

CONTACT GRILL



Item: 263501
263600
263655
263662
263709
263808
263907
263716
263815

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 кожу без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь 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 электропро-





вод.

- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этой электроаппаратурой.
- Электроаппаратуру следует подключать исключительно к розетке, в которой имеется напряжение и частоту, указанную на щитке электроаппаратуры.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно бы 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.

Особые меры техники безопасности

- Не допускается размещать никаких предметов на нагревательную плиту и замыкать устройство с применением большого усилия.
- Температура аппарата регулируется в границах с 50 по 300°C. Рекомендуется пользоваться нагревом аппарата в границах с 200 по 250°C.
- Не допускается ставить аппарат вблизи источников тепла, например, кухонных плит, радиаторов или открытого огня и т.д. Оптимальная температура окружающей среды не должна превышать 45 °C, а влажность 85%.

Важные правила по технике безопасности

-  **Существует опасность ожогов! Горячая поверхность!** Во время пользования грилем, жир, масло, нагреваются до очень высокой температуры и отсюда возникает риск получить серьезные ожоги.
-  **Внимание! Опасность ожогов!** Нагревательные плиты и примыкающие к ним металлические и пластиковые элементы способны очень сильно разогреваться, поэ-

тому для открывания и замыкания следует использовать исключительно предназначенную для этого ручку держателя.

- Во время работы аппарата следует его держать на удалении от легковоспламеняющиеся предметов, например, штор, занавесок, газет, и горючих жидкостей, таких как алкоголь и бензин. Аппарат во время работы нельзя ничем перекрывать.
- Гриль предназначается исключительно для коммерческого употребления и не допускается для домашнего пользования.
- Аппарат предназначается исключительно для приготовления еды.
- Грилем можно пользоваться исключительно в хорошо вентилируемом помещении. Аппарат следует ставить на плоское и неподвижное основание.
- Аппарат следует мыть после каждого использования, чтобы не допускать развития плесени или появления и размножения насекомых.

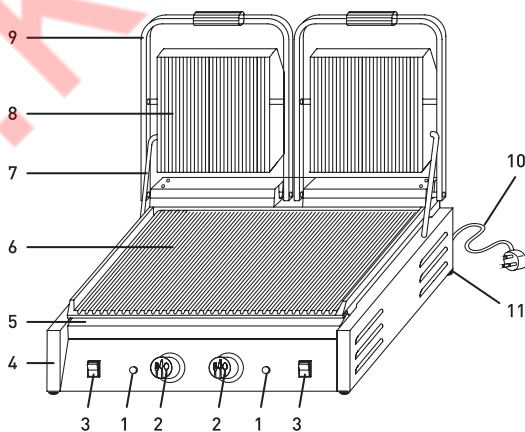
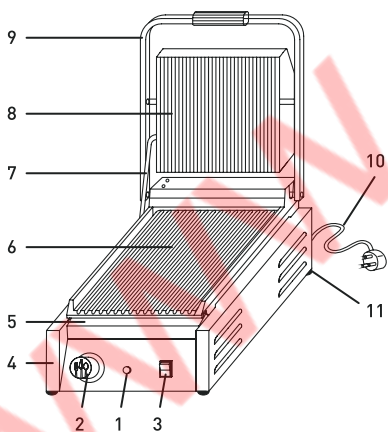


Электрический гриль Hendi

Электрический гриль выполнен с особой тщательностью, после подробного сравнения с аналогичным отечественным и зарубежным оборудованием. В результате этого, устройство имеет много преимуществ, такие как: современный и практичный дизайн, простота эксплуатации и об-

служивания и длительный срок службы. Устройство используется для жарки мяса, его можно использовать для приготовления тостов и других блюд для промышленных целей в ресторанах, барах, гостиницах, супермаркетах и т.п.

Внешняя конструкция



1. Световой индикатор показывающий нагревание
2. Термостат с регулированием
3. Переключатель "On/Off"
4. Нижний корпус
5. Лоток для стекания жира
6. Нижняя жаровая панель

7. Защитный кожух для сетевого шнура
8. Верхняя жаровая панель
9. Ручка
10. Сетевой шнур
11. Резиновые ножки




Свойства, эксплуатация и конструкция

- Нижняя и верхняя жаровая панель – эмалированные и легко чистятся.
- Можно использовать, как одну, так и обе панели гриля.
- Независимое регулирование температуры – простое в использовании, позволяет экономно использовать устройство.
- Установленный тепловой предохранитель работает безопасно и надёжно.
- В зависимости от использования, можно регулировать температуру гриля или духовки.
- Корпус и лоток для стекания жира изготовлены из нержавеющей стали.
- Устройство можно легко передвигать, открывать и закрывать, оно очень простое в использовании и обслуживании.

Инструкция по обслуживанию

- Перед пуском аппарата нужно удостовериться, что параметры розетки, к которой будет подключен гриль, соответствуют данным, имеющимся на его номинальном щитке.
- Аппарат подключить к розетке и запустить.
- Установить нужную температуру с помощью ручки регулировки температуры, поворачивая по направлению движения часовых стрелок. Засветится оранжевая контрольная лампочка. С этого момента обе плиты – верхняя и нижняя – начнут нагреваться.
- Температуру нагрева можно регулировать в зависимости от приготавливаемых блюд в границах с 180°C до 250°C.
- По истечении около 8 минут нужно поднять верхнюю плиту пользуясь ручкой держателя.
- Смазать пищевым маслом верхнюю и нижнюю нагревательные плиты.
- На нижней плите расположить продукты, которые предназначаются для гриля и замкнуть аппарат, пользуясь ручкой держателя. Следует непрерывно следить за работой гриля.
- Когда аппарат достигнет заданную температуру, оранжевая контрольная лампочка потухнет.
- Спереди нижней нагревательной плиты имеется поддон для жира, стекающего во время приготовления пищи.
- Открыть аппарат, держа за ручку держателя и вынуть готовую пищу.
- После завершения приготовления пищи, ручку регулировки температуры установить в положение „OFF” и вынуть вилку из розетки.

