

ELECTRIC OVEN MULTIFUNCTIONAL PIEC ELEKTRYCZNY MULTIFUNKCYJNY 4X GN2/3 MM



Item: 225929

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.



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



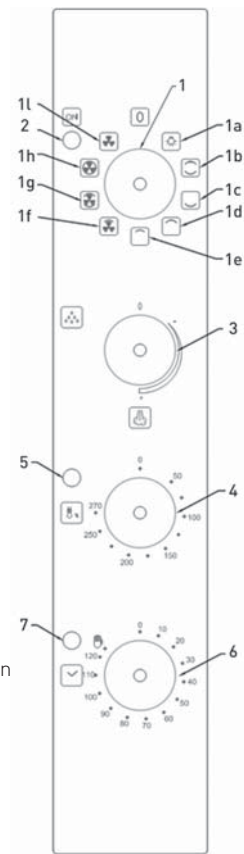
For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.



INDEX

1. GENERAL NOTICES	3
2. TECHNICAL FEATURES	3
3. INSTRUCTIONS FOR FITTER	3
4. INSTRUCTIONS FOR USER	6
5. MAINTENANCE AND CLEANING	7

1	Switch	1h	Ventilated
1a	Oven lamp	1l	Defrosting/Cooling function
1b	Roof and floor	2	Operation lamp
1c	Floor	3	Steam regulator
1d	Roof	4	Oven thermostat
1e	Grill	5	Thermostat lamp
1f	Ventilated roof	6	Timer, 120'
1g	Ventilated roof/floor	7	Timer lamp



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

1. GENERAL NOTICES

This instruction manual must be kept carefully near the appliance for future reference.

These notices have been drawn up for your safety and the safety of others.

Please read this manual carefully before installing and using your appliance.

- The appliance is intended for professional use and must be used by qualified personnel. It conforms to directives: 2006/95/EC (Safety) 2004/108/EC (EMC) CE: 90/396.
- The appliance must be wired to the mains power

supply by qualified persons.

- The appliance must never be cleaned with direct and powerful jets of water.
- Before performing maintenance or cleaning, disconnect the appliance from the mains power supply.
- Contact the After Sales Service for repairs or maintenance.
- Improper or incorrect use or failure to comply with the installation instructions absolve the manufacturer from any liability.

2. TECHNICAL FEATURES

Model	HENDI: 225929
Dimensions	620x555x(H)585 mm
Roof resist.	700 W
Floor resist.	1600 W
Grill resist.	1800 W
Approx. res.	3000 W
Power max.	3000 W
Voltage	230 V

EN

3. INSTRUCTIONS FOR FITTER

The following instructions are written for a qualified fitter to ensure that he performs installation, adjustment and maintenance in the most correct manner and in compliance with current regulations. Before

using the appliance, remove the special protective film from the stainless steel parts, and do not leave glue residue on the surfaces.

POSITIONING

The oven must be positioned on its support or at the same height as a work surface. The side and rear surfaces of the appliance must be accessible in order

to enable the appliance to be connected to the electricity and water supplies and for normal maintenance.



EXTRACTION OF COOKING FUMES AND/OR STEAM

The appliance must be positioned below an extractor hood or equivalent system, in compliance with current installation regulations.

The extraction of fumes of gas ovens is type A2, i.e.

the extractor device does not need to be connected directly to the exterior. Nevertheless an air exchange of approximately 150 m³/h is required for correct ventilation of the premises.

WIRING

The appliance must be wired to the mains power supply in compliance with current regulations.

Before carrying out the wiring, make sure that:

- the voltage corresponds to the voltage specified on the rating plate affixed to the rear panel of the appliance and indicated in this manual
- the supply system has been effectively earthed in compliance with current regulations.
- if there is a direct connection to the line there is an automatic circuit breaker of appropriate capacity upstream of the appliance that has a contact opening that is greater than 3 mm.

When the appliance is operating the supply voltage must not deviate from nominal voltage by $\pm 10\%$.

NOMINAL VOLTAGE = 230 VAC 50 Hz

The appliance has an equipotential terminal to ensure equal power compared to adjacent appliances, if any.


The terminal is marked by the symbol .

N.B.: do not connect the earth conductor to this terminal.

CONNECTING POWER CABLE

The appliance has a terminal block located on the rear wall.

Open the cover of the terminal block at the bottom using a screwdriver to gain purchase.

Pass the cable through the cable press, connecting the live conductor to the terminal marked "L", the neutral conductor to the terminal marked "N" and the earth conductor to the terminal marked by the symbol . The earth conductor must be longer than the others so that in the event of pulling it is the last to become detached.

Reclose the cover of the terminal block.

An H05VV-F flexible power cable should be used and the section of the conductors must be at least 3x1.5 mm². Use the yellow/green cable only for the earth

connection.

Make sure that the power cable does not come into contact with hot surfaces.

The appliance must be connected to the network by means of a standardised plug on a 16 A socket; the plug socket must be in a clearly visible position and must be easily accessible so that it can be disconnected from the power supply.

If a fixed installation is used, as previously said, the cable must be connected to a circuit breaker that is appropriate to the load (16A) and the minimum distance between the contacts must be > 3 mm.; remember that the yellow-green conductor (earth conductor) must never be disconnected.

CONNECTING TO THE WATER SUPPLY – WATER INLET

Ovens that are designed for this must be connected to the drinking water supply via the solenoid valve located on the rear part of the appliance, always interposing a stopcock with a pressure reducer set at 1.5 bar and with a cartridge filter.

The oven must always be connected to a cold water supply that is transformed into steam inside the heated oven.

The supplied water must be drinking water and must meet the following conditions:

- temperature between 15° and 25° C
- total hardness comprised between 4° and 8° French degrees.

A water softener should always be installed upstream of the appliance in order to maintain the hardness of the water within the above values. If the oven is operated at higher levels of hardness scale will form on the walls of the cooking chamber.

Any requests for technical assistance to repair damage caused by scale are not covered by the warranty.

Regulations in some countries require a check valve to be fitted at the mains supply inlet.

COLLECTING TO WATER SUPPLY – WATER DRAINAGE

The ovens have a water drain located at the back of the appliance. The connection to the water supply must be made directly to the end of the stainless steel drainage pipe.

The drainage system must consist of stiff pipes and withstand temperatures above 100 °C.

If pipes are supplied with the appliance they must be used.

The diameter of the drainage pipes must not be reduced and/or constricted under any circumstances and the end of the pipe must lead into a collecting funnel connected to a direct drainage siphon.

If the drainage pipe becomes clogged steam may escape from the door and unpleasant smells may enter the cooking chamber.

EN

SAFETY DEVICES

Gas ovens are fitted with an ignition and flame control electronic safety system: if switch 8 remains **lighted the appliance has been stopped for reasons of safety**; to reset the safety device, press switch 8; after the warning light disappears the appliance can be used again.

The safety device sometimes intervenes by chance but if it intervenes repeatedly contact the After-Sales Service.

N. B.: the doors of all steam models are provided with a microswitch that stops operations when the door is open.



4. INSTRUCTIONS FOR USER

WARNING

The appliance must not be used by persons, including children, with reduced physical, mental and sensory capacity and with inadequate experience or knowledge of basic safety regulations. The appliances must be placed in suitable environments and under supervision.

The appliance must be kept out of the reach of children.

No more than a total of 4 kg of food may be cooked in the oven divided into the required cooking pans.

COOKING PROGRAMMER – TIMER

This enables the appliance to be started up. The maximum programmable time is 120'. automatically and an alarm sounds.

Turn the dial 6 to set the desired cooking time; from this moment the timer is operating. The appliance can also be used without selecting cooking time. It is sufficient to rotate the dial 6 to the manual position.

When cooking comes to an end the oven switches off

COOKING CHAMBER DEFROSTING/COOLING FUNCTION

Start the oven by rotating the dial 6 (timer) to the manual position. Select the position 1l with the dial 1 to start the cooking chamber fan.

STARTING THE APPLIANCE

To start, turn the dial 6 (timer) to the manual/undefined position or set cooking time. be positioned at a temperature between 100° and 120°.

Use the dial 1 to select a function between 1a and 1l according to required cooking method and turn the dial 4 (oven thermostat) to the desired position. For other steam and/or humidity requirements, set the dial 3 accordingly.

For steam cooking, the dial 4 (oven thermostat) must be positioned at a temperature between 100° and 120°. The quantity of steam in the chamber is constant due to a preset quantity of water. To operate the oven without steam being supplied, leave the dial 3 at "0".

5. MAINTENANCE AND CLEANING

Warning: before performing any task disconnect the appliance from the electric power supply.

GENERAL CLEANING

Carry out cleaning when the oven is cold. Do not use products containing chlorine to clean steel (sodium hypochlorite, hydrochloric acid, etc) even if they are diluted. Use specific commercial products and a little hot vinegar.

