

Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem 4x 600x400xmm

225523
(wersja 2015)

Instrukcja obsługi



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Spis treści

1. Informacje ogólne

1.1. Dane techniczne

2. Instrukcja dla instalatora

- 2.1. Sposób przechowywania
- 2.2. Transport pieca
- 2.3. Rozpakowanie pieca
- 2.4. Zdejmowanie folii ochronnej
- 2.5. Utylizacja opakowania
- 2.6. Umieszczenie
- 2.7. Podłączenie elektryczne
 - 2.8. Doprowadzenie wody do pieca
 - 2.9. Odprowadzenie wody z pieca
 - 2.10. Podłączenie przewodu zasilania
- 2.11. Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

3. Instrukcja dla użytkownika

- 3.1. Informacje ogólne
- 3.2. Pozostałe zagrożenie (dla użytkownika)
- 3.3. Jak korzystać z panelu sterowania
- 3.3. Ustawianie poszczególnych parametrów gotowania
- 3.4. Rady dotyczące sposobów gotowania
- 3.5. Mycie bieżące i utrzymanie w odpowiednim stanie
- 3.6. Wymiana lampy komory pieca:
- 3.7. Bezpieczeństwo techniczne urządzenia
- 3.8. Informacje dla użytkowników urządzenia dotyczące utylizacji urządzenia
- 3.9. Schemat elektryczny

1. Informacje ogólne

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

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

1. Jeśli w momencie otrzymania towaru **opakowanie** jest uszkodzone, należy bezwzględnie spisać protokół szkody w obecności kuriera. W przeciwnym wypadku reklamacja dotycząca uszkodzenia pieca nie będzie rozpatrywana.
2. Piec został stworzony do gotowania i podgrzewania żywności i nie należy go używać do jakichkolwiek innych celów.
3. Niniejszy piec został skonstruowany do stosowania przez profesjonalistów i mogą z niego korzystać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy po przeszkoleniu, najlepiej potwierdzonym własnoręcznym podpisem osób przeszkolonych. Pieca nigdy nie wolno pozostawiać włączonego bez nadzoru.
4. W przypadku usterek lub słabego działania piec należy wyłączyć, zamknąć zawór doprowadzenia wody, wyłączyć z gniazda sieciowego i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
5. Wszystkie czynności montażowe i rozruchowe muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanego instalatora, zgodnie z instrukcją producenta oraz z zastosowaniem obowiązujących krajowych standardów.
6. Aby przeprowadzić okresową konserwację oraz naprawy należy skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym oraz należy upewnić się, że używane są oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeżenie tej instrukcji automatycznie powoduje utratę wszelkich praw do gwarancji.

UWAGA: Niewłaściwe i nieprawidłowe użytkowanie oraz nieprzestrzeżenie instrukcji instalacji zwalnia producenta z wszelkiego rodzaju odpowiedzialności. W tym sensie, należy ściśle przestrzegać instrukcji podanych w punkcie „UMIEJSCOWIENIE”.

1.1 Dane techniczne

Wymiary zewnętrzne (szer. x głęb. x wys.) mm	790x750x(H)635
Pojemność komory	4 blachy 600x400 mm
Odległość między prowadnicami (mm)	83
Waga (Kg)	56
Maksymalna moc podłączeniowa (kW)	6,4
Napięcie (V)	(50Hz) 380/400 2N
Klasa elektryczna	I
Klasa szczelności	IPX3
Przekrój przewodu zasilającego	4 x 2,5 mm ²
Typ przewodu zasilającego	H07RN-F
Rodzaj przewodu	Y
Ilość wentylatorów	2 (z rewersem)
Średnica wentylatora (mm)	200
Ilość obrotów na minutę wentylatora	2800
Rodzaj nawilżania	bezpośredni
Zakres temperatur	+50°C do +300°C

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

2. Instrukcja dla instalatora

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

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

2.1 Sposób przechowywania

Jeśli urządzenie magazynowane było w temperaturze poniżej 0°C (minimalna dozwolona temperatura to -20°C), przed uruchomieniem należy odczekać, aż temperatura urządzenia przekroczy +10°C.

