

Griddle M46

GEBRUIKSAANWIJZING
USER INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO



Bakplaat
Griddle
Grillplatte
Grill
Piastra

*Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen
You should read these user instructions carefully before using the appliance
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil
Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima dell'utilizzo*



Please read and keep
these instructions

Bewaar deze handleiding bij het apparaat

Keep these instructions with this appliance

Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren

Gardez ces instructions avec cet appareil

Conservare il presente manuale nei pressi dell'apparecchio



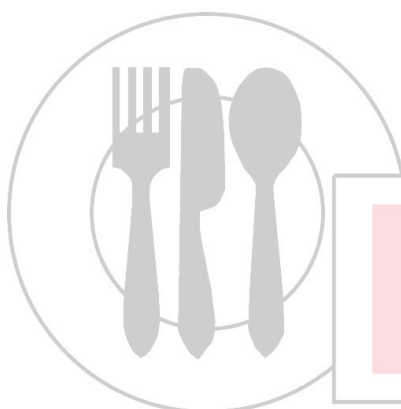
GEBRUIKSAANWIJZING

USER INSTRUCTIONS

GEBRAUCHSANWEISUNG

MODE D'EMPLOI

ISTRUZIONI PER L'USO



H E N D I

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Functie:

De Bakplaat is geschikt voor het bakken van vlees, vis, groente, eieren etc. waarbij de temperatuur regelbaar is van 100 °C tot 300 °C

Veiligheidsvoorschriften:

- Sluit apparaat alleen aan op een geaard stopcontact 230 VAC.
- Vermijd overbelasting.
- Schakel de apparatuur na gebruik uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Tijdens het bijvullen of schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen
- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationale en plaatselijk geldende voorschriften.

Technische gegevens

Aansluitspanning [U]	230 VAC
Vermogen [P]	3200 W
Afmetingen (B x D x H)	450x460x(H)280 mm
Plaatafmeting	446x400 mm

Installeren

- Verwijder de witte beschermfolie van de roestvrijstalen delen.
- Sluit apparaat alleen aan op een geaard stopcontact 230 VAC.

Voordat u de bakplaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u de volgende procedure te volgen:

- Besprenkel de plaat royaal met zout (ongewenste stoffen zoals water en vuil zullen in het zout trekken).
- Giet een laagje olie op de plaat en verhit de plaat tot deze rookt en donker kleurt.
- Reinig de plaat met keukenpapier. De plaat is nu gereed voor gebruik.

Gebruik:

- Plaats de vetlade.
- Stel met de thermostaat de gewenste temperatuur in. Het oranje lampje gaat branden.
- Als de ingestelde temperatuur bereikt is gaat het groene lampje branden.
- U kunt nu bakken.

Bakken

- De bakplaat heeft de hoogste temperatuur in het centrum (maximaal 320° C.) Aan de voorzijde is de temperatuur lager, om het gebraden voedsel op temperatuur te houden.

Na gebruik:

- Schakel de apparatuur uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen. Het oranje lampje gaat nu uit.
- Laat de bakplaat afkoelen en reinig de bakplaat met een plaatmes.

LET OP! De bakplaat nooit met een staalborstel reinigen.

- Reinig de vetlade.

Onderhoud:

- Schakel de apparatuur uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Het frame met een licht vochtige doek reinigen.
- Gebruik geen agressieve of bijtende reinigingsmiddelen.
- Vermijd voorzover mogelijk contact met water bij de elektrische componenten.

Storingen:

Storing	Verschijnsel	Oorzaak	Mogelijke oplossing
Apparaat doet het helemaal niet	Oranje lamp brandt niet Groene lamp brandt niet	Geen netspanning	Controleer de elektrische installatie.
	Oranje lamp brandt Groen lamp brandt niet	Thermostaat defect	Vervang de thermostaat.
		Element defect	Vervang het element.
Apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet.	Lange baktijd Oranje lamp brandt Groene lamp brandt niet	Thermostaat defect	Vervang de thermostaat.
		Element defect	Vervang het element.

