



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Kuchnia gazowa Kitchen Line z piekarnikiem elektrycznym GN1/1

225882 – 4 palnikowa
225899 – 6 palnikowa

Instrukcja obsługi



Niniejsza instrukcja odnosi się do wielu modeli. Nie każda funkcja może występować w zakupionym przez Ciebie modelu kuchni.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Instrukcja instalacji i użytkowania – KUCHNIE GAZOWE

Kod **701000001** Mod.**CE874G**
Kod **701000006** Mod.**CE874GG**
Kod **701000024** Mod.**CPG874G**
Kod **702000001** Mod.**CE1276G**
Kod **702000006** Mod.**CE1276GG**
Kod **702000017** Mod.**CPG874GG**



Kod **701000004** Mod. **CE874F**

Kod 701000023 Mod.CPG874F – HENDI 225882

Kod **702000004** Mod. **CE1276F**

Kod 702000019 Mod.CPG1276F – HENDI 225889










Kod **701000002** Mod. **CE874E**


Kod **702000002** Mod. **CE1276E**



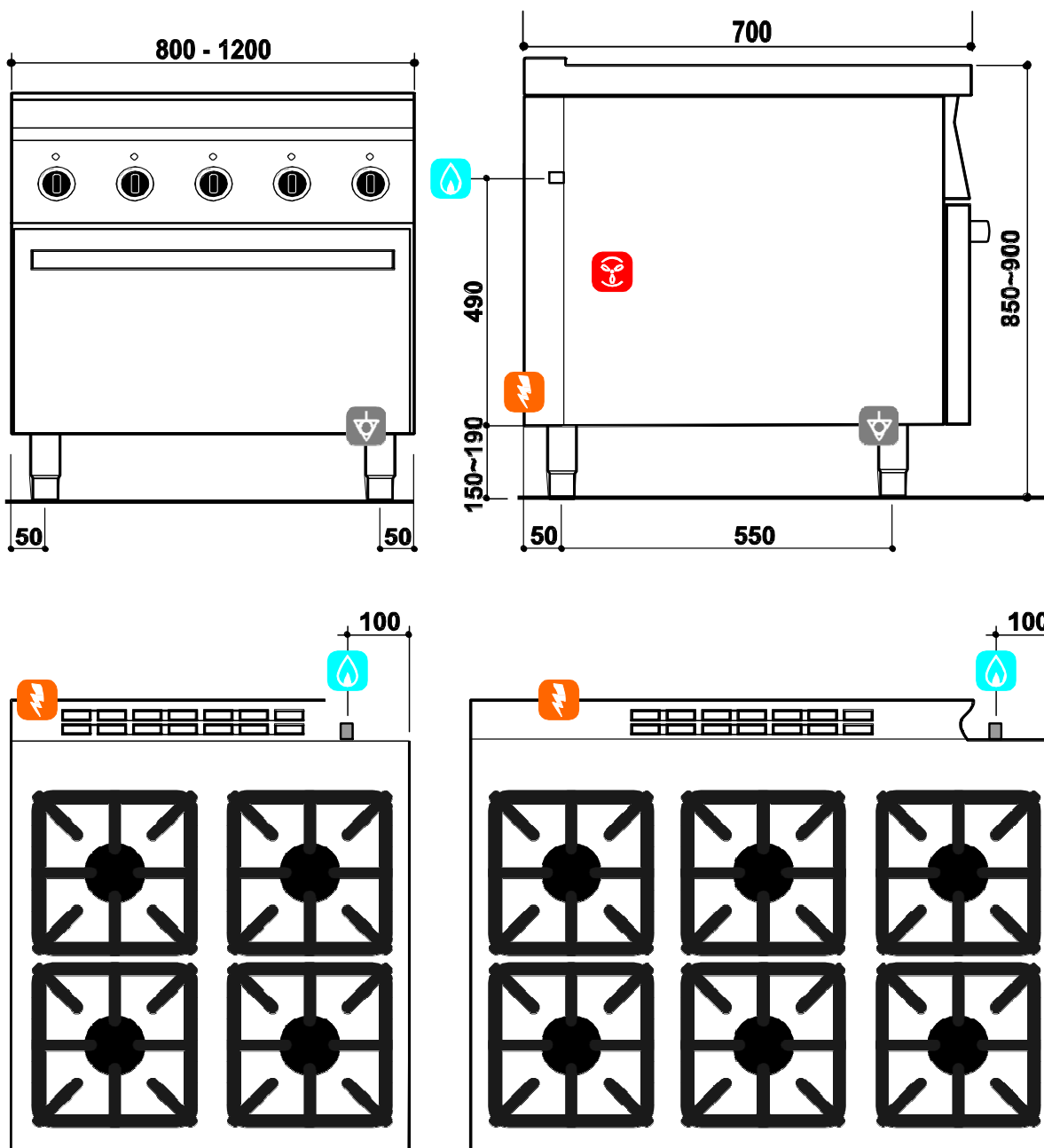
Kod **701000005** Mod. **CE874**
Kod **701000015** Mod.**CPG874**
Kod **702000005** Mod. **CE1276**
Kod **702000014** Mod.**CPG1276**








Kod	701000001	702000001	701000024	701000002	702000002	701000004	702000004	
Model	CE874G	CE1276G	CPG874G	CE874E	CE1276E	CE874F	CE1276F	
Wymiary zewnętrzne (mm)	A	800	1200	800	800	1200	800	1200
	B	700	700	700	700	700	700	700
	C	900	900	900	900	900	900	900
Moc palnika górnego	2×3.5kW 2×6kW	3×3.5kW 3×6kW	2×3.5kW 2×6kW	2×3.5kW 2×6kW	3×3.5kW 3×6kW	2×3.5kW 2×6kW	3×3.5kW 3×6kW	
Piekarnik elektryczny	2,6kW	-	-	-			-	-
Piekarnik elektryczny z termoobiegiem	3kW	-	-	-	-	-		
Piekarnik gazowy	4kW				-	-	-	-