Rinse well with water, without using direct jets, and dry with a soft cloth.

Clean the glass door of the oven with hot water and do not use coarse cloths.

CLEANING THE OVEN

The inside of the oven should be cleaned at the end of each day's work. In this way it will be easier to remove cooking residue so as to prevent it burning

the next time the oven is used.

When the oven is cold, clean it thoroughly with the appropriate commercially available products.

REPLACING THE OVEN LAMP

Disconnect the appliance electrically; remove the lateral support for cooking vessels by lifting the support upwards. Wait for the cover and the lamp to cool and then unscrew the protecting glass cover without using tools so as to avoid breakages. Unscrew the

lamp and replace it with another one having these features:

Voltage: 230/240 V, power: 15 W, attachment: E14

Refit the glass cover and the lateral cooking vessel support and connect the power supply.

MAINTENANCE

Our appliance does not require scheduled maintenance but an annual maintenance contract should nevertheless be drawn up in order to keep the appliance safe and in perfect working order.

For information purposes, maintenance must apply to:

- **gas part** – pressure adjustment, checking seal, correct operation, status of switch-on electrode, fume discharge, etc.
- **electrical part** – checking power cable, lamps and

pilot lights, checking electrical resistances, fan and safety systems, etc.

- **hydraulic part** – checking seal of water system, jet of humidifier, water pressure, etc
 - **internal cleaning** – removal of residue from cooking chamber, including fan blades (after removal of fan cover), removal of residues from discharge routes, etc.
-

ELECTRICAL DATA TABLE

Terminal block fitting for 3 x 1.5 mm cable, voltage 230 VAC 50 HZ class 1

Fitting for circuit breaker connection for cables up to 3 mm²

WATER DATA TABLE

Water inlet fitting = ¾ inch thread with seal washer

Drainage fitting = stainless steel pipe, 25 mm diameter.

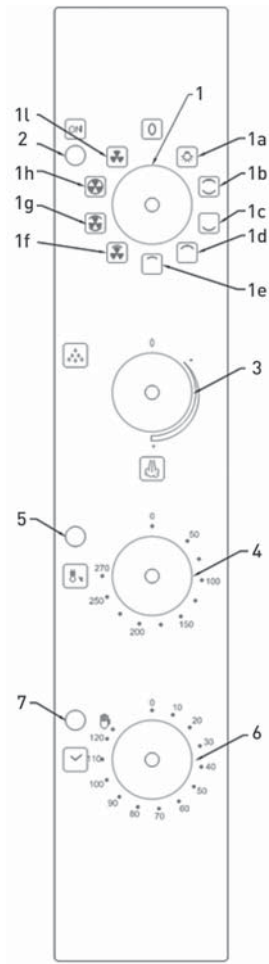


INDEX

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN..... 9
 2. TECHNISCHE DATEN..... 9
 3. INSTALLATIONSANWEISUNGEN 9
 4. BEDIENUNGSANLEITUNG 12
 5. WARTUNG UND REINIGUNG 13

DE

- 1 Switch
- 1a Oven lamp
- 1b Roof and floor
- 1c Floor
- 1d Roof
- 1e Grill
- 1f Ventilated roof
- 1g Ventilated roof/floor
- 1h Ventilated
- 1l Defrosting/Cooling function
- 2 Operation lamp
- 3 Steam regulator
- 4 Oven thermostat
- 5 Thermostat lamp
- 6 Timer, 120'
- 7 Timer lamp



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes HENDI. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Die Gebrauchsanweisung muss zusammen mit dem Gerät aufbewahrt werden, damit jederzeit ein Nachschlagen möglich ist. Die Gebrauchsanweisung dient der Sicherheit des Benutzers und der anderer Personen.

Wir bitten Sie deshalb, vor Installation und Gebrauch des Geräts die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen,

- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf daher nur von Fachpersonal benutzt werden. Das Gerät entspricht den Vorgaben folgender Richtlinien: 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie), 2004/108/EWG (EMV), 93/68/EG, 90/396/EG, 89/339/EG und 73/23/EG.

- Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Das Gerät auf keinen Fall mit direkten und starken Wasserstrahlen sauber machen.
- Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten gleich welcher Art muss der Strom am Gerät abgeschaltet werden.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden.
- Bei unsachgemäßem oder falschem Gebrauch sowie bei Nichtbeachtung der Installationsvorschriften wird der Hersteller von jeder Haftung entbunden.

2. TECHNISCHE DATEN

Modell	HENDI: 225929
Abmessungen	620x555x(H)585 mm
Heizwiderst. Oberhitze	700 W
Heizwiderst. Unterhitze	1600 W
Heizwiderst. Grill	1800 W
Rohrheizkörper	3000 W
max. Leistung	3000 W
Voltage	230 V

3. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Die folgenden Anweisungen sind für den qualifizierten Installateur bestimmt, damit dieser die Installation, Einstellung und Wartung so korrekt wie möglich und unter Beachtung der geltenden

Gesetzgebung durchführt. Vor Gebrauch des Geräts muss die Schutzfolie von den Edelstahlteilen abgezogen werden. Eventuelle Klebstoffreste von der Geräteoberfläche entfernen.

STANDORT

Der Backofen muss auf einer Halterung oder auf Höhe der Arbeitsfläche aufgestellt werden. Die Seiten und die Rückseite vom Backofen müssen zugänglich

sein, um den Wasser- und Stromanschluss sowie die normalen Wartungsarbeiten durchführen zu können.



ABLEITEN VON RAUCH U/O ESSENSDÄMPFEN

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung unter einer Abzugshaube oder einem gleichwertigen Absaugsystem aufgestellt werden.

Die Ableitung der Dämpfe vom Gasherd ist vom Typ

A2 und macht daher keine direkte Ableitung nach draußen erforderlich. Für eine korrekte Belüftung vom Gerätestandort ist aber in jedem Fall eine Luftumwälzung von 150 m³/h erforderlich.

STROMANSCHLUSS

Der Anschluss an das Stromnetz muss unter Beachtung der vor Ort geltenden Gesetzgebung erfolgen.


Vor Durchführung vom Stromanschluss sicherstellen, dass:

- die Netzspannung mit dem Wert auf dem "Typenschild" übereinstimmt, das sich an der Rückseite vom Gerät befindet und im vorliegenden Handbuch angegeben ist.
- das Stromnetz über eine korrekte Erdung nach Vorgabe der vor Ort geltenden Gesetzgebung verfügt.
- bei direktem Anschluss an die Stromleitung vorgeschaltet vor das Gerät eine Schutzschalter mit angemessener Leistung installiert ist, wobei dafür

garantiert sein muss, dass sich die Kontakte mehr als 3 mm öffnen.

Die Speisespannung darf bei eingeschaltetem Gerät nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Wert der Nennspannung abweichen.

NENNSPANNUNG = 230 VAC / 50 Hz


Das Gerät verfügt über eine Potentialausgleichsklemme für den Anschluss bei Reihenschaltung von angrenzenden Geräten. Die Klemme ist durch das Symbol  gekennzeichnet.

Bitte beachten: Den Erdungsleiter nicht an die Potentialausgleichsklemme anschließen!

DE

ANSCHLUSS VOM STROMKABEL

Das Gerät verfügt über eine Klemmleiste, die sich an der Geräterückseite befindet.

Den Deckel der Klemmleiste vom unteren Rand aus mit einem Schraubendreher aufhebeln. Das Kabel durch die Kabelklemme führen. Den Phasenleiter an die mit "L" gekennzeichnete Klemme anschließen. Den Mittelleiter an die mit "N" gekennzeichnete Klemme anschließen. Den Erdungsleiter an die Klemme mit dem Symbol  anschließen. Der Erdungsleiter muss länger als die anderen Leiter sein, damit er sich zuletzt ablöst, sollte am Kabel gezogen werden.

Den Deckel der Klemmleiste wieder schließen.

Es muss ein Stromkabel vom Typ H05VV-F mit einem Mindestschnitt der Leiter von 3x1,5 mm² verwendet werden. Der gelb-grüne Leiter darf ausschließlich

für die Erdung verwendet werden.

Sicherstellen, dass das Stromkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

Das Gerät muss über einen Normstecker und eine für 16A geeignete Steckdose an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Stecker muss an einer gut sichtbaren und problemlos zugänglichen Stelle positioniert werden, damit er ggf. umgehend ausgesteckt werden kann.

Bei einer festen Installation muss das Kabel (siehe oben) an einen Schutzschalter mit geeigneter Last (16 A) und einem Mindestabstand der Kontakte von 3 mm angeschlossen werden. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass der gelb-grüne Leiter (Erdung) auf keinen Fall unterbrochen werden darf.