Reservedelen:

artikelnummer	Omschrijving
203019-308165	Element 230/240 VAC 3200W
203033-306413	Thermostaat
201145-308424	Lampje oranje
205310-303238	Lampje groen

Afdanken:

Aan het einde van de levensduur, het apparaat afdanken volgens de op dat moment geldende voorschriften en richtlijnen.

Function:

The frying plate is suitable for frying meat, fish, vegetables, eggs, etc.
The temperature can be adjusted between 100 °C and 300 °C

Safety instructions:

- Only connect the appliance to an earthed 230 VAC electrical socket.
- Avoid overloading.
- Turn off the appliance after use by unplugging the equipment from the mains supply.
- Unplug the equipment from the mains supply before filling it with water or cleaning.
- The electrical installation must satisfy the applicable national and local regulations.

Technical details

Supply voltage [U]	230 VAC
Power [P]	3200 W
Dimensions (W x D x H)	450x460x(H)280 mm
Dimensions of the plate	446 x 400 mm

Installation

- Remove the protective foil from the stainless steel parts.
- Connect the appliance to a grounded outlet 230 VAC.

Before using the frying plate the first time, use the following instructions:

- Sprinkle the frying plate with salt (unwanted substances like water and dirt will be absorbed by the salt).
- Pour a layer of oil in the frying plate and heat the braising pan till the inside smokes and darkens.
- Clean the frying plate with a dry cloth. The frying plate is now ready to be used.

Use

- Install the drip tray.
- Set the thermostat to the desired temperature. The orange lamp will light.
- When the set temperature is reached, the green lamp will light.
- You can start frying.

Frying

- The frying plate reaches the highest temperature in the centre (maximum 320 °C). The temperature is lower at the front, to allow fried food to be kept at the correct temperature.

After use:

- Turn off the equipment by unplugging it from the mains supply. The orange lamp goes out.
- Allow the frying plate to cool down and clean it with a scraper.

NOTE! Never clean the frying plate with a wire brush.

- Clean the drip tray.

Maintenance

- Turn off the equipment by unplugging it from the mains supply.
- Clean the frame with a damp cloth.
- Do not use aggressive or caustic cleansing agents.
- Wherever possible, avoid water coming into contact with electrical components.

Faults:

Fault	Symptom	Cause	Possible solution
Appliance does not do anything	Orange lamp does not light, the green lamp does not light	No mains voltage	Check the power supply.
	Orange lamp does light, the green lamp does not light	Thermostat defective	Replace the thermostat.
		Element defective	Replace the element.
Appliance does not reach the set temperature.	Long frying time. The orange lamp lights. The green lamp does not light	Thermostat defective	Replace the thermostat.
		Element defective	Replace the element.

Spare parts:

Article number	Description
203019-308165	Element 230/240 VAC 3200 W
203033-306413	Thermostat
201145-308424	Orange lamp
205310-303238	Green lamp

Disposal

At the end of its life span, dispose of the appliance in accordance with the then applicable rules and regulations.

Verwendungszweck:

Das Backblech ist zum Backen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern usw. geeignet, wobei die Temperatur von 100° C bis 300° C einstellbar ist.

Sicherheitsvorschriften:

- Schließen Sie das Gerät nur an eine 230-V-Wechselstrom-Steckdose an.
- Vermeiden Sie Überlastung.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, durch den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Während des Beifüllens von Wasser oder Reinigen immer in den Netzstecker ausziehen. Die elektrische Anlage muss den national und örtlich geltenden Vorschriften entsprechen.

Technische Angaben

Anschlussspannung [U]	230 VAC
Leistung [P]	3200 W
Größe (B x T x H)	450x460x(H)280 mm
Blechgröße	446 x 400 mm

Installation

- Entfernen Sie die weiße Schutzfolie von den Edelstahlteilen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine 230-V-Wechselstrom-Steckdose an.

