



H E N D I
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi

Mode d'emploi
Istruzioni per l'utente
Instrucțiunile utilizatorului
Руководство по эксплуатации

INDUCTION COOKER MODEL 2000



Item: 239230

You should read this user manual carefully before using the appliance

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

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора



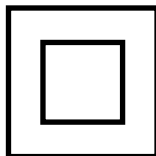
READ MANUAL

Keep these instructions with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Tento návod si odložte so spotřebičom.
Хранить руководство вместе с устройством.



INDOOR

For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Destinato solo all'uso domestico.
Numai pentru uz casnic.
Len pre vnútorné použitie.
Использовать только в помещениях.



Dear customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Please read these user instructions carefully before connecting the appliance to prevent damage due to improper use. Please pay special attention to the safety regulations.

Safety regulations

- Incorrect operation and improper use of the appliance can seriously damage the appliance and injure users.
- The appliance may only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the unlikely event that the appliance should fall into water, immediately pull the plug out of the socket and have the appliance checked by a certified technician. **Not following these instructions could give rise to life-threatening situations.**
- Never try to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Regularly check the plug and cord for any damage. Should the plug or cord be damaged have it/them repaired by a certified repair company.
- Do not use the appliance after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired, if necessary, by a certified repair company.
- Do not try to repair the appliance yourself. **This could give rise to life-threatening situations.**
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Make sure that no one can accidentally pull the cord (or extension cord) loose or trip over the cord.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- Children do not understand that incorrect use of electrical appliances can be dangerous. Therefore, never let children use home appliances without supervision.
- Always pull the plug out of the socket when the appliance is not being used and always before cleaning.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed 230 VAC electrical socket.
- Avoid overloading.
- Turn off the appliance after use by removing the plug from the socket.
- Always remove the plug from the socket when filling or cleaning the deep fryer.
- The electrical installation must satisfy the applicable national and local regulations.
- 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.



Special safety regulations

- **Caution!** Make sure the cord does not come in contact with hot components while using the appliance.
- Do not install the appliance near objects and appliances that may be affected by a magnetic field, like, e.g., TVs, radios, bank cards and credit cards.
- Maintain a minimum clearance of 15 cm around the appliance for ventilation.
- Never leave any metal objects on the appliance.
- Never switch on the appliance with an empty pan on top of it, as this may result in serious damage to the appliance.
- Make sure the appliance is not set up near water vapour or greasy vapours. The fan of the appliance will take in these vapours and this will cause grease or moisture to accumulate in the appliance which may result in a short-circuit in the appliance. Clean the grease filter regularly

Preparations before using for the first time

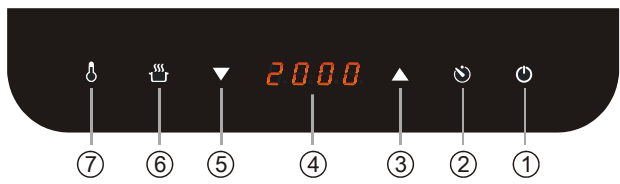
- Check to make sure the appliance is undamaged. In case of any damage, contact your supplier immediately and do **NOT** use the appliance.
- Remove all the packing material.
- Clean the appliance with luke-warm water and a soft cloth.
- Level the appliance.
- Make sure that a clearance of 15 cm is maintained around the appliance with respect to ventilation of the appliance.
- Position the appliance in such a way that the plug is accessible at all times.

Suitable cooking equipment

- Only use the Grill plate supplied with this appliance, or to use pans that have the following properties:
 - The pan must be suitable for induction. The following logo is usually displayed on the bottom of the pan:



Control Panel



1	ON/OFF key
2	Timer key
3	Up arrow key
4	Digital display
5	Down arrow key
6	Power key
7	Temperature key

Power levels

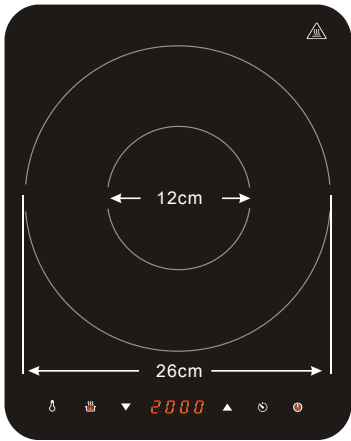
100W	Default power
200W	
300W	
400W	
500W	
800W	
1000W	
1300W	
1500W	
1800W	
2000W	

[when the user keeps pressing the increase icon, it increases in a rapid pace]

Temperature range

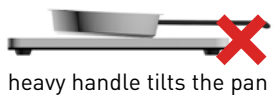
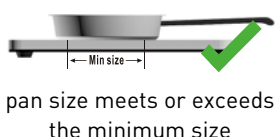
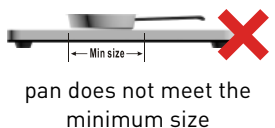
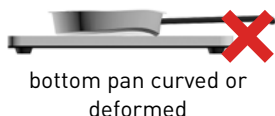
Lowest temperature	35°C
Highest temperature	240°C
Default temperature	100°C
Temperature division	5°C

Minimum & Maximum pan size



Check for your cookwares for Induction

- The cookware used with Induction cookers should have flat bottom for good contact with the surface of the cooking zone. Please check the flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware.



Operating the appliance

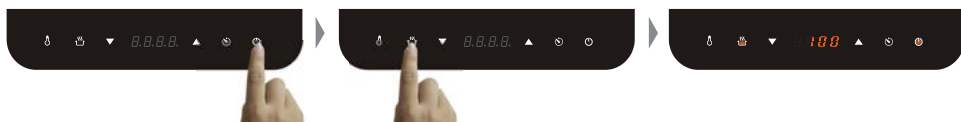
- Put the plug in the socket
- Set the pan of your choice on the cooking surface, bearing the above mentioned instructions in mind

Note! Do not leave your pan on the appliance while empty as this may lead to damage to your pan

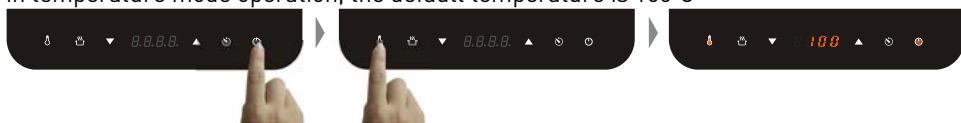
- Switch the appliance on by pressing the "ON/OFF key"  and either the temperature key  or power key  to activate the appliance

If your pan is suitable for induction and has a bottom diameter of 12cm, at minimum, the appliance will go into operation.

If you have pressed the power key , the appliance will enter in capacity mode operation and you will recognize this from the fact that the fan will go on and the display will show a capacity position of "100".



On the other hand, if you have pressed temperature key , the appliance will enter in temperature mode operation, the default temperature is 100°C



Note! If the appliance beeps after being switched on, the pan you are using is not suitable for induction or the appliance is defective. In case of any doubt, always contact the supplier of your pan !

Once the appliance is operating, it enters the Capacity mode by default, and the display indicates position "100", you can programme the appliance in one of the following ways.

- **Capacity mode:** You can control the performance of the appliance, just as for a gas cooker via 11 positions ranging from 100W to 2000W
- **Temperature mode:** you can set the temperature between 35°C and 240°C in 5°C increments. Standard position for the appliance is 100°C.

NOTE: if we keep pressing the arrow keys, the SET temperature increases in a fast speed

Attention! The programmed temperature is that of the glass plate and not the temperature in the pan !

EN

- **Capacity Mode:** If you choose capacity mode, press the "Power key" , the lighting of the "Power key"  will be switched on. Default Capacity is 100W. Now you can programme the capacity required by means of the arrow keys  & , 2000W being the highest and 100W the lowest position



- **Temperature Mode:** If you select the temperature mode, press the "Temperature Key"



the arrow keys ▲ & ▼, the lowest temperature is 35°C and 240°C the highest, temperature division is 5°C

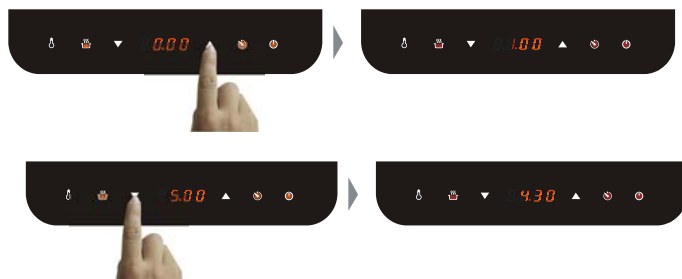


- **Timer setting:** After programming the power or temperature, you can opt to programme the timer. This timer switches the appliance off after the programmed time has been reached. You can do this by pressing the "Timer key"  once after programming the power or temperature, the lighting of the "Timer key"  will be switched on.

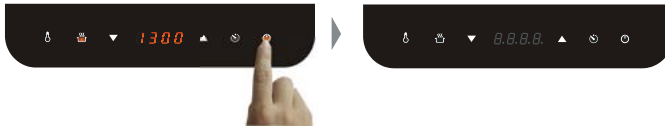


You can now set the desired time. The maximum programmable time is 180 minutes.

- From 0 - 10 minutes, the time adjusted interval is 1 minute for each increment and 30 seconds for each decrement
- From 10 - 60 minutes, the time adjusted interval is 5 minutes for each increment and 1 minute for each decrement
- From 60 - 180 minutes, the time adjusted interval is 10 minutes for each increment and 5 minutes for each decrement.



- **Switch OFF the appliance:** Once you have reached the required result, you can switch off the appliance by pressing the "ON/OFF key" . The "Digital display"  will go off and the lighting of the control keys will go off.



- If you do not use the appliance for an extended period, remove the plug from the wall-mounted electrical socket and remove the pans from the appliance
NOTE! Allow the appliance to cool off before you touch it. The glass plate is very hot after use.