WASSERANSCHLUSS - WASSERZUFLUSS

Falls vorgesehen, werden die Backöfen an die Trinkwasserleitung angeschlossen, und zwar über ein Elektroventil, das sich an der Geräterückseite befindet. In jedem Fall muss ein Hahn mit einem Druckminderventil eingesetzt werden, der auf 1,5 bar eingestellt wird und mit einem Filter mit Filterkartusche ausgerüstet ist.

Der Wasseranschluss muss in jedem Fall mit Kaltwasser erfolgen, das bei eingeschaltetem Backofen im Garraum verdampft.

Es muss Trinkwasser mit folgenden Eigenschaften zugeführt werden:

- Temperatur 15°C - 25°C;
- Wasserhärte 4 - 8 französische Härtegrade.

Es wird dazu geraten, vorgeschaltet vor das Gerät in jedem Fall einen Entkalker zu installieren, der dafür garantiert, dass der Härtegrad vom Wasser innerhalb der vorgegebenen Wertschranne liegt. Bei Betrieb vom Backofen mit Wasser, das einen höheren Härtegrad hat, kommt es zur Bildung von Kalkablagerungen an den Wänden vom Garraum.

Eventuell erforderliche Eingriffe durch den Kundendienst zur Reparatur von Schäden, die durch Kalk verursacht werden sind, fallen nicht unter die Garantie!

In einigen Ländern wird von der geltenden Gesetzgebung die Installation eines Rückschlagventils vor der Wasserleitung verlangt.

WASSERANSCHLUSS - WASSERABFLUSS

Die Backöfen verfügen über einen Abfluss an der Geräterückseite. Der Anschluss muss direkt am Ende der Abflussleitung aus Edelstahl erfolgen.

Der Abfluss muss mit temperaturbeständigen Rohrleitungen (über 100°C) ausgeführt werden. Falls Rohrleitungen mitgeliefert werden, müssen diese verwendet werden.

Der Durchmesser der Abflussleitung darf auf keinen

Fall verringert u/o verengt werden.

Das Leitungsende muss zu einem Sammeltrichter führen, der an einen Siphon mit direktem Ablauf angeschlossen ist.

Das Verstopfen der Abflussleitung kann dazu führen, dass Dampf aus der Backofentür austritt und sich unangenehme Gerüche im Garraum bilden.

DE

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die gasbetriebenen Backöfen verfügen über eine elektronischen Zünd- und Flammenkontrolle.

Wenn die Kontrollleuchte der Taste 8 eingeschaltet bleibt, wurde eine Sicherheitsblockierung am Gerät ausgelöst.

Zur Rückstellung der Sicherung muss die Taste 8 gedrückt werden. Die Kontrollleuchte schaltet sich aus und das Gerät kann benützt werden.

Es kann zwar vorkommen, dass die Sicherheitsblockierung rein zufällig ausgelöst wird, bei wiederholtem Auslösen muss aber der Kundendienst kontaktiert werden.

Hinweis: Alle Modelle Dampf sind mit einer Backofentür mit Mikroschalter ausgestattet, der den Backofenbetrieb bei offener Tür blockiert.



4. BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIGER HINWEIS

Das Gerät darf nicht von Personen einschließlich Kindern benützt werden, die hilfsbedürftig sind oder denen die erforderliche Erfahrung und die Kenntnis der grundlegenden Sicherheitsvorschriften fehlen. Die Geräte müssen an einem geeigneten Standort aufgestellt und unter Beobachtung gehalten werden.

Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen!

Verteilt auf die verschiedenen Schalen dürfen maximal 4,00 kg Speisen in den Garraum vom Backofen gefüllt werden.

PROGRAMMIERER GARZEITENDE - ZEITSCHALTUHR

Zum Einschalten vom Gerät. Maximal programmierbarer Zeitraum: 120 Minuten. Den Knebel drehen, bis die Markierung auf die gewünschte Garzeit zeigt. Jetzt ist die Zeitschaltuhr eingeschaltet. Wenn das

Ende der Garzeit erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch ab und der Summer schaltet sich ein.

Das Gerät kann auch ohne Zeitschaltuhr verwendet werden. Dazu den Knebel 6 auf "Manuell" stellen.

AUFTAUEN / ABKÜHLEN VOM GARRAUM

Zum Einschalten den Knebel 6 (Zeitschaltuhr) auf "Manuell" stellen. Dann den Knebel 1 auf 1l stellen, um das Gebläse im Garraum einzuschalten.

EINSCHALTEN VOM GERÄT

Zum Einschalten vom Backofen den Knebel 6 (Zeitschaltuhr) auf "Manuell" bzw. "Unendlich" stellen. Den Knebel 1 auf 1c (Zünden und Einschalten vom Gasbrenner) stellen und am Knebel 4 (Backofenthermostat) die gewünschte Temperatur einstellen. Für das Garen mit Dampf den Knebel 4 (Backofenthermostat) auf eine Temperatur zwischen 100°C und 120°C stellen.

Wenn andere Dampfstärken u/o das Befeuchten gewünscht wird, am Knebel 3 die entsprechende Dampfmenge einstellen.

Die Dampfmenge im Garraum ist konstant und ergibt sich durch die vorgegebene Wassermenge.

Das Gerät kann auch ohne Dampf benützt werden. Zum Ausschließen der Dampffunktion den Knebel 3 auf 0 lassen.

5. WARTUNG UND REINIGUNG

Achtung! Vor Eingriffen gleich welcher Art muss der Strom am Gerät abgeschaltet werden!

ALLGEMEINE REINIGUNG

Den Backofen nur dann sauber machen, wenn er kalt ist. Zum Reinigen vom Stahl keine chlorhaltigen Produkte verwenden (Natriumhypochlorit, Salzsäure, usw.), auch nicht in verdünnter Form. Im Handel erhältliche Stahlreiniger oder etwas warmen Essig verwenden.

Gut mit Wasser abspülen. Achtung! Keinen direkten Wasserstrahl verwenden! Mit einem weichen Lappen abtrocknen.

Die Glasteile vom Backofen nur mit warmem Wasser sauber machen. Keine Scheuerlappen verwenden.

REINIGUNG VOM BACKOFEN

Am Ende von jedem Arbeitstag sollte der Garraum sauber gemacht werden. Dadurch ist das Entfernen von Speiseresten einfacher, die sich sonst beim

nächsten Einschalten vom Backofen festsetzen können. Den abgekühlten Garraum gründlich mit im Handel erhältlichen Spezialreinigern sauber machen.

AUSWECHSELN DER BACKOFENBELEUCHTUNG

Den Strom am Gerät abschalten (Sicherung raus machen). Die seitliche Backblechhalterung herausnehmen und dazu nach oben heben. Abwarten, bis sich die Lampe vollständig abgekühlt hat. Dann das Schutzglas der Lampe ohne Werkzeuge abschrauben, um eine Beschädigung zu vermeiden. Die Birne

herausschrauben und durch eine geeignete Birne mit den gleichen Eigenschaften ersetzen.

Spannung: 230/240 V, Leistung: 15 W, Socket: E14
Das Schutzglas der Lampe wieder aufschrauben. Die seitliche Backblechhalterung wieder einsetzen. Den Strom wieder einschalten.

DE

WARTUNG

Das Gerät macht keine Wartung nach Wartungsplan erforderlich. Es wird aber in jedem Fall dazu geraten, einen Vertrag über eine jährliche Wartung mit dem Kundendienst abzuschließen, damit stets für die Sicherheit und Funktionstüchtigkeit des Geräts garantiert ist.

Allgemeine Wartungshinweise (unverbindlich):

- **Gas** – Einstellung vom Gasdruck, Prüfung der Dichtigkeit, Prüfung der Funktionstüchtigkeit, Kontrolle vom Zustand der Zündelektrode, Kontrolle vom Abzug, usw..

- **Strom** – Kontrolle vom Stromkabel, Überprüfung von Lampen und Kontrollleuchten, Prüfung von Heizschlangen, Gebläse und Sicherheitsvorrichtungen, usw..

- **Wasser** – Prüfung der Dichtigkeit der Wasserleitungen, Kontrolle vom Strahl vom Befeuchter und vom Wasserdruck, usw..

- **Reinigung vom Garraum** – Entfernung von Speiseresten aus dem Garraum, auch vom Gebläse (dazu die Gebläseabdeckung abnehmen), Entfernung eventueller Rückstände aus Abflüssen usw.

TABELLE TECHNISCHE DATEN STROMANSCHLUSS

Anschluss Klemmleiste für Kabel 3x1,5 mm Spannung 230 VAC 50 Hz Klasse 1

Anschluss für Potentialausgleich für Kabel bis Schnitt 3 mm².