2.2 Transport pieca

W czasie transportu urządzenie musi znajdować się w oryginalnej drewnianej skrzyni chroniącej je przed uszkodzeniami.

2.3 Rozpakowanie pieca

Przed instalacją należy usunąć opakowanie, które składa się z drewnianej skrzyni zawierającej urządzenie i kartonowe opakowanie. Należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w trakcie transportu i jeśli uszkodzenie jest zauważone natychmiast, należy niezwłocznie powiadomić sprzedawcę lub przewoźnika.

2.4 Zdejmowanie folii ochronnej

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

2.5 Utylizacja opakowania

Opakowanie należy zutylizować zgodnie z przepisami prawa obowiązującymi w miejscu instalacji urządzenia. Różne rodzaje materiałów (drewno, papier, tektura, nylon, zszywki metalowe) zastosowane w opakowaniu należy oddzielić i dostarczyć do odpowiednich punktów utylizacji. We wszystkich przypadkach należy ściśle przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska.

2.6 Umieszczenie:

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

Aby ułatwić dostęp powietrza i umożliwić swobodną cyrkulację wokół urządzenia, należy pozostawić przynajmniej 10 cm pomiędzy tylnym panelem urządzenia a ścianą i pomiędzy prawą i lewą stroną urządzenia a ścianą lub innymi urządzeniami. Wentylacja grawitacyjna niezbędna do wydajnej pracy pieca zapewniona jest dzięki otworom w ściankach obudowy zewnętrznej. Z tego powodu surowo zabronione jest zasłanianie tych otworów wentylacyjnych, nawet częściowo lub na krótki czas. **Nieprzestrzeganie tego konkretnego zakazu zwalnia producenta urządzenia z wszelkiej odpowiedzialności i ze skutkiem natychmiastowym unieważnia gwarancję dla danego urządzenia**, ponieważ nastąpiło celowe naruszenie zgodności konstrukcyjnej urządzenia.

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

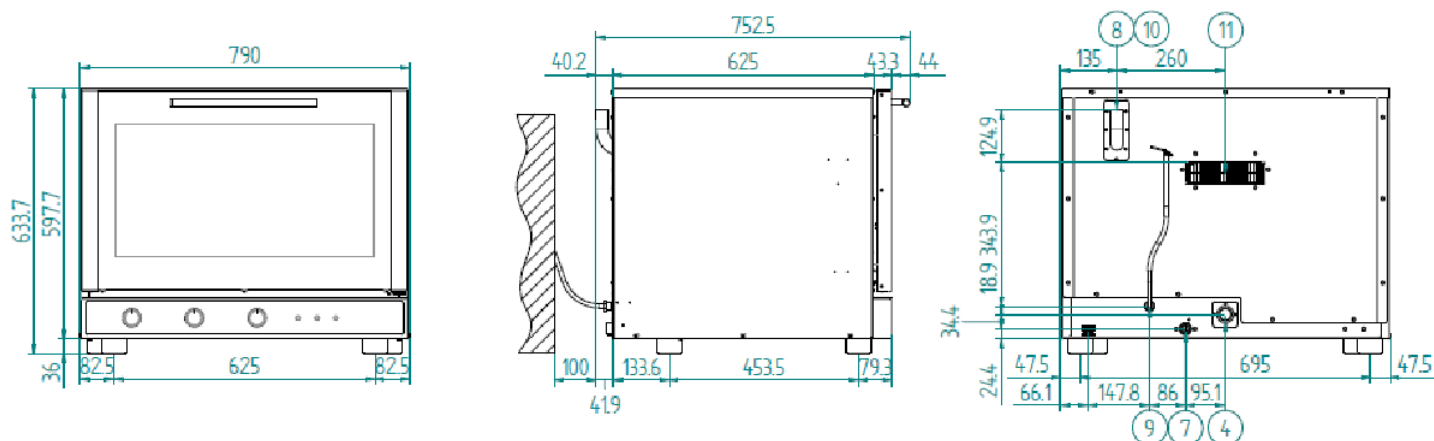
**W każdym przypadku należy ściśle przestrzegać norm przeciwpożarowych.
Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy ani do instalacji wraz z innymi urządzeniami.**