Cleaning and maintenance

- Always remove the plug from the socket before cleaning the appliance.
- Beware: Never immerse the appliance in water or any other liquid!
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth (water with mild detergent).
- Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use any sharp or pointed objects. Do not use petrol or solvents! Clean with a damp cloth and detergent if necessary. Do not use abrasive materials.
- Clean the fan openings with the vacuum cleaner.
- Clean the glass plate each time after use. This is to prevent any residues from burning onto the glass plate.
- For daily cleaning of the glass, special detergent should be used

EN

Trouble shooting

Error message	Cause	Solution
E01	Internal temperature of the appliance is too high or the fan inside is not working	Make sure there is a minimum distance of 10cm between the ventilation slot and any obstruction such as a wall or other appliances. Unplug, let the appliance cool down, plug back in and switch ON the appliance Check and clean the air inlet and outlet if they are blocked
E02	The temperature of the pan is too high. If the pan is dry or empty it can reach a very high temperature. The appliance will shut down to protect the internal parts	Remove the cookware from the appliance. Let the appliance cool off
E03	Input voltage is too high or too low	Make sure the appliance is connected to the correct input voltage

Technical specifications

Item No.	239230
Input power	230-240 VAC ~ 50 Hz
Power	2000W
Dimension	370 x 295 x H. 45mm
Net weight	2.85 kgs



Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance that becomes apparent within one year after purchase will be corrected by free repair or replacement provided the appliance 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 the appliance is claimed under warranty, state where and when it was bought and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

Discarding & Environment

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time.

Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

Sicherheitsregeln

- Infolge der unsachgemäßen Bedienung können ernsthafte Schäden am Gerät oder Verletzungsgefahren für die Benutzer entstehen.
- Das Gerät darf nur zu dem Zweck gebraucht werden, für den es ausgelegt wurde. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch die unsachgemäße Bedienung verursachte Schäden am Gerät.
- Halten Sie das Gerät und dessen elektrischen Stecker fern von Wasserquellen und Quellen anderer Flüssigkeiten. Kommt es zum Eintauchen des Gerätes in Wasser, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und suchen Sie einen zertifizierten Service auf, um das Gerät zu überprüfen. **Die vorstehenden Empfehlungen sind unbedingt zu befolgen, anderenfalls besteht Lebensgefahr!**
- Nehmen Sie nicht selbstständig das Gehäuse des Gerätes ab.
- Legen Sie keine Gegenstände unter das Gehäuse.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Prüfen Sie den Stecker und die Leitung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Ist der Stecker bzw. die Leitung beschädigt, wenden Sie sich bitte an einen zertifizierten Service.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde. Wenden Sie sich bitte an einen zertifizierten Service, um das Gerät zu überprüfen und ggf. zu reparieren.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbstständig zu reparieren. **Dies kann lebensgefährlich sein!**
- Versichern Sie sich, dass die Leitung nicht mit scharfen bzw. heißen Gegenständen in Berührung ist und halten Sie die Leitung fern von offenen Feuerquellen. Ziehen Sie nicht an der Leitung, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Versichern Sie sich, dass die Leitung derart verlegt ist, dass keine Gefahr des Stolperns und zufälligen Herausziehens der Leitung (bzw. der Verlängerungsschnur) aus der Steckdose besteht.
- Beobachten Sie das Gerät im Betrieb.
- Das Verweilen von Kindern in der Nähe elektrischer Geräte kann gefährlich sein. Man darf Kindern nicht erlauben, ohne Aufsicht elektrische Geräte zu bedienen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät außer Betrieb ist oder gereinigt wird.
- **Achtung:** Das Gerät wird die ganze Zeit mit Strom versorgt, solange der Stecker mit der Steckdose verbunden ist.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Tragen Sie das Gerät nicht, indem Sie es an der Leitung halten.
- Verwenden Sie kein zusätzliches Zubehör, das nicht mit dem Gerät geliefert wurde.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, Spannung: 230 VAC.
- Vermeiden Sie die Überlastung.
- Die elektrische Anlage hat den geltenden nationalen und lokalen Vorschriften zu entsprechen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern, von motorisch, sensorisch oder psychisch Behinderten sowie von Personen ohne die erforderliche Erfahrung oder Sachkenntnis



bedient werden. Die Bedienung des Gerätes durch die vorgenannten Personen ist ausschließlich unter Aufsicht oder nach Einweisung durch eine für die Sicherheit dieser Personen verantwortliche Person möglich.

Sicherheitshinweise für die Anwendung

- **ACHTUNG!** Während der Nutzung des Induktionskochers ist darauf zu achten, dass das Stromversorgungskabel die heißen Teile weder der Kochplatte noch der Kochgeschirre berührt.
- Den Kocher nicht in die Nähe von solchen Geräten stellen, deren Funktion durch das Magnetfeld (der Fernseher, Rundfunkempfänger und so ähnliche) gestört werden kann. Gegenstände, die auf die Einwirkung des Magnetfeldes empfindlich sind, besonders Zahlkarten, Kreditkarten usw., sind vom Kocher fern zu halten.
- Rundum den Kocher muss mindestens ein Freiraum von 15 cm für die Belüftung gelassen werden.
- Auf der Kochplatte dürfen keine Metallgegenstände, wie z.B. Messer, Gabel, Löffel, Deckel, Alufolie usw., abgelegt werden.
- Der Kocher darf nicht eingeschaltet werden, wenn auf der Kochplatte noch ein leeres Kochgeschirr steht, weil dadurch eine ernsthafte Beschädigung besteht.
- Stellen Sie den Kocher nicht dort auf, wo er der Einwirkung von Wasserdampf oder fetten Dämpfen ausgesetzt ist. Der im Kocher eingebaute Lüfter saugt sie an und im Innern sammelt sich Feuchtigkeit und Fett, die auch einen inneren elektrischen Kurzschluss hervorrufen können. Der Fettfilter muss regelmäßig gereinigt werden.

DE

Vorbereitende Tätigkeiten vor dem ersten Gebrauch des Induktionskochers

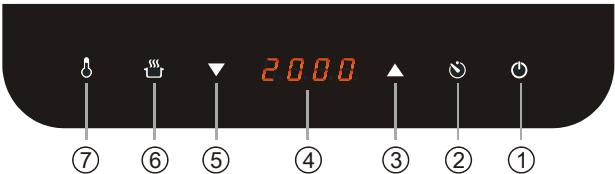
- Prüfen Sie, ob der Kocher nicht beschädigt ist. Wenn irgendwelche Schäden festgestellt werden, muss man sich mit dem Lieferanten in Verbindung setzen und den Kocher **NICHT** verwenden.
- Nehmen Sie den Kocher aus der Verpackung und beseitigen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Den Kocher mit einem weichen, in lauwarmen Wasser angefeuchteten Tuch abwischen.
- Den Kocher ausnivellieren.
- Denken Sie daran, dass um den Kocher herum ein Freiraum von mindestens 15 cm für eine richtige Belüftung notwendig ist.
- Der Kocher ist an solch einem Ort aufzustellen, wo man immer freien Zugang zum Stecker der Anschlussleitung und der Netzsteckdose hat.

Entsprechende Kochgeschirre

- Die Speisen bereitet man am besten auf einer Grillplatte zu, die im kompletten Satz des Induktionskochers mitgeliefert wird.
 - Man kann auch Kochgeschirre (Töpfe und Bratpfannen) verwenden, die für Induktionskocher und Heizplatten vorgesehen sind. Solche Geschirre haben gewöhnlich das am Boden eingeschlagene Kennzeichnungssymbol, das besagt, ob sich das gegebene Geschirr für eine Anwendung auf Induktionsgeräten eignet:



Steuerpanel



1	Taste EIN / AUS.
2	Taste des Zeitreglers
3	Taste Pfeil nach oben
4	Digitalanzeige
5	Taste Pfeil nach unten
6	Taste für den Regelbetrieb der Leistung
7	Taste für den Regelbetrieb der Temperatur

Leistungsstand

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

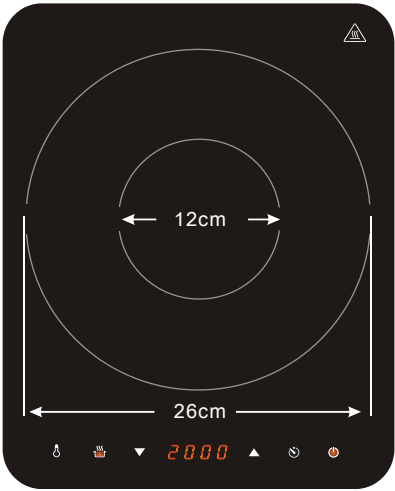
[wenn der Nutzer die Taste mit dem Pfeil nach oben/nach unten drückt und festhält, werden sich die Werte in einem schnellen Tempo verändern]]

DE

Temperaturbereiche

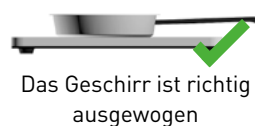
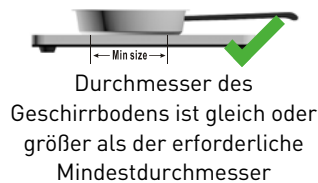
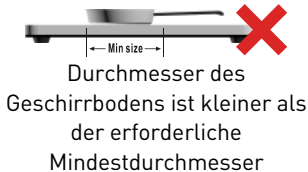
Niedrigste Temperatur	35°C
Höchste Temperatur	240°C
Standardtemperatur	100°C
Anderungsschritte der Temperatur	5°C

Minimale und maximale Abmessung des Geschirrbodens



Welche Küchengerichte sollte man für einen Induktionskocher verwenden

- Die für die Zubereitung von Speisen auf dem Induktionskocher zu verwendenden Kochgeschirre müssen einen flachen Boden haben, der einen guten Wärmekontakt mit der Oberfläche der Heizplatte garantiert. Den flachen Boden der Geschirre kann man überprüfen, indem man das mit der Kante an den Boden gestellte Lineal umdreht.