TABELLE TECHNISCHE DATEN WASSERANSCHLUSS

Anschluss Wasserzuleitung = 3/4 Zoll Gewinde mit Dichtung

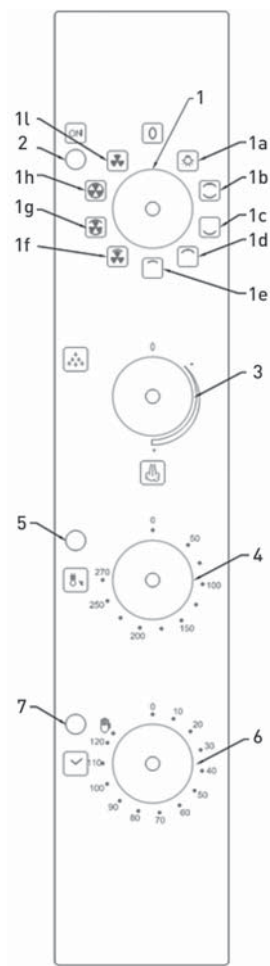
Anschluss Wasserabfluss = Edelstahlleitung Durchmesser 25 mm



SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE OGÓLNE.....	15
2. DANE TECHNICZNE	15
3. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA	15
4. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKÓW	18
5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	19

- 1 Przełącznik
- 1a Oświetlenie komory
- 1b Grzałka górna i dolna
- 1c Grzałka dolna
- 1d Grzałka górna
- 1e Grill
- 1f Grzałka górna + termoobieg
- 1g Grzałka górna i dolna + termoobieg
- 1h Termoobieg
- 1i Funkcja rozmrażania/chłodzenia
- 2 Kontrolka działania
- 3 Regulator wody/pary
- 4 Termostat pieca
- 5 Kontrolka termostatu
- 6 Zegar, 120 min.
- 7 Kontrolka zegara



Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

1. INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować wraz z urządzeniem do późniejszego wglądu. Instrukcja została sporządzona w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika i innych osób.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z instrukcją.

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku przez profesjonalistów i może być użytkowane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby. Urządzenie zgodne jest z dyrektywami: 2006/95/W (niskonapięciowa) 2004/108/WE (elektromagnetyczna) CE: 90/396.
- Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej muszą

wykonać wykwalifikowane osoby.

- Urządzenia nie wolno czyścić bezpośrednim, silnym strumieniem wody.
- Przed przeprowadzeniem konserwacji albo czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- W celu naprawy lub konserwacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
- Niewłaściwe i nieprawidłowe użytkowanie oraz nieprzestrzeganie instrukcji instalacji zwalnia producenta z wszelkiego rodzaju odpowiedzialności.

2. DANE TECHNICZNE

Model	HENDI: 225929
Wymiary	620x555x(H)585 mm
Grzałka górna	700 W
Grzałka dolna	1600 W
Grzałka grilla	1800 W
Grzałka konwekcji	3000 W
Moc przyłączeniowa	3000 W
Napięcie	230 V

3. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego instalatora i pozwalają wykonać czynności instalacyjne, regulacyjne i konserwacyjne w poprawny sposób i zgodnie z obowiązującymi prze-

pisami. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zdjąć specjalną folię ochronną znajdującą się na częściach ze stali nierdzewnej, nie pozostawiając śladów kleju na powierzchni.

USTAWIENIE

Piec należy ustawić na podstawie albo na takiej samej wysokości, co blat roboczy. Należy zapewnić dostęp do powierzchni bocznych i tylnej pieca, aby

umożliwić podłączenie do instalacji elektrycznej i wodno-kanalizacyjnej oraz wykonywanie czynności konserwacyjnych.



ODPROWADZANIE SPALIN LUB PARY

Urządzenie należy umieścić pod wyciągiem lub podobnym systemem, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji.

Typ systemu odprowadzania spalin to A2 tzn., że

urządzenie wyciągowe nie musi być wyprowadzone bezpośrednio na zewnątrz. Niemniej jednak, w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji pomieszczenia wymiana powietrza powinna wynosić 150 m³/h.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE


Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przed podłączeniem urządzenia do instalacji elektrycznej należy sprawdzić, czy:

- napięcie odpowiada wartościom określonym na tabliczce znamionowej znajdującej się na tylnym panelu urządzenia i oznaczonej w instrukcji,
- instalacja jest poprawnie uziemiona, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- w przypadku bezpośredniego połączenia - czy przed urządzeniem zainstalowany jest automatyczny wyłącznik o odpowiednich parametrach, o odległości między stykami ponad 3 mm.

Podczas pracy urządzenia dostarczane napięcie nie może odchyłać się od wartości napięcia nominalnego o $\pm 10\%$.

NAPIĘCIE ZNAMIONOWE = 230 VAC 50 Hz


Urządzenie wyposażone jest w zacisk ekwipotentyjny zapewniający wyrównanie mocy względem ewentualnych sąsiednich urządzeń.

Zacisk oznaczony jest symbolem .

Uwaga: nie podłączać do tego zacisku przewodu uziemienia.

PODŁĄCZANIE KABLA ZASILANIA

Urządzenie wyposażone jest w tablicę zaciskową znajdującą się z tyłu.

Używając śrubokrętu jako dźwigni otworzyć ostonę tablicy zaciskowej od dołu. Przeprowadzić kabel przez zacisk kablowy podłączając przewód pod napięciem do zacisku oznaczonego „L”, przewód zerowy do zacisku oznaczonego „N” i przewód uziemienia do zacisku oznaczonego symbolem . Przewód uziemienia musi być dłuższy od pozostałych, aby w przypadku pociągnięcia odłączony został jako ostatni.

Zamknąć ponownie ostonę tablicy zaciskowej.

Należy zastosować elastyczny kabel zasilania H05VV-F, a przekrój przewodów musi wynosić przynajmniej

3x1,5 mm². Zielonożółty przewód stosować wyłącznie do uziemienia.

Upewnić się, że przewód zasilania nie ma styczności z gorącymi powierzchniami.

Urządzenie należy podłączyć do sieci za pomocą standardowej wtyczki i gniazdka 16A, wtyczka musi znajdować się w łatwo dostępnym miejscu, aby umożliwić odłączenie od źródła zasilania.

W przypadku stałej instalacji kabel należy podłączyć do wyłącznika odpowiedniego do obciążenia (16A), a minimalna odległość pomiędzy stykami musi być większa lub równa 3 mm. Należy pamiętać, że wolno odłączać żółtozielonego przewodu (przewodu uziemienia).

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI WODNO-KANALIZACYJNEJ - DOPŁYW WODY

Piecy należy podłączyć do przyłącza wody pitnej za pomocą elektrozaworu znajdującego się z tyłu urządzenia, zawsze należy też instalować reduktor ciśnienia ustawiony na 1,5 bara wraz z wkładem filtracyjnym.

Piec należy zawsze podłączyć do ujęcia zimnej wody, która przetwarzana jest na parę wewnątrz rozgrzanego pieca.

Piec należy podłączyć do ujęcia pitnej wody, która musi spełniać następujące warunki:

- temperatura między 15° a 25°C
- twardość w zakresie od 4° do 8° stopni francuskich.

Przed urządzeniem należy zawsze instalować zmiękczaczy wody, aby utrzymać twardość wody w powyższym przedziale. Jeśli piec używany jest przy wyższych stopniach twardości, na ściankach komory pieczenia odkładać się będzie kamień.

Naprawy serwisowe uszkodzeń spowodowanych kamieniem nie są objęte gwarancją.

Przepisy w niektórych krajach wymagają zainstalowania zaworu jednokierunkowego na ujęciu wody.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI WODNO-KANALIZACYJNEJ - ODPROWADZENIE WODY

Piec wyposażony jest w odpływ wody znajdujący się z tyłu urządzenia. Podłączenie do instalacji wodno-kanalizacyjnej należy wykonać bezpośrednio do rury odpływowej ze stali nierdzewnej.

Instalacja odprowadzania wody musi składać się ze sztywnych rur o wytrzymałości na temperaturę powyżej 100 °C. Jeśli z urządzeniem dostarczona rura,

należy je zastosować.

Średnicy rur spustowych nie wolno zmieniać ani zmniejszać, a końcówka rury musi prowadzić do leja zbiorczego połączony z syfonem.

W przypadku zatkania rury może dojść do przedostawania się pary przez drzwi i przeniknięcia nieprzyjemnych zapachów do komory pieczenia.

ZABEZPIECZENIA

Piecy gazowe wyposażone są w elektroniczny system bezpieczeństwa i kontroli zapłonu i płomienia:

zapalony przelącznik 8 oznacza, że urządzenie zostało zatrzymane ze względów bezpieczeństwa;

aby zresetować zabezpieczenie, należy nacisnąć przelącznik 8, po zgaśnięciu lampki ostrzegawczej można wznowić użytkowanie urządzenia.

