HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

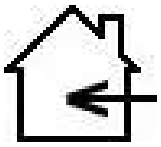
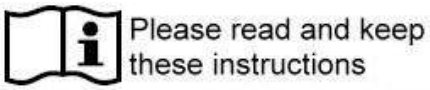
Contact grill

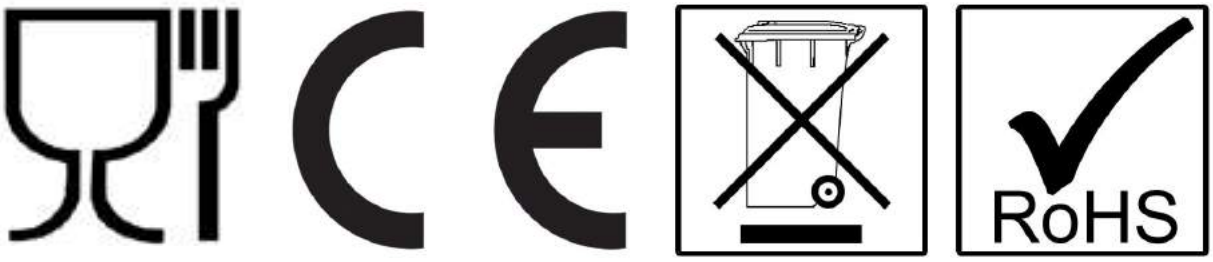
263501-263600-263662
263709-263808-263709
263907

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

Contactgrill
Contact grill
Kontaktgrill
Grill de contact
Bistecchiera
Grille kontaktowe

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 di utilizzare l'apparecchio
Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

	Alleen voor gebruik binnenshuis
	For indoor use only
	Nur für Innen gebrauch
	Pour l'usage d'intérieur seulement
	Per uso interno
	Do użytku wewnątrz pomieszczeń
	Bewaar deze handleiding bij het apparaat
	Keep these instructions with this appliance
	Halten Sie diese Anweisungen mit diesem Gerät
	Gardez ces instructions avec cet appareil
	Conservare le istruzioni per l’uso insieme all’apparecchio
	Zachowaj instrukcję urządzenia



GEBRUIKSAANWIJZING

USER INSTRUCTIONS

GEBRAUCHSANWEISUNG

MODE D’EMPLOI

ISTRUZIONI PER L'USO

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Dank u voor uw keuze voor de Hendi Contactgrill. Lees deze gebruiksaanwijzing eerst zorgvuldig door om het apparaat ten volle te kunnen benutten en om schade of zelfs letsel te voorkomen.

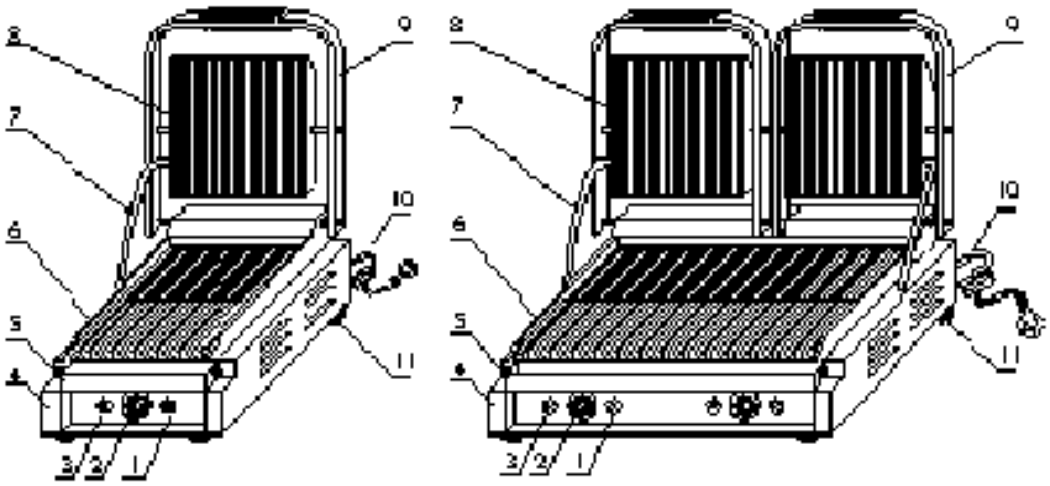
Waarschuwing! Ondeskundig uitgevoerde reparaties, verkeerde installatie, aanpassingen en onderhoudswerkzaamheden kunnen beschadiging van het apparaat en ongevallen tot gevolg hebben. Laat de uitvoering van al dit soort werkzaamheden over aan speciaal opgeleide vakmensen en neem hiervoor contact op met de leverancier.

Waarschuwing! Plaats het apparaat met het oog op de veiligheid niet in de nabijheid van brandbare stoffen of voorwerpen, ook niet voor opslag.

Waarschuwing! Zorg om veiligheidsredenen voor een goede aarding van het apparaat!
Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact!

De Hendi Contactgrill is met zorg ontworpen en ontwikkeld, na zorgvuldige vergelijking van vergelijkbare binnen- en buitenlandse producten. Het resultaat is een apparaat met een groot aantal voordelen zoals een moderne, rationele vormgeving, comfortabele bediening, eenvoudig onderhoud en grote duurzaamheid. Het is bedoeld als grill voor vlees, als tostiapparaat en voor het bereiden van andere gerechten en speciaal bestemd voor professioneel gebruik in restaurants, snackbars, hotels, supermarkten enz.

A. Uitwendige constructie



1 - Indicatielampje verwarming
2 - Regelbare thermostaat
3 – Aan/uit schakelaar
4 - Behuizing onderstuk
5 – Olielekbak
6 - Onderste verwarmingsplaat
7 - Beschermhuls voedingskabel
8 - Bovenste verwarmingsplaat
9 – Bedieningshandgreep
10 - Netsnoer
11 - Rubber pootjes

B. Eigenschappen, werking en constructie

1. De bovenste en onderste verwarmingsplaten zijn geëmailleerd en eenvoudig schoon te maken.
2. Naar keuze kunnen zowel enkele als dubbele grillplaten worden gebruikt.
3. De onafhankelijke temperatuurregeling is eenvoudig te bedienen en maakt economisch gebruik mogelijk.
4. De ingebouwde thermische beveiliging werkt betrouwbaar en veilig.
5. De grill- of braadtemperatuur kan afhankelijk van de gebruikseisen worden aangepast.
6. De behuizing van het apparaat en de olielekbak zijn gemaakt van roestvrij staal.
7. Het apparaat is eenvoudig te verplaatsen, openen en sluiten en is comfortabel in bediening en onderhoud.

C. Technische gegevens

Aanduiding	Contactgrill enkel onder en boven geribd	Contactgrill enkel boven geribd onder glad	Panini Grill onder en boven geribd	Panini Grill Onder glad en boven geribd
Model	263501	263600	263655	263622
Voltage	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Vermogen	1800 W	1800 W	2200 W	2200 W
Aantal regelbare thermostaten	1	1	1	1
Temperatuurbereik	50-300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC
Afm. bovenplaat	214 x 214 mm	214 x 214 mm	340 x 220 mm	340 x 220 mm
Afm. onderplaat	218 x 230 mm	218 x 230 mm	340 x 230 mm	340 x 230 mm
Buitenmaten	290 x 395 x 210 mm	290 x 395 x 210 mm	410 x 395 x 210 mm	410 x 395 x 210 mm
Gewicht	14 kg	14 kg	16 kg	16 kg

Aanduiding	Contactgrill dubbel links glad rechts geribd	Contactgrill dubbel boven geribd onder glad	Contact grill dubbel onder en boven geribd
Model	263907	263808	263709
Voltage	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Vermogen	3600W	3600W	3600W
Aantal regelbare thermostaten	2	2	2
Temperatuurbereik	50-300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC
Afm. bovenplaat	214 x 214 mm	214 x 214 mm	214 x 214 mm
Afm. onderplaat	475 x 230 mm	475 x 230 mm	475 x 230 mm
Buitenmaten	570 x 395 x 210 mm	570 x 395 x 210 mm	570 x 395 x 210 mm
Gewicht	28,5 kg	26 kg	27 kg

D. Transport en opslag

Behandel de contactgrill tijdens het transport voorzichtig en met zorg. Let op dat het rechtop staat om schade aan de buiten- en binnenzijde te voorkomen. Het verpakte apparaat in goed geventileerd magazijn bewaren en niet aan bijtende dampen blootstellen. Zorg dat het apparaat ook bij tijdelijke opslag niet aan ongunstige weersomstandigheden wordt blootgesteld.

E. Opmerkingen

1. De voedingsspanning van het apparaat en de spanning van het net waarop het wordt aangesloten, moeten overeenstemmen.
2. In de nabijheid van het apparaat moeten een geschikte schakelaar, zekering en stopcontact worden geïnstalleerd.
3. Voordat het apparaat in gebruik wordt genomen, moeten de volgende punten nauwkeurig worden gecontroleerd: solide aansluiting, correcte voltage.
4. Plaats geen voorwerpen op de bovenste plaat; forceer de bovenplaat niet door ruw aan de handgreep te trekken.
5. Trek de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt schoongemaakt. Maak het apparaat niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of stromend water.
6. De temperatuur van het apparaat is regelbaar tussen 50 en 300 °C. Wij adviseren, als gemiddelde temperatuur 200 à 250 °C aan te houden.
7. Plaats of sla geen brandbare voorwerpen op in de nabijheid van het apparaat. Omgevingscondities: max. temperatuur 45 °C, max. relatieve luchtvochtigheid 85%.
8. Laat installatie- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren door speciaal opgeleide vakmensen.

Bijzondere opmerkingen

WAARSCHUWING!
Dit apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik.
Demonteer en repareer het apparaat niet zelf. Door het demonteren en het aanbrengen van wijzigingen aan het apparaat kunnen ernstige ongevallen veroorzaakt worden.
Forceer de bovenplaat niet door ruw aan de handgreep te trekken.
Trek de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt schoongemaakt. Maak het apparaat niet schoon met stromend water. Water geleidt elektriciteit; gevaar van elektrische schokken.
Sla niet op het apparaat en plaats er geen zware voorwerpen op. Door onjuiste behandeling kan het apparaat beschadigd raken en kan een gevaarlijke situatie ontstaan.
Pas op voor brandwonden: het apparaat wordt heet. Raak in verband met de hitte het apparaat en de verwarmingsplaten niet aan als het apparaat in gebruik is.
Gebruik geen stroomvoorziening die niet aan de veiligheidsnormen voldoet.
Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij supervisie of instructie is gegeven betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon welke verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

ATTENTIE!
Trek bij onweer zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact en sluit de stroomtoevoer af. Hiermee wordt beschadiging van het apparaat door een blikseminslag voorkomen.
Voorkom beschadiging van het bedieningspaneel en de behuizing van het apparaat met harde en scherpe voorwerpen.
Als het apparaat de dienst weigert, draai dan de hoofdschakelaar uit.
Laat installatie- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren door speciaal opgeleide vakmensen. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door uw leverancier, de klantenservice of andere erkende vakmensen worden vervangen. Dit voorkomt een riskante situatie en mogelijk ernstige ongevallen.

F. Gebruiksaanwijzing

1. Controleer vóór gebruik of de voedingsspanning van het apparaat en de spanning van het net waarop het wordt aangesloten, overeenstemmen.
2. Steek de stekker in het stopcontact en zet de aan/uitschakelaar aan.
3. Draai de regelbare thermostaat rechtsom tot de gewenste temperatuur. Het gele indicatielampje brandt als signaal dat het verwarmingselement opwarmt en dat de bovenste en onderste bakplaten warm worden.
4. De temperatuur kan voor verschillende gerechten worden geregeld, bij voorkeur tussen 180 tot 250 °C. Het duurt na inschakelen van de stroom ongeveer 8 minuten tot een temperatuur van 250 °C is bereikt.
5. Wanneer de temperatuur van 250 °C is bereikt, licht dan de bovenste plaat tot de gewenst hoogte op met de handgreep. Doe wat spijsolie op de onderste plaat en verspreid het te grillen/braden product gelijkmatig. Sluit de platen en druk de handgreep licht aan. Houd het gerecht in de gaten tot het voldoende doorbakken is.
6. Nadat de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt de thermostaat de stroomtoevoer automatisch uit. Tegelijkertijd gaat het gele indicatielampje uit en het groene lampje aan. Dit geeft aan dat de elektrische stroom is uitgeschakeld tot weer verwarming nodig is.
7. Aan de lage kant van de voorzijde van de onderplaat zit de olielekbak. Hierin wordt de overtollige (plantaardige of dierlijke) olie die bij het braden vrijkomt, verzameld.
8. Licht de bovenste plaat op om de tosti's of andere gerechten die klaar zijn, te verwijderen.
9. Wordt de temperatuur lager dan de ingestelde, dan schakelt de thermostaat automatische de stroomtoevoer weer in; de bakplaten worden weer opgewarmd.
10. Als het werk voltooid is, draai dan de regelbare thermostaat in de stand "Off". Trek de stekker uit het stopcontact en sluit de stroomtoevoer af.
11. In de onderste behuizing is een thermische beveiliging ingebouwd. Deze wordt geactiveerd bij 130 °C en gedeactiveerd als de temperatuur weer < 40 °C bedraagt. Het apparaat kan dan weer worden ingeschakeld door de extra beveiligingsknop die bij de te hoge temperatuur naar buiten is gesprongen, weer in te drukken.