Bedienung des Induktionskochers

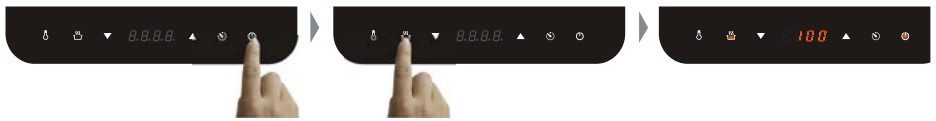
- Stecker der Anschlussleitung in die Netzsteckdose stecken.
- Das ausgewählte Kochgeschirr auf die Kochplatte stellen und sich nach den oben gegebenen Hinweisen verhalten.

ACHTUNG! Leere Kochgeschirre nicht auf die Platte stellen, da sie beschädigt werden können.

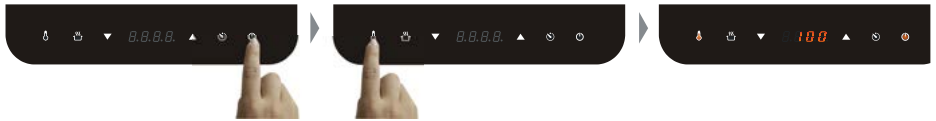
- Durch Drücken der Taste EIN/AUS die Stromversorgung für den Kocher einschalten , und anschließend den Regelbetrieb für die Temperatur und Leistung betätigen, indem man entsprechend die Tasten  oder  drückt.

Wenn das aufgesetzte Geschirr entsprechend für den Kocher und die Induktionsplatten geeignet ist und der Bodendurchmesser mindestens 12 cm hat, geht der Kocher in den Funktionsbetrieb über.

Wenn die Taste  gedrückt wurde, wird der Kocher im Regelbetrieb der Leistung in Betrieb genommen. Man kann das daran erkennen, dass auf der Anzeige der Leistungsstand "100" erscheint.



Wenn die Taste  gedrückt wurde, wird der Kocher im Regelbetrieb der Temperatur in Betrieb genommen und auf der Anzeige erscheint der Standardtemperaturwert – 100°C.



ACHTUNG! Wenn man nach dem Einschalten des Kochers einen Signalton hört, so warnt dieser davor, dass auf der Kochplatte ein für die Induktionseinrichtungen nicht geeignetes Kochgeschirr abgestellt wurde oder eine Beschädigung des Kochers signalisiert wird. Bestehen irgendwelche Zweifel, muss man sich mit dem Hersteller des Geschirrs in Verbindung setzen!

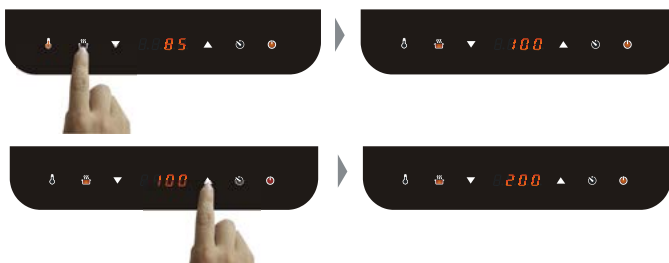
Beginnt man mit dem Funktionsbetrieb des Kochers, so wird standardgemäß der Regelbetrieb für die Leistung in Betrieb genommen, und auf der Anzeige erscheint das Leistungsniveau „100“. Man kann dann die Funktion des Kochers in einem der zwei folgenden Betriebsarten programmieren:

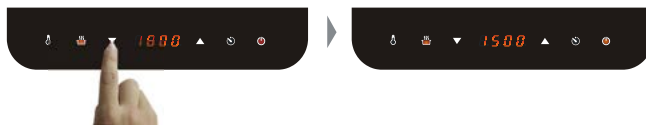
- **Regelbetrieb der Leistung:** Man kann die Leistung zum Erhitzen der Kochplatte regeln, und zwar ähnlich, wie das in einem gewöhnlichen Kocher mit Gas erfolgt. Zur Verfügung stehen 11 Leistungsstände – von 100 W bis 2000 W.
- **Regelbetrieb der Temperatur:** Man kann die Temperatur in einem Intervall von 35 °C bis 240 °C in Schritten von jeweils 5°C einstellen. Die Standardeinstellung der Temperatur beträgt 100 °C.

ACHTUNG: Nach dem Drücken und Festhalten der Tasten mit den Pfeilen wird sich der eingestellte Temperaturwert schnell verändern.

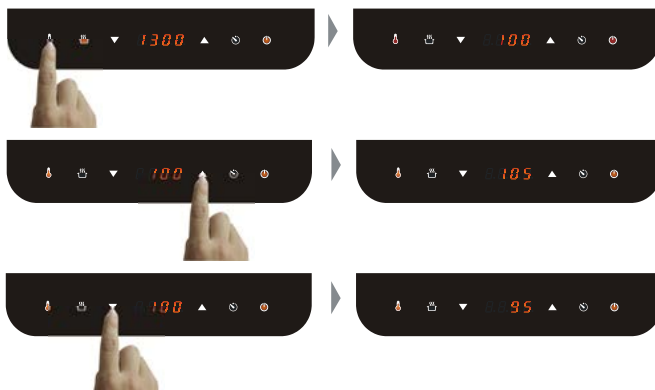
ACHTUNG! Der programmierte Temperaturwert, das ist die Temperatur der Glasplatte des Gerätes und nicht die Temperatur im Geschirr!

- **Regelbetrieb der Leistung:** Wenn man den Kocher im Regelbetrieb der Leistung in Betrieb nehmen möchte, dann drücken Sie die Taste EIN der Stromversorgung , die nach dem Drücken wie folgt aufleuchtet: . Standardgemäß stellt man den Kocher auf eine Leistung von 100 W. Jetzt kann man die gewünschte Heizleistung programmieren, in dem die Tasten  und  gedrückt werden. Die niedrigste mögliche Einstellung, das sind 100 W, die höchste dagegen – 2000 W.





- **Regelbetrieb der Temperatur:** Um die Temperaturregelung zu benutzen, drückt man auf die Taste der Temperatur , die nach dem Drücken wie folgt aufleuchtet: . Der Kocher wird standardgemäß auf 100 °C eingestellt. Jetzt kann man die gewünschte Heizleistung programmieren, in dem die Tasten  und  gedrückt werden. Die niedrigste mögliche Temperatur beträgt 35 °C, und die höchste 240 °C. Die Temperatur wird in Schritten zu jeweils 5 °C geregelt.

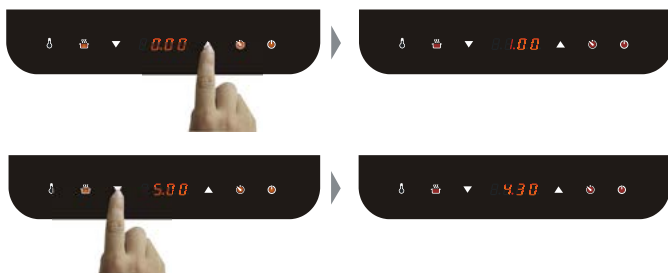


- **Einstellen des Minutenzeigers:** Nach dem Programmieren der Leistung und der Temperatur kann man den Minutenzeiger einstellen, der die Kochplatte nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet. Zu diesem Zweck muss man nach dem Programmieren der Leistung und der Temperatur die Taste des Minutenzeigers  drücken. Nach dem Drücken der Taste des Minutenzeigers leuchtet sie wie folgt auf: .



Jetzt kann man die gewünschte Zeit einstellen, wobei die maximal einstellbare Zeit 180 Minuten beträgt.

- Einstellen der Zeit von 0 bis 10 Minuten: jedes Drücken der Taste mit dem Pfeil nach oben verlängert die eingestellte Zeit um 1 Minute, aber der Taste mit dem Pfeil nach unten verkürzt sie um 30 Sekunden.
- Einstellen der Zeit von 10 bis 60 Minuten: jedes Drücken der Taste mit dem Pfeil nach oben verlängert die eingestellte Zeit um 5 Minuten, aber der Taste mit dem Pfeil nach unten verkürzt sie um 1 Minute.
- Einstellen der Zeit von 60 bis 180 Minuten: jedes Drücken der Taste mit dem Pfeil nach oben verlängert die eingestellte Zeit um 10 Minuten, aber der Taste mit dem Pfeil nach unten verkürzt sie um 5 Minuten.



- **Ausschalten des Kochers:** Nach Beendigung des Kochens kann man den Kocher durch Drücken der Tasten EIN/AUS  ausschalten. Die Digitalanzeige  und das Aufleuchten der Steuertasten erlöschen.



- Wenn der Kocher über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, kann man den Stecker der Stromversorgungsleitung aus der Netzsteckdose in der Wand ziehen und die Kochgeschirre von der Kochplatte nehmen.
ACHTUNG! Vor dem Berühren des Kochers muss man immer abwarten bis die Platte abgekühlt ist. Die Glasplatte ist nach dem Gebrauch sehr heiß.

Reinigung und Wartung

- Vor dem Reinigen muss man den Stecker des Stromversorgungskabels aus der Netzsteckdose in der Wand ziehen.
- **ACHTUNG!** Der Kocher darf weder in Wasser noch in keine andere Flüssigkeit getaucht werden!
- Die Außenflächen sind mit einem feuchten Tuch (Wasser mit einem Reinigungsmittel) zu reinigen.
- Benutzen Sie zum Reinigen weder aggressive Reinigungsmittel noch Scheuermittel. Ebenso dürfen keine scharfen Gegenstände, Benzin sowie keine anderen Lösungsmittel verwendet werden! Das Gerät ist nur mit einem feuchten Tuch bzw. bei Bedarf mit einer milden Reinigungsmittel zu reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Reinigen Sie die Belüftungsöffnungen mit einem Staubsauger.
- Nach jedem Gebrauch des Induktionskochers ist die Glasplatte zu reinigen. Dadurch wird einem Anhaften von Verunreinigungen und Rückständen an die erhitzte Platte vorgebeugt.
- Zum täglichen Reinigen des Kochers ist eine spezielles Reinigungsmittel zu verwenden.



