



**H E N D I**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual  
Gebrauchsanweisung  
Gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
Mode d'emploi

Istruzioni per l'utente  
Instrucțiunile utilizatorului  
Руководство по эксплуатации  
Οδηγίες χρήσης

# INDUCTION COOKER MODEL 2000



Item: 239230

You should read this user manual carefully before using the appliance.

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

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

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.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.



Keep these instructions 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.  
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.



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.  
Doar pentru uz la interior.  
Использовать только в помещениях.  
Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.



Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

## Правила техники безопасности

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Настоящее устройство предназначено исключительно для коммерческого использования и не должно использоваться в домашних условиях.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов внутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
- **Опасность поражения током!** Не следует самостоятельно чинить электроаппаратуру. Любые поломки и неисправности должны устраняться квалифицированным персоналом.
- **Никогда не следует пользоваться поврежденной электроаппаратурой.** Поврежденное устройство нужно отсоединить от электросети и обратиться к продавцу.
- **Предупреждение:** не следует погружать электрических деталей в воду, или иные жидкости. Не омыwać в струе воды.
- Регулярно проверять вилку и провод электропитания на предмет повреждений. Поврежденные вилку или провод передать для ремонта в сервисную точку, или обратиться к квалифицированному электрику во имя предотвращения опасности травм.
- Удостовериться, что провод электропитания не касается острых и горячих предметов; держать электропровод вдали от открытого огня. Для того, чтобы вынуть вилку из розетки всегда нужно тянуть за вилку, а не за электропровод.
- Защитить провод электропитания (удлинитель) от случайного выпадения из розетки. Электропровод прокладывать так, чтобы случайно не зацепиться за него.
- Непрестанно наблюдать за работающей электроаппаратурой.
- Предупреждение! Если вилка находится в розетке – это означает, что электроаппаратура считается подключенной к электропитанию.
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, электроаппаратуру следует выключить!

- Никогда нельзя переносить, передвигать электроаппаратуру держа за электропровод.
- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этой электроаппаратурой.
- Электроаппаратуру следует подключать исключительно к розетке, в которой имеется напряжение и частота, указанную на щитке электроаппаратуры.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно было ее немедленно вынуть. Для полного обесточивания электроаппаратуры ее следует отсоединить от электропитания; для этого следует вынуть вилку, находящуюся на конце провода электропитания, из розетки.
- Перед тем, как вынуть вилку всегда следует помнить о том, чтобы сначала выключить электроаппаратуру!
- Не следует использовать детали, аксессуары, не рекомендуемые производителем данной электроаппаратуры, т.к. использование таких деталей, аксессуаров может создать для пользователя угрозу его здоровью и жизни, а также может привести к поломке электроаппаратуры. Следует всего использовать оригинальные детали, аксессуары.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию, оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.
- Ни в коем случае нельзя допускать к использованию электроаппаратуры детей.
- Электроаппаратуру следует хранить в месте недоступном для детей.
- Нельзя разрешать детям использовать электроаппаратуру в качестве игрушки.
- Всегда электроаппаратуру следует отсоединить от электропитания, если оставляем ее без надзора, перед монтажом, демонтажем и чисткой.
- Нельзя оставлять работающую электроаппаратуру без надзора.

## Указания по безопасности эксплуатации

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время использования индукционной кухонной плиты следует обращать внимание на то, чтобы электрокабель не касался горячих частей плиты, или посуды.
- Нельзя устанавливать кухонной плиты вблизи устройств, которых работа может сбиваться воздействием магнитных полей, таких как телевизоры, радиоприемники и т.п., также гаджеты, чувствительные к воздействию магнитного поля типа платежных и кредитных карт, также следует держать вдали от кухонных плит.
- Вокруг кухонной плиты следует оставлять свободное пространство порядка не менее 15 см для надлежащего вентилирования.
- На плиту кухни не следует ставить никаких металлических предметов, например, ножей, ложек, крышек, алюминиевой фольги и т.п.
- Нельзя включать кухню, на которой находится порожняя посуда, т.к. это может вызвать серьезные повреждения.



- Нельзя устанавливать кухню там, где она может подвергаться воздействию водяного пара или жировых испарений, т.к. в кухне имеется встроенный вентилятор, который всасывает воздух, эти пары и испарения, которые могут вызвать внутреннее короткое замыкание. Фильтр, который чистит воздух, поглощает жиры, следует чистить время от времени.