G. Schoonmaken en onderhoud

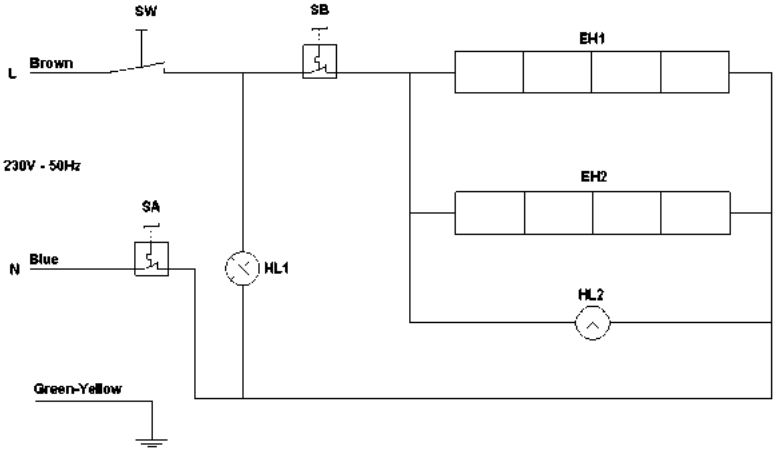
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt schoongemaakt om ongelukken te voorkomen.
- Het apparaat kan worden schoongemaakt met de meegeleverde staalborstel.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een niet-agressief schoonmaakmiddel. Schoonmaken onder stromend water is niet toegestaan omdat dit de werking van het apparaat ernstig kan schaden.
- Als het apparaat niet wordt gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact en draai met de hoofdschakelaar de stroom uit.
- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, maak het dan grondig schoon en bewaar het in een in goed geventileerde opslagruimte waar het niet aan bijtende dampen is blootgesteld.

H. Storingen opsporen en verhelpen

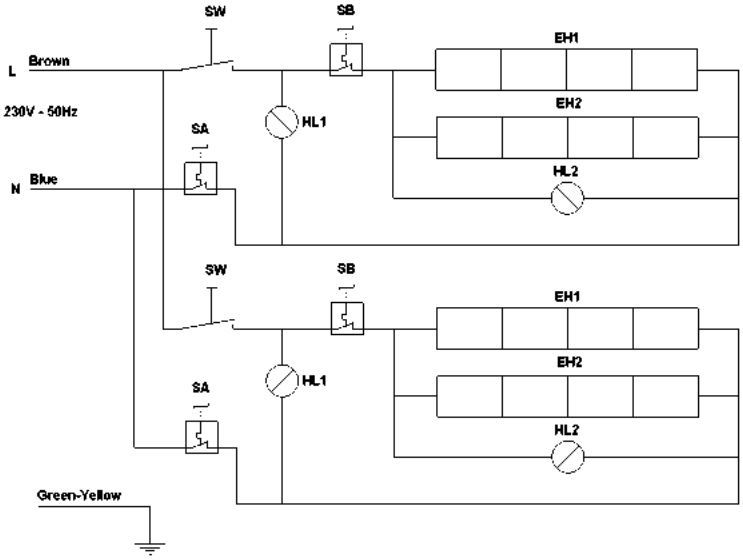
Storing	Mogelijke oorzaken	Mogelijke remedies
1. Verwarmingsplaten werken niet terwijl stroom- en verwarmings-indicatielampje beide branden.	1. Regelbare thermostaat defect. 2. Ten minste één van de verwarmingselementen is doorgebrand. 3. Thermische beveiliging is geactiveerd.	1. Vervang de thermostaat. 2. Vervang het verwarmingselement. 3. Maak de bodemplaat los en druk de knop van de thermische beveiliging weer in.
2. Temperatuurregeling werkt niet terwijl stroom- en verwarmings-indicatielampje beide branden en de thermostaatknop in de juiste stand is gezet.	1. Regelbare thermostaat defect.	1. Vervang de thermostaat.
3. Stroomindicatielampje brandt niet terwijl de stroom ingeschakeld is en het apparaat normaal verwarmt.	1. Indicatielampje defect.	1. Vervang het indicatielampje.
4. Indicatielampje brandt niet als de aan/uitschakelaar wordt ingeschakeld.	1. Onjuiste netvoeding of geen voedingsspanning. 2. Stop is doorgebrand.	1. Controleer de stroomtoevoer van het elektriciteitsnet en de aansluitingen. 2. Vervang de stop.

Bovenstaande lijst storingen geeft niet meer dan een indicatie. Schakel het apparaat uit als er een storing optreedt en roep voor controle en reparatie de hulp in van een erkend vakman.

I. Stroomloopschema



263501 / 263600 / 263655 / 263662



263709 / 263808 / 263907
HL1, HL3 - Stroomindicatielampje
HL2, HL4 - Verwarmingsindicatielampje
SA, SA1, SA2 - Regelbare thermostaat
A - Aardaansluiting
SB, SB1, SB2 - Regelbare thermostaat
EH1, EH2, EH3, EH4 – Verwarmingselement
SW - Schakelaar

J. Dagelijkse controle

Controleer dagelijks de conditie van het apparaat voor en na gebruik.

Vóór gebruik	Is het apparaat gekanteld?
	Is het netsnoer versleten of beschadigd?
	Is het bedieningspaneel beschadigd?
Na gebruik	Ruikt het apparaat vreemd?
	Kunnen onder- en bovenplaat tegelijk verwarmen?
	Maakt het apparaat een vreemd geluid als het wordt verplaatst of geopend?

WAARSCHUWING!
Controleer het apparaat dagelijks. Hierdoor kunnen ernstige ongevallen worden voorkomen. Schakel het apparaat uit zodra u iets ongebruikelijks in de werking opmerkt. Roep voor controle en reparatie zo snel mogelijk de hulp in van een erkend vakman.

Garantie

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat hebt gekocht en sluit een koopbewijs bij (bijv. kassabon).
Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

Afdanken

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

Thanks for your purchasing and using Hendi Contact Grill. For making full use of function of this product and reducing unnecessary damage and injure. Please read this manual carefully before using this machine and keep it well for future reference.

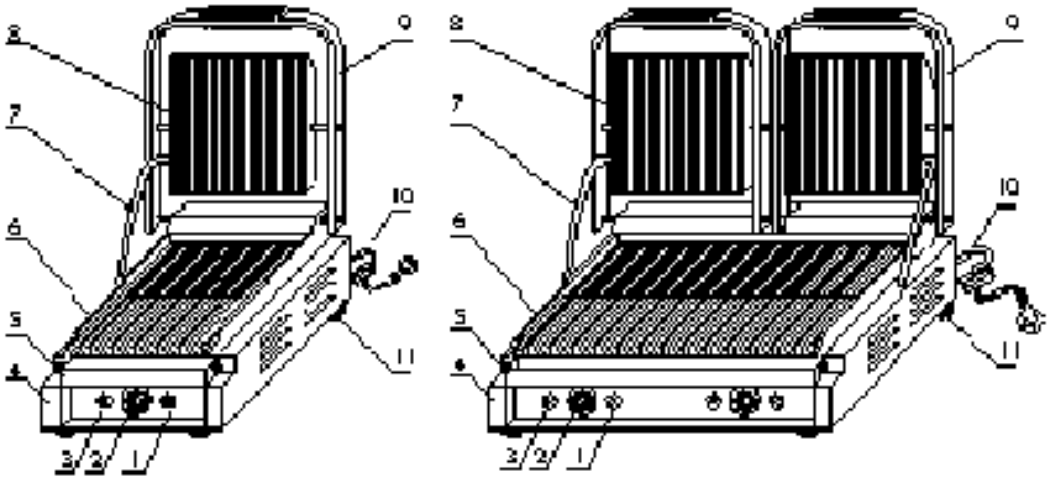
Warning! Any refitting and wrong installation, adjustment and maintenance can lead to property loss and causality. Please contact the supplier if user needs to adjust it and all these should be done by trained special professionals.

Warning! For your safety sake, do not put or store any flammable liquid, gas or other objects around the product.

Warning! The shell of this equipment must be grounded for safety sake. Only use this grill with a earthed socket!

The Hendi Contact Grill is designed and developed by the company with combination of the advantage of both foreign and domestic similar products and achieves advantages such as fashionable design, reasonable structure and convenient operation and maintenance and durability. The temperature of the grill plates can be regulated in a certain scale according to different cooking requirements. Mainly used for grilling the beef of sandwich and also for other food, it is the first choice for the food industry enterprises such as western food restaurants, fast food restaurants, hotels and supermarkets and etc.

A. Exterior Structure



1—HEATING INDICATOR
2—TEMEPRATURE CONTROLLER
3—ON/OFF SWITCH
4—BOTTOM BOX
5—OIL TRAY
6—LOWER MODULE PLATE
7—FEED WIRE TUBE
8—UPPER MODULE PLATE
9—OPERATION HANDEL
10—POWER CORD
11—RUBBER FEET

B. Features of Function and Structure

1. The upper and lower module plates are enameled and are easy to be cleaned.
2. Single and double grilling plates can be chosen freely.
3. Independent temperature controlling system are convenient to handle and can achieve energy economy as well.
4. Internal temperature protector is reliable and safe.
5. Grilling temperature can be adjusted according to different requirements.
6. It is made by stainless steel and the drawer-style oil tray is also made of stainless steel.
7. It is easy to lift up and down and convenient to handle and maintain.

C. Basic Parameter

Name	Contact Grill single lower/upper ribbed	Contact Grill single upper ribbed / lower smooth	Panini Grill lower/upper ribbed	Panini Grill lower smooth/ upper ribbed
Model	263501	263600	263655	263662
Voltage	~230V/50Hz	~230V/50Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Power	1800W	1800W	2200 W	2200 W
Temperature controller number	1	1	1	1
Temperature range	50~300 ºC	50~300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC
Upper grill size	214×214(mm)	214×214(mm)	340 x 220 mm	340 x 220 mm
Lower grill size	218×230(mm)	218×230(mm)	340 x 230 mm	340 x 230 mm
Dimension	290×395×210 mm	290×395×210 mm	410x395x210 mm	410x395x210 mm
Weight	14kg	14kg	16 kg	16 kg

Name	Contact Grill double, left smooth / right ribbed	Contact Grill double, upper ribbed / lower smooth	Contact Grill double, lower & upper ribbed
Model	263907	263808	263709
Voltage	~230V/50Hz	~230V/50Hz	~230V/50Hz
Power	3600W	3600W	3600W
Temperature controller number	2	2	2
Temperature range	50~300 ºC	50~300 ºC	50~300 ºC
Upper grill size	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)
Lower grill size	475×230(mm)	475×230(mm)	475×230(mm)
Dimension	570×395×210(mm)	570×395×210(mm)	570×395×210(mm)
Weight	28.5kg	26kg	27kg

D. Transportation and Storage

Please handle the grill carefully and cautiously in transportation and do not turn it upside down to prevent any damage to the shell and interior. The packed grill should be stored in the storehouse ventilation and non-corrosive gas. Any weatherproof measures should be applied when temporary storage.

E. Notes

1. The working voltage of the equipment should match that of the power supply.
2. Suitable switch, fuse breaker and socket should be installed near the equipment.
3. Before using user should check whether connection is firm and voltage is regular.
4. Do not put any object onto the upper module plate and shake the lift operation handle with sudden force.
5. Cut off power supply while cleaning. Do not use wet towel with corrosive cleanser and do not directly splash water on the equipment.
6. The adjustable temperature of the equipment is between 50~300℃. It is recommended that the average working temperature normally should be 200~250℃.
7. Do not store any flammable objects near the equipment. The environment temperature lower than 45℃, the humidity is under 85%.
8. The installation and maintenance of the equipment should be made by professional technicians.

Special Notes

WARNING!
This product is for professional use only.
Do not dismantle and refit the machine. Do not lift the upper module plate with sudden force and tilted installation. The dismantlement and alteration can cause serious accident happens.
Before cleaning, unplug the machine and cut off power supply. Do not spray water directly to the product. Water can conduct electricity and electricity leakage happens. Do not pat the product and put heavy object onto the product. Incorrect operation can cause the equipment be damaged and dangerous.
High temperature will cause scald. When the equipment is in use and before or after using it, do not touch the box and module plate because of high temperature.
Do not use any power supply which is not coordinated with safety standards.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

NOTICE!
When the thunderstorm is coming, the electricity supply must be cut off soon. It will avoid the equipment being damaged in cause of lightning stroke. Do not destroy the control panel and the surface of the machine with hard or sharp things. When the machine finishes using, user should close main switch. The installation and maintenance of circuit must be done by certificated special professionals. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a calamity.