Lokalisierung und Beseitigung von Mängeln

Störungscode auf der Anzeige	Ursache	Problemlösung
E01	Zu hohe Temperatur innerhalb des Kochers. Der Lüfter des Kochers funktioniert nicht.	Den minimalen Abstand von 10 cm zwischen dem Lüftungsspalt und den Hindernissen in der Art von Wänden oder anderen Geräten einhalten. Den Stecker des Stromversorgungskabels aus der Netzsteckdose ziehen und abwarten, bis der Kocher abgekühlt ist. Dann wird der Stecker wieder zurückgesteckt und der Kocher eingeschaltet. Prüfen Sie den Einlass und Austritt der Luft. Wenn verstopft, dann reinigen.
E02	Zu hohe Temperatur im Geschirr. Wenn das Geschirr trocken oder leer ist, kann man es bis zu einer hohen Temperatur erhitzen. Der Kocher schaltet sich zum Schutz der inneren Teile vor Überhitzen und Beschädigung aus.	Kochgeschirre vom Kocher nehmen. Den Kocher abkühlen lassen.
E03	Die Eingangsspannung ist zu hoch oder zu niedrig.	Man muss sich davon überzeugen, ob der Induktionskocher an eine Stromversorgungsquelle mit der richtigen Spannung angeschlossen ist.

Technische Daten

Katalognummer	239230
Stromversorgung	230-240 V AC ~ 50 Hz
Leistung	2000 W
Abmessungen	370 x 295 x Höhe 45mm
Nettogewicht	2.85 kg

DE

Garantie

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und der Kaufzeit und in der Anlage einen Kaufbeleg (z. B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Entsorgung und Umweltschutz

Nach Beendigung seiner Lebensdauer ist das Gerät rechtmäßig und den jeweils geltenden Richtlinien entsprechend zu entsorgen. Verpackungsmaterial, wie Kunststoffe bzw. Schachteln, in die entsprechenden Behälter geben.



Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiks-aanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat aansluit, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsvoorschriften aandachtig door.

Veiligheidsvoorschriften

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- Controleer stekker en snoer regelmatig op eventuele beschadiging. Indien stekker of snoer beschadigd is, laat het bij een erkend reparatiebedrijf repareren.
- Gebruik het apparaat niet nadat het is gevallen of op andere wijze beschadigd is. Laat het bij een erkend reparatiebedrijf controleren en zo nodig repareren.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dit kan levensgevaar opleveren.
- Zorg dat het snoer niet met scherpe of hete voorwerpen in aanraking komt en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, pak dan altijd de stekker zelf beet en trek nooit aan het snoer.
- Zorg dat niemand het snoer (of verlengsnoer) abusievelijk kan lostrekken of erover kan struikelen.
- Houd het apparaat als u het gebruikt steeds in de gaten.
- Kinderen zien de gevaren van onjuist gebruik van elektrische apparaten niet. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met huishoudelijke apparatuur werken.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en telkens voordat het wordt schoongemaakt.
- Gevaar! Zo lang de stekker in het stopcontact zit, staat het apparaat onder de netspanning.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet bij het apparaat zijn meegeleverd.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de op het typeplaatje aangegeven spanning en frequentie.
- Vermijd overbelasting.
- Schakel de apparatuur na gebruik uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Tijdens het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen.

NL



- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationale en plaatselijk geldende voorschriften.
- 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.

Speciale veiligheidsvoorschriften

- Let op! Zorg er voor dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete voorwerpen of onderdelen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van voorwerpen of apparaten die gevoelig zijn voor magnetische velden, zoals TV's, radio's, of bankpassen.
- Houd een ruimte van 15 cm rondom het apparaat vrij voor ventilatie.
- Laat geen metalen voorwerpen achter op het apparaat.
- Schakel het apparaat nooit in wanneer er zich een lege pan op bevindt, anders bestaat het risico op zware beschadiging van het apparaat.
- Zorg er voor dat het apparaat zich niet bevindt in de buurt van stoom, waterdamp of vernevelde vetten. De ventilator in het apparaat zuigt veel lucht aan voor koeling. Als zich in deze lucht vetdeeltjes of waterdamp bevinden kunnen deze stoffen zich opbouwen in het apparaat, dit kan leiden tot kortsluiting. Reinig ook het vetfilter regelmatig.

Voorbereiding voor eerste ingebruikname

- Controleer of het apparaat beschadigd is. Indien u beschadiging een het apparaat ziet, neem dan contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat *niet*.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Reinig de machine met handwarm water en een zachte doek.
- Plaats het apparaat waterpas op een schoon oppervlak.
- Zorg ervoor dat er rondom de machine minstens 15 cm vrij blijft, dit in verband met de ventilatie van de machine.
- Plaats de machine zo dat de stekker te allen tijde bereikbaar is.

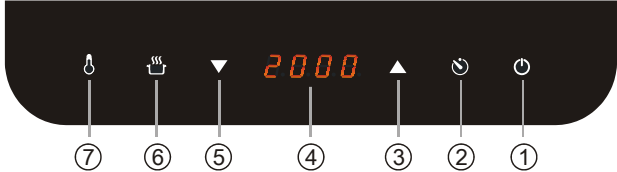
Geschikt kookgerei

- Dit apparaat is alleen geschikt voor gebruik met pannen welke geschikt zijn voor inductie.

Deze pannen zijn meestal te herkennen aan het volgende pictogram:



Bedieningspaneel



1	AAN/UIT toets
2	Timer toets
3	"Omhoog" pijl toets
4	Digitaal display
5	"Omlaag" pijl toets
6	"Vermogen" toets
7	"Temperatuur" toets

Vermogen instellingen

100W	Standaard vermogen
200W	
300W	
400W	
500W	
800W	
1000W	
1300W	
1500W	
1800W	
2000W	

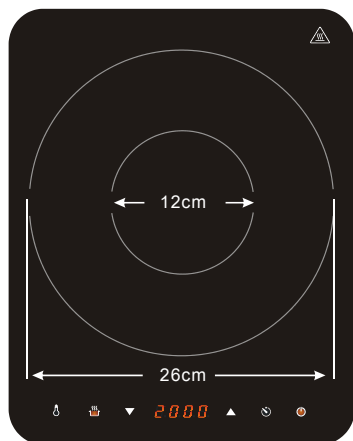
NL

Temperature range

Minimum temperatuur	35°C
Maximum temperatuur	240°C
Standaard temperatuur	100°C
Instelbaar in stappen van	5°C

De "Omhoog" of "Omlaag" toets ingedrukt houden verandert de instelling in hoog tempo.

Minimum & Maximum pan maat



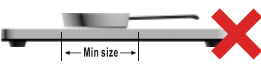
Controleer de geschiktheid van uw pannen voor inductiekoken

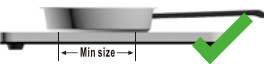
- Pannen voor gebruik met een inductiekookplaat dienen een zeer vlakke bodem te hebben. De vlakheid van een bodem kan goed worden gecontroleerd door er een liniaal tegenaan te houden en deze rond te draaien.




Bolle, holle of vervormde bodem


Vlakke bodem


Te kleine pan


Pan tussen minimum en maximum diameter


Pan gekanteld door zware handgreep


Pan goed in balans

Bediening

- Plug de steker in de contactdoos.
- Plaats een geschikte pan op het apparaat, met inachtneming van de voorgaande illustraties.

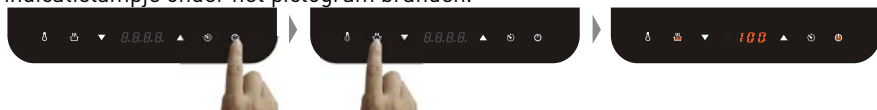
Let op! Laat geen lege pan op het apparaat staan, dit kan de pan en/of het apparaat beschadigen.

- Schakel het apparaat in door de AAN/UIT toets  te bedienen. Gebruik

vervolgens de "Temperatuur"  of "Vermogen"  toets om het apparaat in bedrijf te nemen.

Indien uw pan geschikt is voor inductiekookplaten en een bodemdoorsnede heeft van minimaal 12cm zal het apparaat inschakelen.

Als u de "vermogen"  toets aanraakt gaat het apparaat in de "vermogen" stand. De standaardinstelling is 100 Watt. Wanneer het apparaat in deze stand is, zal het indicatielampje onder het pictogram branden.



Als u de "temperatuur" toets aanraakt gaat het apparaat in de "temperatuur" stand. De standaardinstelling is 100°C. Wanneer het apparaat in deze stand is, zal het indicatielampje onder het pictogram branden.



Let op! Als het apparaat piept nadat het ingeschakeld is geeft dit aan dat de pan niet geschikt is voor inductie, of er een storing in het apparaat is. Neem in geval van twijfel altijd contact op met de leverancier van uw pan.

Wanneer het apparaat in bedrijf is springt het standaard naar de "vermogen" stand, met een voorinstelling van 100 Watt. Deze instelling kan als volgt worden aangepast.

- Vermogen stand: Het vermogen van het apparaat aanpassen, net als een gasfornuis, in 11 standen tussen 100 en 2000 Watt.
- Temperatuur stand: De temperatuur instellen tussen 35°C en 240°C in stappen in 5°C. De standaard instelling is 100°C.

NB: De pijltoetsen ingedrukt houden wijzigt de instelling van de huidige stand in hoog tempo.

Let op! De temperatuur stand is gebaseerd op de temperatuur van de glasplaat, niet de temperatuur in de pan!