Zabezpieczenie jest czasem uruchamiane przypadkowo, jeśli się to powtarza, należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

Uwaga: drzwi wszystkich modeli parowych wyposażone są w mikroprzelącznik, który zatrzymuje pracę, jeśli drzwi są otwarte.



4. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

OSTRZEŻENIE

Z urządzenia nie mogą korzystać osoby, w tym dzieci o obniżonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i zmysłowych, które nie posiadają doświadczenia ani wiedzy na temat podstawowych przepisów bezpieczeństwa. Urządzenia należy umieścić w odpowied-

nim miejscu i pozostawić pod nadzorem.

Do urządzenia nie wolno dopuszczać dzieci.

W piecu nie należy przygotowywać więcej niż 4 kg żywności, podzielone na odpowiednie blachy.

PROGRAMATOR PIECZENIA - ZEGAR

Umożliwia uruchomienie urządzenia. Maksymalny czas do zaprogramowania to 120 minut. Obrócić pokrętkę 6 do pożądanego czasu pieczenia, spowoduje to włączenie zegara. Po zakończeniu pieczenia piec

wyłączy się automatycznie i wyemitowany zostanie alarm dźwiękowy. Urządzenie można także używać bez wybierania czasu pieczenia. Wystarczy obrócić pokrętkę 6 do położenia ręcznego.

FUNKCJA ROZMRAŻANIA/CHŁODZENIA KOMORY PIECZENIA

Uruchomić piec obracając pokrętkę 6 do położenia ręcznego. Za pomocą pokrętki 1 wybrać położenie 1i, aby uruchomić wentylator komory pieczenia.

URUCHAMIANIE PIECA

Aby uruchomić, obrócić pokrętkę 6 (zegar) do położenia ręcznego/niezdefiniowanego lub wybrać czas pieczenia. Za pomocą pokrętki 1 wybrać funkcję 1a albo 1l zgodnie z wymaganą metodą pieczenia i obrócić pokrętkę 4 (termostat pieca) do pożądanego położenia.

W przypadku pieczenia parowego, pokrętkę 4 (termostat pieca) należy obrócić do położenia w zakre-

sie temperatury między 100 a 120°.

Dla innych wymogów dotyczących pieczenia parowego lub parametrów wilgotności ustawić odpowiednio pokrętkę 3.

Ilość pary w komorze jest stała z uwagi na wstępnie skonfigurowaną ilość wody. Aby używać pieca bez dostarczanej pary, należy pozostawić pokrętkę 3 w położeniu „0”.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Ostrzeżenie: przed wykonaniem dowolnego zadania należy odłączyć urządzenie od źródła energii elektrycznej.

MYCIE OGÓLNE

Czynności mycia przeprowadzać wyłącznie na zimnym piecu. Do czyszczenia stali nie używać produktów zawierających chlor (podchloryn sodu, kwas solny itp.), nawet w postaci rozcieńczonej. Należy używać specjalnych produktów dostępnych na rynku

lub niewielkiej ilości gorącego octu. Dokładnie sputkać, nie używając bezpośrednich strumieni wody i wysuszyć miękką szmatką. Szklane drzwiczki pieca należy czyścić wyłącznie gorącą wodą, nie używać szorstkich szmatek.

MYCIE PIECA

Wnętrze pieca należy myć dokładnie po zakończeniu każdego dnia roboczego. Ułatwi to usunięcie resztek i ich przypalenie przy kolejnym użytkowaniu pieca.

Po ostygnięciu pieca należy dokładnie go wyczyścić używając produktów dostępnych na rynku.

WYMIANA OŚWIETLENIA PIECA

Odłączyć oświetlenie od źródła zasilania, zdjęć boczne ruszty podnosząc je do góry. Odczekać, aż ostona i żarówka ostygną, a następnie odkręcić szklaną ostonę nie używając narzędzi, aby jej nie uszkodzić. Wykręcić żarówkę i wymienić ją na nową, o następu-

jących parametrach:
Napięcie: 230/240 V Moc: 15 W Złącze: E14
Założyć z powrotem szklaną ostonę i boczne ruszty i podłączyć urządzenie do zasilania.

KONSERWACJA

Urządzenie nie wymaga planowanych działań konserwacyjnych, zalecamy jednak zawarcie rocznej umowy serwisowej, aby zapewnić bezpieczną pracę urządzenia i dobry stan techniczny.

Czynności konserwacyjne obejmują:

- **części elektryczne** – sprawdzenie stanu kabla zasilającego, żarówek i płomienia kontrolnego,

sprawdzenie mocy elektrycznej, układów wentylatora i zabezpieczeń itp.

- **części hydrauliczne** – sprawdzenie szczelności instalacji wodnej, strumienia wilgoci, ciśnienia itp.
- **mycie wewnątrz** – usuwanie osadów z pieczenia, w tym z łopaty wentylatora (po zdjęciu ostony wentylatora), usuwanie osadów z dysz spustowych itp.

DODATKOWE PARAMETRY ELEKTRYCZNE DLA INSTALATORA

Złącze zaciskowe kabla 3 x 1,5 mm, napięcie 230 VAC 50 Hz, klasa I.

Złącze do podłączenia wyłącznika dla kabli do 3 mm²

DODATKOWE PARAMETRY WODNO-KANALIZACYJNE DLA INSTALATORA

Złącze wody = ¾ cala gwintowane z uszczelką

Złącze kanalizacyjne = rura ze stali nierdzewnej, średnica 25 mm

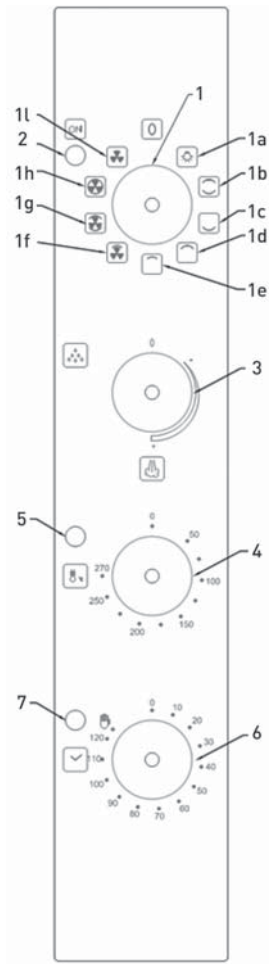


INDEX

1. CONSIGNES GÉNÉRALES21
 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES21
 3. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR21
 4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR24
 5. MAINTENANCE ET NETTOYAGE25

FR

- 1 Switch
- 1a Oven lamp
- 1b Roof and floor
- 1c Floor
- 1d Roof
- 1e Grill
- 1f Ventilated roof
- 1g Ventilated roof/floor
- 1h Ventilated
- 1l Defrosting/Cooling function
- 2 Operation lamp
- 3 Steam regulator
- 4 Oven thermostat
- 5 Thermostat lamp
- 6 Timer, 120'
- 7 Timer lamp



Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de HENDI. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

1. CONSIGNES GÉNÉRALES

La présente notice d'instructions doit être gardée avec cet appareil pour toute consultation future. Ces consignes ont été rédigées pour votre sécurité, et pour celle des autres.

Par conséquent, nous vous prions bien vouloir lire cette notice attentivement avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

- Cet appareil est destiné à un usage professionnel, et il doit être utilisé par du personnel qualifié. Il est conforme aux directives 2006/95/EC (sécurité), 2004/108/EC (CEM), CE:90/396.
- Le branchement de cet appareil sur le réseau

électrique doit être exécuté par du personnel qualifié.

- Il ne faut jamais nettoyer cet appareil au jet d'eau direct ou sous pression.
- Avant toute maintenance ou tout nettoyage, débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Pour toute réparation ou maintenance, contactez le centre de dépannage.
- Une utilisation contre-indiquée ou incorrecte de cet appareil, ou bien l'inobservation de ses règles d'installation, rendent caduque toute responsabilité du constructeur.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model	HENDI: 225929
Dimensions	620x555x(H)585 mm
Résistance voûte	700 W
Résistance sole	1600 W
Résistance grill	1800 W
Résistance circulaire	3000 W
Puissance max.	3000 W
Tension	230 V

FR

3. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié, afin qu'il exécute les opérations d'installation, de régulation et de maintenance de la manière la plus correcte possible, et conformément

aux normes en vigueur. Avant d'utiliser cet appareil, retirez le film de protection spécial qui a été appliqué sur les pièces en acier inox, tout en évitant de laisser des résidus de colle sur les surfaces.

POSITIONNEMENT

Il faut positionner ce four sur son support, ou à la hauteur d'un plan de travail.

Vous devez pouvoir accéder aux surfaces latérales

et postérieures de cet appareil pour procéder au branchement électrique, au raccordement hydrique et à la maintenance de routine.



