



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User instructions
Instrukcja obsługi

ELECTRIC COOKER ON ELECTRIC VENTILATED OVEN GN 1/1

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 PŁYTOWA Z WENTYLOWANYM PIECEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1



225936

You should read these user instructions carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

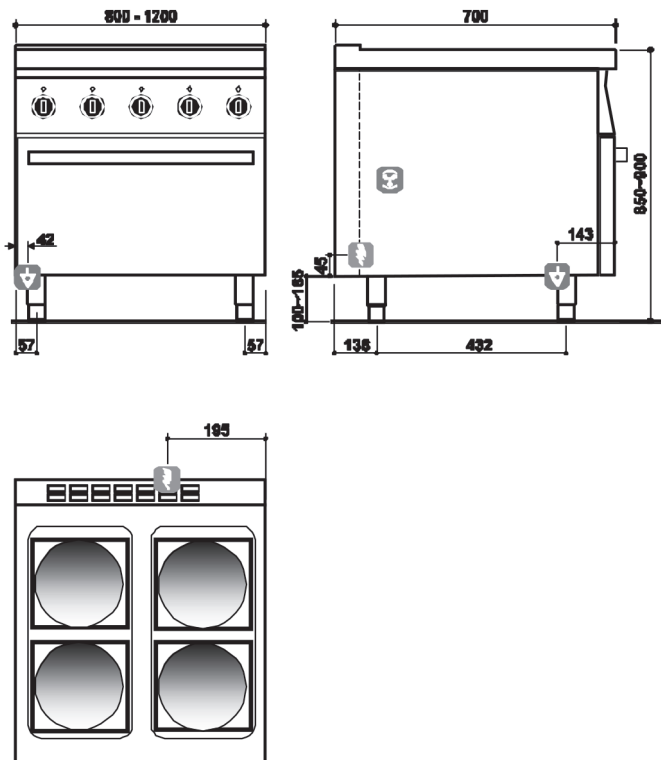


Fig. 1
The thermostat sensor "S"

Foto 1
Czujnik temperatury „S”
w komorze pieca

1. INSTALLATION

GENERAL INSTRUCTION

The appliance described in this manual has been built to meet the directives: **2006/95/EC**, "low voltage"; „directive EMC" **2004/108/EC** and the **EN55014** standard. This appliance has been designed exclusively for cooking food, any other use is considered improper.

It should only be used by qualified personnel in pro-

The appliance should be installed under an extractor hood for removing any cooking fumes.

Care must be taken when using the appliance because the cooking surfaces are very hot. The appliance must be installed, connected and serviced

professionally in professional kitchens. The unit must never be left unattended when it is being used! The appliance should be checked once a year by a qualified technician. Switch the appliance off in the case of a failure or malfunction.


properly by qualified personnel according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as the instructions in this manual.

ELECTRICAL CONNECTION

Before proceeding with the electrical connection, check the specifications on the data plate. The appliance is supplied with a power cable.

The power cable must meet the minimum standards of H07 RN-F; it must not be installed near heat sources and the temperature of the place in which the appliance is installed must not rise above 50°C. The appliance must be connected to a good earth. For this purpose you will find the earth terminal on the terminal board, identified with the "⏏" symbol and

to which the earth wire must be connected.

The appliance must also be connected to an equipotential earth. This connection can be made using the equipotential terminal marked with the symbol , placed under the appliance near the right rear foot. The equipotential wire must have a section of 10mm².

EN

2. USE

PUTTING THE RANGE INTO SERVICE

The first time the oven is switched on you will notice a bad smell due to production residues such as grease, oil and resin.

When using the oven for the first time you should

switch it on at the highest temperature for at least 1 hour, making sure that it is empty. After this time has elapsed, the oven is ready for use.

Clean the oven after every time you use it.

RECOMMENDATIONS FOR USE

For best results, it is a good rule never to put food in a cold oven. It is best to wait for the oven to reach the chosen temperature first. Never line the oven walls

with aluminum sheets, especially the bottom part of the cooking chamber.



TURNING THE HOT PLATES ON AND OFF

TURN ON

Switch the power on using the switch upstream of the appliance.

Turn knob fig.2 of the desired plate, until it corresponds with the dial on the panel in the chosen position; the relevant green luminous indicator green on the control panel will light.