- **Vermogen stand:** Kies de vermogen stand door de "vermogen"  toets aan te raken, het lampje daarachter zal gaan branden: . Het standaard vermogen is 100 W. Nu is door middel van de pijl toetsen  &  het vermogen in te stellen tussen 100W en 2000W.

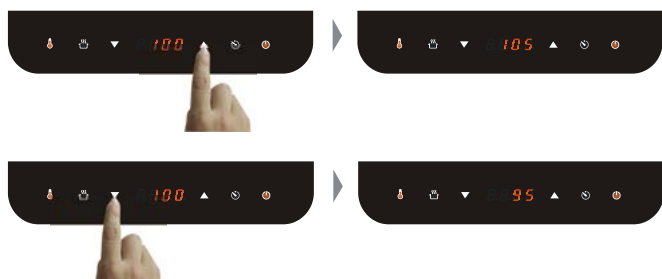




- **Temperatuur stand:** Kies de temperatuur stand door de “temperatuur”  toets aan te raken, het lampje daarachter zal gaan branden: . De standaard temperatuur is 100°C. Nu is door middel van de pijl toetsen  &  het vermogen in te stellen tussen 35°C en 240°C in stappen van 5°C.



NL

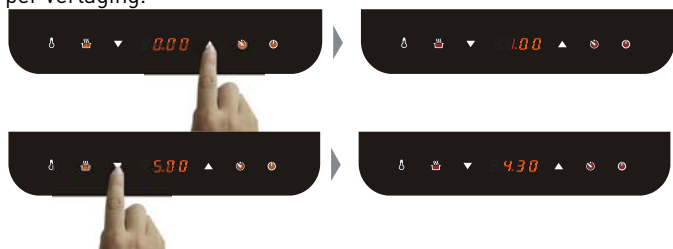


- **Timer instelling:** Na het instellen van een temperatuur of vermogen, heeft u de optie een timer in te stellen. De timer schakelt het apparaat uit nadat de tijd is verstreken. Dit doet u door de “Timer”  toets aan te raken na het instellen van een temperatuur of vermogen – het lampje achter de toets zal gaan branden: .



U kunt nu de gewenste tijd instellen. De maximale timer instelling is 180 minuten.

- Tussen 0 en 10 minuten is de stapgrootte 1 minuut per verhoging en 30 seconden per verlaging.
- Tussen 10 en 60 minuten is de stapgrootte 5 minuten per verhoging en 1 minuut per verlaging.
- Tussen 60 en 180 minuten is de stapgrootte 10 minuten per verhoging en 5 minuten per verlaging.



- **Uitschakelen:** Wanneer het gewenste resultaat bereikt is kunt u het apparaat uitschakelen door de AAN/UIT  toets aan te raken. Het digitale display en alle indicatielampjes zullen uit gaan.



- Wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt, de stekker uitpluggen en de pan van het apparaat verwijderen.

Let op! Laat het apparaat geheel afkoelen na gebruik voordat u het aanraakt. De glasplaat kan erg heet zijn.

Reiniging en onderhoud

- Verwijder altijd de stekker uit de contactdoos alvorens het apparaat te reinigen.
- Gevaar: Het apparaat nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- De behuizing reinigen met een vochtige doek (water met mild afwasmiddel).
- Gebruik nooit schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Gebruik geen scherpe, puntige of schurende voorwerpen. Gebruik geen oplosmiddelen of (was-)benzine.
- De ventilatieopeningen reinigen met een stofzuiger.
- Reinig het kookoppervlak na elk gebruik om te voorkomen dat resten inbranden.
- Speciale glasreiniger is geschikt voor dagelijkse reiniging van het kookoppervlak.



Foutopsporing

Foutcode	Oorzaak	Oplossing
E01	De temperatuur binnen het apparaat is te hoog of de ventilator werkt niet.	Zorg er voor dat rondom het apparaat minimaal 10cm ruimte vrij is voor luchtstroom door de ventilatieopeningen. Het apparaat uitpluggen en laten afkoelen, vervolgens weer inpluggen en inschakelen. Reinig de ventilatieopeningen en controleer of zij niet geblokkeerd worden.
E02	De temperatuur van de pan is te hoog. Een lege pan kan zeer hoge temperaturen bereiken. Het apparaat schakelt zichzelf uit om de onderdelen te beschermen.	Verwijder de pan van het apparaat en laat het apparaat afkoelen.
E03	Netspanning te hoog of te laag.	Controleer of de contactdoos de juiste spanning levert.

Technische gegevens

Item No.	239230
Input power	230-240 V AC ~ 50 Hz
Power	2000W
Dimension	370 x 295 x H. 45mm
Net weight	2.85 kg

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 aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur).

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 & Milieu

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

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

Zasady bezpieczeństwa

- Niewłaściwa obsługa może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub narazić użytkowników na obrażenia.
- Urządzenie można użytkować jedynie do celu, do którego zostało zaprojektowane. Producent nie odpowiada za żadne uszkodzenia spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia.
- Przechowuj urządzenie oraz wtyczkę elektryczną z dala od źródeł wody i innych cieczy. W przypadku gdy urządzenie zostanie zanurzone w wodzie, niezwłocznie wyciągnij wtyczkę z gniazdka i zwróć się do certyfikowanego serwisu w celu jego sprawdzenia.
Należy bezwzględnie przestrzegać powyższych zaleceń, w przeciwnym razie istnieje zagrożenie życia!
- Nie zdejmuj obudowy urządzenia samodzielnie.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów pod obudowę.
- Nie dotykaj wtyczki mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Regularnie sprawdzaj wtyczkę i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku gdy wtyczka lub przewód są uszkodzone, zwróć się do certyfikowanego serwisu.
- Nie korzystaj z urządzenia jeśli spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Zwróć się do certyfikowanego serwisu w celu sprawdzenia i ewentualnej naprawy.
- Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. **Może to spowodować zagrożenie życia!**
- Upewnij się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i utrzymuj go z dala od otwartych źródeł ognia. Nie ciągnij za przewód w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka,.
- Upewnij się, że przewód jest ułożony w taki sposób, że nie istnieje ryzyko potknięcia lub przypadkowego wyciągnięcia przewodu (lub przedłużacza) z gniazdka.
- Obserwuj urządzenie podczas jego pracy.
- Przebywanie dzieci w pobliżu urządzeń elektrycznych może być niebezpieczne. Nie należy pozwalać dzieciom na obsługę urządzeń elektrycznych bez nadzoru.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka jeśli urządzenie nie jest używane lub podczas jego czyszczenia.
- **Uwaga:** urządzenie jest zasilane przez cały czas, gdy wtyczka jest podłączona do gniazdka.
- Wyłącz urządzenie przed odłączeniem wtyczki z gniazdka.
- Nie przenoś urządzenia trzymając za przewód.
- Nie korzystaj z dodatkowych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Podłącz urządzenie do gniazdka z uziemieniem, o napięciu 230 VAC.
- Unikaj przeciążenia.
- Instalacja elektryczna musi być zgodna z obowiązującymi przepisami krajowymi i lokalnymi.
- Urządzenia nie mogą obsługiwać dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, sensorycznej lub psychicznej ani osoby nieposiadające koniecznego doświadczenia lub wiedzy. Obsługa urządzenia przez w/w osoby jest możliwa wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu przez osobę odpowiedzialną za bezpieczeństwo tych osób.

PL



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania

- **UWAGA!** Podczas użytkowania kuchenki indukcyjnej uważaj, by kabel zasilający nie dotykał gorących części płyty ani naczynia.
- Nie ustawiaj kuchenek w pobliżu urządzeń, których działanie może ulec zakłóceniu przez pole magnetyczne (telewizorów, odbiorników radiowych i tym podobnych). Przedmioty wrażliwe na działanie pola magnetycznego, zwłaszcza karty płatnicze, karty kredytowe itp. należy trzymać z dala od kuchenki.
- Wokół kuchenki należy pozostawić przynajmniej 15 cm wolnego miejsca dla wentylacji.
- Na płycie kuchenki nie umieszczaj żadnych metalowych przedmiotów jak np. noży, widelców, łyżek, pokrywek, folii aluminiowej itp.
- Nie wolno włączać kuchenki ze stojącym na płycie pustym naczyniem, gdyż grozi to poważnym uszkodzeniem.
- Nie ustawiaj kuchenki tam, gdzie będzie narażona na działanie pary wodnej bądź tłustych oparów. Wentylator wbudowany w kuchenkę zasysa je i we wnętrzu gromadzi się wilgoć i tłuszcz, które mogą spowodować wewnętrzne zwarcie elektryczne. Filtr pochłaniający tłuszcz należy regularnie czyścić.

Czynności przygotowawcze przed pierwszym użyciem kuchenki indukcyjnej

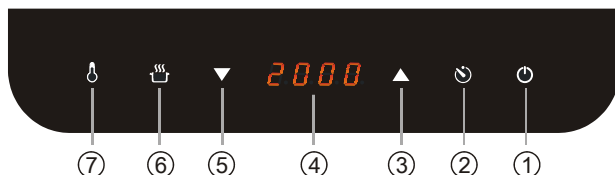
- Sprawdź, czy kuchenka nie jest uszkodzona. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń skontaktuj się z dostawcą i **NIE** używaj kuchenki.
- Wyjmij kuchenkę z opakowania i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przetrzyj kuchenkę miękką szmatką zwilżoną w letniej wodzie.
- Wypoziomuj kuchenkę.
- Pamiętaj o pozostawieniu wokół kuchenki przynajmniej 15 cm wolnego miejsca niezbędnego do prawidłowej wentylacji.
- Kuchenkę postaw w takim miejscu, żeby zawsze mieć swobodny dostęp do wtyczki kabla zasilającego i gniazdka zasilania.

