходимата температура за предварително загряване, щракнете върху „OK / СТАРТ", за да започнете предварително загряване. След като подгряването приключи, поставете храната вътре и кликнете върху „OK / СТАРТ", за да започнете да готвите.

Персонализиране на готвача

(Фиг. 4 на страница 4)

1.) Кликнете върху „CHEF", въведете паролата и след това кликнете върху „OK / START", за да въведете настройките за персонализиране на готвача (универсалната парола е „FLASHCHEF", а паролата по подразбиране на фабриката е „flashtune").

2.) Кликнете върху „Въвеждане на името на рецептата", след което въведете името на рецептата.

3.) Кликнете върху „+", след което изберете желаното изображение на рецептата.

4.) Щракнете върху предварително зададената температура,

BG

след което можете да зададете желаната температура. Температурният диапазон е 93°C ~ 275°C.

5.) Можете да настроите до три етапа на готвене, като всеки етап Ви позволява да зададете времето за готвене , мощността на микровълновата фурна и скоростта на вентилатора . Освен това можете да кликнете върху „Добавяне на напомняне", за да зададете напомняне след всеки етап на готвене (за рецепти с повече от две стъпки могат да се добавят напомняния за сегменти).

6.) Кликнете върху „ЗАПАЗВАНЕ", след което изберете категория или създайте нова категория и рецептата ще бъде запазена. След като запазите рецептата, можете да щракнете върху „OK / СТАРТ", за да започнете да готвите.

7.) Щракнете, за да изчистите настройките на рецептата.

Функция Настройки
(Фиг. 5 на страница 4)

Щракнете върху „НАСТРОЙКА", за да въведете функцията за настройки.

Настройки, които не изискват парола

1.) °C / °F: Изберете единицата за температура.
2.) Въведете режим ECO: Въведете режим ECO.
3.) Настройка на режим ECO: Задайте параметрите за време и мощност за двата различни етапа на режим ECO.
4.) Записи за готвене: Записвайте и преглеждайте броя пъти и количеството на текущите приготвени рецепти.
5.) Език: Изберете различни езици.
6.) Записи за дефекти: Записвайте и преглеждайте работното състояние, записите за неизправности, текущото време на работа и текущата диаграма на състоянието на устройството на устройството. Възможно е също да се нулира до фабричния режим (всички нефабрични данни ще бъдат загубени).
Забележка: Нормалната работа е обозначена със зелено, докато анормалните компоненти са обозначени с червено. (Фиг. 6 на страница 5)
7.) Обем и яркост: Изберете силата на звука и звуковите ефекти на подканите и регулирайте яркостта на екрана на дисплея.
8.) За нас: Проверете версията на електронния контролер, номера на модела, версията на софтуера и наличната памет на устройството.

Настройки, които изискват парола

(Фиг. 7 на страница 5)

Кликнете върху „Потребителска настройка", въведете паролата и след това кликнете върху „OK / СТАРТ", за да въведете потребителските настройки (универсалната парола е „FLASHCHEF").

1.) Предварително нагряване: Задайте температурата на предварително загряване на старта.
2.) USB: Качване или изтегляне на рецепти и актуализации на фърмуера след поставяне на USB. (Общите потребители нямат право да отварят сами USB капака; това трябва да се прави от професионален персонал.)
3.) ТЕМП-ленти: Задайте температурните ленти за рецептата.
4.) Смяна на деня: Задайте предварително зададените стойности на температурата да се изпълняват по време на три времеви интервала всеки ден от седмицата.
5.) Управление на разрешението: Можете да зададете дали е необходима парола за достъп до редактирането на началната страница на рецептата и функцията за персонализиране на готвача след всяко стартиране.
6.) Управление на PWD: Променете текущата парола и ключа (отговорът по подразбиране за фабричната парола е 123456789).
7.) Управление на рецептата: Вижте времето за добавяне или най-скорошното време за промяна на рецептата на всеки потребител и можете също директно да изтриете съответната рецепта тук.
8.) Данни и време: Променете датата, формата на датата и часа.