F. Operation Instruction

1. Before using, check whether the power supply installation is regular to make sure the supplied voltage is coordinated with the using one.
2. Put the plug in the socket and turn on the power.
3. Turn the temperature controller clockwise to the temperature needed. The yellow indicator is on that shows heating wire begins to heat and the upper and lower griddle begins to raise temperature.
4. Temperature can be adjusted according to different food preferably within 180℃~250℃. About 8 minutes is needed for the temperature to be raised to 250℃from the power is on.
5. When the temperature reaches 250℃, lift the upper module plate to a suitable place by operation handle. Put some edible vegetable oil on the lower module plate and constantly place the food on it. Close the plates and press the handle lightly. Keep an eye on the food until it is suitably done.
6. When temperature reaches the setting degree, temperature controller can cut off power supply automatically. At the same time, yellow indicator is off and green indicator is on. It shows that electricity heating tube stops working for next turn.
7. At the lower front of the lower module is the oil tray. Substantial vegetable oil and the animal oil from the meat grilled flow to the oil tray from the lower module plate.
8. Lift the upper module plate to take the sandwich and other food already done.
9. When the temperature is a bit lower, the temperature controller can get through power supply automatically. The heating tubes restart to work to heat the module plates.
10. On completion of the work, temperature controller should be turned to the “off” place. Unplug the equipment and cut off the power.
11. Notice: There is temperature limiter in the bottom box, the action temperature is 130℃, and reset temperature is ‹40℃. When temperature is over the protective button works for protection. When use it again, please use it after press the protective button.

G. Cleaning and Maintenance

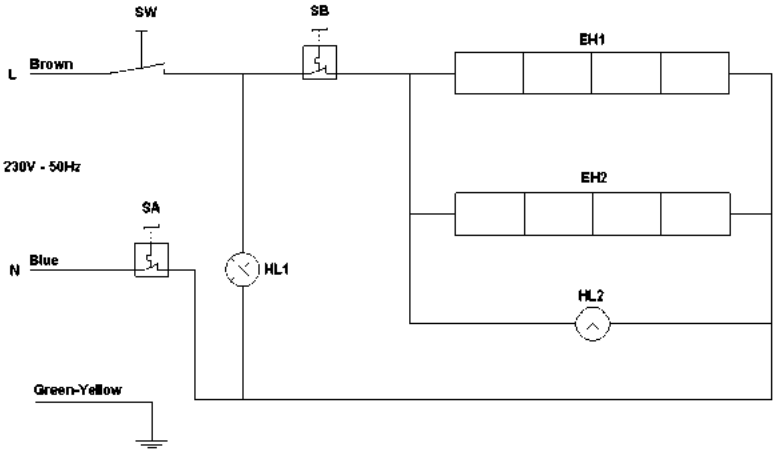
- Cut off the power supply before cleaning in case of accident.
- Never use aggressive cleaning products. Do not use any sharp and pointy objects, or petrol or solvents! Clean with a moist cloth and dishwashing liquid, and use a scouring pad if necessary. The plate can be cleaned with the supplied wire brush.
- If do not use it at any time, please turn off temperature controller and main switch.
- Please store the equipment in a ventilated storehouse without corrosive gas after cleaning when ceasing its work for a long time.

H. Troubleshooting

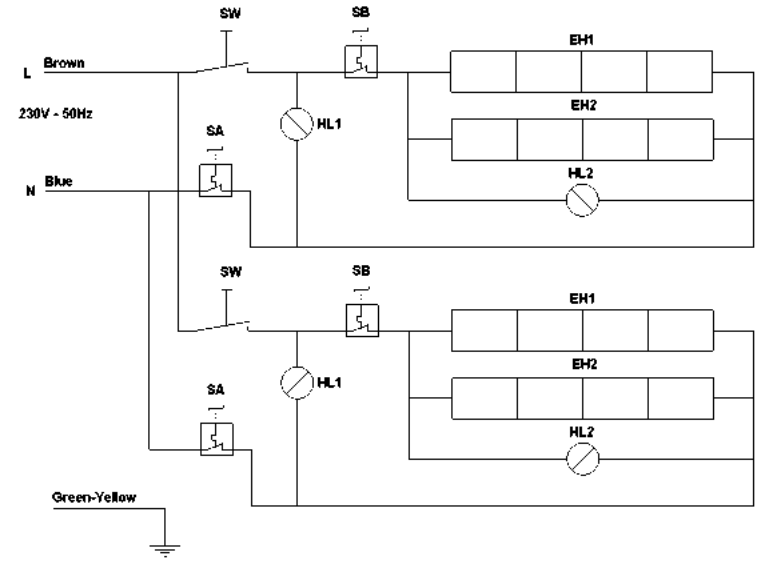
Troubles	Causes	Solutions
1. Module plates are out of heating when the power and heating indicator are both on.	1. Temperature controller is broken. 2. At least one of heating wires is burned. 3. Temperature protector works.	1. Change temperature controller. 2. Change the burned heating tube. 3. Dismantle the bottom plate and use hand to reset temperature protector.
2. When the power is on and temperature controller is switched and heating indicator is on and temperature can be not controlled.	1. Temperature controller is out of order.	1. Change temperature controller.
3. Indicator is not on when the power is on and the heating process is normal.	1. Indicator is broken.	1. Change temperature controller.
The indicator is out of order when the power is on.	1. Abnormal power supply or cut-off power supply. 2. Fuse is burned.	1. Check power supply and connection to make power supply be normal. 2. Change fuse.

Aforementioned troubles are just for reference. If any fault occurs, please cease using and turn to professional technicians for check and repair.

I. Circuit Diagram



263501 / 263600 / 263655



263709 / 263808 / 263907
HL1, HL3----POWER INDICAOTR
HL2, HL4----HEATING INDICATOR
SA, SA1, SA2----TEMPERAUTRE CONTROLLER
E----GROUND CONNECTION
SB, SB1, SB2----TEMPERAUTRE CONTROLLER
EH1, EH2, EH3, EH4----HEATING WIRE
SW - SWITCH

J. Daily Check

Everyday notice the situation of the machine before or after using.

Before using	Whether the machine is tilted?
	Whether the power cord is old, broken or damaged?
	Whether the control panel is damaged?
After using	Whether there is strange smell?
	Whether the upper and lower module plate cannot be heated at the same time?
	Is there any strange voice or is the machine out of control while the machine is lifting?

WARNING!
● Must check the machine everyday. Usually check the product that can avoid serious accident happens. ● Stop using if user feels that there are some problems in the circuit or machine. Ask the special technicians to check and maintain the machine as soon as possible.

Guarantee

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year of its purchase will be corrected by free repair or replacement provided that it has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If it's under guarantee, state where and when it was bought, and include proof of purchase (e.g. till receipt). In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change product, packaging and documentation specifications without notice.

Discard

At the end of the life of the appliance, please cast of the appliance according to the on that moment applying regulations and guidelines.

Vielen Dank, dass Sie sich für die Kontaktgrille Hendi entschieden haben. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte zuerst sorgfältig durch, um das Gerät optimal benutzen zu können und Beschädigungen oder Verletzungen zu vermeiden.

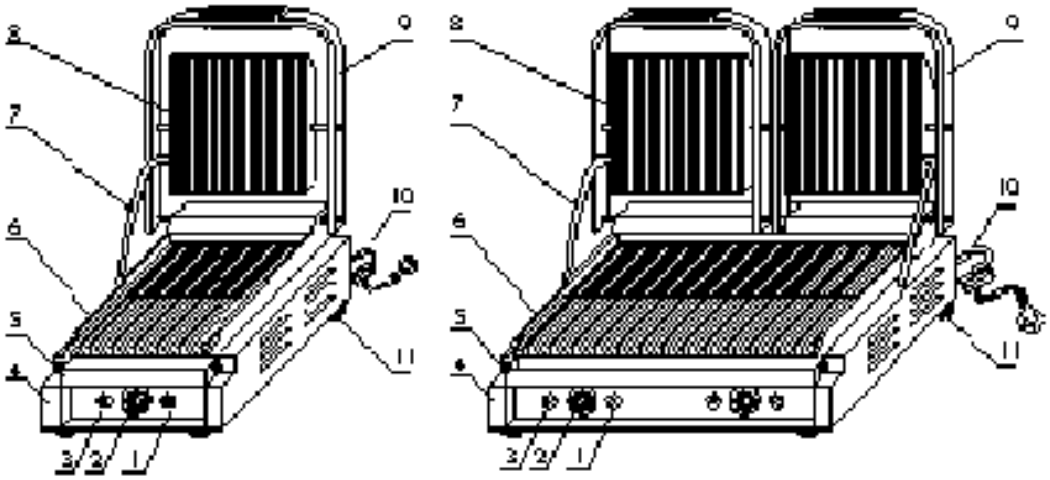
Achtung! Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen, eine falsche Installation, Änderungen und Wartungsarbeiten am Gerät können zu Beschädigungen des Geräts und zu Unfällen führen. Überlassen Sie diese Arbeiten einem Fachmann und wenden Sie sich diesbezüglich an den Lieferanten.

Achtung! Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen oder Gegenständen auf, auch nicht zu Lagerungszwecken.

Achtung! Sorgen Sie aus Sicherheitsgründen für eine ausreichende Erdung des Geräts!
Gebrauchen Sie nur eine geerdete Steckdose!

Die Kontaktgrill wurde nach einem sorgfältigen Vergleich mit ähnlichen in- und ausländischen Geräten mit größter Sorgfalt entwickelt. Das Ergebnis ist ein Gerät mit einer großen Anzahl von Vorteilen, wie z.B. ein modernes und rationelles Design, eine komfortable Bedienung, eine einfache Wartung und eine lange Lebensdauer. Das Gerät dient zum Grillen von Fleisch, als Toastgrill und zur Zubereitung von anderen Gerichten für gewerbliche Zwecke in Restaurants, Imbissstuben, Hotels, Supermärkten usw.

A. Äußere Konstruktion



1 - Heiz-Anzeigelampe
2 – Regelbarer Thermostat
3 - An/Aus Schalter
4 - Unteres Gehäuse
5 - Öltropfwanne
6 - Untere Heizplatte
7 - Schutzhülle Speisekabel
8 - Obere Heizplatte
9 - Bedienungsgriff
10 - Netzkabel
11 - Gummifüße

B. Eigenschaften, Funktionsweise und Konstruktion

1. Die obere und die untere Heizplatte sind emailliert und einfach zu reinigen.
2. Auf Wunsch können sowohl einfache als auch doppelte Grillplatten verwendet werden.
3. Die unabhängige Temperaturregelung ist einfach zu bedienen und ermöglicht einen wirtschaftlichen Gebrauch.
4. Die eingebaute thermische Sicherung funktioniert zuverlässig und sicher.
5. Die Grill- bzw. Brattemperatur kann je nach Anwendung geändert werden.
6. Das Gehäuse des Geräts und die Öltropfwanne sind aus Edelstahl gefertigt.
7. Das Gerät ist einfach umzustellen, zu öffnen und zu schließen und äußerst bedienungs- und wartungsfreundlich.

C. Technische Angaben

Bezeichnung	Kontaktgrill einzig, unter & oben gerillt	Kontaktgrill einzig, oben gerillt / unter glatt	Panini Grill einzig, unter & oben gerillt	Panini Grill einzig. oben gerillt, unten glatt
Modell	263501	263600	263655	263662
Spannung	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Leistung	1800W	1800W	2200W	2200W
Anzahl regelbarer Thermostate	1	1	1	1
Temperaturbereich	50-300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC
Größe obere Platte	214 x 214 mm	214 x 214 mm	340x220 mm	340x220 mm
Größe untere Platte	218 x 230 mm	218 x 230 mm	340x230 mm	340x230 mm
Äußere Abmessungen	290 x 395 x 210 mm	290 x 395 x 210 mm	410 x 395 x 210 mm	410 x 395 x 210 mm
Gewicht	14kg	14kg	16kg	16kg

Bezeichnung	Kontaktgrill doppelt, links glatt / rechts gerillt	Kontaktgrill doppelt, oben gerillt / unter glatt	Kontaktgrill doppelt, unter & oben gerillt
Modell	263907	263808	263709
Spannung	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Leistung	3600W	3600W	3600W
Anzahl regelbarer Thermostate	2	2	2
Temperaturbereich	50-300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC
Größe obere Platte	214 x 214 mm	214 x 214 mm	214 x 214 mm
Größe untere Platte	475 x 230 mm	475 x 230 mm	475 x 230 mm
Äußere Abmessungen	570 x 395 x 210 mm	570 x 395 x 210 mm	570 x 395 x 210 mm
Gewicht	28,5 kg	26 kg	27 kg

D. Transport und Lagerung

Behandeln Sie die Kontaktgrill während des Transport vorsichtig und sorgfältig. Achten Sie darauf, dass das Gerät gerade steht, um Beschädigungen an der Außen- und Innenseite zu vermeiden. Das verpackte Gerät ist in einem gut belüfteten Lager aufzubewahren und darf nicht ätzenden Dämpfen ausgesetzt werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät auch bei vorübergehender Lagerung nicht schlechten Witterungsbedingungen ausgesetzt wird.