Odpowiednie naczynia kuchenne

- Potrawy najlepiej przygotowywać na płycie grillowej dostarczonej w komplecie z kuchenką indukcyjną.
 - Można też używać naczyń kuchennych (garnków i patelni) przeznaczonych do indukcyjnych kuchni i płyt grzejnych. Naczynia takie mają zwykle wybity na denku symbol oznaczający, że dane naczynie nadaje się do stosowania w urządzeniach indukcyjnych:



Panel sterowania



1	Przycisk włączania / wyłączenia WŁ/WYŁ.
2	Przycisk regulatora czasowego
3	Przycisk strzałki w górę
4	Wyświetlacz cyfrowy
5	Przycisk strzałki w dół
6	Przycisk trybu regulacji mocy
7	Przycisk trybu regulacji temperatury

Poziomy mocy

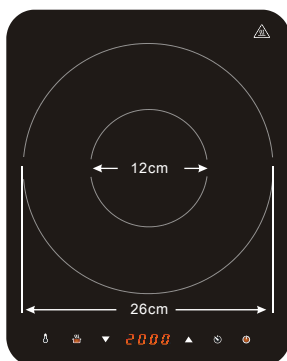
100W	Poziom domyślny
200W	
300W	
400W	
500W	
800W	
1000W	
1300W	
1500W	
1800W	
2000W	

[gdy użytkownik naciśnie i przytrzyma przycisk strzałki w górę/w dół, wartości będą zmieniać się w szybkim tempie]]

Zakresy temperatur

Temperatura najniższa	35°C
Temperatura najwyższa	240°C
Temperatura domyślna	100°C
Krok zmiany temperatury	5°C

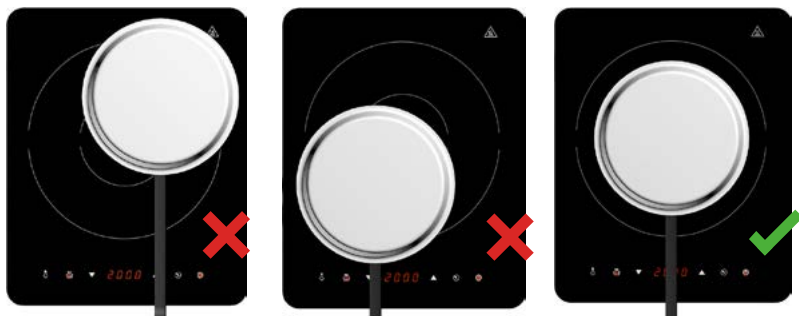
Minimalny i maksymalny wymiar denka naczynia



PL

Jakich naczyń używać do kuchenki indukcyjnej

- Naczynia kuchenne używane do przygotowywania potraw na kuchenke indukcyjnej powinny mieć płaskie dno, gwarantujące dobry kontakt cieplny z powierzchnią płyty grzejnej. Płaskość dna naczyń można sprawdzić obracając linijkę przystawioną krawędzią do dna.

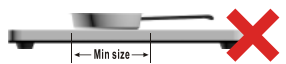




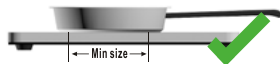
Dno naczynia wykrzywione lub zniekształcone



Płaskie dno naczynia



Średnica dna naczynia mniejsza od wymaganej średnicy minimalnej



Średnica dna naczynia równa lub większa od wymaganej średnicy minimalnej



Ciężka rączka przechyla naczynie



Naczynie prawidłowo wyważone

Obsługa kuchenki indukcyjnej

- Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka.
- Postaw wybrane naczynie na płycie kuchenki, stosując się do wyżej podanych wskazówek.
UWAGA! Nie stawiaj na płycie pustych naczyń, gdyż mogą ulec uszkodzeniu.
- Włącz zasilanie kuchenki naciskając przycisk WŁ/WYŁ , a następnie uruchom tryb regulacji temperatury lub tryb regulacji mocy naciskając odpowiednio przycisk  lub .

Jeśli postawione naczynie jest odpowiednie do kuchenek i płyt indukcyjnych i ma średnicę denka przynajmniej 12 cm, kuchenka zacznie działać.

Jeśli naciśnięto przycisk , kuchenka uruchomi się w trybie regulacji mocy. Można to poznać po tym, że zacznie działać wentylator kuchenki, a na wyświetlaczu pojawi się wskazanie poziomu mocy "100".



Jeśli naciśnięto przycisk , kuchenka uruchomi się w trybie regulacji temperatury i na wyświetlaczu pojawi się domyślna wartość temperatury – 100 °C.



UWAGA! Jeśli po włączeniu kuchenki słychać dźwięk, ostrzega on o postawieniu na płycie naczynia nieodpowiedniego do urządzeń indukcyjnych lub sygnalizuje uszkodzenie kuchenki. W razie jakichkolwiek wątpliwości należy skontaktować się z producentem naczynia!

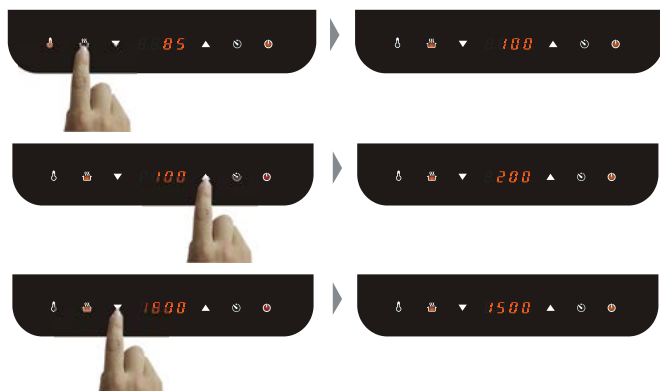
Rozpoczynając pracę kuchenka uruchamia się domyślnie w trybie regulacji mocy, a na wyświetlaczu pojawia się wskazanie poziomu mocy „100”. Można wtedy zaprogramować działanie kuchenki w jednym z dwóch trybów:

- **Tryb regulacji mocy:** Można regulować moc grzania płyty podobnie, jak to ma miejsce w zwykłej kuchence gazowej. Do dyspozycji jest 11 poziomów mocy – od 100 W do 2000 W.

- **Tryb regulacji temperatury:** Można nastawić temperaturę w przedziale od 35 °C do 240 °C w krokach co 5° C. Standardowe ustawienie temperatury to 100 °C.
UWAGA: Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisków strzałek nastawiana wartość temperatury będzie się zmieniać w szybkim tempie.

UWAGA! Zaprogramowana wartość temperatury to temperatura szklanej płyty urządzenia, a nie temperatura w naczyniu!

- **Tryb regulacji mocy:** Jeżeli chcesz uruchomić kuchenkę w trybie regulacji mocy, naciśnij przycisk włączenia zasilania , który po naciśnięciu podświetla się w następujący sposób: . Domyślnie kuchenka ustawia się na moc 100W. Można teraz zaprogramować żadaną moc grzania naciskając przyciski strzałek  i . Najniższe możliwe ustawienie to 100 W, a najwyższe – 2000 W.



- **Tryb regulacji temperatury:** Jeśli chcesz skorzystać z regulacji temperatury, naciśnij przycisk temperatury , który po naciśnięciu podświetla się w następujący sposób: . Kuchenka domyślnie ustawi się na temperaturę 100 °C. Teraz można zaprogramować żadaną temperaturę naciskając przyciski strzałek  i , przy czym najniższa możliwa temperatura wynosi 35 °C, a najwyższa 240 °C. Temperaturę reguluje się co 5 °C.

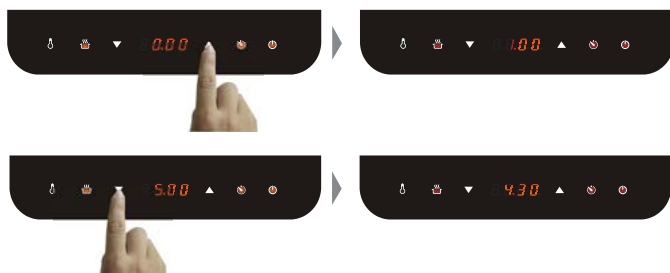


- **Nastawianie minutnika:** Po zaprogramowaniu mocy lub temperatury można nastawić minutnik, który wyłączy płytę kuchenki po upływie nastawionego czasu. W tym celu po zaprogramowaniu mocy lub temperatury trzeba nacisnąć przycisk minutnika . Po naciśnięciu przycisk minutnika podświetla się w następujący sposób: .



Teraz można nastawić żądany czas. Maksymalny czas, jaki można ustawić, wynosi 180 minut.

- Nastawianie czasu od 0 do 10 minut: każde naciśnięcie przycisku strzałki w górę wydłuża nastawiony czas o 1 minutę, a przycisku strzałki w dół skraca go o 30 sekund.
- Nastawianie czasu od 10 do 60 minut: każde naciśnięcie przycisku strzałki w górę wydłuża nastawiony czas o 5 minut, a przycisku strzałki w dół skraca go o 1 minutę.
- Nastawianie czasu od 60 do 180 minut: każde naciśnięcie przycisku strzałki w górę wydłuża nastawiony czas o 10 minut, a przycisku strzałki w dół skraca go o 5 minut.



- **Wyłączanie kuchenki:** Po zakończeniu gotowania kuchenkę można wyłączyć naciskając przycisk WŁ/WYŁ . Zgaśnie wyświetlacz cyfrowy  i podświetlenie przycisków sterowania.