SORTIE DES FUMÉES ET/OU DES VAPEURS DE CUISSON

Il faut positionner cet appareil sous une hotte d'aspiration ou sous un système équivalent, conformément aux normes d'installation en vigueur.

La sortie des fumées du four à gaz est du type A2,

c'est-à-dire qu'il s'agit d'un type de dégagement qui n'exige pas de branchement direct sur l'extérieur.

Toutefois un renouvellement d'air d'environ 150 m³/h est exigé afin d'aérer le local correctement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement sur le réseau d'alimentation électrique doit être exécuté conformément aux réglementations en vigueur.

Avant effectuer ce branchement, assurez-vous:


- que la tension correspond à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique appliquée sur le panneau arrière de l'appareil, et qui est illustrée dans la présente notice.
- que l'installation d'alimentation est équipée d'une connexion à la terre en parfait état de marche, selon les normes en vigueur.
- qu'en cas de branchement direct sur la ligne, il y a un disjoncteur automatique de protection ayant

une capacité appropriée en amont de l'appareil, et que l'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm.

Quand l'appareil est en service, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de la valeur de la tension nominale $\pm 10\%$.

TENSION NOMINALE = 230 V en c.a. 50 Hz


Cet appareil est équipé d'une borne équipotentielle qui sert de connexion afin de garantir la même puissance qu'au niveau des appareils voisins.

La borne est marquée par le symbole .

Remarque importante: ne connectez pas le conducteur de terre sur cette borne.

BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Cet appareil est équipé d'un bornier qui est positionné sur la paroi arrière.

Ouvrez le couvercle du bornier en faisant un bras de levier sur sa partie basse à l'aide d'un tournevis. Faites passer le câble à travers le pince-câble, puis connectez le conducteur de phase sur la borne marquée par un "L", le conducteur neutre sur la borne marquée par un "N" et le conducteur de terre sur la borne marquée par le symbole . Le conducteur de terre doit être plus long que les autres, de telle manière qu'en cas de traction, il se désenclenche en dernier.

Refermez le couvercle du bornier.

Vous devez utiliser un câble d'alimentation flexible de type H05VV-F. Les conducteurs doivent avoir une section d'au moins 3x1,5 mm², et n'utilisez le câble

jaune et vert que pour la connexion de terre.

Assurez-vous que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes.

L'appareil doit être branché sur le réseau au moyen d'une fiche normalisée sur une prise pouvant supporter 16 A. La prise de la fiche doit être positionnée bien en vue et il doit être facile d'y accéder afin de pouvoir éventuellement la déconnecter de la ligne.

Si vous utilisez une installation fixe, comme nous l'avons dit précédemment le câble doit être connecté à un disjoncteur magnétothermique pouvant supporter une charge de 16°, et les contacts doivent être espacés d'au moins 3 mm. Rappelez-vous que le conducteur jaune et vert [conducteur de terre] doit être alimenté en continu.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU DU GAZ.

Le raccordement de cet appareil au réseau du gaz doit être exécuté au moyen de conduites métalliques souples, bien en vue et conformes aux normes en vigueur.

L'équipement doit être connecté à l'installation par l'intermédiaire d'un robinet d'étranglement du gaz, dont la fermeture sera facile à actionner. Le raccordement entre la conduite et l'appareil doit être assu-

ré par un joint métallique subdivisé en trois parties, ce qui facilite son démontage.

L'étanchéité sur les filets de jonction doit être assurée au moyen de matériaux déclarés idoines par leur fabricant, également pour le gaz GPL.

L'équipement doit être alimenté par le gaz pour lequel il a été conçu, comme il est indiqué sur la plaque signalétique.

RACCORDEMENT HYDRAULIQUE – ARRIVÉE D'EAU

Les fours équipés en ce sens doivent être raccordés au réseau de l'eau potable à travers une électrovalve positionnée sur la partie arrière de l'appareil, en interposant toujours un robinet équipé d'un détendeur de pression réglé sur 1,5 bar et d'un filtre à cartouche.

Le raccordement hydrique doit toujours être effectué avec de l'eau froide, qui se transforme en vapeur à l'intérieur du four quand il est chaud.

L'eau d'alimentation doit être potable et avoir les caractéristiques suivantes:

- température comprise entre 15° et 25° C;
- dureté totale comprise entre 4° et 8° degrés français.

Nous vous conseillons d'installer toujours un appareil de détartrage en amont de l'appareil, pour assurer une dureté constante de l'eau dans les valeurs limites indiquées. Le fonctionnement du four avec une eau ayant une dureté supérieure entraînera la formation de dépôts calcaires sur les parois de la chambre de cuisson.

Les interventions d'assistance technique éventuellement nécessaires à la réparation des dégâts causés par le calcaire ne seront pas couvertes par la garantie.

Les normes en vigueur dans certains pays exigent un clapet de non-retour vers le réseau d'eau.

FR

RACCORDEMENT HYDRAULIQUE – ÉVACUATION DE L'EAU

Les fours sont équipés d'une bonde pour évacuer l'eau, située sur la partie arrière de l'appareil. Le raccordement hydraulique doit être effectué directement sur l'extrémité du tuyau de vidange en acier inox.

Le dispositif d'évacuation doit être réalisé avec des tubes rigides pouvant résister à des températures dépassant 100 °C. Utilisez ceux qui sont éventuelle-

ment fournis avec cet appareil.

Il faut absolument que le diamètre du tuyau de vidange ne soit pas réduit ni étranglé, et que sa partie terminale débouche dans un entonnoir de collecte spécial, raccordé à la vidange directe par un siphon. Au cas où le tuyau de vidange serait bouché, cela pourrait provoquer la fuite de vapeur par la porte, et des odeurs désagréables dans la chambre de cuisson.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Les fours alimentés par le gaz sont équipés des dispositifs suivants: un système de sécurité électronique d'allumage et de contrôle de la flamme; si le bouton-poussoir 8 reste allumé, l'appareil est en blocage de sécurité.

Pour réarmer le dispositif de sécurité, appuyez sur le bouton-poussoir 8, la diode s'éteindra et vous pourrez alors utiliser l'appareil.

Dans certains cas, l'intervention du dispositif de sécurité est tout-à-fait fortuite, mais en cas de répétitions du blocage de sécurité, il faut contacter le service de dépannage.

Remarque : dans tous les modèles vapeur, la porte du four est équipée d'un microinterrupteur qui bloque le fonctionnement quand la porte est ouverte.



4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

AVERTISSEMENT

L'utilisation de cet appareil est interdite aux enfants et aux personnes ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites, ainsi qu'aux personnes inexpérimentées ou n'ayant que des connaissances élémentaires des normes de sécurité. Ces appareils doivent être positionnés dans des

locaux adaptés et mis sous surveillance.

Nous vous conseillons vivement de garder cet appareil hors de portée des enfants.

La quantité maximum de nourriture à enfourner et à répartir dans les différents plaques de cuisson ne doit pas dépasser un poids de 4 kg.

PROGRAMMATEUR DE FIN DE CUISSON - MINUTERIE

Ce dispositif permet de mettre l'appareil en service. Le temps maximum programmable est de 120 minutes. Positionnez le bouton 6 sur le temps choisi pour la cuisson. À partir de ce moment, la minuterie est en service.

La fin de la cuisson est signalée par la coupure automatique de l'appareil et une sonnerie. Vous pouvez également utiliser cet appareil sans sélectionner le temps de cuisson. Il suffit de placer le bouton 6 en position manuelle.

FONCTION DÉCONGÉLATION / REFROIDISSEMENT CHAMBRE DE CUISSON

Pour le mettre en service, vous devez placer le bouton 6 (minuterie) en position manuelle.

Le ventilateur de la chambre de cuisson s'active quand le bouton 1 est en position 1b.

Cette fonction permet de décongeler ou de refroidir

la chambre de cuisson.

De plus, en tournant le bouton 3 vous pouvez introduire l'eau dans la chambre de cuisson pour accélérer le processus de refroidissement du four.

FR

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Pour le mettre en service, vous devez placer le bouton 6 (minuterie) en position manuelle/infini ou bien choisir le temps de cuisson. Avec le bouton 1, sélectionnez la fonction 1c (allumage et fonctionnement du brûleur à gaz) et tournez le bouton 4 (thermostat four) sur la position désirée.

Pour les cuissons à la vapeur, le bouton 4 (thermostat four) doit être positionné sur une température comprise entre 100° et 120 °C.

Pour d'autres besoins de vapeur et/ou d'humidification, réglez le bouton 3 en fonction de la vapeur désirée.

La quantité de vapeur est constante dans la chambre de cuisson, grâce à une quantité d'eau préétablie.

L'appareil peut marcher même quand la vapeur n'est pas insérée: dans ce cas, vous devez laisser le bouton 3 sur le "0".



5. MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Attention: avant toute opération, débranchez cet appareil du réseau électrique.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Vous ne devez procéder aux opérations de nettoyage que quand le four est froid. Pour le nettoyage de l'acier, n'utilisez pas de produits contenant du chlore (hypochlorite de soude, acide chlorhydrique, etc.), même s'ils sont dilués. Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce, ou un peu de

vinaigre chaud.

Rincez bien à l'eau, mais sans utiliser de jets directs, et essuyez avec un chiffon doux. Nettoyez la porte en verre du four uniquement à l'eau chaude, en évitant d'utiliser des chiffons rêches.

NETTOYAGE DU FOUR

Il est de règle de nettoyer l'intérieur du four à la fin de chaque journée de fonctionnement, de cette manière il sera plus facile d'enlever les résidus de la cuisson, pour éviter qu'ils ne brûlent lors de la

prochaine utilisation du four.

Quand il est bien refroidi, nettoyez-le soigneusement à l'aide des produits ad hoc vendus dans le commerce.

REMPACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Débranchez l'appareil du réseau électrique. Retirez le support latéral des plats à rôtis en le soulevant, attendez que le pendentif et la lampe se refroidissent, puis sans outils pour éviter tout bris, dévissez le pendentif de protection en verre. Dévissez

la lampe puis remplacez-la par une autre ayant les caractéristiques suivantes:

Tension: 230/240 V, puissance: 15 W, culot: E14

Remontez la calotte en verre, le support latéral des plats à rôtis, puis activez la distribution d'énergie.

FR

MAINTENANCE

Notre équipement n'a pas besoin d'assistance programmée, toutefois nous vous conseillons de passer un contrat de maintenance annuel avec le service de dépannage, afin d'avoir un appareil sûr et constamment en parfait état de marche.

À titre informatif, la maintenance doit comprendre les opérations suivantes:

- **partie gaz** – régulation de la pression, vérification de l'étanchéité, vérification de la bonne marche, vérification de l'état de l'électrode d'allumage, vérification de la sortie des fumées, etc.
- **partie électrique** – vérification du câble d'alimen-

tation, vérification des lampes et des diodes, vérification des résistances électriques, du ventilateur et des systèmes de sécurité, etc.

- **partie hydraulique** – vérification des joints d'étanchéité de l'installation hydrique, du jet de l'humidificateur, de la pression de l'eau, etc.
- **nettoyage interne** – enlèvement des résidus dans la chambre de cuisson, également sur les pales du ventilateur (après avoir enlevé le carter du ventilateur), enlèvement des éventuels résidus sur les parcours de dégagement, etc.

TABLEAU DES DONNÉES ÉLECTRIQUES

prise bornier pour câble 3 x 1,5 mm tension 230 V en c.a. 50 HZ classe 1

prise pour liaison équipotentielle pour câbles jusqu'à 3 mm²

Tableau des données techniques eau

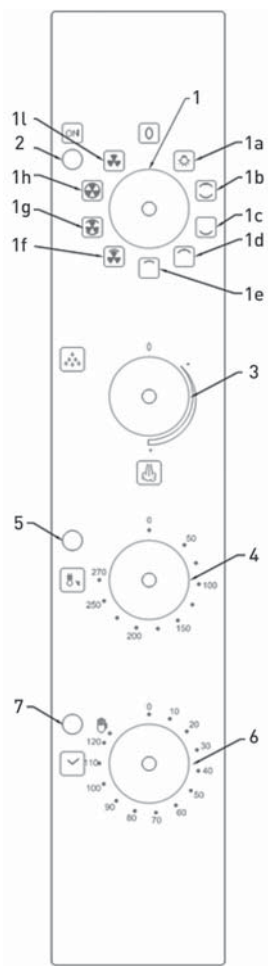
prise d'eau = filetage ¾ de pouce avec joint d'étanchéité

raccord vidange = tube inox diamètre 25 mm.



INDEX

1. AVVERTENZE GENERALI.....	27
2. CARATTERISTICHE TECNICHE	27
3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE.....	27
4. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE.....	30
5. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	31



- 1 Commutatore
- 1a Luce forno
- 1b Statico
- 1c Suola
- 1d Cielo
- 1e Grill
- 1f Cielo ventilato
- 1g Statico ventilato
- 1h Ventilato
- 1l Scongelamento/Raffreddamento
- 2 Luce funzionamento
- 3 Selettore regolazione acqua/vapore
- 4 Termostato forno
- 5 Luce termostato
- 6 Temporizzatore 120'
- 7 Luce temporizzatore

Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

1. AVVERTENZE GENERALI

Questo manuale d'istruzioni va conservato all'apparecchio per qualsiasi futura consultazione. Queste avvertenze sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri.

Vi preghiamo pertanto di volere leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e dell'uso del vostro apparecchio.

• L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato. Esso è conforme alle direttive : 2006/95/EC (Safety) 2004/108/EC (EMC) CE: 90/396.

- L'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato.
- L'apparecchio non va mai pulito con diretti e potenti getti d'acqua.
- Prima d'ogni manutenzione o pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Per riparazioni o manutenzioni contattare il Centro Assistenza.
- L'uso improprio o scorretto e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità alla Ditta Costruttrice.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HENDI: 225929
Dimensioni	620x555x(H)585 mm
Resist. cielo	700 W
Res. suola	1600 W
Resist. grill	1800 W
Resist. circ.	3000 W
Potenza max.	3000 W
Tensione	230 V

IT

3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni d'installazione, regolazione e manutenzione nel modo più corretto e secondo le norme in vigore. Prima

di usare l'apparecchio togliere la speciale pellicola protettiva posta sui particolari d'acciaio inox, evitando di lasciare residui di colla sulle superfici.

POSIZIONAMENTO

Il forno va posto sopra il suo supporto o all'altezza di un piano di lavoro.

Le superfici laterali e posteriori dell'apparecchio

devono essere accessibili al fine di permettere l'allacciamento elettrico, idrico e la normale manutenzione.



SCARICO FUMI E/O VAPORI DI COTTURA

L'apparecchio deve essere collocato sotto una cappa d'aspirazione o sistema equivalente, in conformità alle norme d'installazione vigenti.

Lo scarico dei fumi del forno a gas appartiene al tipo

A2 in altre parole un tipo di scarico che non richiede un collegamento diretto con l'esterno, tuttavia un ricambio d'aria di circa 150 m³/h è richiesto per una corretta aerazione del locale.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.


Prima di eseguire l'allacciamento, accertarsi che:

- la tensione corrisponda a quanto riportato sulla "targhetta caratteristiche" applicata sul pannello posteriore dell'apparecchio e riportata nel presente libretto.
- l'impianto d'alimentazione sia munito d'efficace collegamento di terra secondo le norme in vigore.
- vi sia in caso di collegamento diretto alla linea, all'origine dell'apparecchio, un interruttore automatico di protezione e di portata adeguata, che

abbia un'apertura dei contatti superiore a 3 mm².

La tensione d'alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.


TENSIONE NOMINALE = 230 Vac 50 Hz

L'apparecchio è provvisto di un morsetto equipotenziabile a cui collegarsi in caso di batterie di apparecchi adiacenti. Il morsetto è contraddistinto dal simbolo .

Nota bene: su questo morsetto non collegare il conduttore di terra.

ALLACCIAMENTO CAVO DI ALIMENTAZIONE

L'apparecchio è dotato di morsettiera posta sulla parete posteriore.

Aprire il coperchio della morsettiera, facendo leva con un corretto cacciavite, nella parte inferiore della stessa. Fare passare il cavo attraverso il pressacavo, collegando il conduttore di fase sul morsetto contraddistinto con "L", il conduttore neutro sul morsetto contraddistinto con "N" ed il conduttore di terra sul morsetto contraddistinto con il simbolo . Il conduttore di terra deve essere più lungo rispetto agli altri, in modo tale che in caso di trazione si stacchi per ultimo.

Richudere il coperchio della morsettiera.

Il cavo d'alimentazione flessibile da utilizzare è H05VV-F con sezione minima dei conduttori di 3x1,5 mm²,

usare il cavo giallo/verde solo per il collegamento di terra.

Assicurarsi che il cavo d'alimentazione non vada a contatto con superfici calde.

L'apparecchio deve essere collegato alla rete mediante una spina normalizzata su di una presa adatta per 16 A; la presa della spina deve essere posizionata in maniera visibile e facilmente accessibile per un eventuale scollegamento dalla linea.

Nel caso si utilizzi un'installazione fissa, il cavo come in precedenza detto, deve essere collegato ad un interruttore magnetico-termico adatto al carico (16A) e con distanza minima dei contatti a 3 mm; si ricorda che il conduttore giallo verde (conduttore di terra, non deve mai essere interrotto).

COLLEGAMENTO ALLA RETE DEL GAS.