 Połączenie gazowe

 Połączenie z uziemieniem ekwipotencjalnym



rys.1

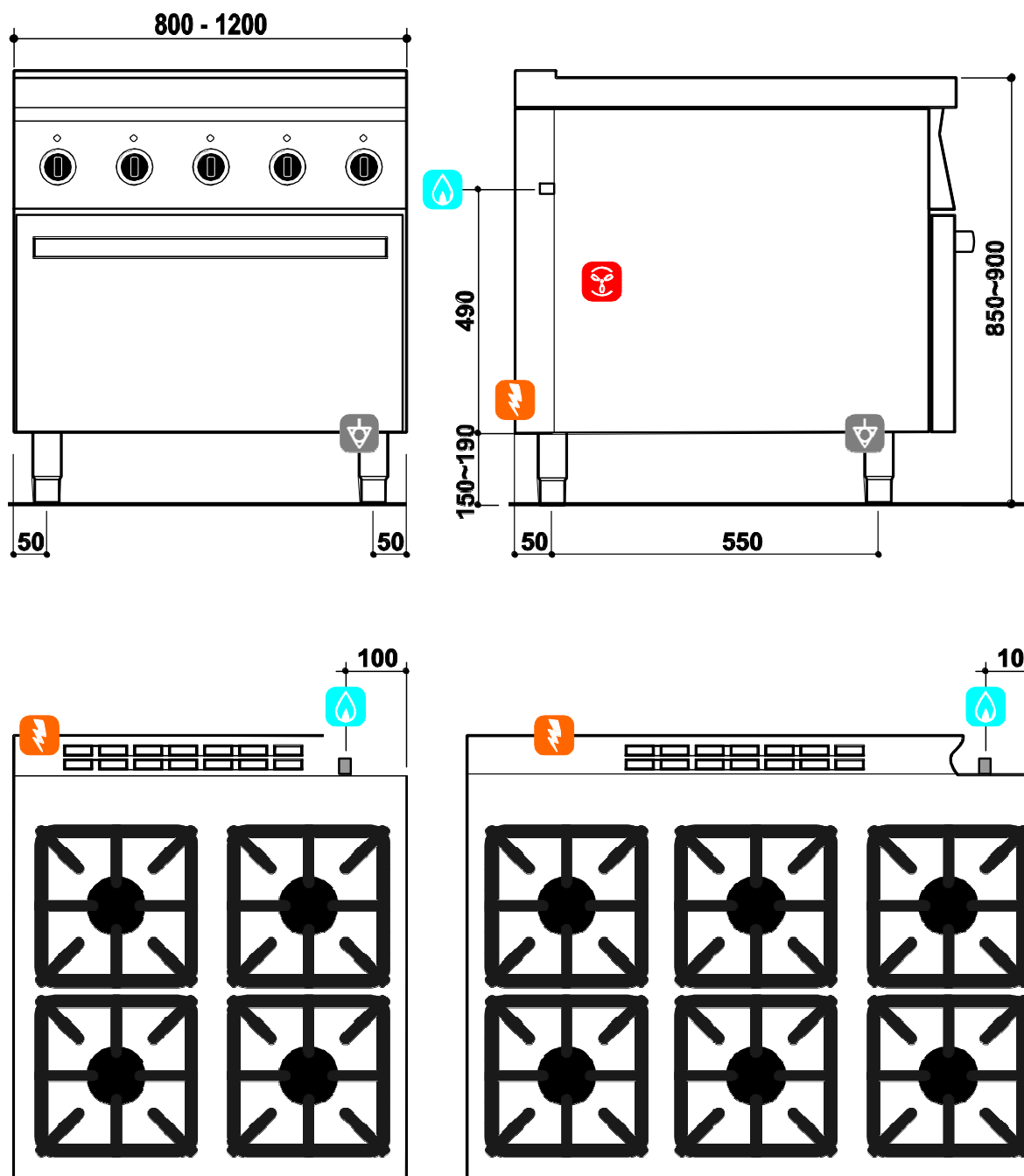
Kod		HENDI 225882	HENDI 225899	701000005	702000005	701000006	702000006	701000017
Model		CPG874F	CPG1276F	CE874	CE1276	CE874GG	CE1276GG	CPG874GG
Wymiary zewnętrzne (mm)	A	800	1200	800	1200	800	1200	800
	B	700	700	700	700	700	700	700
	C	900	900	900	900	900	900	900
Moc palnika górnego		2×3.5kW 2×6kW	3×3.5kW 3×6kW	2×3.5kW 2×6kW	3×3.5kW 3×6kW	2×3.5kW 2×6kW	3×3.5kW 3×6kW	2×3.5kW 2×6kW
Piekarnik elektryczny	2,6kW	-	-	-	-	-	-	-
Piekarnik elektryczny z termoobiegiem	3kW			-	-	-	-	-
Piec gazowy	4kW + 4kW	-	-	-	-			



Połączenie gazowe



Połączenie z uziemieniem ekwipotencjalnym



rys.1



rys.



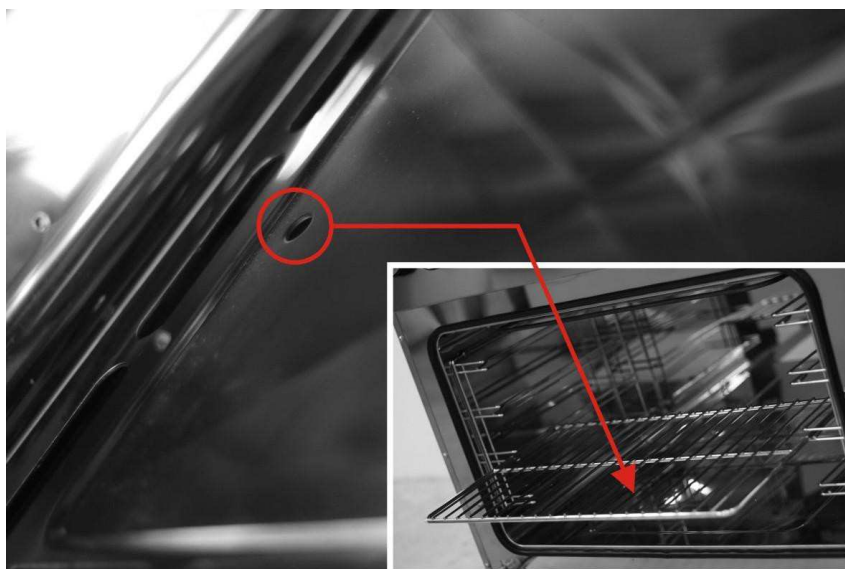
rys.