E. Anmerkungen

1. Die Speisespannung des Geräts und die Spannung des Netzes, an das das Gerät angeschlossen wird, müssen übereinstimmen.
2. In der Nähe des Geräts müssen ein geeigneter Schalter, eine Sicherung und Steckdose installiert werden.
3. Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, müssen die folgenden Punkte genauestens überprüft werden: solider Anschluss, richtige Spannung.
4. Stellen Sie keine Gegenstände auf die obere Platte. Üben Sie durch festes Ziehen am Handgriff nicht zu viel Kraft auf die obere Platte aus.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor das Gerät gereinigt wird. Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln oder mit fließendem Wasser.
6. Die Temperatur des Geräts lässt sich zwischen 50 und 300°C einstellen. Wir empfehlen als mittel Temperatur 200 bis 250°C.
7. Stellen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Nähe des Geräts. Umgebungsbedingungen: max. Temperatur 45 °C, max. relative Luftfeuchtigkeit 85%.
8. Lassen Sie Installations- und Wartungsarbeiten am Gerät von einem speziell ausgebildeten Fachmann ausführen.
9. Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden.
10. Den Stecker unverzüglich abziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt.
11. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.

Besondere Anmerkungen

ACHTUNG!
Dieses Gerät ist zum professionellen Gebrauch.
Demontieren und reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Die Demontage und das Anbringen von Änderungen am Gerät können zu schweren Unfällen führen.

Üben Sie durch festes Ziehen am Handgriff nicht zu viel Kraft auf die obere Platte aus.
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor das Gerät gereinigt wird. Reinigen Sie das Gerät nicht mit fließendem Wasser. Wasser leitet Strom: Stromschlaggefahr!
Üben Sie auf das Gerät keine Schläge aus und legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Durch eine unsachgemäße Behandlung kann das Gerät beschädigt werden und können gefährliche Situationen auftreten.
Vorsicht! Brandverletzungsgefahr: Das Gerät wird heiß! Berühren Sie daher das Gerät und die Heizplatten nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.
Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung den Sicherheitsnormen entspricht.
Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden bei dem Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt oder erhalten über es Anweisungen von einer Person, die für ihre Sicherheit die Verantwortung trägt.

ACHTUNG!
Ziehen Sie bei Gewitter so schnell wie möglich den Stecker aus der Steckdose und schalten Sie die Stromversorgung aus. Dadurch werden Beschädigungen des Geräts durch Blitzschlag vermieden.
Achten Sie darauf, dass das Bedienungsfeld und das Gehäuse nicht durch harte oder scharfe Gegenstände beschädigt wird.
Wenn das Gerät nicht funktioniert, ist der Hauptschalter auszuschalten.
Lassen Sie die Installations- und Wartungsarbeiten am Gerät von einem speziell ausgebildeten Fachmann ausführen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einem anerkannten Fachmann ausgewechselt werden. Dadurch werden Gefahrensituationen und schwere Unfälle vermieden.

F. Gebrauchsanweisung

1. Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch, ob die Speisespannung des Geräts und die Spannung des Netzes, an das das Gerät angeschlossen wird, übereinstimmen.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Ein/Ausschalter ein.
3. Drehen Sie den regelbaren Thermostat nach rechts auf die gewünschte Temperatur. Die gelbe Anzeigelampe gibt an, dass das Heizelement heizt und dass das obere und untere Backblech erhitzt werden.
4. Die Temperatur kann zur Zubereitung unterschiedlicher Gerichte geregelt werden und sollte zwischen 180 und 250 °C betragen. Es dauert nach dem Einschalten des Stroms etwa 8 Minuten, bis eine Temperatur von 250 °C erreicht ist.
5. Wenn die Temperatur von 250 °C erreicht ist, heben Sie die obere Platte mit Hilfe des Handgriffs auf die gewünschte Höhe. Geben Sie etwas Speiseöl auf die untere Platte und verteilen Sie das Grill- bzw. Bratgut gleichmäßig. Schließen Sie die Platten und drücken Sie den Handgriff leicht an. Behalten Sie das Gericht im Auge, bis es ausreichend durchgebraten ist.
6. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet der Thermostat die Stromzufuhr automatisch ab. Zugleich erlischt die gelbe Anzeigelampe und die grüne Lampe leuchtet auf. Das bedeutet, dass der Strom abgeschaltet ist, bis ein erneutes Erhitzen erforderlich ist.
7. An der niedrigen Seite der Vorderseite der unteren Platte befindet sich die Öltropfwanne. Darin wird das überschüssige (pflanzliche oder tierische) Öl, das beim Braten freigesetzt wird, aufgefangen.
8. Heben Sie die obere Platte an, um den Toast oder andere Gerichte, die fertig sind, herauszunehmen.
9. Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert fällt, schaltet der Thermostat die Stromzufuhr automatisch wieder ein. Die Backbleche werden wieder erhitzt.
10. Drehen Sie den regelbaren Thermostat in die „Off“-Stellung, wenn die Arbeit beendet ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schalten Sie die Stromversorgung aus.
11. Im unteren Gehäuse befindet sich eine thermische Sicherung. Diese wird bei 130 °C aktiviert und deaktiviert, wenn die Temperatur wieder weniger als 40 °C beträgt. Das Gerät kann dann wieder eingeschaltet werden, indem der zusätzliche Sicherungsknopf, der bei der zu hohen Temperatur herausgesprungen ist, eingedrückt wird.

G. Reinigung und Wartung

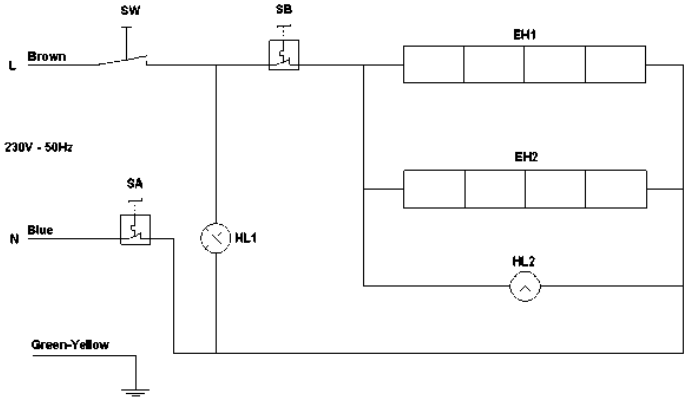
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor das Gerät gereinigt wird, um Unfälle zu vermeiden.
- Das Gerät kann mit dem mitgelieferten Drahtbürste gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät sonst mit einem feuchten Tuch und einem nicht-aggressiven Reinigungsmittel. Das Reinigen unter fließendem Wasser ist nicht erlaubt, da dies die Funktion des Geräts ernsthaft beeinträchtigen kann.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schalten Sie die Stromversorgung mit dem Hauptschalter aus.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht gebraucht wird, reinigen Sie es gründlich und lagern Sie es in einem gut belüfteten Lagerraum, wo es keinen ätzenden Dämpfen ausgesetzt ist.

H. Störungen suchen und beheben

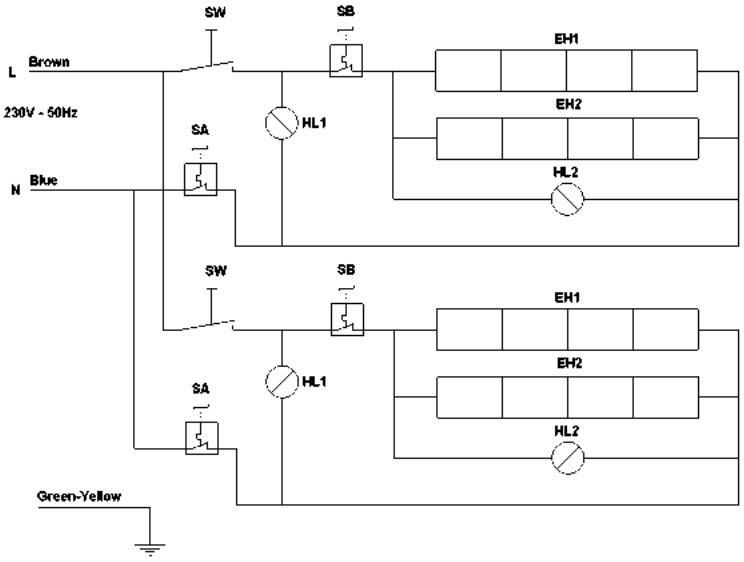
Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
1. Die Heizplatten funktionieren nicht, obwohl die Strom- und Heizanzeigelampen beide brennen.	1. Regelbarer Thermostat defekt. 2. Mindestens ein Heizelement ist durchgebrannt. 3. Thermische Sicherung wurde aktiviert.	1. Wechseln Sie den Thermostat aus. 2. Wechseln Sie das Heizelement aus. 3. Lösen Sie die Bodenplatte und drücken Sie den Knopf der thermischen Sicherung wieder ein.
2. Die Temperaturregelung funktioniert nicht, obwohl die Strom- und Heizanzeigelampen beide brennen und der Thermostatknopf in der richtigen Stellung steht.	1. Regelbarer Thermostat defekt.	1. Wechseln Sie den Thermostat aus.
3. Die Stromanzeigelampe brennt nicht, obwohl der Strom eingeschaltet ist und sich das Gerät normal aufheizt.	1. Anzeigelampe defekt.	1. Wechseln Sie die Anzeigelampe aus.
4. Die Anzeigelampe brennt nicht, wenn der Ein/Aus-Schalter eingeschaltet wird.	1. Falsche Netzspeisung oder keine Speisespannung. 2. Sicherung durchgebrannt.	1. Kontrollieren Sie die Stromversorgung des Stromnetzes und die Anschlüsse. 2. Wechseln Sie die Sicherung aus.

Die oben stehende Störungsliste ist lediglich als Hinweis zu betrachten. Schalten Sie das Gerät aus, wenn eine Störung auftritt, und wenden Sie sich zur Kontrolle und Reparatur an einen anerkannten Fachmann.

I. Stromkreisschema



263501 / 263600 / 263655 / 263662



263709 / 263808 / 263907
HL1, HL3 - Stromanzeigelampe
HL2, HL4 - Heizanzeigelampe
SA, SA1, SA2 - Regelbarer Thermostat
A - Erdanschluss
SB, SB1, SB2 - Regelbarer Thermostat
EH1, EH2, EH3, EH4 – Heizelement
SW - Knopf

Tägliche Kontrolle
Kontrollieren Sie täglich vor und nach dem Gebrauch den Zustand des Geräts.

Vor dem Gebrauch	Ist das Gerät gekippt?
	Ist das Netzkabel verschlissen oder beschädigt?
	Ist das Bedienungsfeld beschädigt?
Nach dem Gebrauch	Riecht das Gerät merkwürdig?
	Werden die untere und die obere Platte gleichzeitig aufgeheizt?
	Macht das Gerät ein merkwürdiges Geräusch, wenn es bewegt oder geöffnet wird.

ACHTUNG!
Kontrollieren Sie das Gerät täglich. Nur so können schwere Unfälle vermieden werden. Schalten Sie das Gerät aus, sobald Sie etwas Ungewöhnliches an der Funktionsweise bemerken. Wenden Sie sich zur Kontrolle und Reparatur möglichst schnell an einen anerkannten Fachmann.

Garantie

Jeder Defekt, auf Grund dessen die Funktion des Geräts nachteilig beeinflusst wird und der sich innerhalb eines Jahres nach Ankauf des Geräts zeigt, wird durch Reparatur oder Auswechslung kostenlos behoben, falls das Gerät den Anleitungen entsprechend gebraucht und gewartet wurde und nicht in irgendeiner Weise verkehrt behandelt oder unzweckmäßig benutzt worden ist. Letzteres lässt Ihre auf Grund des Gesetzes bestimmten Rechte unberührt. Wenn die Garantie wirksam ist, erwähnen Sie bitte, wo und wann Sie das Gerät gekauft haben und fügen Sie einen Kaufbeleg (z.B. den Kassenzettel) bei.
Da wir danach streben, unsere Produkte ständig weiterzuentwickeln, behalten wir uns das Recht vor, ohne vorhergehende Bekanntgabe Änderungen am Produkt, der Verpackung und Dokumentation vorzunehmen.

Entsorgung

Am Ende der Lebensdauer des Geräts den zu diesem Zeitpunkt geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechend entsorgen.

Merci d'avoir choisi l'appareil à Grill de Contact Hendi. Lisez d'abord attentivement ce mode d'emploi pour profiter à fond de votre appareil et pour prévenir tout dommage et blessure.

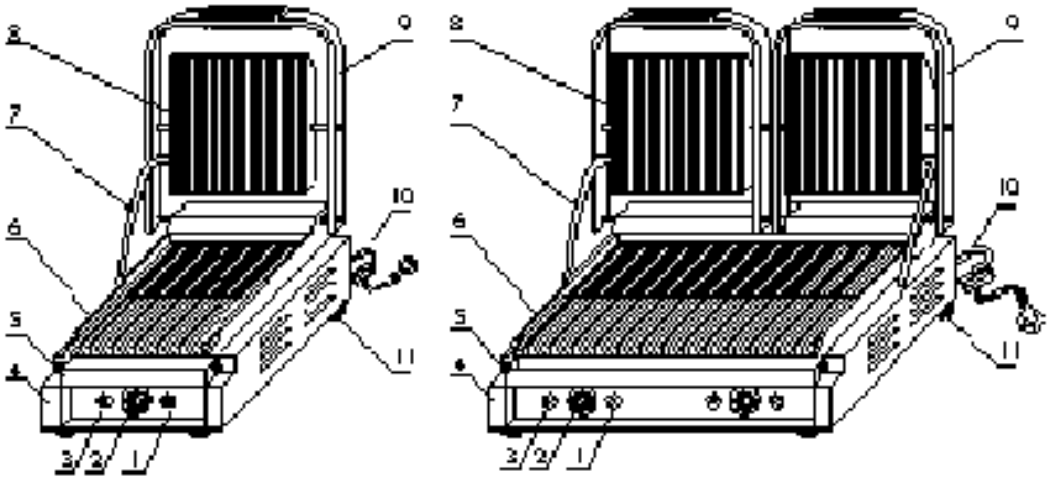
Avertissement! Une réparation mal effectuée, une mauvaise installation, une adaptation, des opérations d'entretien peuvent endommager l'appareil et entraîner des accidents. Confiez ce genre de travail à des personnes qualifiées, consultez pour cela votre fournisseur.