Изключване и почистване

1.) Натиснете бутона за стартиране, за да влезете в интерфейса за изключване и почистване.
2.) Ако температурата на кухината е над 60°C, на екрана ще се покаже напомняне за охлаждане. (Фиг. 8 на страница 6)
3.) Ако температурата на кухината е под 60°C, на екрана ще се покаже страницата за почистване. След това кликнете върху „OK / СТАРТ", за да изключите устройството. (Фиг. 9 на страница 6)
(Забележка: Ако температурата е предварително загрята до 260°C, процесът ще отнеме около 20 минути.)
4.) Кликнете върху „ОТМЕНЯНЕ" или „Назад", „Отмяна на изключването", след което кликнете върху „OK/СТАРТ" или „ДА", за да отмените изключването. (Фиг. 10 на страница 6)

Съвети за работа

Ръководство за аксесоари за HSO

Фиг. 11 на страница 7	Поставете грила в центъра на вътрешността на фурната, опитайте се да не докосвате стената на фурната. Моля, вижте показаната посока. Грилът е основен аксесоар за готвене.
Фиг. 12 на страница 7	Според рецептата за готвене, като бургери, може да се използва тавата с твърдо дъно, покрита с тефлон.
Фиг. 13 на страница 7	Според рецептата за готвене, като например хляб, може да се използва перфорираната базова кошница с покритие от тефлон.
Фиг. 14 на страница 7	Според рецептата, като например хляб, може да се използват тефлоновите вложки.
Фиг. 15 на страница 7	Според рецептата може да се използва грила, лайнера и кошницата за печене на тефлон.
Фиг. 16 на страница 7	Според нуждите за готвене, като пица, добавете пица, която е препоръчва се предварително да поставите пицата в кухината на фурната и Загрейте предварително за 3 минути.
Фиг. 17 на страница 7	Когато почиствате кухината, използвайте клипса, за да извадите долната дюза и да почистите дъното. Моля, поставете долната дюза в показаната посока.

BG

Ръководство за прибори за готвене

По-долу е дадено общо ръководство, което ще Ви помогне да изберете подходящи прибори:

Съд за готвене	Микровълнов режим	Режим на конвекция	Забележка
Топлоустойчиво стъкло	√	√	
Устойчиво на нагряване стъкло	x	x	
Топлоустойчива керамика	√	√	
Пластмасови съдове, безопасни за микровълни	x	x	
Кухненска хартия	√	x	Кратка продължителност само за затопляне. Посещавана употреба.
Метална табла	x	√	При употреба в микровълнова фурна се появява пробождане.
Метална стойка	x	√	
Алуминиево фолио и контейнери	x	√	

√: Подходящ за употреба в съответния режим. Моля, следвайте инструкциите на производителя и с отстранен капак. Не използвайте, ако повърхността е напукана или повредена.
x: Не е подходящ за употреба в съответния режим.

Може да има някои неметални прибори, които не са безопасни за използване при микровълни. Ако се съмнявате, можете да тествате въпросния уред, като следвате процедурата по-долу.

Тест за съдове:

1. Напълнете безопасен за микровълнова фурна контейнер с 1 чаша студена вода (250 ml) заедно с въпросния съд.
2. Гответе на максимална мощност за 1 минута.
3. Внимателно усетете приборите. Ако празният съд е топъл, не го използвайте за готвене в микровълнова фурна.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не превишавайте 1-минутното време за готвене.

ОБЕЗОПАСЕТЕ безопасното изключване (Hi-лимитер или термично изключване)

Моля, имайте предвид, че бутонът RESET е оборудван с уреда

за да се избегне прегряване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Оставете уреда да се охлади напълно.
- Натиснете бутона RESET на Hi-limiter (термично изключване) (Фиг. 18 на страница 7). Трябва да чуете звук от щракване.
- Свържете към захранването и можете да го използвате отново.

Почистване и поддръжка

- **ВНИМАНИЕ!** Винаги изключвайте уреда от електрозахранването и охлаждайте преди съхранение, почистване и поддръжка.
- Не използвайте водна струя или пароструйка за почистване и не натискайте уреда под водата, тъй като частите ще се намокрят и може да се получи токов удар.
- Ако уредът не се поддържа в добро състояние на чистота, това може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.
- Остатъците от храна трябва редовно да се почистват и отстраняват от уреда. Ако уредът не е почистен правилно, това ще намали неговия експлоатационен живот и може да доведе до опасно състояние по време на употреба.

Почистване

- Почистете охладената външна повърхност с кърпа или гъба, леко навлажнена с мек сапунен разтвор.
- По хигиенни причини уредът трябва да се почисти преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- Никога не използвайте агресивни почистващи препарати, абразивни гъби или почистващи препарати, съдържащи хлор. Не използвайте стоманена вълна, метални прибори или остри или остри предмети за почистване. Не използвайте бензин или разтворители!
- Никакви части не са безопасни за съдомиялна машина.
- Ако фурната не се поддържа в чисто състояние, това може да доведе до влошаване на повърхността, което може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и евентуално да доведе до опасна ситуация.
- Светлината във фурната може да се сменя. Но това трябва да се направи от оторизиран техник.