### Приготовление перед первым запуском индукционной кухни

- Следует проверить, не повреждена ли кухня. В случае выявления каких-либо повреждений следует обратиться к поставщику и **НЕ** использовать данной кухни.
- С кухни снять упаковку и устранить все элементы упаковки.
- Протереть кухню мягкой тряпкой смоченной в теплой воде.
- Установить кухню ровно по горизонтали.
- Вокруг кухонной плиты следует оставлять свободное пространство порядка не менее 15 см для надлежащего вентилирования.
- Кухню следует установить в таком месте, чтобы всегда был свободный доступ к штепсельной вилке и розетке электропитания.

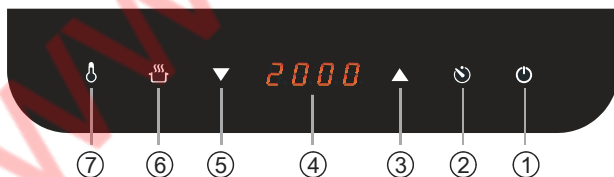
### Соответствующая кухонная посуда

- Блюда лучше всего готовить на гриль-плите, которая поставляется в рамках комплекта индукционной кухни.
- Можно также использовать специальную кухонную посуду (горшки и сковородки), предназначенную для индукционных кухонь и нагревательных плит. Как правило, такая посуда имеет на доннышке с наружной стороны специальный символ, говорящий о том, что она подходит для индукционных кухонь:



RU

### Панель управления



1. Кнопка включения / выключения WŁ/WYŁ.
2. Кнопка таймера
3. Кнопка увеличения данных (вверх)
4. Дисплей таймера
5. Кнопка уменьшения данных (вниз)
6. Кнопка регулировки мощности
7. Кнопка регулировки температуры



### Уровень мощности

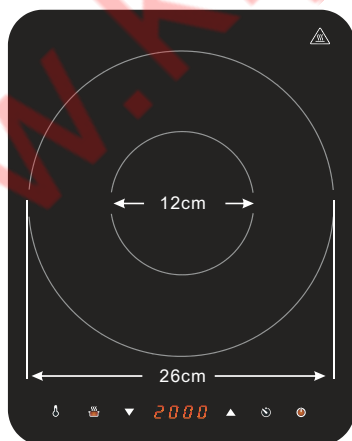
100W	Заданная мощность
200W	
300W	
400W	
500W	
800W	
1000W	
1300W	
1500W	
1800W	
2000W	

[при нажатии и удержании кнопки вверх/вниз значения будут быстро меняться]

### Уровень температуры

Низшая температура	35°C
Высшая температура	240°C
Заводски заданная температура	100°C
Шаг изменения температуры	5°C

### Минимальный и максимальный размер дна посуды



RU



## Какую посуду следует использовать для индукционной кухни

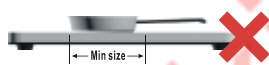
Кухонная посуда, используемая для приготовления пищи должна иметь плоское дно, которое гарантирует плотный тепловой контакт с греющей поверхностью плиты. Плоскость дна посуды можно проверить с помощью линейки, приложенной к днищу посуды.



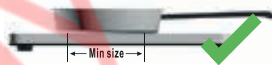
Кривое, деформированное  
днище посуды



Плоское днище посуды



Диаметр днища посуды  
меньше требуемой  
минимальной величины



Диаметр днища посуда  
равен, или больше  
требуемой минимальной  
величины



Тяжелая ручка наклоняет  
посуду



Посуда правильно  
выверена


## Обслуживание индукционной кухни

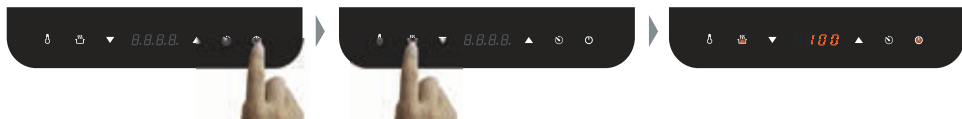
- Вставьте штепсельную вилку в электророзетку.
- Установить нужную посуду на плиту кухни с учетом в/у подсказок.


**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Не ставьте порожнюю посуду, т.к. она может повредиться.

- Включить электропитание, нажимая кнопку WŁ/WYŁ , а потом установить нужную температуру, или уровень потребляемой мощности, нажимая соответственно кнопки  или .