2.7 Podłączenie elektryczne

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

- napięcie i częstotliwość układu zasilania są zgodne z wartościami na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia;
- zawór bezpieczeństwa oraz układ są w stanie utrzymać obciążenie urządzenia (patrz dane na tabliczce znamionowej);
- układ zasilania ma odpowiednie przyłączenie uziemienia zgodne z obowiązującymi przepisami;
- przy bezpośrednim podłączeniu do sieci należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy pomiędzy urządzeniem, a siecią, z minimalnym odstępem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, o rozmiarze odpowiednim do obciążenia, zgodny z obowiązującymi przepisami (np. automatyczny wyłącznik magnetyczno-termiczny);
- dostęp do wyłącznika wielobiegunowego zastosowanego do podłączenia musi być łatwy także po zainstalowaniu urządzenia;
- żółto-zielony przewód uziemienia nie może być przerywany przez przełącznik;
- napięcie zasilania nie może odbiegać od wartości znamionowej o $\pm 10\%$ podczas pracy urządzenia;
- po umieszczeniu przewodu zasilania do zespołu listew zaciskowych przewód nie styka się z żadnymi gorącymi częściami kuchni.

RYSUNEK NR 1



Oznaczenia na rysunku:

4. Odpływ wody $\varnothing 30\text{mm}$
7. Doprowadzenie wody do pieca (elektrozawór z gwintem $\frac{3}{4}$ ")
8. Odprowadzenie pary wodnej z komory pieca
9. Przewód zasilania elektrycznego (230V) o długości ca. 1600 mm
10. **UWAGA: gorąca powierzchnia – niebezpieczeństwo oparzenia**
11. Kratka wentylacyjna. **UWAGA: nie zasłaniać jej**

2.8 Doprowadzenie wody do pieca

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


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

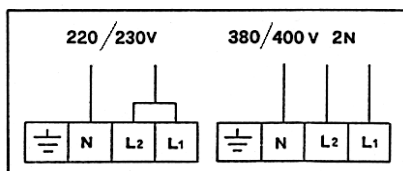
2.9 Odprowadzenie wody z pieca

Podłącz rurą miękką Ø 30 mm odpływ pieca z kanalizacją. Zwróć uwagę, aby rura odpływowa nie była w żadnym miejscu zagięta lub przyciśnięta. Rura musi mieć spadek. Zgodnie z przepisami należy zachować przerwe powietrzną. Rura spustowa nie jest na wyposażeniu pieca.


2.10 Podłączenie przewodu zasilania

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

Podłączyć przewody fazowe do zacisków oznaczonych "L1" i "L2", łączący przewód neutralny do zacisku oznaczonego "N", a przewód ochrony do zacisku oznaczonego symbolem  jak przedstawiono na poniższym schemacie,



(schemat podłączenia dostępny jest także obok tablicy zaciskowej). Docisnąć zacisk przewodu z tyłu urządzenia (u dołu) i założyć element obudowy pieca ponownie. Parametry przewodu muszą być zgodne z podanymi w tabeli Dane techniczne (pkt 1.1). Urządzenie należy podłączyć do **układu ekwipotencjalnego** po sprawdzeniu jego wydajności zgodnie z bieżącymi przepisami.

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

2.11 Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Urządzenie posiada termostat bezpieczeństwa z ręcznym resetem. Zabezpiecza on przed zbyt niebezpieczną nadmierną temperaturą, która mogłyby być przypadkowo generowana w urządzeniu. Znajduje się on na tylnej części pieca.