Поддръжка

- Проверявайте редовно работата на уреда, за да предотвратите сериозни инциденти.
- Ако видите, че уредът не работи правилно или че има проблем, спрете да го използвате, изключете го и се свържете с доставчика.
- Всички дейности по поддръжка, монтаж и ремонт трябва да се извършват от специализирани и упълномощени техници или да се препоръчват от производителя.

Транспортиране и съхранение

- Преди съхранение винаги се уверявайте, че уредът е изключен от електрозахранването и е напълно охладен.
- Съхранявайте уреда на хладно, чисто и сухо място.
- Никога не поставяйте тежки предмети върху уреда, тъй като това може да го повреди.
- Не местете уреда, докато работи. Изключете уреда от захранването, когато се движите, и го задръжте в долната част.
- Трябва да се внимава особено при преместване или транспортиране на машината поради голямото й тегло. С най-малко 2 души или с помощта на количка. Преместете машината бавно, внимателно и никога не се наклонявайте на повече от 45°.

Отстраняване на неизправности

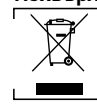
Ако уредът не работи правилно, моля, проверете таблицата по-долу за разтвора. Ако все още не можете да разрешите проблема, моля, свържете се с доставчика/доставчика на услуги.

Проблем	Възможна причина	Възможно решение
E01	Сензорът не е свързан или е счупен на отворена верига.	Свържете се с доставчика.
E02	Температурен сензор за късо съединение на SRB.	
E03	Неправилно мрежово напрежение. Неизправен SRB.	
E17	Неизправност на нагревателния елемент на фурната.	Нулирайте термичното изключване.
F11	Температурата на кухините е твърде висока.	Свържете се с доставчика.
CB	Изключен или повреден TFT екран/SRB кабел за свързване. Неправилен TFT екран или SRB.	
U02	Кабелът за свързване на SRB и двигателя е изключен или повреден. Неизправен SRB или двигателен водач.	
U21	Свръхток на двигателя. Двигателят е блокиран.	
U22	Неправилно мрежово напрежение. Неизправно задвижване на двигателя.	
U23	Неправилно мрежово напрежение. Двигател на двигателя.	
U25	Прегряване на околната среда >85°C.	
U26	Двигателят е изключен или повреден.	
D11	Неизправен SRB.	
E-1	Неизправен микровълнов инвертор.	
E-5	Повреда на компонентите в микровълновата верига.	
E-6	Със магнетрон.	
E-8	Микровълновият инвертор работи над температурата.	

Гаранция

Всеки дефект, засягащ функционалността на уреда, който се вижда в рамките на една година след покупката, ще бъде ремонтиран чрез безплатен ремонт или замяна, при условие че уредът е бил използван и поддържан в съответствие с инструкциите и не е бил злоупотребяван или употребяван по никакъв начин. Вашите законови права не са засегнати. Ако се изисква гаранция на уреда, посочете къде и кога е закупен и добавете доказателство за покупка (напр. разписка).
В съответствие с нашата политика за непрекъснато разработване на продукти ние си запазваме правото да променяме без предизвестие спецификациите на продукта, опаковката и документацията.

Изхвърляне и околна среда



При извеждане от употреба на уреда, продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци. Вместо това, Ваша отговорност е да изхвърлите оборудването за отпадъци, като го предадете на определен пункт за събиране. Неспазването на това правило може да бъде санкционирано в съответствие с приложимите разпоредби за изхвърляне на отпадъци. Разделното събиране и рециклиране на Вашето оборудване за отпадъци по време на изхвърлянето ще помогне за запазването на природните ресурси и за гарантиране на рециклирането им по начин, който защитава човешкото здраве и околната среда.
За повече информация за това къде можете да оставите отпадъците си за рециклиране, моля, свържете се с местната компания за събиране на отпадъци. Производителите и вносителите не носят отговорност за рециклиране, третиране и изхвърляне на околната среда, нито директно, нито чрез обществена система.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент!
Благодарим вас за покупку этого прибора HENDI. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Инструкции по технике безопасности

- Используйте прибор только по назначению, предназначенному для него, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.
- **ОПАСНОСТЬ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости. Никогда не держите прибор под проточной водой.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОВРЕЖДЕННЫЙ ПРИБОР!** Регулярно проверяйте электрические соединения и шнур на наличие повреждений. Если прибор поврежден, отключите его от источника питания. Любые ремонтные работы должны выполняться только поставщиком или квалифицированным специалистом во избежание опасности или травм.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При размещении прибора проложите кабель питания безопасно, если это необходимо, чтобы