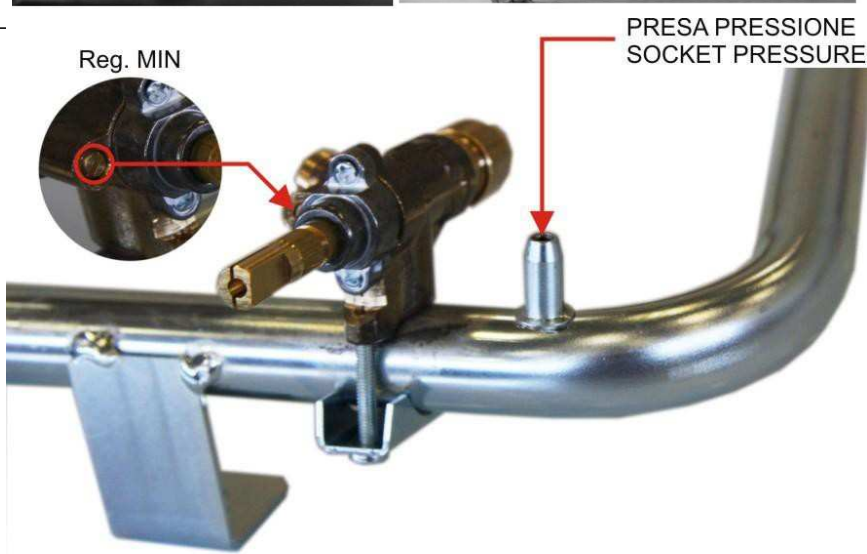
rys.




rys. 6



rys.7



rys.8 Wylot ciśnienia

Symbol  umieszczony na produkcie oznacza, że produktu nie należy traktować jako odpadu bytowego. Produkt należy zutylizować w odpowiedni sposób, aby uniknąć ewentualnych negatywnych konsekwencji dla środowiska i zdrowia. Aby dokonać recyklingu produktu, należy skontaktować się z przedstawicielem handlowym lub sprzedawcą produktu, działem obsługi posprzedażowej lub odpowiednimi służbami odbierającymi odpady.

INSTALACJA

INSTRUKCJE OGÓLNE


Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji zostało wytworzone zgodnie z normami UNI EN 203, UNI EN 437, EN 60335-1, EN60335-2-36 i EN55014. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności, wszelkie inne zastosowanie jest niewłaściwe.

Z urządzenia powinny korzystać wyłącznie wykwalifikowane osoby w profesjonalnych kuchniach. Urządzenia nigdy nie wolno pozostawiać włączonego bez nadzoru! Urządzenie powinno raz w roku być poddane kontroli wykwalifikowanego serwisanta. W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania urządzenia należy wyłączyć.



Urządzenie należy zainstalować pod okapem, aby usunąć wyziewy powstające podczas gotowania. Podczas użytkowania urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ powierzchnia kuchni może nagrzewać się. Czynności związane z instalacją, podłączeniem i serwisowaniem urządzenia powinien wykonywać odpowiednio wyszkolony personel, zgodnie z przepisami i dyrektywami obowiązującymi w kraju instalacji, a także z niniejszą instrukcją.

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Instrukcja instalacji i użytkowania dotyczy kuchni kategorii II2H3+. Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnym panelu urządzenia. W pobliżu tabliczki znamionowej znajduje się także dodatkowa tabliczka wykonana z samoprzylepnego poliestru, zawiera wszystkie informacje dotyczące urządzenia. Połączenie gazowe  rys. 1 spełnia wymogi norm ISO 7/1 i ISO 228/1 (DK), wraz ze złączem $\varnothing \frac{1}{2}$, które znajduje się z tyłu urządzenia. Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej, palnik z żeliwa a piekarnik wykonany jest ze stali nierdzewnej. Wszystkie modele wyposażone są w regulowane nóżki. Główny przewód gazowy wykonany jest ze stali ocynkowanej. Rury znajdujące się pomiędzy kurkiem a palnikiem wykonane są z miedzi.



Na linii pomiędzy urządzeniem a instalacją gazową należy zainstalować kurek odcinający. Pomiędzy urządzenie a instalacją elektryczną należy zainstalować przełącznik wielobiegunowy.

PODŁĄCZENIE DO SIECI GAZOWEJ




Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że spółka gazowa dokonała autoryzacji instalacji, porównując dane dotyczące urządzenia (tabliczka znamionowa) z parametrami dostarczanego gazu.

Usunąć opakowanie urządzenia łącznie z ochronną folią, w razie potrzeby usunąć pozostałości kleju za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika. Aby zutilizować opakowanie należy stosować się do lokalnych przepisów (więcej szczegółowych informacji w rozdziale „OCHRONA ŚRODOWISKA”). Przed podłączeniem urządzenia do sieci gazowej należy sprawdzić tabliczkę znamionową i skontrolować, czy urządzenie zostało ustawione i przetestowane dla typu dostarczanego gazu. Jeśli typ gazu wskazany na tabliczce nie jest zgodny z typem gazu dostarczanego, należy zapoznać się z częścią „MODYFIKACJE I DOSTOSOWANIE”. Podłączyć urządzenie do sieci gazowej za pomocą stalowych rurek o odpowiedniej średnicy, zainstalować posiadający homologację kurek odcinający pomiędzy urządzeniem a siecią. W przypadku zastosowania elastycznych rurek, muszą być wykonane ze stali nierdzewnej, zgodnie z obowiązującymi normami. Podczas instalacji urządzenia, należy przestrzegać wszelkich przepisów, np.:

- Normy bezpieczeństwa UNI-CIG 8723, Ustawa nr 46 z dnia 5 marca 1990 r., okólnik nr 68,
- Regionalnych lub lokalnych przepisów, np. prawa budowlanego,
- Przepisów zakładu energetycznego,
- Obowiązujących przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom,
- Przepisów przeciwpożarowych, odpowiednich przepisów Międzynarodowej Komisji elektrotechnicznej.

Zalecamy zainstalowanie urządzenia w pomieszczeniu o dobrej wentylacji lub pod okapem, w celu usuwania wyziewów lub oparów powstających w czasie gotowania.

Wszystkie modele wyposażone są w ekwipotencjalny styk uziemienia znajdujący się u dołu urządzenia  (rys. 1). Urządzenia z

piekarnikiem elektrycznym wyposażone są w otwór na kabel  rys.1. Urządzenie może być instalowane samodzielnie lub jako element ciągu. Należy zachować minimalną odległość 80 mm pomiędzy urządzeniem a ścianami wykonanymi z materiałów łatwopalnych, ścianek działowych, mebli kuchennych lub innych urządzeń. Powierzchnie wchodzące w kontakt muszą być pokryte niepalnym materiałem termoizolacyjnym. Urządzenia, a w szczególności przewodu zasilania, nie wolno instalować w pobliżu źródeł ciepła, a temperatura w miejscu instalacji urządzenia nie może przekraczać 50°C. Po zainstalowaniu urządzenia należy sprawdzić złącza pod kątem szczelności. Podczas kontroli szczelności używać obojętnych środków w postaci pianki, np. aerozoli do wykrywania wycieków.