3. Instrukcja dla użytkownika

3.1 Informacje ogólne




- Korzystając z pieca po raz pierwszy należy uruchomić go bez wsadu na minimalnej temperaturze na około godzinę. W ten sposób zostaną wyeliminowane wszelkie nieprzyjemne zapachy spowodowane rozgrzewaniem się izolacji termicznej oraz pozostałościami smaru po montażu.
- Urządzenie należy wykorzystywać wyłącznie do celów, do których zostało wyraźnie przeznaczone, tj. przyrządzanie potraw w piecu — wszelkie inne zastosowania są niewłaściwe.
- Urządzenie może być używane do przyrządzania takich potraw jak pizza, mięso, ryby, warzywa, a także do zapiekania i do ponownego uzdatniania art. spożywczych chłodzonych i mrożonych.
- Umieszczając potrawy w komorze pieczenia, należy pozostawić co najmniej 40 mm odstępu pomiędzy naczyniami, aby nie ograniczać przepływu powietrza.
- Nie stosować naczyń o krawędziach wyższych, niż to konieczne: krawędzie działają jak bariery uniemożliwiające cyrkulację gorącego powietrza.
- Rozgrzać piec przed każdym użyciem, aby zapewnić jego najwyższą wydajność.
- Aby pieczenie było jak najbardziej równomierne, potrawę należy rozkładać równomiernie w każdym naczyniu, biorąc pod uwagę wielkość kawałków, warstw oraz grubość.
- Nie solić potraw, gdy znajdują się w komorze pieczenia.

3.2 Pozostałe zagrożenia (dla użytkownika)

- Po pieczeniu należy ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby zapobiec gwałtownemu wydostaniu się gorąca, które może spowodować oparzenia. Gdy piec jest włączony, należy zwracać uwagę na gorące strefy (oznaczone na urządzeniu) jego zewnętrznej powierzchni
- Umieścić urządzenie na blacie lub podobnym podparciu na wysokości co najmniej 85 cm od podłogi.
- Błat lub podparcie musi mieć możliwość utrzymania ciężaru maszyny i prawidłowo ją obudowywać.
- Urządzenie zawiera części elektrycznych i nie mogą być myte strumieniem wody lub pary.
- Urządzenie jest połączone elektrycznie: przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia, cięcia zasilanie urządzenia.
- Aby uniknąć błędnego połączenia urządzenia, odpowiednie połączenia elektryczne i wodne są oznakowane.
- Nie używać uchwytu drzwi do przenoszenia pieca.
- Nie wolno ustawiać na wewnętrznej stronie uchylonych drzwi żadnych przedmiotów – mogą one trwale uszkodzić zawiasy

3.3. Jak korzystać z panelu sterowania

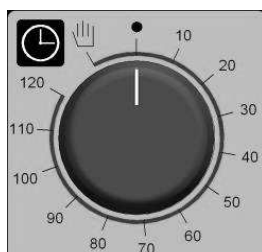
Panel sterowania - legenda symboli:

- Pokrętko = ustawianie czasu gotowania / Lampka = cykl gotowania w toku	
- Pokrętko = ustawianie żądanej temperatury / Lampka = załączona grzałka	
- Lampka zasilania elektrycznego = urządzenie podłączone do sieci	

- Przycisk nawilżania ręcznego komory



Rys.2



Pokrętko programatora. Umożliwia start urządzenia.

Rys.3




Pokrętko termostatu. Umożliwia ustawić żądaną temperaturę w komorze pieca

Rys.4




Przycisk nawilżania ręcznego komory pieca.

Programowanie czasu gotowania - Aby uruchomić piec, obrócić pokrętko programatora (Rys. 2), zgodnie z symbolem

 (praca ciągła) lub zgodnie z wybranym czasie gotowania (do 120 minut). Piec wyłączy się automatycznie po upływie zadanego czasu, chyba, że wybierzymy pracę ciągłą. Lampa czasu zgaśnie.

Programowanie temperatury gotowania – Obróć pokrętko termostatu (Rys. 3) i ustaw jego wskaźnik na żądanej temperaturze

Dodawanie pary do komory pieca – aby wytworzyć i dodać parę podczas pracy pieca przydusić przycisk nawilżania (Rys. 4) . Para jest tak długo wytwarzana jak długo przycisk jest wduszony. Zwalniając przycisk dalszy proces tworzenia pary jest przerwany.