RU

избежать непреднамеренного вытягивания, повреждения, контакта с нагревательной поверхностью или возникновения опасности спотыкания.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пока вилка находится в розетке, прибор подключен к источнику питания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВСЕГДА выключайте прибор перед отключением от источника питания, очисткой, техническим обслуживанием или хранением.
- Подключайте прибор к электрической розетке только с напряжением и частотой, указанными на этикетке прибора.
- Не прикасайтесь к штепсельным/электрическим соединениям влажными или влажными руками.
- Держите прибор и электрические штепсели/разъемы вдали от воды и других жидкостей. Если прибор упадет в воду, немедленно отсоедините соединения источника питания. Не используйте прибор до тех пор, пока он не будет проверен сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций может привести к опасным для жизни рискам.
- Подключите источник питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы вы могли немедленно отсоединить прибор в случае чрезвычайной ситуации.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами, и держите его вдали от открытого огня. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, а всегда тяните за вилку.
- Никогда не переносите прибор за шнур.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно открыть корпус прибора.
- Не вставляйте предметы в корпус прибора.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Данный прибор должен эксплуатироваться обученным персоналом на кухне ресторана, столовых, бара и т. д.
- Данный прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Данный прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Храните прибор и его электрические соединения в недоступном для детей месте.
- Никогда не используйте принадлежности или какие-либо дополнительные устройства, кроме поставляемых вместе с прибором или рекомендованных производителем. Несоблюдение этого требования может представлять угрозу для безопасности пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и принадлежности.
- Не эксплуатируйте прибор с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Не ставьте прибор на нагревательный предмет (бензин, электроплиту, угольную плиту и т. д.).
- Не закрывайте прибор во время работы.
- Не кладите какие-либо предметы на прибор.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов. Всегда эксплуатируйте прибор на горизонтальной, устойчивой, чистой, теплостойкой и сухой поверхности.
- Прибор не подходит для установки в местах, где можно использовать водяной жиклер.
- Во время использования оставляйте вокруг прибора пространство не менее 20 см для вентиляции.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускайте засорения всех вентиляционных отверстий прибора.

Специальные инструкции по технике безопасности

- **ОСТОРОЖНО! РИСК ОЖОГОВ! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!** Температура доступных поверхностей может быть очень высокой во время использования. Прикасайтесь только к панели управления, ручкам, переключателям, ручкам таймера или ручкам регулировки температуры.
- Для обеспечения перекрестной связи с другим оборудованием предусмотрена эквипотенциальная клемма связывания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Жир и масло сильно нагреваются во время работы. Будьте в курсе этого.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его агентом по обслуживанию или лицами с аналогичной квалификацией во избежание опасности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** В случае повреждения уплотнений дверцы или дверцы духовой шкаф не должен эксплуатироваться до тех пор, пока он не будет отремонтирован компетентным лицом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасно для кого-либо, кроме компетентного лица, выполнять какие-либо работы по обслуживанию или ремонту, которые связаны с снятием любой крышки, которая обеспечивает защиту от воздействия микроволновой энергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Жидкости или другие продукты питания не должны нагреваться в герметичных контейнерах, поскольку они могут взорваться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Нагревание напитков в микроволновой печи может привести к задержке выкипания, поэтому при работе с контейнером необходимо соблюдать осторожность.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Содержимое бутылочек для кормления и банок с детским питанием необходимо перемешать или встряхнуть, а температуру проверить перед потреблением, чтобы избежать ожогов;
- **НЕ** открывайте дверцу во время работы, это приведет к воздействию микроволновой печи.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагревании продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах следите за духовым шкафом из-за возможности воспламенения.
- При обнаружении дыма выключите или отсоедините прибор от сети и держите дверцу закрытой, чтобы заглушить пламя.
- Яйца в их скорлупе и целые яйца, проваренные в твердом виде, не должны нагреваться в режиме микроволновой печи, поскольку они могут взорваться даже после окончания микроволнового нагрева.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ, ЕСЛИ В КАМЕРУ ДУХОВОГО ШКАФА НЕ ПОМЕЩАЕТСЯ НИ ОДНА ПИЩА.**

Целевое использование

- Данный прибор предназначен для коммерческого применения, например, на кухнях ресторанов, столовых, в больницах и в коммерческих предприятиях, таких как пекарни, мясники и т. д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.
- Эксплуатация прибора в любых других целях считается неправильным использованием прибора. Пользователь несет единоличную ответственность за ненадлежащее использование устройства.