- Jeśli kuchenka nie będzie używana przez dłuższy czas, można wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego ze ściennego gniazdka zasilania sieciowego i zdjąć naczynia z płyty.
UWAGA! Przed dotknięciem kuchenki, poczekaj aż płyta ostygnie. Płyta szklana po użyciu jest bardzo gorąca.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę kabla zasilającego ze ściennego gniazdka zasilania.
- **UWAGA!** Nie wolno zanurzać kuchenki w wodzie ani żadnym innym płynie!
- Zewnętrzne powierzchnie czyść szmatką zwilżoną w wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Do czyszczenia nie używaj agresywnych środków czyszczących ani materiałów ściernych. Nie używaj przedmiotów ostrych, benzyny ani żadnych innych rozpuszczalników! Czyść urządzenie tylko wilgotną szmatką, w razie potrzeby użyj łagodnego detergentu. Nie używaj materiałów ściernych.
- Otwory wentylacyjne czyść odkurzaczem.
- Po każdym użyciu kuchenki indukcyjnej wyczyść szklaną płytę. Zapobiegnie to przywieraniu zanieczyszczeń i resztek do rozgrzanej płyty.
- Do codziennego czyszczenia kuchenki używaj specjalnego detergentu.

Lokalizacja i usuwanie usterek

Kod błędu na wyświetlaczu	Przyczyna	Środki zaradcze
E01	Zbyt wysoka temperatura wewnątrz kuchenki. Nie działa wentylator kuchenki.	Zachować minimalną odległość 10 cm między szczeliną wentylacyjną a przeszkodami w rodzaju ściany lub innych urządzeń. Wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, poczekać aż kuchenka ostygnie, włożyć wtyczkę z powrotem i włączyć kuchenkę. Sprawdzić wlot i wylot powietrza. Jeśli są zatkane, oczyścić.
E02	Zbyt wysoka temperatura w naczyniu. Jeśli naczynie jest suche lub puste, może nagrzać się do bardzo wysokiej temperatury. Kuchenka wyłączy się dla ochrony wewnętrznych części przed przegrzaniem i uszkodzeniem.	Zdjąć naczynia z kuchenki. Pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
E03	Napięcie wejściowe za wysokie lub za niskie.	Upewnić się, że kuchenkę indukcyjną podłączono do źródła zasilania o właściwym napięciu.

PL

Dane techniczne

Numer katalogowy	239230
Zasilanie	230-240 V AC ~ 50 Hz
Moc	2000 W
Wymiary	370 x 295 x wysokość 45mm
Ciężar netto	2.85 kg

Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i czas zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.



Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de Hendi. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- Utiliser l'appareil uniquement dans le but pour lequel il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débrancher immédiatement la prise électrique et faire contrôler l'appareil par un réparateur agréé. **Il y a lieu de respecter impérativement ces consignes, le non-respect de celles-ci entraîne un risque d'accident mortel.**
- Ne pas essayer de démonter le boîtier de l'appareil par ses propres soins.
- N'introduire aucun objet dans le boîtier de l'appareil.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées ou humides.
- Contrôler régulièrement la prise électrique et le cordon d'alimentation pour détecter tout éventuel endommagement. Si la prise ou le cordon est endommagé, confier la réparation à un réparateur agréé.
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a subi un choc pour tout autre raison. Le cas échéant, faire contrôler et, si nécessaire, réparer l'appareil par un réparateur agréé.
- Ne pas tenter de réparer l'appareil par ses propres soins. Ceci peut présenter un risque d'accident mortel.
- Veiller à disposer le cordon électrique (ou la rallonge) de sorte que l'appareil ne puisse pas être débranché accidentellement et que personne ne trébuche sur le cordon d'alimentation.
- Surveiller l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les enfants n'ont pas conscience de l'usage correct des appareils électriques. Ne jamais laisser les enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance.
- Débrancher toujours la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et lors de son nettoyage.
- **Danger !** Tant que la prise électrique est branchée, l'appareil reste sous tension.
- Arrêter l'appareil avant de débrancher la prise électrique.
- Ne jamais porter jamais l'appareil et le tenant par le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser d'accessoires qui n'ont pas été livrés avec l'appareil.
- Brancher l'appareil seulement sur une prise avec mise à terre, avec la tension de 230 VAC.
- Éviter toute surcharge.
- L'installation électrique doit être conforme à la réglementation nationale et locale en vigueur.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par les personnes (enfants compris) avec capacités motrices, 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.



Consignes de sécurité

- **ATTENTION !** Lors de l'exploitation de la cuisinière Induction veiller à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas les éléments chauds de la plaque ni le récipient de cuisson.
- Ne pas placer les cuisinières à proximité des équipements dont le fonctionnement est susceptible d'être brouillé par le champ magnétique (téléviseurs, postes de radio et similaires). Les objets sensibles à l'action du champ magnétique, notamment cartes de paiement, cartes de crédit etc. doivent être tenues à l'écart de la cuisinière.
- Il faut laisser au moins 15 cm d'espace libre autour de la cuisinière pour assurer la ventilation requise.
- Ne pas mettre sur la plaque de la cuisinière aucun objet en métal tels que, par ex. couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, film aluminium etc.
- Ne pas brancher la cuisinière si sur la plaque est posé un récipient de cuisson vide à cause d'un risque d'endommagement grave.
- Ne pas placer la cuisinière à l'endroit où elle serait exposée aux vapeurs d'eau de graisse. Le ventilateur intégré à la cuisinière les aspire, et l'humidité et la graisse qui s'accumulent à l'intérieur sont susceptibles de provoquer un court circuit. Le filtre absorbant la graisse doit être régulièrement nettoyé.

Avant la première mise en service de la cuisinière induction

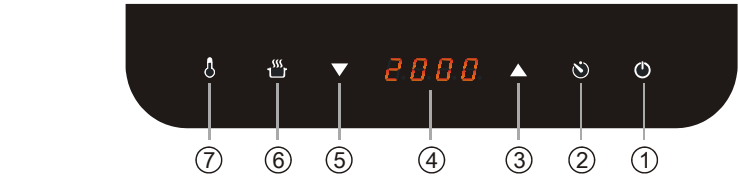
- Vérifier si la cuisinière n'est pas endommagée. En cas d'un endommagement quel qu'il soit contacter le fournisseur et **NE PAS** utiliser la cuisinière.
- Sortir la cuisinière de l'emballage et enlever tous matériaux d'emballage.
- Nettoyer la cuisinière avec un chiffon doux mouillé à l'eau tiède.
- Mettre la cuisinière à niveau.
- Ne pas oublier de laisser autour de la cuisinière un espace libre de 15 cm au minimum pour en assurer une ventilation correcte.
- Placer la cuisinière à l'endroit qui assure toujours un accès libre à la prise et au câble d'alimentation.

Utiliser les bons récipients

- Il est préconisé de préparer les plats sur la plaque de cuisson fournie avec la cuisinière Induction.
 - Il est aussi possible d'utiliser les récipients (casseroles et poêles) appropriés à la cuisson par induction – sur cuisinières et plaques induction. Le fond de ces récipients est souvent frappé d'un symbole qui signifie que le récipient est approprié à être utilisé dans les équipements à induction :



Panneau de commande de la table de cuisson



1	Touche marche/arrêt M/AR
2	Touche de la minuterie
3	Touche flèche vers le haut
4	Affichage numérique
5	Touche flèche vers le bas
6	Touche commande de la puissance
7	Touche commande de la température

Niveau de la puissance

100W	Niveau par défaut
200W	
300W	
400W	
500W	
800W	
1000W	
1300W	
1500W	
1800W	
2000W	

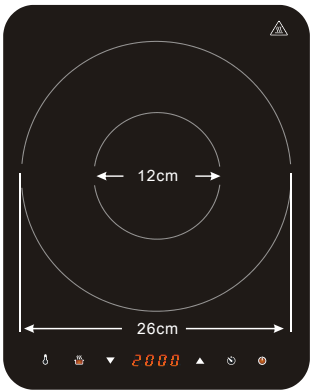
[au moment où l'utilisateur appuie et maintient la touche flèche vers le haut / vers le bas, les valeurs changent à un rythme accéléré]]

FR

Plages de température

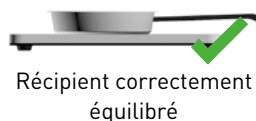
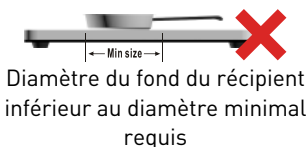
Température la plus basse	35°C
Température la plus élevée	240°C
Température par défaut	100°C
Intervalle de changement de la température	5°C

Tailles minimale et maximale du fond du récipient



Quels récipients pour la cuisinière induction

- Les récipients pour préparer les plats sur la cuisinière induction doivent avoir un fond plat qui assure un bon contact thermique avec la plaque chauffante. Il est possible de contrôler la planéité du fond du récipient en faisant tourner une règle dont l'arête adhère au fond.



Exploitation de la cuisinière induction

- Brancher le cordon d'alimentation dans la prise.
- Poser le récipient choisi sur la table de cuisson en respectant les recommandations ci-dessous.

ATTENTION ! Ne pas poser de récipients vides sur la table de cuisson parce qu'ils peuvent être gravement endommagés.

- Brancher l'alimentation de la cuisinière en appuyant sur la touche M/A , et, ensuite, mettre en marche le mode de commande de la température ou le mode de commande de la puissance en appuyant, respectivement, sur la touche  ou .

Si le récipient posé sur la table de cuisson est approprié à la cuisinière et aux tables induction, et si le diamètre du fond est de 12 cm au minimum, la cuisinière se mettra en marche.

Si la touche  a été appuyée, la cuisinière se mettra à fonctionner selon le mode de commande de puissance. Ce mode est reconnaissable par la mise en marche du ventilateur de la cuisinière, et sur le tableau s'affichera le niveau de la puissance "100".



Si la touche , a été appuyée, la cuisinière se mettra à fonctionner selon le mode de commande de la température et sur le tableau s'affichera la température par défaut – 100°C.



ATTENTION ! Si après la mise en marche de la cuisinière se déclenche un signal sonore, celui-ci avertit de la pose sur la table de cuisson d'un récipient inapproprié aux équipements induction ou d'un endommagement de la cuisinière. En cas de doute, il faut contacter le fabricant du récipient !