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

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

Wewnętrzne światło - światło świeci się zawsze, gdy kuchenka pracuje.

Aby wyłączyć piekarnik – Przekręć pokrętko programatora i termostatu na „O”, przycisk ON/OFF ustaw na OFF. Zakręć zewnętrzny kurek wody oraz główny wyłącznik prądu.

3.4. Rady dotyczące sposobów gotowania

Przed włożeniem pojemników GN z potrawami do komory pieca, zaleca się rozgrzać piec do wymaganej temperatury. Gdy piec osiągnie temperaturę, umieścić żywności i sprawdzić czas gotowania. Wyłączyć piec 5 minut przed czasem teoretycznym w celu odzyskania zakumulowanego w komorze pieca ciepła.

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

Pieczenie ciast - ciasta wymagają bardzo wysokiej temperatury pieczenia (zwykle od 150°C do 200 °C) i nagrzanego uprzednio pieca (około dziesięciu minut przed włożeniem deseru). Drzwi pieca nie mogą być otwarte przed upływem co najmniej 3/4 czasu gotowania. W przeciwnym wypadku cisto może opaść i nawet przedłużenie czasu pieczenia nie uratuje ciasta.

Gotowania mięsa - Mięso do gotowania powinno ważyć co najmniej 1 kg, aby temu zapobiec nadmiernemu i szybkiemu wysuszeniu. Dla rostbefu i filetów, które muszą pozostać różowe w środku, czas gotowania musi być bardzo krótki. Po zakończeniu gotowania, radzimy poczekać do 15 minut przed krojeniem mięsa tak, aby sos nie wypłynął z mięsa.

Rozmrażanie – Pokrętko termostatu (rys. 3) ustaw na „0” (zero). Pokrętkiem programatora (rys.2) włącz piec

3.5. Mycie bieżące i utrzymanie w odpowiednim stanie

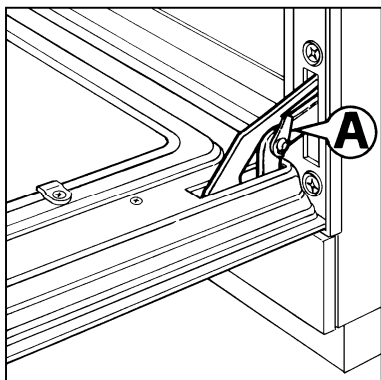
OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do mycia pieca odłączyć go od zasilnia włącznikiem bezpieczeństwa

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

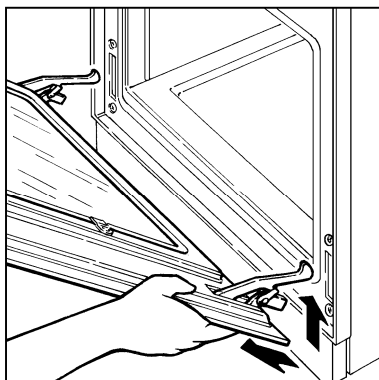
Czyszczenie komory pieca - Dobrą praktyką jest, aby oczyścić komorę pieca na koniec każdego dnia pracy. W ten sposób łatwiej będzie usunąć pozostałości gotowania, zapobiegając ich przypiekaniu do ścianek komory pieca, gdy piekarnik jest dalej używany. Wyczyścić dokładnie w ciepłej wodzie z mydłem lub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

Czyszczenie drzwi piekarnika - Do czyszczenia drzwi piekarnika wykonaj następujące czynności:

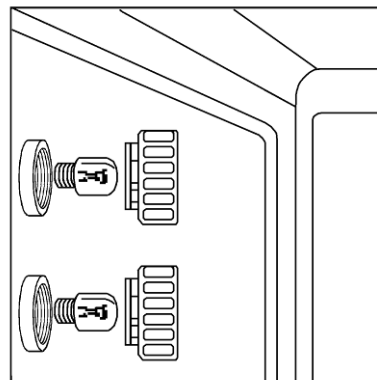
- W pełni otworzyć drzwi (rys.4)
- Zgodnie z rysunkiem nr 5 ostrożnie wyczep zawiasy
- Unieś delikatnie drzwi i wyciągnij ku sobie (rys. 6).