Bevor Sie das erste Mal eine Backplatte in Gebrauch nehmen, machen Sie folgendes:

- Die Backplatte reichlich mit Salz bestreuen (Unreinheiten wie Wasser und Schmutz werden vom Salz absorbiert).
- Gieß Öl in die Backplatte und die Backplatte anschließend erwärmen und einige Minuten lang warm halten bis die Backplatte an der Innenseite raucht und die Farbe dunkel wird.
- Die Backplatte nach dem Abkühlen mit einem Tuch abtrocknen. Die Backplatte ist jetzt gebrauchsfertig.

Gebrauch:

- Bringen Sie den Fetteinsatz an.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat ein. Die orangefarbene Lampe leuchtet auf.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Lampe auf.
- Sie können jetzt backen.

Backen

- Die höchste Temperatur des Backbleches befindet sich in der Mitte (maximal 320° C). An der Vorderseite ist die Temperatur geringer, um die gebratenen Lebensmittel auf Temperatur zu halten.

Nach dem Gebrauch:

- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, durch den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Die orangefarbene Lampe erlischt.
- Lassen Sie das Backblech abkühlen und reinigen Sie es mit einem Blechmesser.

ACHTUNG! Reinigen Sie das Backblech nie mit einer Stahlbürste.

- Reinigen Sie den Fetteinsatz.

Pflege:

- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, durch den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen..
- Den Rahmen mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie bei den elektrischen Komponenten, sofern möglich, den Kontakt mit Wasser.

Störungen:

Störung	Erscheinung	Ursache	Mögliche Behebung
Das Gerät macht gar nichts.	Die orangefarbene und die grüne Lampe brennen nicht.	Keine Netzspannung.	Kontrollieren Sie die elektrische Anlage.
	Die orangefarbene Lampe brennt. Die grüne Lampe brennt nicht.	Thermostat defekt.	Wechseln Sie den Thermostat aus.
		Element defekt.	Wechseln Sie das Element aus.
Das Gerät erreicht die eingestellte Temperatur nicht.	Lange Backzeit. Die orangefarbene Lampe brennt. Die grüne Lampe brennt nicht.	Thermostat defekt.	Wechseln Sie den Thermostat aus.
		Element defekt.	Wechseln Sie das Element aus.

Ersatzteile:

Artikelnummer	Beschreibung
203019-308165	Element 230/240 VAC 3200 W
203033-306413	Thermostat
201145-308424	Orange Lampe
205310-303238	Grüne Lampe

Entsorgen:

Am Ende seiner Lebensdauer muss das Gerät den dann geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechend entsorgt werden.

Fonction

La plaque de cuisson convient à frire de la viande, du poisson, des légumes, des œufs, etc. , la température étant réglable de 100° à 300° C.

Prescriptions de sécurité

- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant à la terre 230 VAC.
- Evitez la surcharge.
- Après utilisation débrancher l'appareil.
- Pendant le remplissage ou le nettoyage, débrancher l'appareil.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.

Données techniques

Voltage [U]	230 VAC
Puissance [P]	3200 W
Dimensions (l x p x h)	450x460x(H)280 mm
Dimensions de la plaque	446 x 400 mm

Installation

- Retirez le feuil blanc qui protège les parties en inox.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise à la terre 230 VAC.

Avant le premier emploi :

- Tapissez la plaque de cuisson d'une bonne couche de sel, (ceci pour absorber les substances non désirées telles que l'eau et la saleté).
- Vert une couche d'huile dans la plaque de cuisson. Réchauffez la plaque de cuisson jusqu'à le intérieur commencent à fumée et mûrir foncé.
- Essayez la plaque de cuisson avec un torchon sec. La plaque de cuisson est maintenant prête à l'emploi.

Utilisation

- Placez le tiroir à graisse.
- Réglez la température à l'aide du thermostat. Le voyant orange s'allume.
- Quand la graisse est à la température désirée, le voyant vert s'allume.
- Vous pouvez frire les aliments.

Frire

- La température est la plus élevée au centre de la plaque (maximum 320° C.) La température est plus basse à l'avant, on peut y maintenir au chaud les aliments frits.