Avertissement! Par mesure de sécurité, ne placez pas l'appareil à proximité de matières ou d'objets inflammables, non plus lors du stockage.

Avertissement! Veillez à un bon branchement mis à la terre!
Utiliser uniquement une prise de courant mise à la terre!

Le Grill de Contact a été développé avec soin après comparaison de produits identiques vendus dans votre pays et à l'étranger. Le résultat est un appareil présentant de nombreux avantages : une esthétique moderne et rationnelle, une commande aisée et une longue durabilité. Il sert à faire griller des viandes, préparer des croque-monsieur et autres mets. Il est destiné à être utilisé dans les restaurants, snack-bars, hôtels, supermarchés etc.

A. Composants externes



1 – Témoin lumineux chauffage
2 – Thermostat réglable
3 – Bouton marche/arrête
4 – Socle
5 – Bak de réception d'huile
6 – Plaque chauffante inférieure
7 – Gaine de protection du câble électrique
8 – Plaque chauffante supérieure
9 – Poignée de commande
10 – Câble électrique
11 – Pieds en caoutchouc

B. Caractéristiques, fonctionnement et composants

1. Les plaques chauffantes sont émaillées et faciles à nettoyer
2. Vous pouvez utiliser au choix des plaques gril simple ou double.
3. Il est possible de régler la température indépendamment, ce qui permet un usage économique.
4. La sécurité thermique intégrée est fiable et sûre.
5. Il est possible d'adapter la température de gril ou de rôtissage en fonction des exigences de cuisson.
6. Le boîtier de l'appareil et le bac de réception de l'huile sont en acier inoxydable.
7. L'appareil est facile à déplacer, ouvrir, fermer. L'entretien et la commande sont aisés.

C. Données techniques

Désignation	Grill de Contact simple, en bas & en haut rainures	Grill de Contact simple, en haut rainures / en bas lisse	Grill de Panini simple, en bas & en Haut rainures	Grill de Panini simple, dessus rainuré et dessous lisse
Modèle	263501	263600	263655	263662
Voltage	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Puissance	1800W	1800W	2200W	2200W
Nombre de thermostats réglables	1	1	1	1
Echelle de température	50-300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC
Dim. Plaque supérieure	214 x 214 mm	214 x 214 mm	340 x 220 mm	340 x 220 mm
Dim. Plaque inférieure	218 x 230 mm	218 x 230 mm	340 x 230 mm	340 x 230 mm
Dimensions extérieures	290 x 395 x 210 mm	290 x 395 x 210 mm	410 x 395 x 210 mm	410 x 395 x 210 mm
Poids	14 kg	14 kg	16 kg	16 kg

Désignation	Grill de Contact double, gauche lisse / droite rainures	Grill de Contact double, en haut rainures / en bas lisse	Grill de Contact double, en bas & en haut rainures
Modèle	263907	263808	263709
Voltage	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Puissance	3600W	3600W	3600W
Nombre de thermostats réglables	2	2	2
Echelle de température	50-300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC
Dim. Plaque supérieure	214 x 214 mm	214 x 214 mm	214 x 214 mm
Dim. Plaque inférieure	475 x 230 mm	475 x 230 mm	475 x 230 mm
Dimensions extérieures	570 x 395 x 210 mm	570 x 395 x 210 mm	570 x 395 x 210 mm
Poids	28,5 kg	26 kg	27 kg

D. Transport et stockage

Pendant le transport, manipulez l'appareil à croque-monsieur avec soin et précaution. Veillez à le mettre debout pour éviter tout dommage à l'intérieur et à l'extérieur. Conservez l'appareil dans un dépôt bien aéré et ne l'exposez pas à des vapeurs corrosives. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas exposé à de mauvaises conditions atmosphériques même dans le cas d'un stockage temporaire.

E. Remarques

1. La tension de secteur de l'appareil et celle du réseau sur lequel l'appareil est branché doivent être compatibles.
2. A proximité de l'appareil, vous devez installer un interrupteur approprié, un fusible et une prise.
3. Avant de mettre l'appareil en service, contrôlez bien les points suivants : branchement solide, voltage correct.
4. Ne placez pas d'objet sur la plaque supérieure. Ne forcez pas la plaque en tirant brusquement sur la poignée.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyants agressifs ou à l'eau courante.
6. La température de l'appareil est réglable de 50 à 300°C. La température la moyenne que nous conseillons est de 200 à 250°C.
7. Ne placez ou ne rangez pas d'objet inflammable près de l'appareil. Conditions ambiantes : température maximale 45 °C. Humidité atmosphérique relative maximale 85%.
8. Confiez les travaux d'installation et d'entretien de votre appareil à une personne qualifiée.
9. Le contact de l'équipement et la prise avec une eau ou un liquide différent évitent.
10. La prise décollent immédiatement et l'équipement d'un spécialiste élogieux pour examiner le congé, si l'équipement tombe involontairement dans l'eau.
11. Pendant la négligence de ces règles de sécurité le danger mortel existe.

Remarques particulières

AVERTISSEMENT!
Cet appareil est un appareil à un usage professionnel.
Ne démontez pas et ne réparez pas l'appareil vous-même. En démontant l'appareil ou en le modifiant, vous pourriez entraîner des accidents graves.
Ne forcez pas la plaque supérieure en tirant brusquement sur la poignée.
Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Ne nettoyez pas l'appareil à l'eau courante. L'eau est conductrice d'électricité, vous risqueriez de subir des chocs électriques.
Ne montez pas sur l'appareil et n'y placez pas d'objets lourds. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut endommager l'appareil et entraîner des situations dangereuses.
Attention au risque de brûlures. L'appareil devient très chaud. Ne touchez donc pas l'appareil ni les plaques chauffantes quand l'appareil marche.
N'utilisez pas d'installation électrique qui ne satisfait pas aux normes de sécurité.
Cet appareil n´est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l´expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu´une personne responsable de leur sécurité assure la supervision ou donne des instructions en ce qui concerne l´utilisation de l´appareil.

ATTENTION !
En cas d'orage, débranchez l'appareil le plus vite possible et coupez le courant. Vous éviterez ainsi qu'une tension de pointe endommage l'appareil.
Evitez d'endommager le panneau de commande et le boîtier de l'appareil avec des objets durs ou aigus.
Si l'appareil refuse de fonctionner, mettez l'interrupteur principal en position arrêt.
Confiez les travaux d'installation et d'entretien de l'appareil à une personne qualifiée. Si le câble électrique est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou une autre personne qualifiée. Ceci pour éviter tout risque et accident grave.

F. Mode d'emploi

1. Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez si la tension de secteur de l'appareil et celle du réseau sur lequel l'appareil est branché sont compatibles.
2. Branchez l'appareil et mettez l'interrupteur en position «marche».
3. Tournez le thermostat réglable sur la droite jusqu'à la température désirée. Le témoin jaune s'allume indiquant que l'élément thermique chauffe et que les plaques de cuisson supérieure et inférieure deviennent chaudes.
4. Réglez la température en fonction du mets, de préférence entre 180 et 250 °C. Une fois mis en marche, l'appareil atteint la température de 250°C en 8 minutes.
5. Quand la température de 250 °C est atteinte, soulevez la plaque supérieure jusqu'à la hauteur désirée à l'aide de la poignée. Mettez un peu d'huile de table sur la plaque inférieure et répartissez régulièrement le mets à griller ou à rôtir. Fermez les plaques et pressez légèrement sur la poignée. Surveillez le mets jusqu'à ce qu'il soit prêt.
6. Quand la température désirée est atteinte, le thermostat stoppe automatiquement l'amenée de courant. Le témoin lumineux jaune s'éteint et le témoin vert s'allume pour indiquer que le courant est interrompu jusqu'à ce que l'appareil se remette à chauffer pour maintenir la température.
7. Sur la partie basse, à l'avant de la plaque inférieure se trouve le bac de réception d'huile. L'huile superflue (végétale ou animale) qui s'écoule pendant la cuisson tombe dans ce bac.
8. Soulevez la plaque supérieure pour retirer les croque-monsieur ou autres mets cuits.
9. Quand la température baisse au-dessous de la température désirée, le thermostat veille automatiquement à la remise en marche et les plaques recommencent à chauffer.
10. Quand la cuisson est terminée, mettez le thermostat en position «arrêt». Débranchez l'appareil et coupez le courant.
11. Une sécurité thermique est intégrée dans le boîtier inférieur. Cette sécurité est activée à 130 °C et désactivée quand la température est inférieure à 40°C. Vous pouvez remettre l'appareil en marche en appuyant sur le bouton de sécurité supplémentaire qui est ressorti en raison de la température trop élevée.

G. Nettoyage et entretien

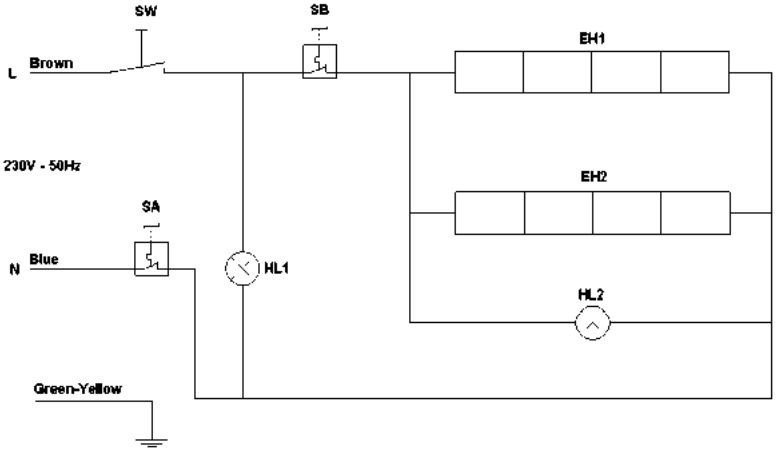
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer pour éviter tout accident.
- L'appareil peut être nettoyé avec la brosse métallique fournie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et un nettoyant non agressif. N'utilisez pas d'eau courante, vous risqueriez de détériorer gravement le fonctionnement votre appareil.
- Quand vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le et mettez l'interrupteur principal en position «arrêt».
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, nettoyez-le bien et rangez le dans une pièce bien aérée où il ne sera pas exposé à des vapeurs corrosives.

- **Déceler les pannes et y remédier**

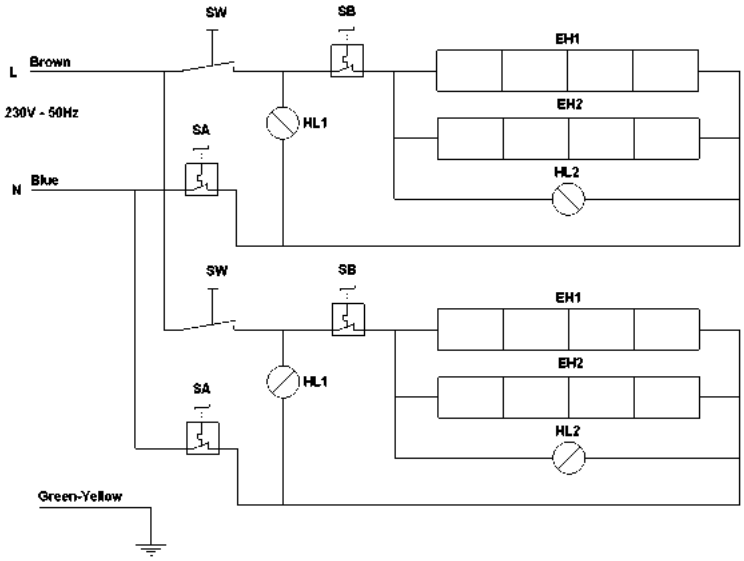
Panne	Causes possibles	Solutions possibles
1. Les plaques chauffantes ne chauffent pas alors que les témoins courant électrique et chauffage sont allumés.	1. Le thermostat est défectueux. 2. Au moins un des éléments thermiques est grillé. 3. La sécurité thermique est activée.	1. Remplacez le thermostat. 2. Remplacez l'élément thermique. 3. Retirez la plaque du fond et réappuyez sur la sécurité thermique.
2. Le réglage de la température ne fonctionne pas alors que les témoins courant électrique et chauffage sont allumés et que le bouton de thermostat est dans la bonne position.	1. Thermostat défectueux.	1. Remplacez le thermostat.
3. Le témoin courant électrique ne s'allume pas alors que l'appareil est branché et qu'il chauffe normalement.	1. Témoin lumineux défectueux	1. Remplacez le témoin lumineux.
4. Le témoin lumineux de l'interrupteur marche/arrêt ne s'allume quand on met l'appareil en marche.	1. Alimentation de secteur non conforme ou absence de courant. 2. Le fusible est grillé.	1. Contrôlez l'amenée de courant du réseau électrique et les branchements. 2. Remplacez le fusible.