L'allacciamento dell'apparecchio alla rete del gas deve essere eseguito a mezzo tubazioni metalliche flessibili, collocate a vista e conformi alle norme vigenti.

L'apparecchiatura deve essere collegata all'impianto con un rubinetto d'intercettazione del gas, con un facile azionamento per la chiusura. Il collegamento tra la tubazione e l'apparecchio deve essere realiz-

zato con un giunto metallico a tre pezzi per facilitarne lo smontaggio.

La tenuta sui filetti di giunzione deve essere assicurata mediante materiali dichiarati idonei dal loro fabbricante anche per il gas GPL.

L'apparecchiatura deve essere alimentata con il gas a cui è predisposta, così come indicato nella targhetta caratteristiche.

COLLEGAMENTO IDRAULICO – ENTRATA ACQUA

I forni, che ne sono predisposti, vanno allacciati alla rete dell'acqua potabile, attraverso l'elettrovalvola posta sulla parte posteriore dell'apparecchio, interponendo sempre un rubinetto con riduttore di pressione regolato a 1,5 bar e con un filtro a cartuccia.

L'allacciamento idrico deve essere eseguito sempre con acqua fredda, che all'interno del forno, con forno caldo, si trasforma in vapore.

L'acqua d'alimentazione deve essere idonea al consumo umano e avere le seguenti caratteristiche:

- temperatura compresa tra 15° e 25° C.
- Durezza totale compresa tra 4° e 8° Francesi

Si consiglia di installare sempre un decalcificatore all'origine dell'apparecchio, atto a mantenere il valore della durezza dell'acqua entro detti valori; il funzionamento del forno con acqua di durezza superiore comporta formazione d'incrostazioni calcaree sulle pareti della camera di cottura.

Eventuali interventi d'assistenza tecnica necessari alla riparazione di danni causati dal calcare, non saranno considerati in garanzia.

In alcuni paesi, secondo le norme vigenti, è richiesta una valvola di non ritorno verso la rete idrica.

COLLEGAMENTO IDRAULICO – SCARICO ACQUA

I forni sono dotati di uno scarico acqua situato sul retro dell'apparecchio; il collegamento idraulico deve essere effettuato direttamente sull'estremità del tubo di scarico d'acciaio inox.

Lo scarico deve essere realizzato con tubi rigidi e resistenti alla temperatura di oltre 100 °C. , se forniti con l'apparecchio, questi devono essere utilizzati.

È assolutamente necessario che il diametro del tubo di scarico non sia ridotto e/o strozzato e che la sua parte terminale sfoci in un apposito imbuto di raccolta collegato con un sifone allo scarico diretto. L'eventuale intasamento del tubo di scarico può provocare uscita di vapore dalla porta e cattivi odori nella camera di cottura.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

I forni alimentati a gas sono dotati di: **un sistema di sicurezza elettronico d'accensione e controllo di fiamma, se il pulsante 8 rimane acceso l'apparecchio è in blocco di sicurezza**; per riarmare la sicurezza occorre premere il pulsante 8, la spia si spegnerà e si può quindi utilizzare l'apparecchio.

In alcuni casi l'intervento del dispositivo di sicurezza

è del tutto fortuito, ma in caso di ripetizioni del blocco di sicurezza, è necessario contattare il Servizio Assistenza.

Nota: in tutti i modelli vapore, la porta del forno è dotata di microinterruttore che blocca il funzionamento con porta aperta.



4. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

AVVERTIMENTO

L'apparecchio non è utilizzabile da persone, inclusi i bambini, con ridotte capacità fisiche, mentali e sensoriali e con mancanza d'esperienza o conoscenza delle elementari norme di sicurezza. Gli apparecchi vanno collocati in ambienti adatti e sotto sorveglianza.

Si raccomanda di tenere l'apparecchio al di fuori della portata di bambini.

La quantità di cibo massima che può essere inserita nel forno, suddivisa nelle varie bacinelle, non può essere superiore a kg 4.

PROGRAMMATORE FINE COTTURA – TEMPORIZZATORE

Consente la messa in funzione dell'apparecchio. Il tempo massimo programmabile è di 120'. Ruotare la manopola 6 in corrispondenza del tempo scelto per la cottura; da questo momento il temporizzatore è in funzione.

La fine della cottura è segnalata dallo spegnimento automatico dell'apparecchio e dalla suoneria.

L'apparecchio può essere usato anche senza selezionare il tempo di cottura. E' sufficiente ruotare la manopola 6 in posizione manuale.

FUNZIONE SCONGELAMENTO / RAFFREDDAMENTO CAMERA COTTURA

La messa in funzione si esegue ruotando la manopola 6 (Temporizzatore) in corrispondenza della posizione manuale. Selezionando con la manopola 1 la posizione 1b, si attiverà la ventola della camera cottura. Questa funzione permette di scongelare o

raffreddare la camera cottura.

Inoltre ruotando la manopola 3 si può immettere acqua nella camera di cottura per accelerare il processo di raffreddamento del forno.

IT

MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

La messa in funzione si compie ruotando la manopola 6 (Temporizzatore) in corrispondenza della posizione manuale/infinito oppure scegliendo il tempo di cottura. Selezionare con la manopola 1 la funzione 1c (Accensione e funzionamento bruciatore gas) e ruotare la manopola 4 (Termostato forno) nella temperatura desiderata.

Per cotture in vapore, la manopola 4 (Termostato forno) deve essere posizionata sulla temperatura

tra 100° e 120 °C.

Per altre necessità di vapore e/o umidificazione regolare la manopola 3 in funzione del vapore desiderato.

La quantità di vapore che si ha in camera di cottura, è costante, dovuta ad una quantità d'acqua prestabilita.

L'apparecchio può funzionare anche con vapore non inserito, la manopola 3 va lasciata a "0".



5. MANUTENZIONE E PULIZIA

Attenzione: prima d'ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchio.

PULIZIA GENERALE

La pulizia va compiuta, quando il forno è freddo. Per la pulizia dell'acciaio non usare prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti. Usare prodotti specifici in commercio o un po' d'aceto caldo.

Risciacquare bene con acqua, senza utilizzare getti diretti, e asciugare con un panno morbido. Pulire la porta del forno in cristallo solo con acqua calda, evitando l'uso di panni ruvidi.

PULIZIA DEL FORNO

E' buona norma pulire l'interno del forno alla fine d'ogni giornata di funzionamento, in questo modo sarà più facile asportare i residui della cottura, evi-

tando che bruciano al successivo utilizzo del forno. Quando è ben raffreddato, pulirlo accuratamente con gli appositi prodotti in commercio.

SOSTITUZIONE LAMPADA DEL FORNO

Disinserire elettricamente l'apparecchio; togliere il supporto teglie laterale sollevandolo verso l'alto, attendere il raffreddamento della gemma e della lampada dopodichè senza l'ausilio d'utensili al fine di evitare rotture svitare la gemma di protezione in

vetro; svitare la lampada e sostituirla con altra adatta con queste caratteristiche:

Tensione: 230/240 V, potenza: 15 W, attacco: E14

Rimontare la calotta in vetro il supporto teglie laterale e attivare l'erogazione d'energia.

MANUTENZIONE

La nostra apparecchiatura non richiede d'assistenza programmata tuttavia si consiglia di stilare un contratto di manutenzione annuale con il servizio d'assistenza, al fine di tenere l'apparecchio sicuro e sempre perfettamente funzionante.

A scopo informativo la manutenzione deve essere indirizzata:

- **parte gas** – regolazione pressione, verifica tenuta, verifica della corretta funzionalità, verifica dello stato dell'elettrodo d'accensione, verifica dello scarico fumo ecc.

- **parte elettrica** – verifica del cavo d'alimentazione, verifica delle lampade e delle spie, verifica delle resistenze elettriche, del ventilatore e dei sistemi di sicurezza ecc.

- **parte idraulica** – verifica delle tenute dell'impianto acqua, del getto dell'umidificatore, della pressione dell'acqua ecc.

- **pulizia interna** – rimozione dei residui della camera di cottura anche sulle pale del ventilatore, (dopo la rimozione del copri ventola) , rimozione d'eventuali residui sui percorsi di scarico ecc.

TABELLA DATI ELETTRICI

attacco morsettiera per cavo 3 x 1,5 mm² tensione 230 Vac 50 Hz classe 1

attacco per collegamento equipotenziale per cavi fino a 3 mmq

TABELLA DATI TECNICI ACQUA

attacco collegamento acqua = filettatura ¾ di pollice con guarnizione di tenuta

attacco collegamento scarico = tubo inox diametro 25 mm.



Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +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 Gądkki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4
Brasov 500407 RO, Romania
Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

Hendi HK Ltd.

1603-5, Tower II, Enterprise Square
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2801 5019
Fax: +852 2801 5057
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian
oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.