Если установленная посуда подходит для кухни, индукционной плиты и диаметр ее днища составляет не менее 12 см, кухня начнет работать.

Если нажата кнопка , кухня заработает в режиме регулировки мощности. Это можно заметить по работе вентилятора кухни, кроме этого того на дисплее высветиться уровень мощности "100".



Если нажата кнопка , кухня заработает в режиме регулировки температуры и на дисплее высветиться заданная температура 100°C.







**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Если после включения кухни слышен какой-то звук, это означает, что на плиту установили посуду, не подходящую для индукционного устройства, или же кухня повреждена. В случае каких-либо сомнений следует обратиться к производителю посуды!

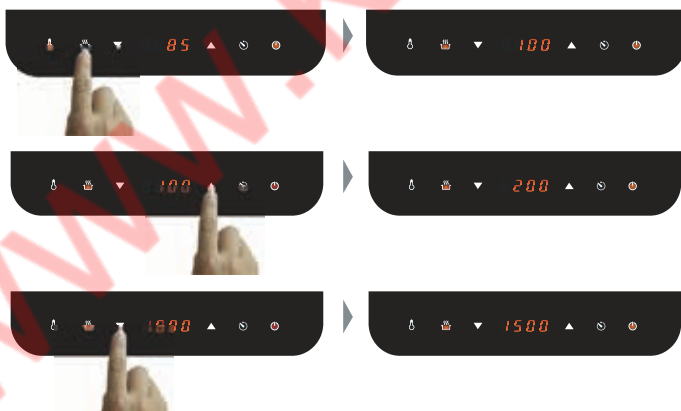
Кухня, начиная свою работу запускается в заводски заданном режиме регулировки мощности и на дисплее появится уровень мощности равен „1300“. После этого можно перейти в один из двух режимов работы кухни:





- **Режим регулировки мощности:** мощность нагрева можно регулировать так же, как это происходит в обычной газовой кухне. В нашем распоряжении имеется 11 уровней мощности – с 100 Вт по 2000 Вт.
- **Режим регулировки температуры:** температуру можно задать в диапазоне с 35°C по 240°C шагом в 5°C. Стандартная температуры - это 100°C.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** при нажатии и удержании кнопки вверх/вниз значения температуры будут быстро меняться.



**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Заданное значение температуры равно температуре стеклянной плиты оборудования, а не температуре внутри посуды!

- **Режим регулировки мощности:** Если хотим запустить кухню в режиме регулировки мощности, нам следует нажать кнопку , после ее нажатия она подсвечивается: . Первична величина задана на заводе и она равна 100 Вт. После этого можно задать другую мощность нагрева, нажимая кнопки стрелок  и . Самое малое значение это 100 Вт, а самое большое – 2000 Вт.



- **Режим регулировки температуры:** если захотим воспользоваться режимом регулировки температуры, нажимаем кнопку регулировки температуры , после ее нажатия она подсвечивается: . Первичную величину задают на заводе, и она равна 100°C. После этого можно задать другую температуру, нажимая кнопки стрелок  и . Самое малое значение это 35°C а самое большое 240°C. Температура устанавливается шагом в 5°C.

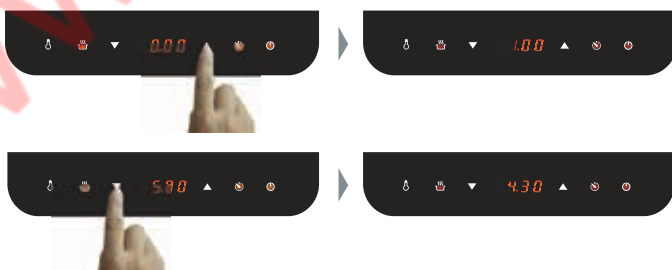




- **Установка таймера:** После установки мощности и температуры можно установить время на таймере, который отключит кухню по истечении заданного времени. Для этого после установки мощности, или температуры нужно нажать кнопку таймера . После нажатия кнопки таймера, кнопка подсвечивается: .



Сейчас можем установить нужное нам время. Максимальное время составляет 180 минут.