La liste des pannes susmentionnées ne donne que des indications. Quand l'appareil est en panne, débranchez-le et faites appel à un monteur agréé pour le faire contrôler et réparer.

I. Schéma des connexions



263501 / 263600 / 263655 / 263662



263709 / 263808 / 263907
HL1, HL3 – Témoin lumineux courant électrique
HL2, HL4 – Témoin lumineux chauffage
SA, SA1, SA2 – Thermostat réglable
A – Branchement mis à la terre
SB, SB1, SB2 – Thermostat réglable
EH1, EH2, EH3, EH4 – Elément thermique
SW - Bouton

J. Contrôle quotidien

Contrôlez quotidiennement l'état de l'appareil avant et après utilisation.

Avant utilisation	L'appareil a-t-il basculé?
	Le câble électrique est-il usé/endommagé?
	Le tableau de commande est-il endommagé ?
Après utilisation	Sentez-vous une odeur bizarre provenant de l'appareil?
	Est-ce que les deux plaques supérieure et inférieure peuvent chauffer simultanément ?
	Entendez-vous un bruit bizarre en déplaçant ou en ouvrant l'appareil?

AVERTISSEMENT!
Contrôlez quotidiennement l'appareil, vous pourrez ainsi éviter de graves accidents.
Débranchez automatiquement l'appareil dès que vous remarquez quelque chose d'anormal dans le fonctionnement. Consultez le plus vite possible un monteur agréé pour contrôler ou réparer l'appareil.

Garanti

Tout défaut entraînant le mauvais fonctionnement de l'appareil dans l'année qui suit l'achat fait l'objet d'une réparation ou d'un remplacement gratuit de l'appareil à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions, sans mauvaise application ou abus, ceci sans préjudice des droits que la loi vous accorde. Si vous voulez bénéficier de la garantie, veuillez indiquer le lieu et la date de l'achat de l'appareil et joindre une preuve d'achat (par ex. bon d'achat).
Nous visons constamment à améliorer nos produits et nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit, à l'emballage et à la documentation sans avertissement préalable.

Mise au rebut

En fin d'utilisation, quand vous voudrez mettre votre l'appareil au rebut, respectez les prescriptions et directives en vigueur à cette date.

Grazie per aver acquistato la bistecchiera Hendi. Per usare tutte le funzioni di questo prodotto e prevenire qualsiasi danno o lesione, leggere attentamente questo manuale prima di usare l'apparecchio e conservarlo in un luogo sicuro per consultazione futura.

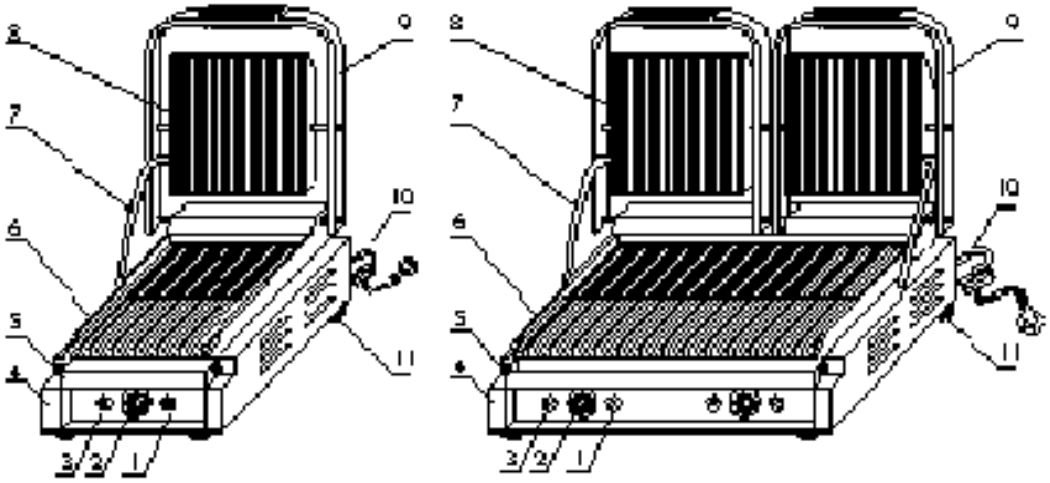
Attenzione! Qualsiasi riadattamento e installazione, regolazione o manutenzione errati potrebbero determinare danni alla proprietà e incidenti. Contattare il fornitore se si deve regolare l'apparecchio. Tutte queste operazioni devono essere eseguite da professionisti addestrati in modo specialistico.

Attenzione! Per la propria sicurezza, non collocare o conservare nessun liquido, gas o altri oggetti infiammabili intorno al prodotto.

Attenzione! L'involucro di questo apparecchio dovrebbe essere messo a terra per motivi di sicurezza. Usare questa bistecchiera solo con una presa con messa a terra!

La bistecchiera Hendi è stata progettata e sviluppata dalla nostra azienda combinando i vantaggi di prodotti simili, sia nazionali che internazionali, per ottenere i seguenti benefici: design alla moda, struttura razionale, comodità di funzionamento e manutenzione e maggiore durata. La temperatura delle piastre può essere regolata entro una certa scala in base ai vari requisiti di cottura. Utilizzata principalmente per la cottura alla griglia di carne per sandwich, ma anche per altri cibi, è la scelta privilegiata delle imprese del settore alimentare come ad esempio ristoranti con cucina occidentale, ristoranti fast food, hotel e supermarket, ecc.

A. **Struttura esterna**



1—SPIA DI RISCALDAMENTO
2—CONTROLLER DI TEMPERATURA
3—ON/OFF INTERRUTTORE
4—SCATOLA INFERIORE
5—CASSETTO OLIO
6—PIASTRA MODULO INFERIORE
7—TUBO DI ALIMENTAZIONE
8—PIASTRA MODULO SUPERIORE
9—MANIGLIA
10—CAVO DI ALIMENTAZIONE
11—PIEDINO DI GOMMA

B. Funzioni e struttura

1. Le piastre superiore e inferiore sono smaltate e facili da pulire.
2. Si può scegliere liberamente la piastra singola o doppia.
3. I sistemi indipendenti di controllo della temperatura sono facili da usare e permettono anche di ottenere un risparmio energetico.
4. Il dispositivo di protezione termica interno è affidabile e sicuro.
5. La temperatura di cottura può essere regolata in base a differenti requisiti.
6. È in acciaio inossidabile così come il cassetto dell'olio.
7. La piastra può essere alzata e abbassata con facilità. Può essere utilizzata e mantenuta in modo molto comodo..

C. Parametri di base

Nome	Bistecchiera singola piastre inferiore/superiore ondulate	Bistecchiera singola piastra superiore ondulata/inferiore liscia	Piastra per panini piastre inferiore/superiore ondulate	Piastra per panini piastre piastra superiore ondulata/inferiore liscia
Modello	263501	263600	263655	263662
Tensione	~230V/50Hz	~230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Alimentazione	1800 W	1800 W	2200 W	2200 W
Numero di termoregolatori	1	1	1	1
Gamma di temperature	50-300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC
Dimensioni griglia superiore	214 × 214 mm	214 × 214 mm	340 × 220 mm	340 × 220 mm
Dimensioni griglia inferiore	218 × 230 mm	218 × 230 mm	340 × 230 mm	340 × 230 mm
Dimensioni	290 × 395 × 210 mm	290 × 395 × 210 mm	410 × 395 × 210 mm	410 × 395 × 210 mm
Peso	14 kg	14 kg	16 kg	16 kg

Nome	Bistecchiera doppia, piastra sinistra liscia/destra ondulata	Bistecchiera doppia, piastra superiore ondulata/inferiore liscia	Bistecchiera doppia, piastre inferiore e superiore ondulate
Modello	263907	263808	263709
Tensione	~230V/50Hz	~230V/50Hz	~230V/50Hz
Alimentazione	3600 W	3600 W	3600 W
Numero di termoregolatori	2	2	2
Gamma di temperature	50-300 ºC	50-300 ºC	50-300 ºC
Dimensioni griglia superiore	214 × 214 mm	214 × 214 mm	214 × 214 mm
Dimensioni griglia inferiore	475 × 230 mm	475 × 230 mm	475 × 230 mm
Dimensioni	570 × 395 × 210 mm	570 × 395 × 210 mm	570 × 395 × 210 mm
Peso	28,5 kg	26 kg	27 kg

D. Trasporto e immagazzinamento

Manipolare la bistecchiera con cura e cautela durante il trasporto e non capovolgerla per impedire qualsiasi danno all'involucro e alle parti interne. La bistecchiera imballata dovrebbe essere conservata in un magazzino ventilato dove non sono presenti gas corrosivi. Nel corso di immagazzinamenti temporanei si dovrebbero intraprendere delle misure di protezione dalle intemperie.

E. Note

1. La tensione di funzionamento dell'apparecchio deve corrispondere a quella dell'alimentazione elettrica.
2. Nei pressi dell'apparecchio si dovrebbero installare un interruttore, fusibile e presa adeguati.
3. Prima dell'uso, l'utente dovrebbe controllare che la connessione sia salda e la tensione regolare.
4. Non mettere nessun oggetto sulla piastra superiore, e non strattonare bruscamente la maniglia di sollevamento.
5. Disinserire l'alimentazione durante la pulizia. Non usare un panno imbevuto con un detergente corrosivo e non spruzzare acqua direttamente sull'apparecchio.
6. La temperatura regolabile dell'apparecchio va da 50 a 300 °C. Si consiglia di usare una temperatura media di funzionamento da 200 a 250 °C.
7. Non conservare nessun oggetto infiammabile nei pressi dell'apparecchio. La temperatura ambientale deve essere sotto i 45 °C e l'umidità inferiore all'85%.
8. L'installazione e manutenzione dell'apparecchio deve essere effettuata da tecnici qualificati.
9. Il contatto dell'apparecchiatura e la spina con acqua o un altro liquido evitano.
10. La spina immediatamente toglie e l'apparecchiatura da uno specialista elogiativo per esaminare il permesso, se l'apparecchiatura cade involontario nell'acqua.
11. Durante la negligenza di queste norme di sicurezza il pericolo mortale esiste.

Note speciali

ATTENZIONE!
Questo prodotto è solo per uso professionale.
Non smontare e riadattare la macchina. Non sollevare la piastra superiore con una forza improvvisa e non inclinare l'apparecchio. Lo smontaggio e l'alterazione potrebbero causare incidenti gravi.
Prima della pulizia, staccare la spina della macchina e disinserire l'alimentazione.
Prima della pulizia, staccare la spina della macchina e disinserire l'alimentazione. Non spruzzare acqua direttamente sul prodotto. L'acqua può condurre l'elettricità e potrebbero verificarsi delle perdite elettriche.
Non urtare il prodotto e non collocare oggetti pesanti sullo stesso. Un utilizzo scorretto potrebbe causare danni all'apparecchio e renderlo pericoloso.
La temperatura elevata potrebbe causare bruciature. Quando l'apparecchio è in funzione, e prima e dopo l'uso, non toccare la scatola e la piastra a causa delle alte temperature.
Non usare un'alimentazione che non sia conforme agli standard di sicurezza.
Questo apparecchio non è indicato per essere usato da persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o adeguata conoscenza dello stesso, salvo che siano assistite e/o abbiano ricevuto le necessarie istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

AVVISO!
Quando si avvicina un temporale, si dovrebbe disinserire al più presto l'alimentazione elettrica. In questo modo si evita che l'apparecchio venga danneggiato dai fulmini.
Non rovinare il pannello di controllo e la superficie della macchina con oggetti duri o taglienti
Quando non si utilizza più la macchina, si dovrebbe disinserire l'interruttore generale
L'installazione e manutenzione dei circuiti elettrici deve essere effettuata da specialisti qualificati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente o da un tecnico qualificato al fine di evitare incidenti.