Установка заземления

Данный прибор относится к классу защиты I и должен быть подключен к защитному заземлению. Заземление снижает риск поражения электрическим током за счет использования отводящего провода для электрического тока.
Прибор оснащен шнуром питания с вилкой заземления или электрическими соединениями с проводом заземления. Соединения должны быть правильно установлены и заземлены.

Основные части продукта

(Рис. 1 на стр. 3)

1. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ
2. Панель управления
3. Порт USB
4. Выпускные отверстия для воздуха
5. Дверь
6. Ручка двери
7. Полость
8. Нижняя реактивная пластина

Примечание: Содержание данного руководства распространяется на все перечисленные элементы, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.

Запасные части или принадлежности

(Рис. 2 на стр. 3)

9. Камень пиццы
10. Тефлоновые вкладыши
11. Лопата
12. Зажим
13. Корзина с перфорированным основанием с тефлоновым покрытием
14. Гриль
15. Твердый нижний лоток с тефлоновым покрытием

Подготовка перед использованием

- Снимите всю защитную упаковку и обертку.
- Убедитесь, что устройство находится в хорошем состоянии и со всеми принадлежностями. В случае неполной или поврежденной доставки немедленно свяжитесь с поставщиком. В этом случае не используйте устройство.
- Перед использованием очистите принадлежности и прибор (см. ==> Очистка и техническое обслуживание).
- Убедитесь, что прибор полностью сухой.
- Поместите прибор на горизонтальную, устойчивую и термостойкую поверхность, которая защищена от брызг воды.
- Сохраните упаковку, если вы планируете хранить прибор в будущем.
- Сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.

ПРИМЕЧАНИЕ! Из-за производственных остатков прибор может излучать легкий запах во время первых нескольких применений. Это нормально и не указывает на какой-либо дефект или опасность. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.

Инструкции по эксплуатации

Предварительный нагрев при запуске

1.) Нажмите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ .
2.) Температура предварительного нагрева может быть настроена на выбор: «149°C», «204°C», «260°C» или нажмите «Другая ТЕМПЕРАТУРА» или «Без предварительного нагрева», настраиваемая температура предварительного нагрева, диапазон температур составляет 93°C ~ 275°C.
3.) Если вы хотите отменить предварительный нагрев, нажмите «ОТМЕНА», появится сообщение «Отмена предварительного нагрева», а затем нажмите «ДА» для подтверждения. Не нагревайте предварительно, войдите в интерфейс автоматической рецептуры. В предварительно разогретом состоянии не достигнутая температура не может нажать кнопку «OK / START», чтобы начать приготовление.
4.) Нажмите на значение температуры, перейдите непосредственно к интерфейсу предварительного нагрева, выведите на экран процент выполнения предварительного нагрева, завершите предварительный нагрев. Пожалуйста, поместите в блюдо, нажмите «OK / START» для входа в интерфейс автоматической рецептуры.

Автоматическая рецептура
(Рис. 3 на стр. 4)

1.) Поскольку список рецептов по умолчанию пуст, в этом интерфейсе не отображаются рецепты. Пользователи могут добавлять рецепты через USB-накопитель или функцию шеф-повара. (Общие пользователи не имеют права открывать крышку USB самостоятельно; это должно делаться профессиональным персоналом.)
2.) В интерфейсе автоматической рецептуры можно выбрать рецептуру «Избранное», «Недавние», «Категория» и «Температура».
3.) Нажмите на значок сердца на изображении рецепта, чтобы добавить рецепт в «Избранное».
4.) Нажмите «Категория», чтобы отобразить все рецепты по категориям. Вы можете выбрать нужные рецепты на основе различных категорий.
5.) Нажмите «Температура», чтобы отобразить все рецепты, классифицированные по диапазону температур. Вы можете выбрать нужные рецепты на основе различных температурных диапазонов.
6.) Нажмите «Редактировать», введите пароль, затем нажмите «OK / START» для входа в интерфейс редактирования рецепта (универсальным паролем является «FLASHCHEF»).
7.) В интерфейсе редактирования рецептов будут отображены добавленные рецепты, и вы можете нажать «-», чтобы удалить рецепт. Нажмите «Добавить больше», чтобы добавить рецепты из библиотеки заводских рецептов. Нажмите «Редактировать параметры», чтобы войти в интерфейс редактирования параметров рецепта.

