

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.

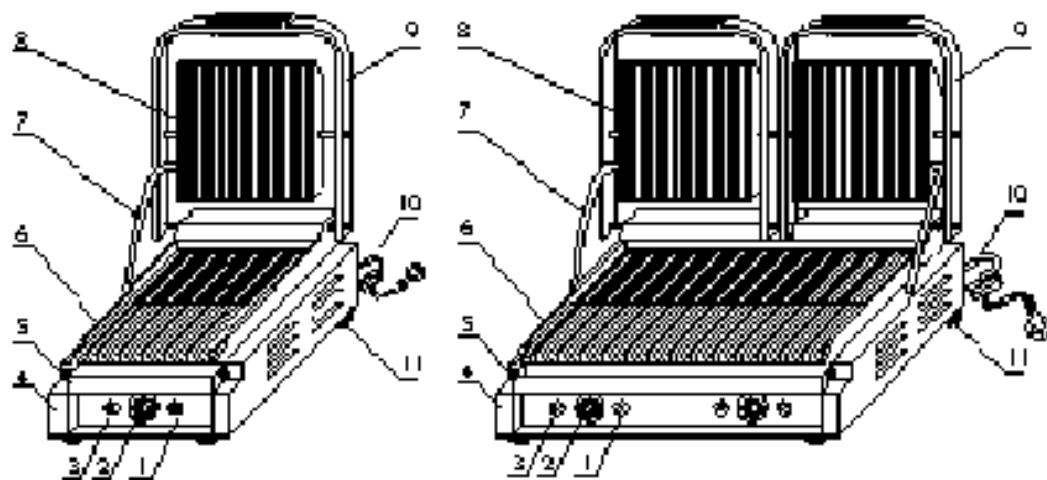
Uwaga! Niefachowo wykonane naprawy, zła instalacja, zmiany i źle przeprowadzone prace konserwacyjne mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia i wypadków. Prosimy zlecać te prace specjalistom, w tym celu należy skontaktować się z dostawcą.

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 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C
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 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C
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 czyszczeniem urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdko. 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.

<b>UWAGA!</b>
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.

<b>UWAGA!</b>
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 jest podłączone.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć główny przełącznik.
3. Przekręcić termostat w prawo na żadaną 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 spadnie 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

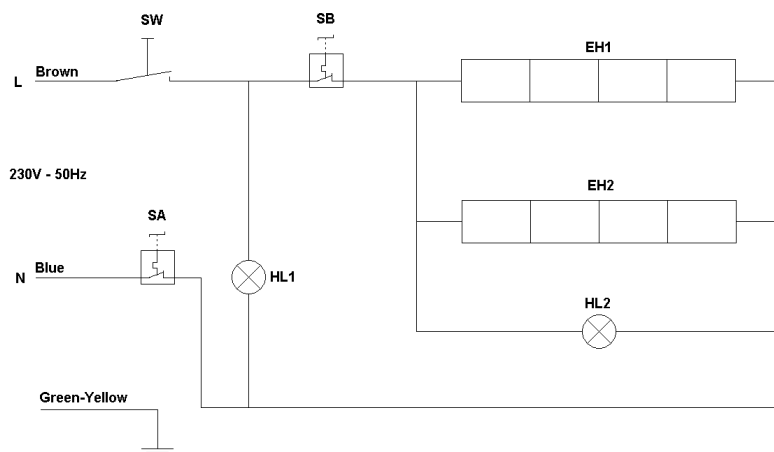
1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Urządzenie czyścić wyłącznie wilgotną szmatką i nie stosować agresywnych środków czyszczących. Nie wolno myć urządzenia pod bieżącą wodą, ponieważ może to poważnie zakłócić jego działanie.
3. Jeżeli nie używamy urządzenia,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

## H. Awaria i ich usuwanie

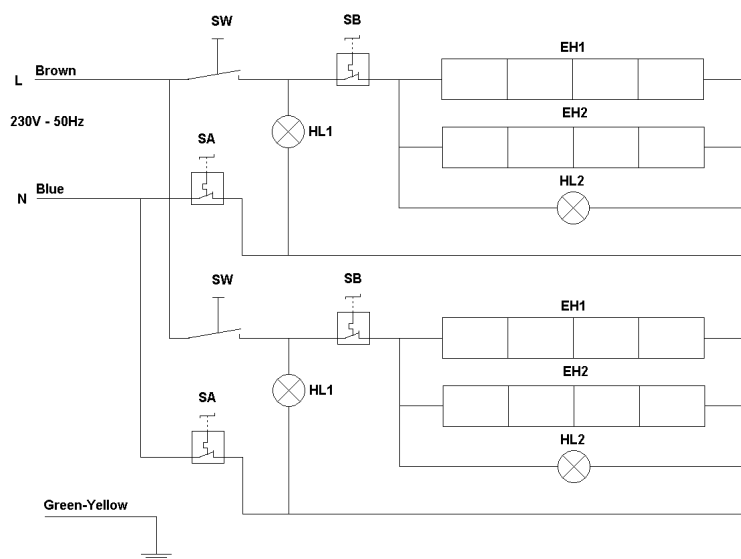
Awaria	Możliwa przyczyna	Możliwość usunięcia
1. Płyty grzewcze nie działają, mimo iż palą się obie lampki wskazujące na zasilane i grzanie.	1. Uszkodzony termostat. 2. Przynajmniej jedna grzałka jest przepalona. 3. Zadziałał termiczny bezpiecznik	1. Wymienić termostat. 2. Wymienić grzałkę. 3. Poluzować 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**