Après utilisation

- Débrancher l'appareil. Le voyant orange s'éteint.
- Laissez refroidir la plaque de cuisson et nettoyez-la avec un couteau plat.

ATTENTION ! Ne nettoyez jamais la plaque de cuisson avec une brosse métallique.

- Nettoyez le tiroir à graisse.

Entretien

- Débrancher toujours l'appareil avant de nettoyer.
- Nettoyez le châssis à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- N'utilisez pas de détergents mordants ou corrosifs
- Evitez le plus possible que les composants électriques entrent en contact avec l'eau.

Problèmes

Problème	Description	Cause	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le voyant orange ne s'allume pas. Le voyant vert ne s'allume pas.	Pas de tension	Contrôlez l'installation électrique.
	Le voyant orange s'allume. Le voyant vert ne s'allume pas.	Thermostat défectueux	Remplacez le thermostat.
		Elément défectueux	Remplacez l'élément.
L'appareil ne fournit pas la température désirée/réglée.	Cuisson longue Le voyant orange s'allume Le voyant vert ne s'allume pas.	Thermostat défectueux	Remplacez le thermostat.
		Elément défectueux	Remplacez l'élément.

Pièces de rechange

Numéro d'article	Description
203019-308165	Elément 230/240 VAC 3200 W
203033-306413	Thermostat
201145-308424	Voyant orange
205310-303238	Voyant vert

Mise hors d'usage

Au moment de vous débarrasser de l'appareil, veuillez respecter les règles et prescriptions en vigueur à cet effet.

Funzione:

La piastra di cottura è l'ideale per cuocere carne, pesce, verdure, uova, ecc. È possibile regolare la temperatura tra i 100 °C e i 300 °C.

Nome di sicurezza

- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente a terra da 230 VAC.
- Non sovraccaricare.
- Dopo l'utilizzo spegnere l'apparecchio scollegandolo alla rete di alimentazione.
- Scollegare l'apparecchio alla rete di alimentazione prima di riempirlo di acqua o di procedere alla pulizia.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali.

Dati tecnici

Tensione [U]	230 VAC
Potenza [P]	3200 W
Dimensioni (L x P x A)	450x460x(H)280 mm
Dimensioni della piastra	446 x 400 mm

Istallazione

- Rimuovere la pellicola protettiva dalle parti in acciaio.
- Collegare l'apparecchio a una presa a terra da 230 VAC.

Prima del primo utilizzo:

- Cospargere la piastra di sale (le sostanze indesiderate, come sporco e acqua, verranno così da esso assorbite).
- Versare uno strato di olio sulla piastra di cottura e riscaldarla finché la parte interna inizia a fare un leggero fumo e a scurirsi.
- Pulire la piastra con un panno umido. La piastra è ora pronta per essere utilizzata.

Utilizzo

- Posizionare la vaschetta di raccolta.
- Impostare il termostato alla temperatura desiderata. La spia arancione s'illumina.
- Una volta raggiunta la temperatura impostata, s'illumina la spia verde.
- È ora possibile iniziare la cottura.

Cottura

- La piastra raggiunge la massima temperatura nella parte centrale (max. 320° C). Nella parte frontale la temperatura è più bassa per consentire il mantenimento del cibo cotto alla giusta temperatura.

Post utilizzo:

- Spegnere l'apparecchio scollegandolo dall'alimentazione. La spia arancione si spegne.
- Far raffreddare la piastra e poi pulirla con una spatola.

NOTA! Non pulire la piastra con una spazzola con setole metalliche.

- Pulire la vaschetta di raccolta.

Manutenzione

- Spegnere l'apparecchio scollegandolo dall'alimentazione.
- Pulire la struttura con un panno leggermente umido.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o corrosivi.
- Evitare il più possibile che i componenti elettrici vengano a contatto con l'acqua.