8.) После входа в интерфейс автоматической рецептуры нажмите на нужную рецептуру. Если температура в камере не достигла требуемой температуры предварительного нагрева, нажмите «OK / START», чтобы начать предварительный нагрев. После завершения предварительного нагрева поместите продукты внутрь и нажмите «OK / START», чтобы начать приготовление.

Персонализация шеф-повара
(Рис. 4 на стр. 4)

1.) Нажмите «CHEF», введите пароль, а затем нажмите «OK / START», чтобы ввести настройки шеф-повара (универсальным паролем является «FLASHCHEF», а заводским паролем по умолчанию является «flashtune»).
2.) Нажмите «Ввести название рецепта», затем введите название рецепта.
3.) Нажмите «+», затем выберите нужное изображение рецепта.
4.) Нажмите на предустановленную температуру, затем можно задать нужную температуру. Диапазон температур составляет от 93 °C до 275 °C.
5.) Можно настроить до трех этапов приготовления, каждый из которых позволяет задать время приготовления, мощность микроволновой печи и скорость вентилятора. Кроме того, вы можете нажать «Добавить напоминание», чтобы установить напоминание после каждого этапа приготовления (напоминания о сегментах можно добавлять только для рецептов, содержащих более двух этапов).
6.) Нажмите «СОХРАНИТЬ», затем выберите категорию или создайте новую категорию, и рецепт будет сохранен. После сохранения рецепта можно нажать «OK / НАЧАТЬ», чтобы начать приготовление.
7.) Нажмите, чтобы очистить настройки рецепта.

Функция настроек
(Рис. 5 на стр. 4)

Нажмите «НАСТРОЙКА», чтобы войти в функцию настроек.

Настройки, которые не требуют пароля

1.) °C / °F: Выберите единицу измерения температуры.
2.) Вход в режим ECO: Войдите в режим ECO.
3.) Настройка режима ECO: Задайте параметры времени и мощности для двух различных этапов режима ECO.
4.) Записи о приготовлении: Запишите и просмотрите количество и количество текущих приготовленных рецептов.
5.) Язык: Выберите разные языки.
6.) Записи о дефектах: Записывайте и просматривайте рабочее состояние, записи о неисправностях, текущее время работы и диаграмму текущего состояния устройства. Также можно переключиться в заводской режим (все непроизводственные данные будут потеряны).
Примечание: Нормальная работа обозначается зеленым, а аномальные компоненты — красным. (Рис. 6 на стр. 5)
7.) Объем и яркость: Выберите громкость и звуковые эффекты подсказок и отрегулируйте яркость экрана дисплея.
8.) О нас: Проверьте версию электронного контроллера, номер модели, версию программного обеспечения и доступную память устройства.

Настройки, требующие пароля

(Рис. 7 на стр. 5)

Нажмите «Пользовательская настройка», введите пароль, а затем нажмите «OK / START» для ввода пользовательских настроек (универсальным паролем является «FLASHCHEF»).

1.) Предварительный нагрев: Установите температуру предварительного нагрева при запуске.
2.) USB: Загружайте и загружайте рецепты и обновления микропрограммы после установки USB-накопителя. (Общие пользователи не имеют права открывать крышку USB самостоятельно; это должно делаться профессиональным персоналом.)
3.) Диапазоны ТЕМП: Задайте диапазоны температур для рецепта.
4.) Дневная смена: Задайте предустановленные значения температуры для работы в течение трех временных интервалов каждый день недели.
5.) Управление разрешением: Вы можете установить, требуется ли пароль для доступа к функции редактирования главной страницы рецепта и настройки шеф-повара после каждого запуска.
6.) Управление PWD: Измените текущий пароль и ключ (ответ по умолчанию для заводского пароля — 123456789).
7.) Управление рецептурой: Просмотрите время добавления или самое последнее время изменения рецепта каждого пользователя, и вы также можете напрямую удалить соответствующий рецепт здесь.
8.) Данные и время: Измените дату, формат и время.