Podczas kontroli szczelności nie używać otwartego ognia!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji obsługi i instalacji oraz za niewłaściwe użytkowanie. W takim przypadku gwarancja nie obowiązuje. Gwarancja traci ważność także wtedy, gdy wykonane podłączenia nie spełniają obowiązujących norm i przepisów przeciwpożarowych.

ODPROWADZENIE SPALIN

Urządzenie nie wymaga podłączenia do komina, ale zalecamy instalowanie kuchni pod okapem.

SPRAWDZANIE CIŚNIENIA

Ciśnienie w sieci musi odpowiadać poniższej specyfikacji:

LPG	DOZWOLONE OD 20/25 do 35/45 mbarów NIEDOZWOLONE poniżej 20/25 i powyżej 35/40 mbarów
METAN - H	DOZWOLONE od 17 do 25 mbarów NIEDOZWOLONE poniżej 17 i powyżej 25 mbarów

Jeśli ciśnienie w sieci gazowej w miejscu instalacji nie zawiera się w wyżej określonych przedziałach, należy poinformować zakład gazowniczy i nie włączać urządzenia dopóki przyczyna i rozwiązanie problemu nie zostaną znalezione. Ciśnienie w sieci można zmierzyć za pomocą manometru U-rurkowego (z rozdzielczością minimum 0,1 mbara), podłączonego do ujścia ciśnienia za panelem sterowania, rys. 8.


1. Zdjąć panel sterowania.
2. Zdjąć śrubę i podkładkę z ujścia ciśnienia i podłączyć manometr.
3. Włączyć urządzenie zgodnie z dołączonymi instrukcjami i sprawdzić, czy ciśnienie zawiera się w dozwolonym przedziale.
4. Odłączyć manometr i założyć śrubę z podkładką.
5. Założyć ponownie panel sterowania.


PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



Przed podłączeniem urządzenia do instalacji elektrycznej sprawdzić specyfikację na tabliczce znamionowej. Urządzenie dostarczane jest z kablem zasilającym.

Instalator musi podłączyć urządzenie po zainstalowaniu wyłącznika głównego, który musi być łatwo dostępny i umożliwiać odłączenie wszystkich styków zasilających urządzenie, z minimalną odległością 3 mm pomiędzy biegunami. Kabel zasilający musi spełniać minimalne normy H07 RN-F i musi mieć minimalny przekrój $5 \times 1.5 \text{ mm}^2$. Kabla nie wolno umieszczać w pobliżu źródeł ciepła, a temperatura w miejscu instalacji urządzenia nie może przekraczać 50°C .

Urządzenie musi być uziemione. Do tego celu służy styk na tablicy zaciskowej oznaczony symbolem "⏚" do którego należy podłączyć przewód uziemienia. Przesunąć kabel do tablicy zaciskowej, przytrzymać i zablokować zaciskiem  rys. 1.

Urządzenie należy także podłączyć do uziemienia ekwipotencjalnego. Podłączenie należy wykonać przy użyciu stylu ekwipotencjalnego oznaczonego symbolem , który znajduje się pod urządzenie, w pobliżu prawej tylnej nóżki. Przewód ekwipotencjalny musi mieć przekrój 10 mm^2 .

MODYFIKACJE I DOSTOSOWANIE

Aby dostosować urządzenie do innego rodzaju gazu, np. by przejść z gazu ziemnego na LPG, należy wymienić dysze palnika głównego, obejścia i płomienia kontrolnego. Wszystkie dysze oznaczone są numerem wskazującym średnicę w 1/100 mm i dostarczone są w woreczku. Po każdej konwersji lub dostosowaniu, urządzenie trzeba poddać testowi działania, a także zaktualizować dodatkową tabliczkę zgodnie z wykonaną konwersją lub dostosowaniem.



Czynności związane z podłączeniem do sieci dystrybucji, instalacyjne i konserwacyjne muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych serwisantów, zgodnie z obowiązującymi przepisami!

PALNIK, DYSZE I REGULACJA POWIETRZA

PALNIK:

1. Zdjąć pokrętła.
2. Zdjąć panel sterowania odkręcając śruby mocujące z tyłu urządzenia.
3. Wymienić dyszę na odpowiednią dla danego typu gazu, oznaczoną w tabeli dyszy „MAX”.

MINIMUM:

4. Odkręcić i wymienić lub wyregulować dyszę obejściową (rys. 8) zgodnie ze wskazani tabeli dysz.
5. Zdjąć panel sterowania.
6. Założyć pokrętło.

PALNIK PIEKARNIKA

Aby wymienić dyszę palnika piekarnika, płomienia kontrolnego i wyregulować powietrze pierwotne, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: PALNIK:

1. Zdjąć podstawę piekarnika, rys. 7.
2. Odkręcić i wymienić dyszę na odpowiednią dla danego typu gazu, oznaczoną w tabeli dyszy „MAX”. REGULACJA

POWIETRZA:

3. Poluzować śrubę mocującą
4. Wyregulować tuleję wlotu powietrza pierwotnego o odległość wskazaną w tabeli dysz.
5. Zablokować tuleję dokręcając śrubę

mocującą. MINIMUM:

7. Odkręcić i wymienić lub wyregulować dyszę obejściową (rys. 8) zgodnie ze wskazani tabeli dysz.
8. Zdjąć panel sterowania.
6. Założyć pokrętło.



W przypadku wyjęcia dna komory pieczenia, należy zamontować je w dokładnie tym samym położeniu.

PALNIK PIEKARNIKA GRILLOWEGO

Aby wymienić dyszę palnika piekarnika grillowego, płomienia kontrolnego i wyregulować powietrze pierwotne, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: PALNIK:

1. Zdjąć palnik piekarnika grillowego.
2. Odkręcić i wymienić dyszę na odpowiednią dla danego typu gazu, oznaczoną w tabeli dyszy „MAX”. REGULACJA

POWIETRZA:

3. Poluzować śrubę mocującą
4. Wyregulować tuleję wlotu powietrza pierwotnego o odległość wskazaną w tabeli dysz.
5. Zablokować tuleję dokręcając śrubę mocującą. MINIMUM:

6. Odkręcić i wymienić lub wyregulować dyszę obejściową (rys. 8) zgodnie ze wskazani tabeli dysz.
7. Zdjąć panel sterowania.
8. Założyć pokrętło.

PRZEZNACZENIE

URUCHOMIENIE URZĄDZENIA



Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika może wystąpić nieprzyjemny zapach wynikający z wypalania pozostałości smarów i oleju stosowanych w procesie produkcyjnym.