The maximum heating power is produced with the

knob in position "6", the minimum power is produced in position "1".

When you turn the appliance on, first turn the knob to position "6"; when the maximum heating temperature for cooking is reached, turn the knob to a lower position.

TURNING OFF

Turn the knob to "0". Switch the power off using the switch upstream of the appliance.

TURNING THE ELECTRIC OVEN ON AND OFF

All the cooking must be done with the oven door closed.

TURNING THE OVEN ON

The heating elements are controlled by a selector switch, while the temperature inside the chamber is controlled by a thermostat (50-270°C). The selector lets you choose the most suitable type of heating us-

ing the appropriate heating elements. The green indicator light will come on to indicate that the oven is connected to the mains.

EN



Set the knob to the desired temperature 50-270°C.
The orange light indicate that the heating elements are on.



Select manual or the cooking time 10-120min.

TURNING THE ELECTRIC OVEN OFF:

Turn the knobs to "0". Turn the switch installed upstream of the appliance off.

UNAUTHORIZED PERSONS SHOULD NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE, OR CARRY OUT MAINTENANCE. TAMPERING WITH THE APPLIANCE VOIDS THE WARRANTY!



3. MAINTENANCE & CLEANING

REPLACING PARTS

Only qualified personnel should replace faulty parts. Prior to commencing any kind of work, disconnect

the unit from the gas distribution network and the electrical power supply.

CLEANING AND CARE OF THE APPLIANCE

The unit must be cold to clean it.

Keeping the appliance clean is very important for a long and trouble-free working life. The removable parts should be washed separately with warm water and detergent, then rinsed in running water. The steel parts may be cleaned with a damp cloth and with a non-abrasive detergent and then dried by using a soft, dry cloth. For very resistant stains, use hot water and vinegar. Do not use harsh or abrasive detergents to clean the stainless steel parts. Iron cleaning pads should not be used as they cause the formation of rust. For the same reason, avoid contact with ferrous materials. When cleaning, avoid using abrasive paper or cloth; instead and only in special cases you can use pumice stone powder; we

recommend using sponges (ex. Scotch) to remove stubborn deposits. You can also use common sprays for cleaning ovens and grills to remove stubborn deposits. If spray products are used, follow the manufacturer's instructions. The enamelled parts should not be cleaned with abrasive or acid products. Avoid using steel wool or metal pads for cleaning. It is important to clean the oven each time you use it; this way it will be easier to remove cooking residues and avoid burning them the next time the oven is used, which would also result in a bad smell. To minimise the emission of polluting substances in the environment we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.

CLEANING INSIDE THE OVEN

Turn the electric power off or make sure you have turned the burner of the oven off before doing any work on it. Let the oven cool down and clean it thoroughly with a damp cloth and warm water using a non-abrasive detergent (or with the special products readily available for cleaning ovens). Do not use abrasive cloths or pads or other products that could irreparably damage the enamel. Normal cooking temperatures help transform grease and oil splash-

es into a mist of residual dust that can be easily removed at the end of the cooking process when the oven has cooled down by simply using a damp sponge. We recommend heating the oven periodically to the maximum temperature so that the residual dust can be removed once it has cooled down. Be careful not to damage the thermostat sensor „S” fig.1 inside the oven while you are cleaning it.

MAINTENANCE

The appliance needs no specific maintenance besides normal cleaning; we do however suggest having it checked once a year by the assistance centre for

which, we recommend drawing up a maintenance contract.

EN



SAFETY PRECAUTIONS

REMEMBER THAT THE APPLIANCE:

Must never be left unattended when it is being used!
When the unit is switched on, its surfaces get very hot so please take great care!

The appliance is intended for professional use and therefore only qualified personnel should use it!

Installation as well as any conversion or adaptation

to a different type of gas must be carried out in accordance with current laws and only by qualified and authorized personnel.

In the case of fire, close the shut-off cock to cut off the gas supply immediately, then use a suitable fire extinguisher to fight the fire.

ECOLOGY AND ENVIRONMENT

Our appliances are studied and optimised, with lab tests, to provide high performance and yields. However, to keep energy consumption low (electricity, gas and water), we suggest not using the appliance for any length of time if it is empty or in conditions

that compromise optimum yield. All packaging materials are environment-friendly. They can be kept without problem or burnt in a waste incinerator plant.