Выключение и очистка

1.) Нажмите кнопку загрузки, чтобы войти в интерфейс отключения и очистки.
2.) Если температура полости превышает 60°C, на экране появится напоминание о охлаждении. (Рис. 8 на стр. 6)
3.) Если температура в полости ниже 60°C, на экране отобразится страница очистки. Затем нажмите «OK / START», чтобы выключить устройство. (Рис. 9 на стр. 6)
(Примечание. Если температура предварительно нагрета до 260 °C, процесс займет приблизительно 20 минут.)
4.) Нажмите «ОТМЕНА» или «Назад», «Отмена выключения» и нажмите «OK / ЗАПУСК» или «ДА» для отмены выключения. (Рис. 10 на стр. 6)

Советы по эксплуатации

Руководство по аксессуарам HSO

Рис. 11 на стр. 7	Поместите гриль в центр камеры духового шкафа, старайтесь не касаться стенки камеры. См. показанное направление. Гриль — незаменимый аксессуар для приготовления пищи.
Рис. 12 на стр. 7	В соответствии с рецептом приготовления, например, гамбургеров, в нем может использоваться лоток с тефлоновым покрытием и сплошным дном.
Рис. 13 на стр. 7	В соответствии с рецептом приготовления, таким как хлеб, в нем может использоваться перфорированная базовая корзина с тефлоновым покрытием.

RU

Рис. 14 на стр. 7	В соответствии с рецептом, таким как хлеб, в нем могут использоваться тефлоновые вкладыши.
Рис. 15 на стр. 7	В соответствии с рецептом можно использовать тефлоновый гриль, подкладку и корзину.
Рис. 16 на стр. 7	В зависимости от потребностей в приготовлении, например, пиццы, добавьте камень для пиццы рекомендуется заранее поместить камень для пиццы в камеру духового шкафа и разогрейте в течение 3 минут.
Рис. 17 на стр. 7	При очистке полости с помощью зажима снимите нижнюю реактивную пластину и очистите дно. Вставьте нижнюю реактивную пластину в направлении, показанном на .

Руководство по кухонным приборам

Ниже приведено общее руководство, которое поможет вам выбрать подходящее оборудование:

Кулинарная посуда	Микроволновой режим	Режим конвекции	Замечание
Термостойкое стекло	√	√	
Нетеплостойкое стекло	x	x	
Термостойкая керамика	√	√	
Безопасные для микроволновой обработки пластиковые чашки	x	x	
Кухонная бумага	√	x	Короткая продолжительность только для обогрева. Посещенное использование.
Металлический лоток	x	√	При использовании в микроволновой печи возникает дуга.
Металлическая стойка	x	√	
Алюминиевая фольга и контейнеры	x	√	

√: Подходит для использования в соответствующем режиме. Следуйте инструкциям производителя и снимите крышку. Не используйте, если поверхность треснула или повреждена.

x: Не подходит для использования в соответствующем режиме.

Могут существовать определенные неметаллические инструменты, которые небезопасны для использования при микроволнистом использовании. В случае сомнений вы можете проверить посуду, следуя процедуре, описанной ниже.

Тест на посуду:

1. Наполните контейнер для использования в микроволновой печи 1 чашкой холодной воды (250 мл) вместе с соответствующей посудой.
2. Готовьте на максимальной мощности в течение 1 минуты.
3. Осторожно почувствуйте посуду. Если пустая посуда теплая, не используйте ее для приготовления в микроволновой печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления не должно превышать 1 минуту.

СБРОС предохранительного предохранителя (высокий ограничитель или тепловой предохранитель)

Обратите внимание, что с прибором установлена кнопка СБРОС

во избежание перегрева.

- Отсоедините прибор от источника питания.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Нажмите кнопку СБРОС на высокотемпературном ограничителе (термический предохранитель) (Рис. 18 на стр. 7) . Вы должны услышать щелчок.
- Подключитесь к источнику питания, и вы сможете использовать его снова.

Очистка и техническое обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Перед хранением, очисткой и техническим обслуживанием всегда отключайте прибор от источника питания и охлаждайте его.
- Не используйте водяной жиклер или пароочиститель для очистки и не проталкивайте прибор под водой, так как детали могут намокнуть, что может привести к поражению электрическим током.
- Если прибор не находится в хорошем состоянии, это может негативно сказаться на сроке службы прибора и привести к опасной ситуации.
- Остатки продуктов следует регулярно очищать и удалять из прибора. Если прибор не очищен должным образом, он сократит срок его службы и может привести к опасному состоянию во время использования.

Очистка

- Очистите охлажденную внешнюю поверхность тканью или губкой, слегка смоченной в мягком мыльном растворе.
- В целях соблюдения гигиены прибор следует чистить до и после использования.
- Избегайте попадания воды на электрические компоненты.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки или чистящие средства, содержащие хлор. Не используйте для очистки стальную шерсть, металлические инструменты или острые или заостренные предметы. Не используйте бензин или растворители!
- Ни одна деталь не подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Невыполнение технического обслуживания духового шкафа в чистом состоянии может привести к порче поверхности, что может негативно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к опасной ситуации.
- Светильник внутри духового шкафа можно заменить. Но

это должен сделать уполномоченный технический специалист.