Przy pierwszym użyciu piekarnika należy ustawić najwyższą temperaturę i włączyć piekarnik na przynajmniej 1, aby zapewnić, że pozostałości zostaną wypalone. Po upływie tego czasu można rozpocząć korzystanie z piekarnika.

Po każdym użyciu należy myć piekarnik.

ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy nagrzać piekarnik przed włożeniem żywności. Najlepiej odczekać, aż piekarnik osiągnie żądaną temperaturę. Nigdy nie okładać ścianek piekarnika, w szczególności dolnej części komory pieczenia blachą aluminiową.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PALNIKÓW



PALNIKI GÓRNE:

Nacisnąć i obrócić pokrętkę (rys. 3) z położenia „0” do położenia „I”, cały czas wciskając pokrętkę. Zapalić płomień zapalarką lub zapałką. Po zapaleniu płomienia przytrzymać pokrętkę wciśniętą przez ok. 10 sekund, aby termopara rozgrzała się i utrzymała zawór bezpieczeństwa w położeniu otwartym.



Minimalny płomień



Maksymalny płomień



WYŁĄCZANIE PALNIKA:

Obrócić pokrętkę do położenia „0”.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA GAZOWEGO



Na czas pieczenia należy zamknąć drzwiczki piekarnika.



WŁĄCZANIE PIEKARNIKA:

Elementy grzewcze sterowane są za pomocą przełącznika wybierakowego, a temperatura wewnątrz regulowana jest za pomocą termostatu (w przedziale od 50 do 270°C). Przełącznik wybierakowy umożliwia wybór najbardziej odpowiedniego typu grzania, przy wykorzystaniu odpowiednich elementów. Podłączenie piekarnika do zasilania sygnalizowane jest zapaleniem się zielonej kontrolki.



Za pomocą pokrętki ustawić żądaną temperaturę w przedziale od 50 do 270°C.

Zapalenie się pomarańczowej kontrolki sygnalizuje włączenie elementów grzejnych.



Wybrać tryb ręczny lub czas pieczenia w zakresie od 10 do 120 minut.



WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO:

Obrócić pokrętkę do położenia „0”. Wyłączyć przełącznik zainstalowany przed urządzeniem.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA GAZOWEGO



Na czas pieczenia należy zamknąć drzwiczki piekarnika.

Palnik wyposażony jest w zawór bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w razie przypadkowego zgaszenia płomienia.



WŁĄCZANIE PIEKARNIKA:

Otworzyć drzwi piekarnika.



Za pomocą pokrętki ustawić żądaną temperaturę w przedziale od 125 do 250°C.

Jednocześnie naciskać piezoelektryczny zapalnik, aby zapalić płomień kontrolny.

Po zapaleniu płomienia przytrzymać pokrętko wciśnięte przez ok. 10 sekund, aby termopara rozgrzała się i utrzymała zawór bezpieczeństwa w położeniu otwartym.

Spoglądając przez otwór w pokrywie kontroli (rys. 7), sprawdzić, czy płomień zapalił się.



WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA GAZOWEGO: Obrócić pokrętko do położenia „0”, naciskając je lekko, aby minąć położenie minimalne.

CO ZROBIĆ, JEŚLI URZĄDZENIE NIE BĘDZIE UŻYWANE PRZEZ DŁUŻSZY CZAS

Wyłączyć kurek odcinający zainstalowany przed urządzeniem. Dokładnie umyć urządzenie zgodnie z instrukcjami i dokładnie je osuszyć.

AWARIE

W każdym przypadku podejrzenia nieprawidłowego działania, **ZAWSZE ZAMYKAĆ** kurek odcinający i powiadamiać autoryzowanych serwis posprzedażowy.



Nieupoważnionym osobom nie wolno dokonywać próby naprawy ani konserwacji urządzenia. Ingerencja w urządzenie powoduje unieważnienie gwarancji!

KONTROLE DZIAŁANIA



Przed dostarczeniem urządzenia do użytkowania należy przeprowadzić następujące kontrole:

POJEMNOŚĆ CIEPLNA: Sprawdzić, czy ciśnienie i typ gazu dostarczanego do miejsca instalacji urządzenia są zgodne z parametrami określonymi na tabliczce znamionowej. W przeciwnym wypadku należy dokonać konwersji lub dostosowania urządzenia. W takim przypadku należy zapoznać się z częścią: „Konwersja lub dostosowanie”. Sprawdzić, czy zainstalowano odpowiednie dysze. Sprawdzić w tabeli dyszy i upewnić się, że dysze zainstalowane w urządzeniu odpowiadają dyszom wskazanym w tabeli. Dodatkowa kontrola pojemności cieplnej wiąże się ze sprawdzeniem zużycia gazu za pomocą metody objętościowej: zapalić palnik i po ok. 10 minutach (w warunkach roboczych) sprawdzić, czy przepływ gazu (w m³/godz. lub w kg/godz.) odpowiada parametrom określonym w tabeli dysz.

WYGLĄD PŁOMIENIA I PRZEPŁYW POWIETRZA PIERWOTNEGO: Płomień powinien być niebieski, nie powinno w nim być widać żółtych kropek. Podstawa płomienia powinna być stabilna. Jeśli barwa płomienia jest bardziej żółta, oznacza to, że powietrze pierwotne nie zostało odpowiednio dostosowane. W przypadku zbyt szybkiego przepływu powietrza pierwotnego, płomień będzie krótki i będzie palił się ponad palnikiem. Wygląd płomienia należy sprawdzić także po 15 minutach od działania urządzenia na pełnej mocy. Płomień musi być stabilny nawet w przypadku szybkiego przejścia od położenia minimalnego do maksymalnego.

INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA: Użytkownik musi przejść szkolenie w zakresie poprawnego użytkowania i funkcji urządzenia. Uwaga, wszelkie zmiany wprowadzone w pomieszczeniu, w którym zainstalowane jest urządzenie, mogą wpłynąć na ilość powietrza zużywanego do spalania, z tego też powodu należy ponownie przeprowadzić test działania urządzenia. Po przeprowadzeniu kontroli należy wykonać test szczelności.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

WYMIANA CZĘŚCI

Wymianę wadliwych części przeprowadzać mogą wyłącznie wykwalifikowani pracownicy. Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac należy odłączyć urządzenie od instalacji gazowej i elektrycznej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA



Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Utrzymywanie urządzenia w czystości ma istotne znaczenie dla długiego i bezproblemowego użytkowania. Wyjmowane części należy być osobno w ciepłej wodzie i środku myjącym, następnie opłukać bieżącą wodą. Elementy stalowe można czyścić wilgotną ściereczką i obojętnym środkiem, następnie wytrzeć miękką, suchą ściereczką. W przypadku uporczywych plam stosować gorącą wodę i ocet. Do czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej nie używać żrących ani ściernych środków czyszczących. Nie należy używać skrobaków, ponieważ mogą doprowadzić do tworzenia się rdzy. Z tego samego powodu należy unikać kontaktu z materiałami żelaznymi. Unikać używania ściernego papieru lub tkanin, zamiast tego – w szczególnych przypadkach – należy stosować sproszkowany pumeks. Zalecamy stosowanie gąbek (np. Scotch) do usuwania uporczywych osadów. Można także stosować ogólnodostępne środki do czyszczenia piekarników i grilli w sprayu. W przypadku zastosowania takich produktów należy przestrzegać instrukcji producenta. Części emaliowanych nie należy czyścić za pomocą produktów ściernych ani na bazie kwasu. Unikać stosowania wełny stalowej i skrobaków. Ważne jest czyszczenie piekarnika po każdym użyciu, dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości po pieczeniu i unikać przypalania ich przy następnym użyciu piekarnika. Aby zminimalizować emisję substancji szkodliwych dla środowiska, zalecamy czyszczenie urządzenia przy użyciu produktów, które są w przynajmniej 90% biodegradowalne.

MYCIE PIEKARNIKA WEWNĄTRZ

Przed rozpoczęciem prac wyłączyć zasilanie lub upewnić się, że palnik piekarnika został wyłączony. Odczekać, aż piekarnik ostygnie i umyć go dokładnie wilgotną szmatką i ciepłą wodą z obojętnym środkiem myjącym (lub za pomocą specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia piekarników). Nie używać ściernych tkanin, skrobaków ani innych produktów, które mogą nieodwracalnie uszkodzić emalię. Normalne temperatury pieczenia ułatwiają odparowanie plam z tłuszczu, dzięki czemu można je łatwo usunąć po zakończeniu pieczenia i ostygnięciu piekarnika za pomocą wilgotnej gąbki. Zalecamy okresowe rozgrzewanie piekarnika do temperatury maksymalnej, aby usunąć pozostały pył po ostygnięciu piekarnika. Należy uważać, by podczas czyszczenia nie uszkodzić czujnika termostatu wewnątrz piekarnika.

KONSERWACJA



Urządzenie nie wymaga szczególnej konserwacji oprócz regularnego czyszczenia, zalecamy jednak coroczne przeglądy dokonywane przez centrum serwisowe. Zalecamy podpisanie umowy serwisowej.

Środki ostrożności

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE:

Urządzenia nigdy nie wolno pozostawiać włączonego bez nadzoru!

Gdy urządzenie jest włączone, jego powierzchnia bardzo się nagrzewa, należy więc zachować ostrożność!



Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego, więc powinno być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników!

Instalacja, konwersja i dostosowanie urządzenia do innego typu gazu muszą być przeprowadzone zgodnie z obowiązującymi przepisami, wyłącznie przez wykwalifikowanych i upoważnionych pracowników.

W przypadku pożaru natychmiast zamknąć kurek odcinający gaz, następnie ugasić ogień za pomocą gaśnicy

OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenia są poddawane badaniom i optymalizowane, w celu zapewnienia odpowiedniego działania i parametrów. Jednak w celu zminimalizowania zużycia energii (elektryczności, gazu i wody) zalecamy nie włączać urządzenia, gdy jest puste lub gdy występują warunki negatywnie wpływające na działanie urządzenia. Wszystkie opakowania wykonane są z materiałów przyjaznych dla środowiska. Można je przechowywać lub zutylizować w spalarni odpadów. Elementy z tworzywa sztucznego, które można poddać recyklingowi to:

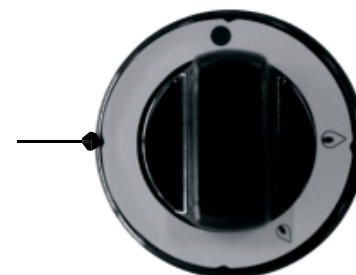
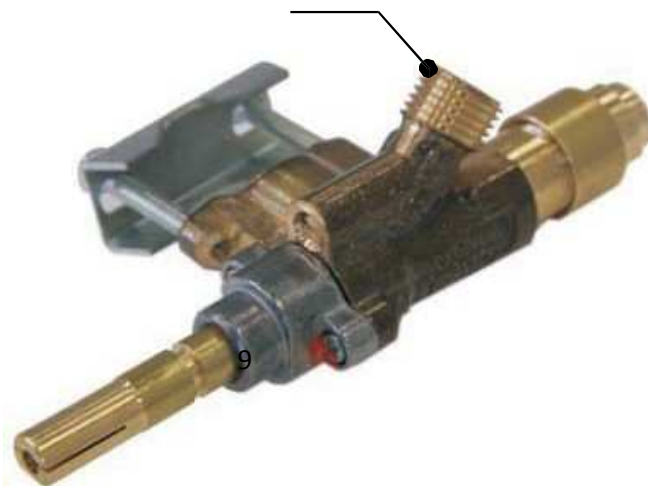
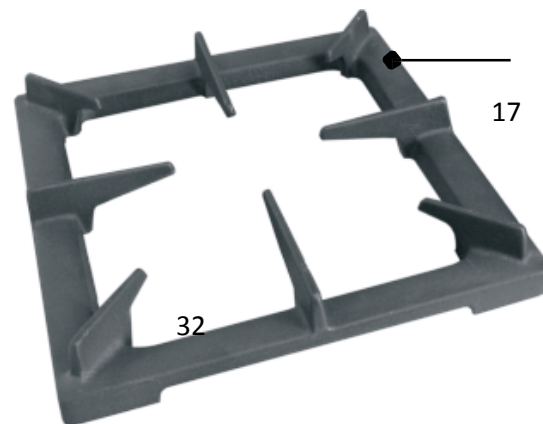
- Polietylen: opakowanie zewnętrzne lub folia bąbelkowa
- Polipropylen: pasy
- Styropian: narożniki, płyty i klocki ochronne.

Po zakończeniu okresu przydatności urządzenia do użytku należy odpowiednio je zutylizować. Urządzenie jest w 90% wykonane ze stali (nierdzewnej, aluminiowej itp.), dlatego można poddać je recyklingowi w odpowiednich punktach, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.