The plastic components that can be recycled are:

- Polyethylene: external packaging material and/or pluribol film
- Polypropylene: straps
- Polystyrene foam: corner pieces, sheets and protection blocks

At the end of the appliance's useful life, dispose of it properly. 90% of each appliance is made of metal (stainless steel, iron, aluminated sheet, etc.) hence it can be recycled by the relative recycling organisations in compliance with the standards in force in your country.

EN

Prepare the appliance for disposal, so it cannot be used any more, by removing the power cable and any locks so that no one can get locked inside accidentally.



1. INSTALACJA

INSTRUKCJE OGÓLNE

Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji spełnia wymogi dyrektyw: **2006/95/WE** - niskonapięciową **2004/108/WE** - kompatybilności elektromagnetycznej i normą **EN55014** standard. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności, wszelkie inne zastosowanie jest niewłaściwe.

Z urządzenia powinny korzystać wyłącznie wykwalifi-

fikowane 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 urządzenie 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 powinny wykonywać odpowiednio wyszkolony personel, zgodnie z przepisami i dyrektywami obowiązującymi w kraju instalacji, a także z niniejszą instrukcją.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem urządzenia do instalacji elektrycznej sprawdzić specyfikację na tabliczce znamionowej.

Urządzenie dostarczane jest z kablem zasilającym. Kabel zasilający musi spełniać minimalne normy H07 RN-F. 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.

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 mm².

PL

2. OBSŁUGA

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 żadaną temperaturę. Nigdy

nie okładać ścianek piekarnika, w szczególności dolnej części komory pieczenia blachą aluminiową.



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PÓL GRZEWCZYCH

WŁĄCZANIE

Włączyć zasilanie urządzenia za pomocą przelącznika zainstalowanego przed urządzeniem.

Obrócić pokrętkę żądanej płyty do odpowiedniego położenia, zapali się odpowiednia zielona kontrolka na panelu sterowania.

Maksymalne ustawienie temperatury to „6”, minimalne to „1”.

Po włączeniu urządzenia należy ustawić pokrętkę w położeniu „6”, po osiągnięciu maksymalnej temperatury obrócić pokrętkę do niższego położenia.

WYŁĄCZANIE

Obrócić pokrętkę do położenia „0”. Wyłączyć zasilanie urządzenia za pomocą przelącznika zainstalo-

wanego przed urządzeniem.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Na czas pieczenia należy zamknąć drzwiczki piekarnika.

WŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Elementy grzewcze sterowane są za pomocą przelącznika wybierakowego, a temperatura wewnątrz regulowana jest za pomocą termostatu (w przedziale od 50 do 270°C). Przelącznik wybierakowy umożli-

wia wybór najbardziej odpowiedniego typu grzania, przy wykorzystaniu odpowiednich elementów. Podłączenie piekarnika do zasilania sygnalizowane jest zapaleniem się zielonej kontrolki.

PL



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 przelącznik zainstalowany przed urządzeniem.

NIEUPOWAŻNIONYM OSOBOM NIE WOLNO DOKONYWAĆ PRÓBY NAPRAWY ANI KONSERWACJI URZĄDZENIA. INGERENCJA W URZĄDZENIE POWODUJE UNIEWAŻNIENIE GWARANCJI!



3. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

WYMIANA CZĘŚCI

Wymianę wadliwych części przeprowadzać mogą wyłącznie wykwalifikowani pracownicy. Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac należy odłączyć urządzenie od instalacji 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 optukać 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 wetny 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.

PL

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 „S” (foto 1) 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 wy-

stępują 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.

PL

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





H E N D I
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen
The Netherlands

Phone: +31 (0)317 681 040

Fax: +31 (0)317 681 045

Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki
Poland

Phone: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 153911 TX Rhenen
5112 Lamprechtshausen
Austria

Phone: +43 (0) 6274 200 10 0

Fax: +43 (0) 6274 200 10 20

Email: office@hendi-austria.com

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G45112
Brasov 500407 RO
Romania

Phone: +40 268 320330

Fax: +40 268 320335

Email: office@hendi.ro

www.hendi.eu

- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Variations et fautes d'impression réservés.

- Producătorul rezervă dreptul de schimbări și erori de tipărire în instrucțiunile de utilizare.
- Drepturile rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.