Техническое обслуживание

- Регулярно проверяйте работу прибора во избежание серьезных несчастных случаев.
- Если вы видите, что прибор не работает должным образом или что возникла проблема, прекратите его использование, выключите его и обратитесь к поставщику.
- Все работы по техническому обслуживанию, установке и ремонту должны выполняться специализированными и уполномоченными техническими специалистами или рекомендованы производителем.

Транспортировка и хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
- Никогда не кладите тяжелые предметы на прибор, так как это может повредить его.
- Не перемещайте прибор во время работы. При перемещении отключайте прибор от источника питания и удерживайте его в нижней части.
- При перемещении или транспортировке машины необходимо соблюдать особую осторожность из-за ее большого веса. Как минимум 2 человека или использование тележки. Перемещайте машину медленно, осторожно и никогда не наклоняйте ее более чем на 45°.

Поиск и устранение неисправностей

Если прибор не работает должным образом, проверьте раствор в таблице ниже. Если вы все еще не можете решить проблему, обратитесь к поставщику/поставщику услуг.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
E01	Датчик не подключен или разомкнута цепь.	Обратитесь к поставщику.
E02	Короткое замыкание датчика температуры на SRB.	
E03	Неправильное сетевое напряжение. Неисправен SRB.	
E17	Неисправность нагревательного элемента духового шкафа.	Сбросьте температурный предохранитель.
F11	Слишком высокая температура полости.	Обратитесь к поставщику.
CB	Соединительный кабель TFT-экрана/SRB отсоединен или поврежден. Неисправность TFT-экрана или SRB.	
U02	Соединительный кабель SRB и привода двигателя отсоединен или поврежден. Неисправен SRB или привод двигателя.	
U21	Перегрузка по току двигателя. Двигатель заблокирован.	
U22	Неправильное сетевое напряжение. Неисправен привод двигателя.	
U23	Неправильное сетевое напряжение. Привод двигателя.	
U25	Перегрев окружающей среды > 85 °C.	
U26	Двигатель отсоединен или поврежден.	
D11	Неисправен SRB.	
E-1	Неисправен микроволновый инвертор.	
E-5	Неисправность компонентов в микроволновой цепи.	
E-6	Короткое замыкание магнетрона.	
E-8	Микроволновой инвертор работает при температуре выше температуры.	

Гарантия

Любые дефекты, влияющие на функциональность прибора, которые становятся очевидными в течение одного года после покупки, будут устранены путем бесплатного ремонта или замены при условии, что прибор был использован и обслуживался в соответствии с инструкциями, а также не использовался не по назначению или не по назначению. Ваши законные права не затрагиваются. Если на прибор распространяется гарантия, укажите, где и когда он был приобретен, и приложите подтверждение покупки (например, квитанцию).

В соответствии с нашей политикой непрерывной разработки продукции мы оставляем за собой право изменять спецификации продукции, упаковки и документации без предварительного уведомления.

Утилизация и защита окружающей среды

При выводе прибора из эксплуатации изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Вместо этого вы несете ответственность за утилизацию вашего оборудования для отходов, передав его в назначенный пункт сбора. Несоблюдение этого правила может повлечь за собой наказание в соответствии с применимыми правилами утилизации отходов. Отдельный сбор и переработка вашего оборудования для отходов во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить его переработку таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о том, где вы можете сдать отходы для переработки, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производители и импортеры не несут ответственности за переработку, обработку и экологические утилизацию, как напрямую, так и через общественную систему.

HENDI
Tools for Chefs

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
Tel: +31 317 681 040
Email: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
Tel: +48 61 658 7000
Email: info@hendi.pl

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

HENDI Romania S.R.L.
Str. Sânzienei FN, DE 305
507075, Ghimbav, Brașov, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

HENDI Horeca SL
Polígono Campollano, Calle B, 120
02007 Albacete, España
Tel: +34 967 486193
Email: espana@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
Tel: +39 800 727 438
Email: office.italy@hendi.eu

HENDI HK Ltd.
1202, 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.com
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
https://www.linkedin.com/company/hendi-tools-for-chefs/
www.youtube.com/HendiEquipment

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.
DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
FR: Variations et fautes d'impression réservés.
IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.
HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.
CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.
HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.
UA: Помилки в друку та друку збережено.
EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.
LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.
LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.
PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.
ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.
SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.
DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.
FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.
NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstiling reservert.
SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.
SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.
BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.
RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.

© 2025 HENDI B.V. De Klomp - The Netherlands

Ver: 27-05-2025