Urządzenie należy przygotować do utylizacji tak, aby uniemożliwić jego dalsze użytkowanie, usuwając kabel zasilający i zamknięcia, aby uniemożliwić przypadkowe zatrzaśnięcie się wewnątrz.

Górny palnik

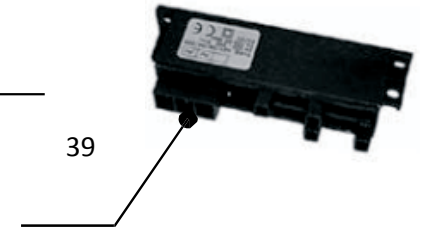




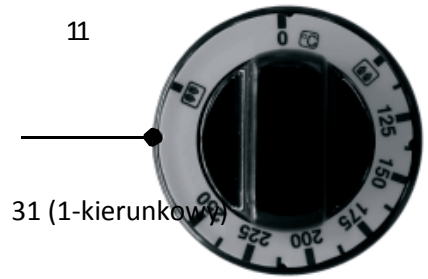
29 (Palnik grillowy)



30 (2-kierunkowy)

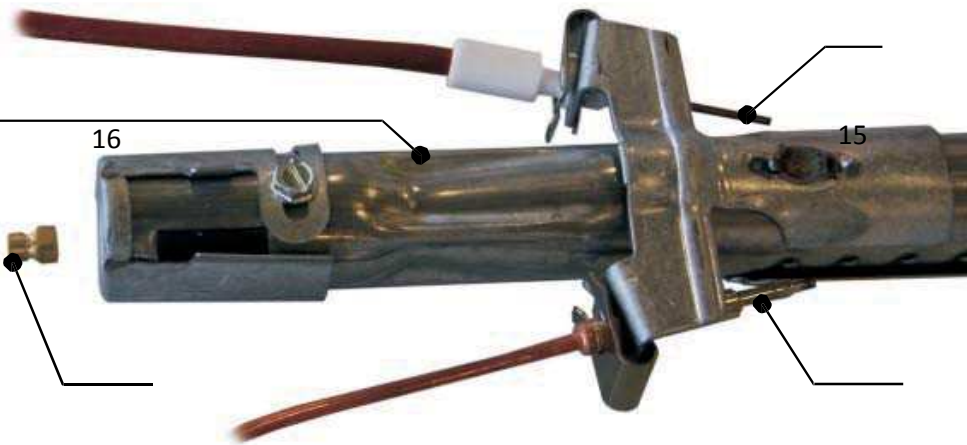


39

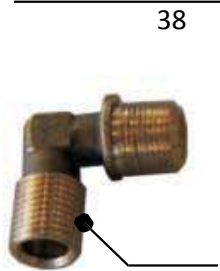


31 (1-kierunkowy)

13 (Palnik dolny)



14



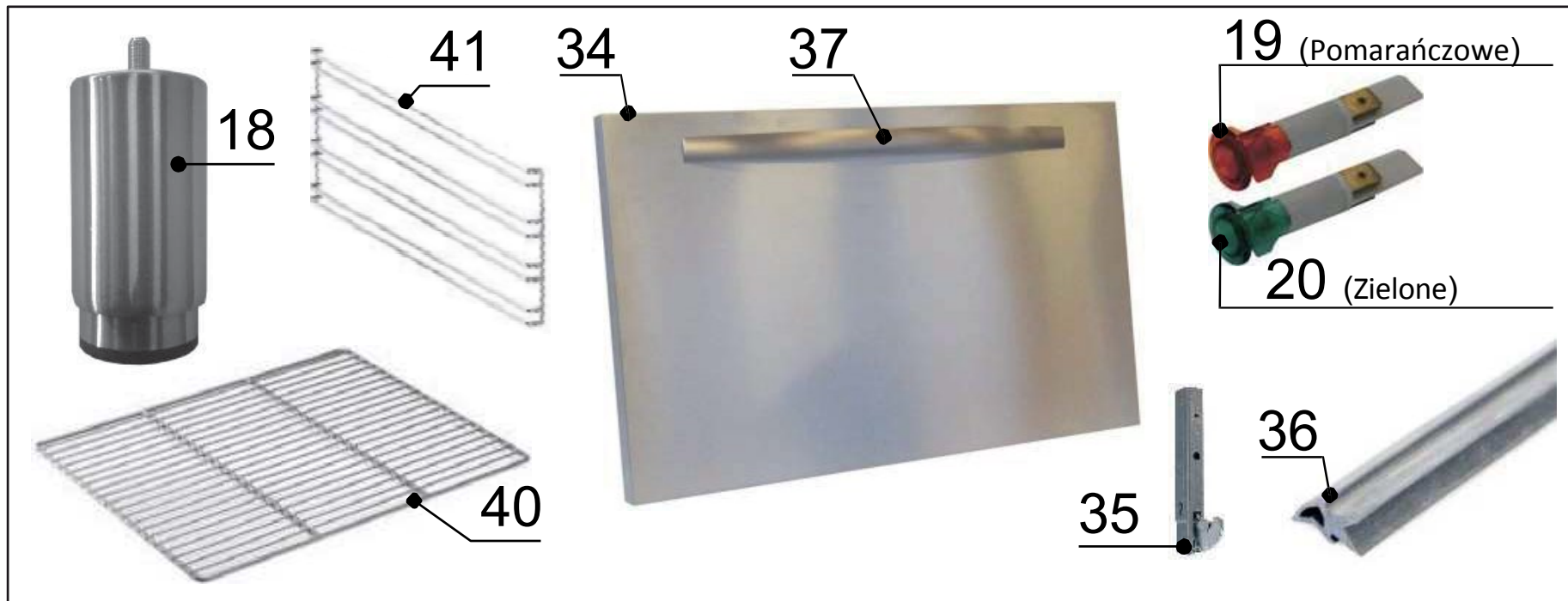
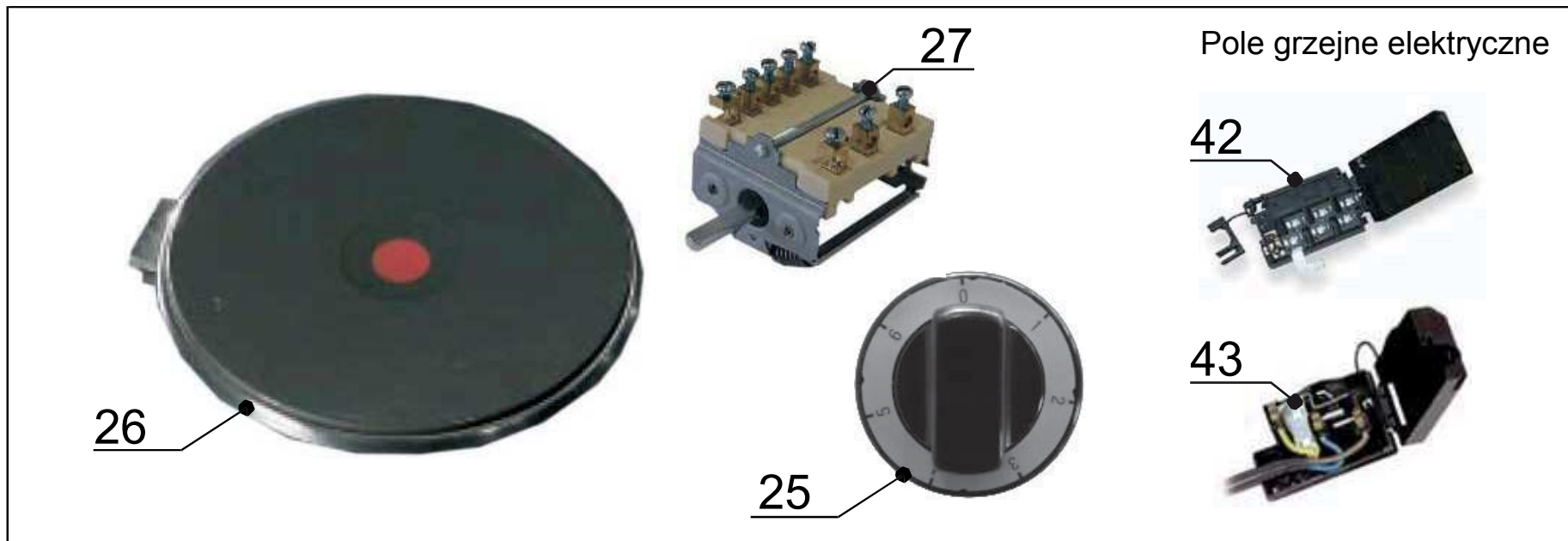
38