F. Istruzioni per l'uso

1. Prima dell'uso, controllare che l'installazione dell'alimentazione sia standard e accertarsi che la tensione corrisponda a quella che si sta usando.
2. Infilare la spina nella presa e inserire l'alimentazione
3. Girare il termoregolatore in senso orario fino alla temperatura richiesta. La spia gialla si accende per indicare che l'elemento termico inizia il riscaldamento e che la temperatura delle piastre superiore e inferiore sta aumentando.
4. La temperatura può essere regolata in base ai vari tipi di alimenti, preferibilmente entro 180-250 °C. Dal momento dell'accensione, sono necessari circa 8 minuti per far salire la temperatura a 250 °C.
5. Quando la temperatura raggiunge i 250 °C, sollevare appropriatamente la piastra superiore utilizzando la maniglia. Mettere dell'olio vegetale commestibile sulla piastra inferiore e collocare il cibo sulla stessa. Chiudere le piastre e premere leggermente sulla maniglia. Tenere d'occhio il cibo finché non è cotto a puntino.
6. Quando la temperatura raggiunge l'impostazione prestabilita, il termoregolatore disinserisce automaticamente l'alimentazione. Contemporaneamente, la spia gialla si spegne e la spia verde si accende. Questo indica che l'elemento termico non è più in funzione.
7. Nella parte frontale del modulo inferiore si trova il cassetto dell'olio. L'olio vegetale e il grasso che cola dalla carne grigliata defluiscono nel cassetto dell'olio dalla piastra inferiore.
8. Sollevare la piastra superiore per estrarre il sandwich o qualsiasi altro cibo quando è pronto.
9. Quando la temperatura è leggermente inferiore, il termoregolatore inserisce automaticamente l'alimentazione. L'elemento termico inizia nuovamente a funzionare per riscaldare le piastre.
10. Alla fine del periodo di lavoro, il termoregolatore dovrebbe essere girato in posizione "off". Staccare la spina dell'apparecchio per disinserire l'alimentazione.
11. Avviso: nella scatola inferiore c'è un dispositivo limitatore di temperatura. Questa protezione è attiva a 130 °C e disattiva quando la temperatura è inferiore a 40 °C. Quando la temperatura è troppo elevata il pulsante di sicurezza si attiva. Per utilizzare nuovamente l'apparecchio, si deve premere il pulsante di sicurezza.

G. Pulizia e manutenzione

- Disinserire l'alimentazione prima della pulizia per evitare qualsiasi incidente.
- L'apparecchio può essere pulito con la spazzola metallica inclusa nella confezione.
- Non usare un panno imbevuto con un detergente corrosivo per pulire la piastra, le superfici dell'apparecchio e il cavo di alimentazione. Non lavarlo direttamente con dell'acqua per evitare di danneggiare gravemente il funzionamento dell'apparecchio.
- Quando l'apparecchio non è in uso, spegnere il termoregolatore e l'interruttore generale.

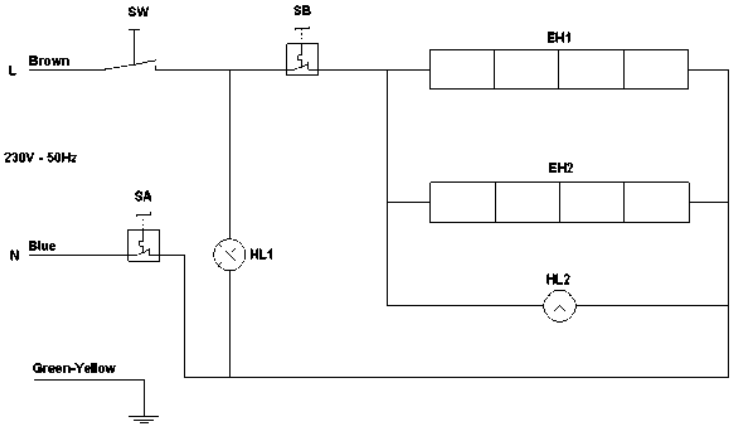
- Quando non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, dopo la pulizia conservarlo in un magazzino ventilato dove non sono presenti gas corrosivi.

H. Risoluzione dei problemi

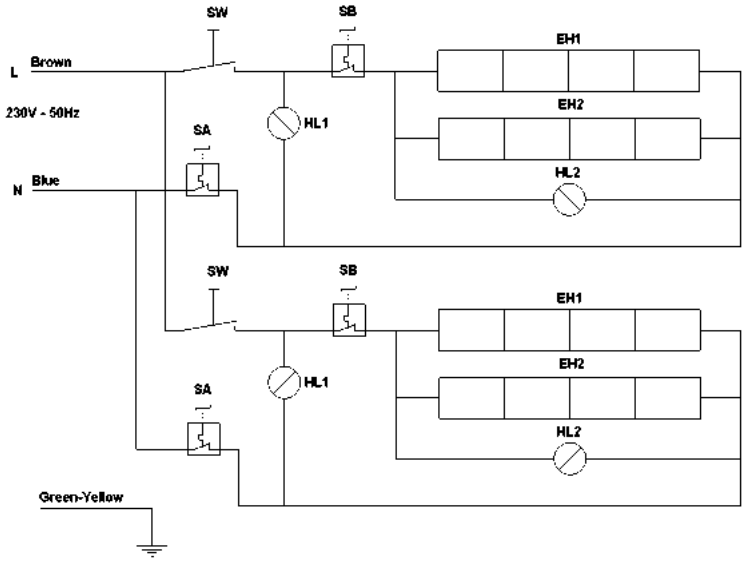
Problema	Causa	Soluzione
1. Le piastre non sono riscaldate mentre le spie di alimentazione e riscaldamento sono entrambe accese.	1. Il termoregolatore è guasto. 2. Almeno uno degli elementi termici è bruciato. 3. Il dispositivo di protezione termica è in funzione.	1. Cambiare il termoregolatore. 2. Cambiare l'elemento termico bruciato. 3. Smontare la piastra inferiore e reimpostare manualmente il dispositivo di protezione termica.
2. L'alimentazione è inserita, il termoregolatore è acceso e la spia di riscaldamento è illuminata ma non si riesce a controllare la temperatura.	1. Il termoregolatore è guasto.	1. Cambiare il termoregolatore.
3. La spia non è accesa mentre l'alimentazione è inserita e il processo di riscaldamento funziona normalmente.	1. La spia è guasta.	1. Cambiare la spia.
La spia non funziona quando si inserisce l'alimentazione.	1. Alimentazione non conforme alle specifiche o nessuna alimentazione. 2. Fusibile bruciato.	1. Controllare l'alimentazione e le connessioni per accertarsi che l'alimentazione sia conforme. 2. Cambiare il fusibile.

I problemi di cui sopra sono menzionati solo come riferimento. Se si verifica qualsiasi guasto, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a un tecnico qualificato per controllo e riparazione.

I. Diagramma dei circuiti



263501 / 263600 / 263655 / 263662



263709 / 263808 / 263907
HL1, HL3----SPIA DELL'ALIMENTAZIONE
HL2, HL4----SPIA DI RISCALDAMENTO
SA, SA1, SA2----TERMOREGOLATORE
A----COLLEGAMENTO A TERRA

SB, SB1, SB2----TERMOREGOLATORE
EH1, EH2, EH3, EH4----ELEMENTO TERMICO
SW - INTERRUTTORE

J. Verifica giornaliera

Controllare giornalmente la situazione della macchina, prima e dopo l'uso.

Prima dell'uso	La macchina è inclinata?
	Il cavo di alimentazione è vecchio, rotto o danneggiato?
	Il pannello di controllo è danneggiato?
Dopo l'uso	C'è qualche odore strano?
	La piastra superiore e inferiore non possono essere riscaldare contemporaneamente?
	C'è qualche rumore strano quando si solleva la piastra o si regola l'apparecchio?

ATTENZIONE!
Si deve controllare la macchina ogni giorno. In tal modo si può evitare qualsiasi incidente grave. Non utilizzare l'apparecchio se ci sono dei problemi con i circuiti della macchina. Chiedere a un tecnico specializzato di controllare e riparare la macchina al più presto possibile.

Garanzia

Qualsiasi difetto che influenzi la funzionalità dell'apparecchio e che si manifesti entro un anno dal suo acquisto sarà corretto tramite riparazione o sostituzione gratuita, a condizione che l'apparecchio sia stato usato e mantenuto in conformità con le istruzioni e che non sia stato utilizzato scorrettamente o inappropriatamente in alcun modo. I vostri diritti legali rimangono invariati. Se è in garanzia, indicare dove e quando è stato acquistato e includere la prova di acquisto (es. scontrino). In conformità con la nostra politica di continuo sviluppo del prodotto ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, la confezione e le specifiche nella documentazione senza alcun preavviso.

Smaltimento

Alla fine della durata utile dell'apparecchio, smaltire lo stesso in conformità con i regolamenti e linee guida in vigore all'epoca dello smaltimento.

Dziękujemy za wybranie grilla elektrycznego firmy HENDI. Prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, co pomoże w optymalnym wykorzystaniu urządzenia i zapobiegnie uszkodzeniom lub możliwości zranienia się.

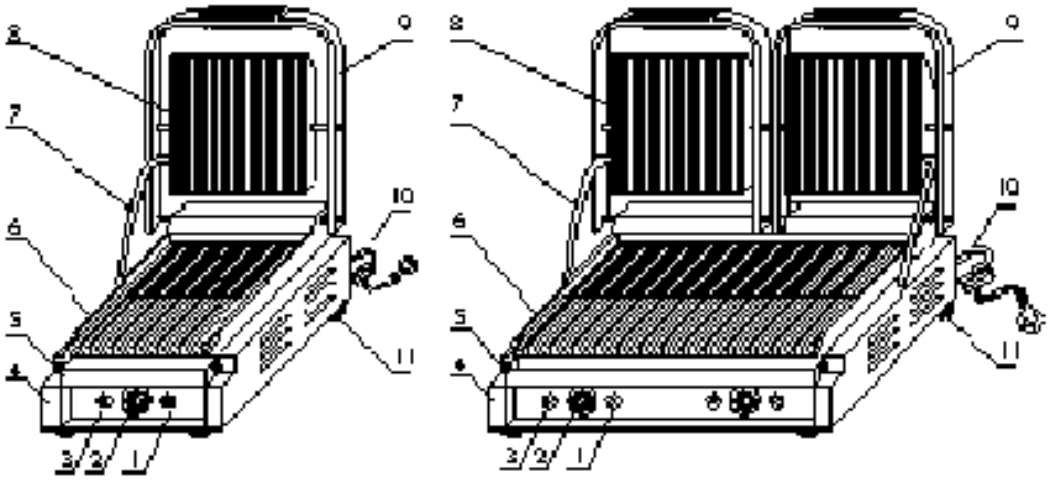
Uwaga! Niefachowo wykonane naprawy, zła instalacja, zmiany i źle przeprowadzone prace konserwacyjne mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia i wypadków. Prosimy zlecać te prace specjalistom, w tym celu należy skontaktować się z dostawcą.

Uwaga! Ze względów bezpieczeństwa nie należy ustawiać urządzenia w pobliżu materiałów lub przedmiotów łatwopalnych, także podczas przechowywania urządzenia.

Uwaga! Ze względów bezpieczeństwa należy odpowiednio uziemić urządzenie! Należy używać wyłącznie wtyczki z uziemieniem!

Grill elektryczny został wykonany z największą starannością, po dokładnym porównaniu podobnych urządzeń krajowych i zagranicznych. W wyniku tych działań urządzenie cechuje się wieloma zaletami, jak np. nowoczesnym i praktycznym Design, jest proste w obsłudze i konserwacji i posiada długą żywotność. Urządzenie służy do grillowania mięsa, można je wykorzystać do przygotowywania tostów i innych potraw w celach przemysłowych w restauracjach, barach, hotelach, supermarketach itp.

A. Konstrukcja zewnętrzna



1 – Lampka wskazująca grzanie
2 – Termostat z możliwością regulacji
3 – Włącznik "On/Off"
4 – Dolna obudowa
5 – Taca do ściekającego oleju
6 – Dolna płyta grzewcza
7 – Ochronna tuleja do przewodu zasilającego
8 – Górna płyta grzewcza
9 – Uchwyt
10 – Kabel sieciowy
11 – Gumowane nóżki

B. Właściwości, działanie i konstrukcja

1. Dolna i górna płyta grzewcza jest emaliowana i prosta w czyszczeniu.
2. Można korzystać zarówno z pojedynczej jak i podwójnych płyt grillowych.
3. Niezależna regulacja temperatury jest łatwa w obsłudze i umożliwia ekonomiczne korzystanie z urządzenia.
4. Wmontowany termiczny bezpiecznik działa pewnie i niezawodnie.
5. W zależności od używania można zmieniać temperaturę grillowania lub pieczenia.
6. Obudowa i taca na ściekający olej, wykonane ze stali szlachetnej.
7. Urządzenie można łatwo przestawić, otworzyć i zamknąć, jest nadzwyczaj proste w obsłudze i konserwacji.