Guasti:

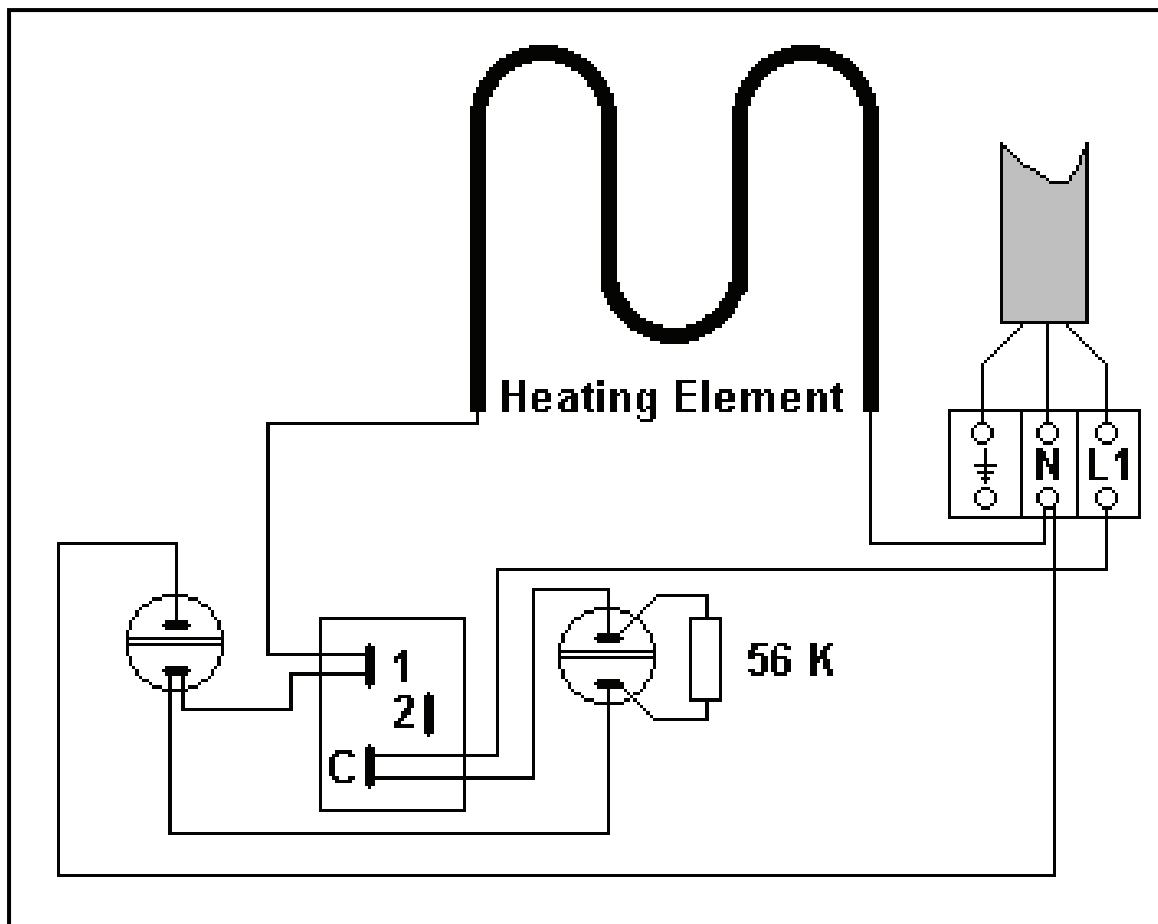
Guasto	Descrizione	Causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non funziona	La spia arancione non si accende. La spia verde non si accende.	Assenza di tensione	Controllare l'alimentazione.
	La spia arancione si accende. La spia verde non si accende.	Termostato difettoso	Sostituire il termostato.
		Elemento difettoso	Sostituire l'elemento.
L'apparecchio non raggiunge la temperatura impostata	Tempo di cottura lungo. La spia arancione si accende. La spia verde non si accende.	Termostato difettoso	Sostituire il termostato.
		Elemento difettoso	Sostituire l'elemento.