Rys.4



Rys.5



Rys.6

3.6. Wymiana lampy komory pieca:

- odłączyć piec od zasilania elektrycznego głównym wyłącznikiem bezpieczeństwa ,
- odkręcić osłonę szklaną (rys. 6), wykręcić żarówkę i zastąpić ją na nową o odpowiednich parametrach dostosowaną do wysokich temperatur (+300°C),
- zamontować szklana osłonę

Parametry żarówki:

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

Założyć korek szklanego i zasilania urządzenia.

3.7. Bezpieczeństwo techniczne urządzenia

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

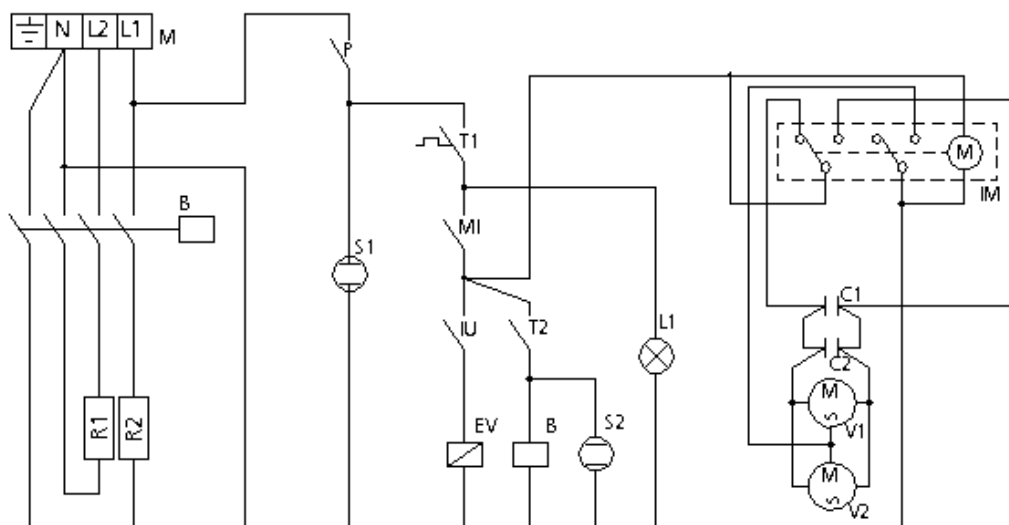
Wszystkie naprawy i ustawienia muszą być wykonane z najwyższą starannością i dbałością, poszanowaniu krajowych przepisów bezpieczeństwa (BHP). W celu naprawy urządzenia zawsze należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z najbliższym autoryzowanym serwisem, podając szczegóły problemu, model urządzenia i numer seryjny (na tabliczce znamionowej na panelu tylnym).

3.8. Informacje dla użytkowników urządzenia dotyczące utylizacji urządzenia

Dyrektywa 2002/96/WE nakazuje każdemu użytkownikowi pieca, do którego odnosi się niniejsza instrukcja aby pod koniec życia urządzenia było ono utylizowane oddzielnie od innych śmieci. Użytkownik musi oddać urządzenie do wyspecjalizowanego punktu odbioru odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych



3.9. Schemat elektryczny



M	Gniazdo zasilania	V1-V2	Silniki wentylatora
P	Programator	C1-C2	Kondensatory
MI	Mikrowyłącznik drzwi	IM	Element odwrócenia kierunku pracy silnika
T1	Termostat bezpieczeństwa	B	Cewka stycznika
T2	Temostat regulacji temperatury	S1	Lampka/kontrolka programatora
R1-R2	Grzałka	S2	Lampka/kontrolka termostatu
EV	Zawór elektromagnetyczny	L	Oświetlenie komory pieca
IU	Włącznik nawilżania		



Dystrybutor w Polsce:



**Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądko
Polska**

**Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl**

(ver. : 10/2014)