C. Dane techniczne

Nazwa	Grill elektryczny pojedynczy, z rowkami na dole i górze	Grill elektryczny pojedynczy, z rowkami na górze / gładki na dole	Grill Panini pojedynczy, z rowkami na dole i górze	Grill Panini pojedynczy, z rowkami na górze / gładki na dole
Model	263501	263600	263655	263662
Napięcie	230 V – 50 Hz	230 V – 50 Hz	230 V – 50 Hz	230 V – 50 Hz
Moc	1800W	1800W	2200W	2200W
Ilość termostatów z regulacją	1	1	1	1
Zakres temperatury	50 – 300 ºC	50 – 300 ºC	50 – 300 ºC	50 – 300 ºC
Wielkość płyty górnej	214 x 214 mm	214 x 214 mm	340 x 220 mm	340 x 220 mm
Wielkość płyty dolnej	218 x 230 mm	218 x 230 mm	340 x 230 mm	340 x 230 mm
Wymiary zewnętrzne	290 x 395 x 210 mm	290 x 395 x 210 mm	410 x 395 x 210 mm	410 x 395 x 210 mm
Masa	14 kg	14 kg	16 kg	16 kg

Nazwa	Grill elektryczny podwójny, gładki po lewej stronie / z rowkami po prawej stronie	Grill elektryczny podwójny, z rowkami na górze / gładki na dole	Grill elektryczny podwójny, z rowkami na górze i dole
Model	263907	263808	263709
Napięcie	230 V – 50 Hz	230 V – 50 Hz	230 V – 50 Hz
Moc	3600W	3600W	3600W
Ilość termostatów z regulacją	2	2	2
Zakres temperatury	50 – 300 ºC	50 – 300 ºC	50 – 300 ºC
Wielkość płyty górnej	214 x 214 mm	214 x 214 mm	214 x 214 mm
Wielkość płyty dolnej	475 x 230 mm	475 x 230 mm	475 x 230 mm
Wymiary zewnętrzne	570 x 395 x 210 mm	570 x 395 x 210 mm	570 x 395 x 210 mm
Masa	28,5 kg	26 kg	27 kg

D. Transport i przechowywanie

W czasie transportu należy obchodzić się z urządzeniem bardzo ostrożnie. Należy zwrócić uwagę, aby grill stał prosto, co pozwoli uniknąć uszkodzeń zarówno zewnętrznych jak i wewnętrznych. Zapakowane urządzenie należy magazynować w pomieszczeniu dobrze napowietrzonym i z dala od żrących oparów. Należy pamiętać, aby urządzenie nie było poddane złym warunkom atmosferycznym, nawet podczas przejściowego magazynowania.

E. Wskazówki

1. Napięcie zasilające urządzenie musi być zgodne z napięciem sieci, do której je podłączymy.
2. W pobliżu należy zainstalować się odpowiedni przełącznik, bezpiecznik i gniazdko.
3. Przed włączeniem urządzenia należy przestrzegać bardzo dokładnie następujących rzeczy: solidne podłączenie, prawidłowe napięcie.
4. Na górnej płycie nie wolno stawiać żadnych przedmiotów. Ciągnąc za uchwyt nie należy przykładać zbyt dużej siły na górną płytę.
5. Przed czyszczenie urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nie należy czyścić agresywnymi środkami czyszczącymi lub pod bieżącą wodą.
6. Temperaturę można ustawiać pomiędzy 50 a 300° C. Zalecamy wybierać średnią temperaturę od 200 do 250° C.
7. W pobliżu urządzenia nie stawiać żadnych palnych przedmiotów. Warunki otoczenia: temperatura maks. 45° C, maks. względna wilgotność powietrza 85%.
8. Urządzenie powinien zainstalować i konserwować wykwalifikowany personel.

Specjalne wskazówki

UWAGA!
Urządzenie to jest przeznaczone do użytku przemysłowego.
Nie należy samodzielnie demontować i naprawiać urządzenia. Demontaż i dokonywanie zmian w urządzeniu może doprowadzić do ciężkich wypadków.
Ciągnąc za uchwyt nie należy przykładać zbyt dużej siły na górną płytę.
Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą. Woda przewodzi prąd: Groźba porażenia elektrycznego!
Nie uderzać urządzenia i nie kłaść na nim żadnych ciężkich przedmiotów. Niefachowa obsługa urządzenia może je uszkodzić i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
Uwaga! Niebezpieczeństwo oparzenia się: Urządzenie będzie gorące! Dlatego podczas pracy nie należy dotykać urządzenia i płyt grzewczych.
Należy zwrócić uwagę, aby zasilanie elektryczne spełniało normy bezpieczeństwa.
Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

UWAGA!
Podczas burzy należy możliwie najszybciej wyjąć wtyczkę z gniazdka i wyłączyć zasilanie. Uniknie się w ten sposób uszkodzenia urządzenia spowodowanego uderzeniem pioruna.
Panel sterowania i obudowę należy zabezpieczyć przed uszkodzeniem twardymi i ostrymi przedmiotami.
Gdy urządzenie nie pracuje należy wyłączyć główny przełącznik.
Prace instalacyjne i konserwacyjne należy zlecać specjalnie w tym celu przeszkolonemu serwisowi. Uszkodzony kabel sieciowy musi być wymieniony przez producenta, serwis naprawczy lub wykwalifikowanego fachowca. Pozwoli to uniknąć niebezpiecznych sytuacji i ciężkich wypadków.

F. Instrukcja użytkowania

1. Przed użyciem sprawdzić, czy napięcie zasilające urządzenie jest zgodne z napięciem w sieci, do której urządzenie jesz podłączone.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć główny przełącznik.
3. Przekręcić termostat w prawo na żądaną temperaturę. Zapalenie się żółtej lampki kontrolnej będzie oznaczać, że grzałka grzeje i nagrzewa górną i dolną blachę do pieczenia.
4. Do różnych potraw należy ustawiać odpowiednią temperaturę, która z reguły powinna wynosić od 180 do 250°C. Po około 8 minutach od włączenia zasilania urządzenie osiągnie temperaturę 250°C.
5. Gdy temperatura osiągnie 250°C uchwytem należy umieścić płytę na żądanej wysokości. Na dolną płytę wlać trochę oleju, i równomiernie rozłożyć przygotowywaną potrawę. Zamknąć płyty i lekko wcisnąć uchwyt. Nie spuszczać potrawy z oczu dopóki nie będzie odpowiednio upieczona.
6. Po osiągnięciu żądanej temperatury termostat automatycznie odcina dopływ prądu. Jednocześnie gaśnie żółta lampka a zapala się lampka zielona. Oznacza to, że prąd został odłączony do czasu konieczności ponownego podgrzania.
7. Z przodu na dole znajduje się taca na ściekający olej. Spływa do niej nadmiar oleju (roślinnego lub zwierzęcego) powstającego podczas pieczenia.
8. Podnieść górną płytę, aby wyjąć gotowy tost lub inną potrawę.
9. Gdy temperatura spanie poniżej nastawionej wartości, termostat automatycznie włącza dopływ prądu. Blachy do pieczenia znowu się ogrzewają.
10. Po zakończeniu pracy przekręcić termostat w położenie „off”. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i odłączyć dopływ prądu.
11. W dolnej obudowie znajduje się bezpiecznik termiczny. Aktywuje się on przy temperaturze 130°C i dezaktywuje, gdy temperatura opadnie poniżej 40°C. Urządzenie można ponownie włączyć po wciśnięciu dodatkowego przycisku bezpiecznika, który wyskakuje przy zbyt wysokiej temperaturze.

G. Czyszczenie i konserwacja

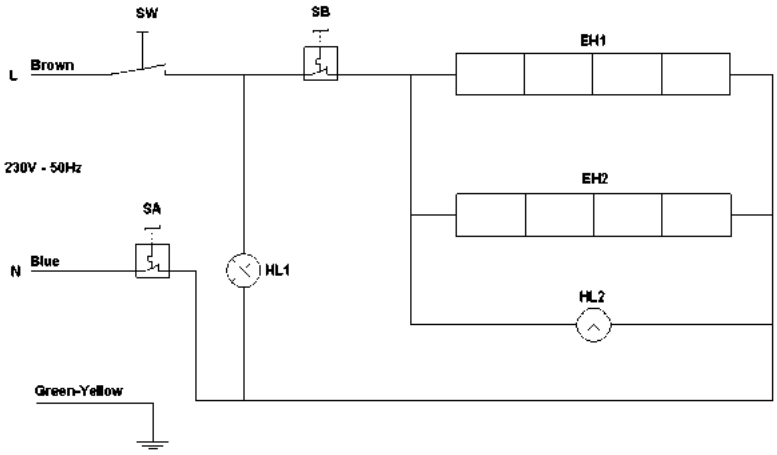
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie można czyścić za pomocą dołączonej szczotki drucianej.
- Urządzenie czyścić wyłącznie wilgotną szmatką i nie stosować agresywnych środków czyszczących. Nie wolno myć urządzenia pod bieżącą wodą, ponieważ może to poważnie zakłócić jego działanie.
- Jeżeli nie używamy urządzenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i głównym przełącznikiem odłączyć dopływ prądu.
- Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy je dokładnie wyczyścić i umieścić w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, z dala od żrących oparów.

H. Awarie i ich usuwanie

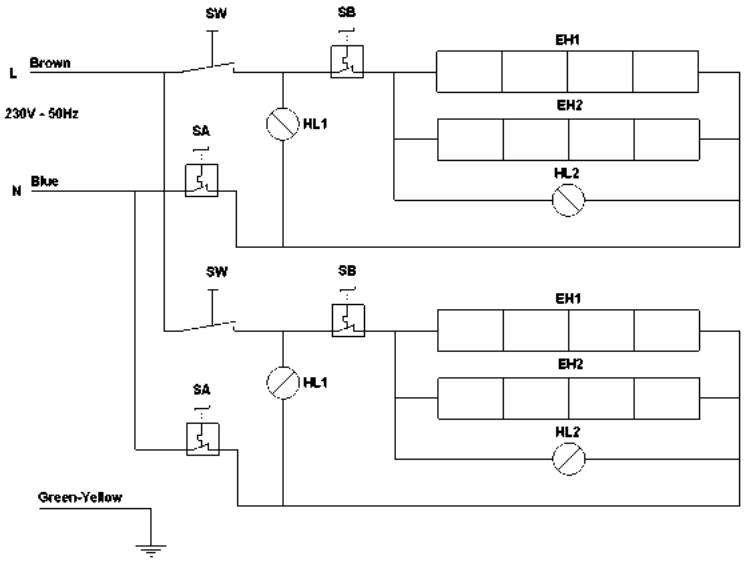
Awaria	Możliwa przyczyna	Możliwość usunięcia
1. Płyty grzewcze nie działają, mimo iż palą się obie lampki wskazujące na zasilane i grzanie.	1. Uszkodzony termostat. 2. Przynajmniej jedna grzałka jest przepalona. 3. Zadziałał termiczny bezpiecznik	1. Wymienić termostat. 2. Wymienić grzałkę. 3. Poluzować dolną płytkę i ponownie wcisnąć przycisk termicznego bezpiecznika.
2. Nie działa regulator temperatury mimo iż palą się obie lampki wskazujące na zasilane i grzanie, a przycisk termostatu znajduje się we właściwym położeniu.	1. Uszkodzony termostat.	2. Wymienić termostat.
3. Nie pali się lampka wskazująca na zasilanie, mimo iż włączony jest główny przełącznik	1. Uszkodzona lampka.	1. Wymienić lampkę.
Nie pali się lampka wskaźnika, mimo iż włączony jest główny przełącznik.	Niewłaściwe zasilanie sieciowe lub brak napięcia zasilającego. Przepalony bezpiecznik	Sprawdzić zasilanie elektryczne w sieci i przyłączach. Wymienić bezpiecznik.

Powyższą listę awarii należy traktować jedynie jako wskazówkę. Gdy dojdzie do awarii należy wyłączyć urządzenie i zwrócić się do właściwego serwisu w celu kontroli i naprawy.

I. Schemat obwodu elektrycznego



263501 / 263600 / 263655/263662



263709 / 263808 / 263907
HL1, HL3 – Lampka wskazująca na zasilanie elektryczne
HL2, HL4 – Lampka wskazująca grzanie
SA, SA1, SA2 – Termostat z możliwością regulacji
A – Przewód do masy
SB, SB1, SB2 - Termostat z możliwością regulacji
EH1, EH2, EH3, EH4 – Grzałka
SW - Switch

J. Codzienna kontrola

Należy codziennie sprawdzać urządzenie przed i po użyciu.

Przed użyciem	Czy grill się nie przewrócił?
	Czy kabel nie jest zagięty lub uszkodzony?
	Czy panel sterowania nie jest uszkodzony?
Po użyciu	Czy grill dziwnie nie pachnie?
	Czy dolna i górna płyta grzeją się jednocześnie?
	Czy grill nie wydaje dziwnych odgłosów podczas przestawiania lub otwierania?

UWAGA!
Należy codziennie kontrolować urządzenie. Tylko w ten sposób można uniknąć ciężkich wypadków. Natychmiast wyłączyć urządzenie, gdy zauważymy coś niezwykłego w jego działaniu. Możliwie szybko należy zwrócić się po poradę do wykwalifikowanego specjalisty.

Gwarancja

Każda usterka powodująca złe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na inne, pod warunkiem, że było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane do innych celów lub w jakikolwiek inny niewłaściwy sposób. Nie narusza to Państwa innych praw, wynikających z przepisów prawa. W przypadku korzystania z gwarancji, należy podać miejsce i czas zakupu
urządzenia, dołączając do niego dowód zakupu (np. kwit kasowy).

Usuwanie zużytych urządzeń

Po zakończeniu okresu użytkowania grill należy usunąć zgodnie z obowiązującymi przepisami i wytycznymi.

Hendi B.V. (The Netherlands)
Steenoven 21
3911 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 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20

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

Hendi Polska Spolka z.o.o. (Polska)
Ul. 28 Czerwca 1956r. 390
61-441 Poznań
Polska

Tel. +48 (0) 61 661 61 66
Fax. +48 (0) 61 661 61 68

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

Ver. 01-09

http://torgoborud.com.ua/