Pezzi di ricambio:

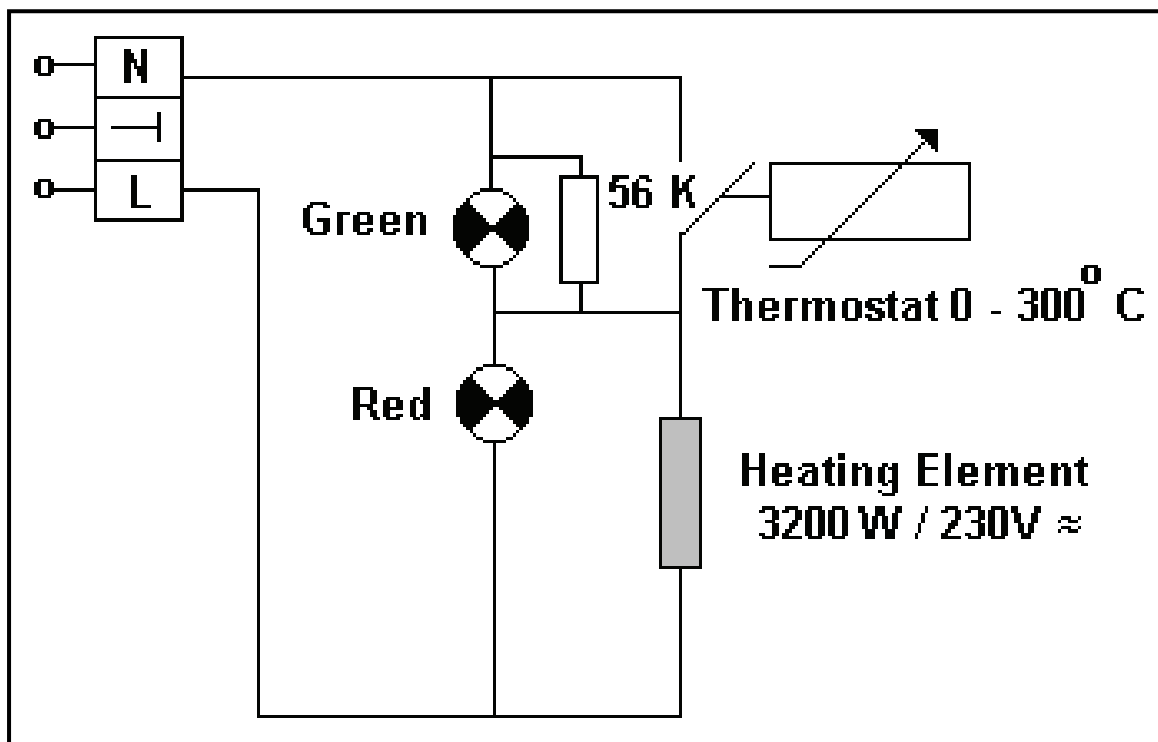
Numero articolo	Descrizione
203019-308165	Elemento 230/240 VAC 3200 W
203033-306413	Termostato
201145-308424	Spia arancione
205310-303238	Spia verde

Smaltimento

Quando non è più utilizzabile l'apparecchio deve essere smaltito in conformità alle direttive vigenti.



Installatie schema:



Elektrisch schema:



Hendi B.V. (The Netherlands)
Steenoven 21
3910 TX Rhenen
Nederland

Tel: +31 (0)317 681 040

Fax: +31 (0)317 681 045

www.hendi.nl
info@hendi.nl



Hendi Austria GmbH (Austria)
Gewerbegebiet Ehring
5112 Lamprechtshausen
Austria

Tel: +43 (0) 6274 200 10

Fax: +43 (0) 6274 200 10 20

www.hendi-austria.com
office@hendi-austria.com



Hendi Polska Spolka z.o.o. (Polska)
Ul. Kopanina 28/32
60-105 Poznań
Polska

Tel. +48 (0) 61 661 61 66

Fax. +48 (0) 61 661 61 68

www.hendi-polska.pl
info@hendi-polska.pl