Чистка и техническое обслуживание

 **Внимание!** Масло, оставшееся на нагревательной плите от приготовления пищи, имеет очень высокую температуру.

Опасность от поражения током!

- Нельзя допускать попадания воды, или иных жидкостей внутрь аппарата.
- Перед чисткой аппарата следует вынуть вилку из розетки.

Опасность получения ожогов!

- Перед чисткой аппарата следует удостовериться, что нагревательные плиты полностью остыли.
- **ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой аппарата следует вынуть вилку из розетки и аппарат оставить в покое до полного остывания.
- Аппарат нужно мыть после каждого использования.

- Поддон нужно тщательно очистить от жира.
- На трудно очищаемые пятна на нагревательных плитах капнуть несколько капель пищевого масла и оставить в покое на около 20 минут.
- Вытереть нагревательные плиты и наружные поверхности аппарата влажной тряпкой.
- Не разрешается использовать крепких чистящих жидкостей, жестких губок во избежание повреждения нагревательных плит и пластиковых элементов.
- Аппарат следует хранить в чистом и прохладном месте, не подверженном прямому воздействию солнечных лучей.
- Аппарат хранить в месте, недоступном для детей.

Транспорт и хранение

Во время транспортировки следует осторожно обращаться с устройством. Обращайте внимание, чтобы гриль стоял прямо, чтобы избежать внутренних и внешних повреждений. Упакованное устройство хранить в хорошо проветриваемом по-

мещении, подальше от агрессивных паров. Помните, чтобы устройство не подвергалось плохим атмосферным условиям, даже во время временно-го хранения.

Устранение поломок

Поломка	Причина	Устранение поломки
1. После включения аппарата, нагревательные плиты не нагреваются.	1. Если термостат поврежден, оранжевая контрольная лампочка не загорается. 2. Как минимум, один из нагревательных элементов сгорел. 3. Если сработал плавкий предохранитель, оранжевая контрольная лампочка не загорится.	1. Обратиться к поставщику, чтобы тот починил аппарат. 2. Обратиться к поставщику, чтобы тот починил аппарат. 3. Внизу аппарата имеется кнопка перезагрузки аппарата. Нет нужды вскрывать аппарат.
2. Не работает ручка регулировки температуры.	Ручка регулировки температуры повреждена	Обратиться к поставщику, чтобы тот починил аппарат.
3. Оранжевая контрольная лампочка не загорается.	Оранжевая контрольная лампочка сгорела.	Если оранжевая контрольная лампочка сгорела, нет нужды в замене всего термостата, тем не менее нужно обратиться к поставщику.

Приведенный выше перечень следует рассматривать только, как рекомендацию. Когда произойдет сбой, выключите устройство и обратитесь в соответствующий сервисный центр для осмотра и ремонта.

ВНИМАНИЕ!

- Следует ежедневно проверять устройство. Только таким образом можно избежать серьезных повреждений.
- Сразу же выключите устройство, как только заметите что-то необычное в его действии. Как можно скорее обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.



Технические данные

Название	Электрогриль одинарный, с рифленной поверхностью внизу и вверх	Электрогриль одинарный, с рифленной поверхностью сверху/гладкой внизу	Гриль Panini одинарный, с рифленной поверхностью внизу и вверх	Гриль Panini одинарный, с рифленной поверхностью сверху/гладкой внизу	Электрогриль двойной, гладкий с левой стороны / рифленный с правой стороны	Электрогриль двойной, с рифленной поверхностью сверху/гладкой внизу	Электрогриль двойной, с рифленной поверхностью внизу и вверх	Электрогриль двойной, с рифленной поверхностью сверху/гладкой внизу	Электрогриль двойной, с рифленной поверхностью внизу и вверх
Модель	263501	263600	263655	263662	263907	263808	263709	263815	263716
Напряжение	230В-50 Гц							240В-50 Гц	
Мощность	1800 Вт	1800 Вт	2200 Вт	2200 Вт	3600 Вт	3600 Вт	3600 Вт	3000 Вт	3000 Вт
Количество термостатов с регулировкой	1	1	1	1	1	2	2	2	2
Диапазон температуры	50-300 °С								
Размер верхней панели	214×214 мм	214×214 мм	340 x 220 мм	340 x 220 мм	214×214 мм	214×214 мм	214×214 мм	214×214 мм	214×214 мм
Размер нижней панели	218×230 мм	218×230 мм	340 x 230 мм	340 x 230 мм	475×230 мм	475×230 мм	475×230 мм	475×230 мм	475×230 мм
Внешние размеры	290×395×210 мм	290×395×210 мм	410×395×210 мм	410×395×210 мм	570×395×210 мм	570×395×210 мм	570×395×210 мм	570×395×210 мм	570×395×210 мм
Вес	14кг	14кг	16кг	16кг	28,5кг	26кг	27кг	26кг	27кг

Гарантия

Любая неполадка 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 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 ввод 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
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.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.