- Установка времени с 0 до 10 минут: каждое нажатие кнопки стрелки вверх увеличивает устанавливаемое время на 1 минуту, а кнопка стрелки вниз сокращает время на 30 секунд.
- Установка времени с 10 до 60 минут: каждое нажатие кнопки стрелки вверх увеличивает устанавливаемое время на 5 минут, а кнопка стрелки вниз сокращает его на 1 минуту.
- Установка времени с 60 до 180 минут: каждое нажатие кнопки стрелки вверх увеличивает устанавливаемое время на 10 минут, а кнопка стрелки вниз сокращает его на 5 минут.



- **Выключение кухни:** После окончания приготовления пищи, кухню можно выключить, нажимая кнопку WŁ/WYŁ . Тогда погаснет таймер  и подсветка кнопок панели управления.



- Если кухня не будет включаться продолжительное время, можно вынуть штепсельную вилку провода электропитания из розетки электросети и снять посуду с плиты кухни.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** До того как прикоснуться к плите следует подождать, пока она не остынет. Стеклокерамическая плита сразу после выключения обычно очень горячая.

## Очистка и техническое обслуживание

- Перед чисткой следует вынуть штепсельную вилку провода электропитания из розетки электросети.
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Не допускается погружать кухню в воду, или в иную жидкость!
- Наружные поверхности следует протереть тряпкой, увлажненной в воде с добавлением некрепкого чистящего химиката.
- Для чистки нельзя использовать ни агрессивных, ни абразивных чистящих средств. Нельзя использовать ни острых предметов, бензина, ни никаких растворителей! Оборудование следует только влажной тряпкой, а если необходимо – можно использовать некрепкий чистящий химикат. Нельзя использовать абразивные средства.
- Вентиляционные отверстия следует чистить пылесосом.
- После каждого использования индукционной кухни следует вычистить стеклянную плиту. Это предотвратит прилипание грязи и остатков пищи к разогретой плите.
- Для ежедневной чистки кухонной плиты следует использовать специальную чистящую жидкость.

RU

## Нахождение места поломки и устранение повреждений

Код поломки на дисплее	Причина	Меры по исправлению
E01	Слишком большая температура внутри оборудования. Не работает вентилятор.	Сохранить минимальное расстояние в 10 см между вентиляционной щелью и препятствиями типа стены или иных препятствий. Вынуть штепсельную вилку из розетки электропитания, подождать пока кухня остынет, кухню снова подключить к электросети и включить. Проверить вход воздуха, если загрязнен - очистить.
E02	Слишком высокая температура в посуде. Если посуда чиста, или пуста, она может нагреться до очень большой температуры. Кухня отключится автоматически, чтобы защитить внутреннего оснащения от перегрева и поломки.	Снять посуду с плиты. Оставить кухню в покое, чтобы остыла.
E03	Входное напряжение электросети слишком высокое, или слишком низкое.	Удостовериться, что индукционную кухню подключено к электросети с правильными параметрами.

## Технические характеристики

Номер продукта: 239230

Рабочее напряжение и частота: 230-240В ~ 50Гц

Потребляемая мощность: 2000Вт

Размеры: 296x370x(Высота)46мм

**Внимание:** Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



---

## Гарантия

Любая неподелка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на внос изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

---

## Списание с эксплуатации. Защита окружающей среды

Оборудование, изношенное и списанное с эксплуатации следует утилизировать согласно правилам и указаниям, действующим на день снятия с эксплуатации.

Материалы упаковки, такие как пластик, картонные коробки, древесина, следует складировать отдельно в соответствующие контейнеры.

**Hendi B.V.**

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen, The Netherlands  
**Tel:** +31 (0)317 681 040  
**Email:** info@hendi.eu

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądk, Poland  
**Tel:** +48 61 6587000  
**Email:** info@hendi.pl

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

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

**Hendi UK Ltd.**

Central Barn, Hornby Road  
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom  
**Tel:** +44 (0)333 0143200  
**Email:** sales@hendi.co.uk

**Hendi Food Service Equipment Romania Srl**

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
**Tel:** +40 268 320330  
**Email:** office@hendi.ro

**PKS Hendi South East Europe SA**

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
**Tel:** +30 210 4839700  
**Email:** office.greece@hendi.eu

**Hendi HK Ltd.**

1208, 12/F Exchange Tower  
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong  
**Tel:** +852 2154 2618  
**Email:** info-hk@hendi.eu

**Find Hendi on internet:**

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](https://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.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.