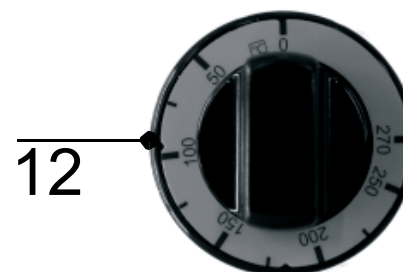
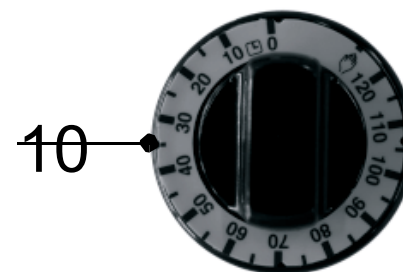
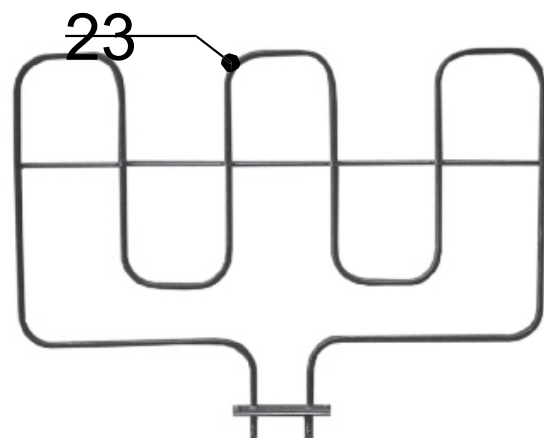
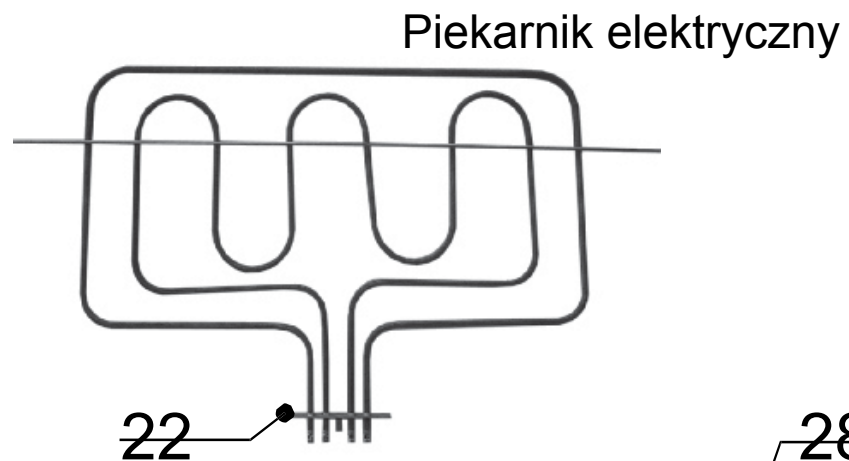
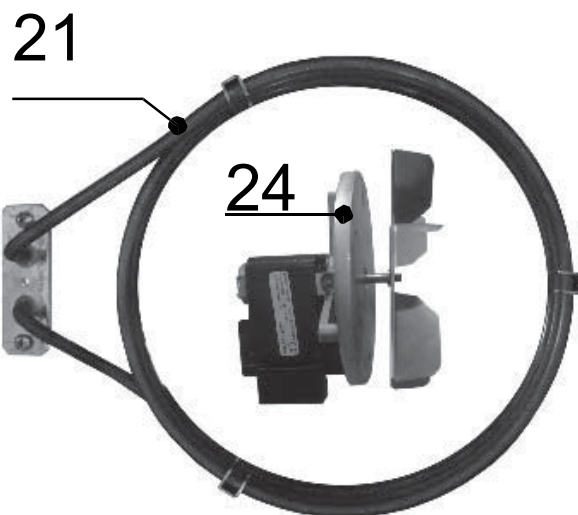


16



Piekarnik gazowy





☞ Deklaracja zgodności

Z dyrektywami 73/23/EWG, 93/68/EWG, dyrektywą niskonapięciową, dyrektywą dotyczącą zgodności elektromagnetycznej, 89/336/EWG, 92/31/EWG

Spółka niniejszym deklaruje, że wyżej określony produkt spełnia wymogi dyrektywy niskonapięciowej w zakresie technicznym, konstrukcji i zgodności elektromagnetycznej. Kontroli zgodności dokonano w oparciu o następujące ujednolicone normy:

- EN60335-1
- EN60335-2-36
- EN55014-1
- EN60555-2
- EN60555-3



Dystrybutor w Polsce:



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

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