Une fois la cuisinière mise en marche, elle fonctionne par défaut selon le mode de commande de la puissance et sur le tableau s'affiche la puissance '100'. Désormais, il est possible de programmer le fonctionnement de la cuisinière selon l'un de deux modes :

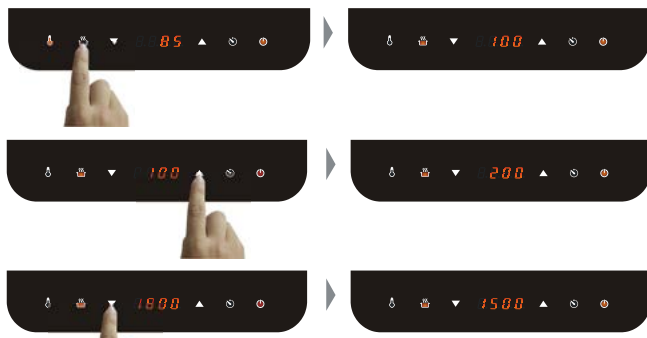
- **Mode de commande de la puissance** : Il est possible de régler la puissance du chauffage de la table à l'instar du règlement d'une cuisinière à gaz ordinaire. L'utilisateur possède, à sa disposition, 11 niveaux de puissance – de 100 W à 2000 W.
- **Mode de commande de la température** : Il est possible de régler la température dans la plage de 35 °C à 240°C par intervalle de 5°C. La température standard étant de 100°C.

FR

ATTENTION : Après l'appui sur la touche flèches et le maintien de celle-ci les valeurs de la température à régler change rapidement.

ATTENTION ! La valeur programmée de la température est la température de la table de cuisson en verre de la cuisinière et non pas la température dans le récipient !

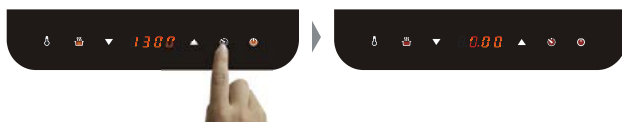
- **Mode de commande de la puissance** : Si l'on veut mettre en marche la cuisinière selon le mode de commande de la puissance, il faut appuyer sur la touche , qui s'affiche comme suit : . La cuisinière se règle par défaut à la puissance 100 W. Désormais, il est possible de programmer la puissance souhaitée de chauffage en appuyant sur les touches flèches  et . La valeur la plus basse possible est de 100 W, et la plus élevée de – 2000 W.



- **Mode de commande de la température :** Pour pouvoir utiliser le mode de commande de la température, il faut appuyer sur la touche température , laquelle s'affiche comme suit : . La cuisinière se règle par défaut à la température de 100 °C. Désormais, il est possible de programmer la température souhaitée en appuyant sur les touches flèches  et . La température la plus basse possible est de 35°C, et la plus élevée est de 240°C. La température se règle par intervalles de 5°C.

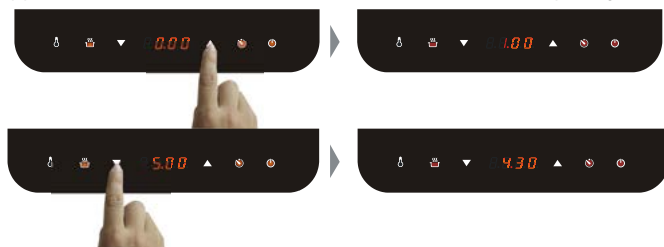


- **Programmer le minuteur électrique :** Après avoir programmé la puissance ou la température, il est possible de programmer le minuteur qui, après le temps programmé, débranche la table de cuisson. Pour ce faire, après avoir programmé la puissance ou la température, il faut appuyer la touche minuterie . Une fois appuyée, la touche s'affiche comme suit : .



Désormais, il est possible de programmer le temps souhaité, le temps maximal étant de 180 minutes.

- Réglage du temps de 0 à 10 minutes : chaque fois que l'on appuie sur la touche flèche vers le haut, le temps réglé est prolongé d'une minute, et chaque fois que l'on appuie sur la touche flèche vers le bas, on réduit le temps réglé de 30 secondes.
- Réglage du temps de 10 à 60 minutes : chaque fois que l'on appuie sur la touche flèche vers le haut, le temps réglé est prolongé de 5 minutes, et chaque fois que l'on appuie sur la touche flèche vers le bas, on réduit le temps réglé d'une minute.
- Réglage du temps de 60 à 180 minutes : chaque fois que l'on appuie sur la touche flèche vers le haut, le temps réglé est prolongé de 10 minutes, et chaque fois que l'on appuie sur la touche flèche vers le bas, on réduit le temps réglé de 5 minutes.



- **Arrêt de la cuisinière** : Une fois la cuisson terminée, la cuisinière peut être arrêtée par l'appui sur la touche M/A . L'affichage numérique s'éteint  ainsi que les voyants des touches de commande.



- Si la cuisinière n'est pas utilisée pendant une durée plus longue, il est conseillé de débrancher le cordon d'alimentation de la prise et d'élever les récipients de la table.
ATTENTION ! Avant de toucher la cuisinière, attendre que la table soit froide. La table de verre après l'utilisation est brûlante.

Nettoyage et maintenance

- Avant de commencer à nettoyer la cuisinière, il faut débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- **ATTENTION !** Il est strictement interdit d'immerger la cuisinière dans l'eau ou dans tout autre liquide !
- Les surfaces extérieures doivent être nettoyées avec un chiffon mouillé à l'eau avec un détergent assez doux.
- Pour nettoyer la cuisinière ne pas utiliser de détergents agressifs ni de matériaux abrasifs. Ne pas utiliser d'outils tranchants ni d'essence, n'utiliser aucun solvant ! Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide, au besoin utiliser un détergent doux. N'utiliser aucun matériau abrasif.
- Nettoyer les orifices de ventilation avec l'aspirateur.
- Après chaque utilisation de la cuisinière induction, nettoyer la table en verre pour prévenir l'encrassement de la table et l'adhésion de restes à la plaque brûlante.
- Pour l'entretien courant de tous les jours utiliser un détergent approprié.

FR

Identification et élimination des défaillances

Code de l'erreur sur le tableau d'affichage	Cause	Solution
E01	Température trop élevée à l'intérieur de la cuisinière. Le ventilateur ne fonctionne pas.	Sauvegarder une distance minimale de 10 cm entre l'orifice de ventilation et l'obstacle tel que le mur ou un autre équipement. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise et attendre jusqu'à ce que la cuisinière se refroidisse, ensuite brancher la prise et mettre en marche la cuisinière. Contrôler l'entrée et la sortie de l'air. Nettoyer si elles sont bouchées.
E02	Température trop élevée dans le récipient. Si le récipient est sec ou vide, il peut se chauffer à une température très élevée. La cuisinière se débranche pour protéger les éléments intérieurs contre surcharge et endommagement.	Enlever les récipients de la table. Laisser la cuisinière se refroidir.
E03	Tension à l'entrée trop basse ou trop élevée.	S'assurer que la cuisinière induction est branchée à la source d'alimentation ayant une tension requise.



Caractéristique techniques

Référence de catalogue	239230
Alimentation	230-240 V AC ~ 50 Hz
Puissance	2000 W
Dimension	370 x 295 x hauteurs 45 mm
Poids net	2.85 kg

Garantie

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et maintenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

Retrait de l'exploitation et protection de l'environnement

L'équipement utilisé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.

*Gentile cliente,
grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.*

Precauzioni di sicurezza

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da uso scorretto e improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua e altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. **L'inosservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose.**
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la spina con le mani bagnate o umide.
- Controllare regolarmente la spina e il cavo per la presenza di eventuali danni. Qualora la spina o il cavo fossero danneggiati, farli riparare da una società di riparazione certificata.
- Non utilizzare l'apparecchio dopo che è caduto o si è danneggiato in qualsiasi altro modo. Farlo controllare e riparare, se necessario, da una società di riparazione certificata.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. **Questo potrebbe dar luogo a situazioni pericolose.**
- Assicurarsi che il cavo non venga a contatto con oggetti appuntiti o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Per staccare la spina dalla presa, tirare sempre la spina e non il cavo.
- Assicurarsi che nessuno possa accidentalmente tirare il cavo (o la prolunga) o inciampare sul cavo.
- Controllare sempre l'apparecchio mentre è in funzione.
- I bambini non comprendono che l'uso improprio di apparecchiature elettriche può essere pericoloso. Pertanto, non lasciare mai che i bambini utilizzino gli elettrodomestici senza supervisione.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente se l'apparecchio non è in uso e sempre prima della pulizia.
- **Avvertenza!** Fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente, l'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione.
- Spegner l'apparecchio prima di estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Non trasportare mai l'apparecchio per il cavo.
- Non utilizzare dispositivi aggiuntivi che non sono in dotazione con l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica con messa a terra da 230 Vca.
- Evitare di sovraccaricare.
- Spegner l'apparecchio dopo l'uso togliendo la spina dalla presa di corrente.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.



Precauzioni speciali di sicurezza

- **Attenzione!** Assicurarsi che il cavo non venga a contatto con le parti calde durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- Non installare l'apparecchio vicino a oggetti e apparecchi che possono essere influenzati da un campo magnetico, come ad esempio TV, radio, bancomat e carte di credito.
- Mantenere una distanza minima di 15 cm intorno all'apparecchio per la ventilazione.
- Non lasciare mai oggetti metallici sull'apparecchio.
- Non accendere l'apparecchio con sopra una pentola vuota, in quanto ciò potrebbe causare gravi danni all'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio non sia posizionato vicino a vapore acqueo o vapori grassi. La ventola dell'apparecchio aspirerà questi vapori provocando l'accumulo di grasso o umidità all'interno dell'apparecchio, il che può causare un corto circuito. Pulire il filtro del grasso regolarmente

Preparazioni per il primo utilizzo

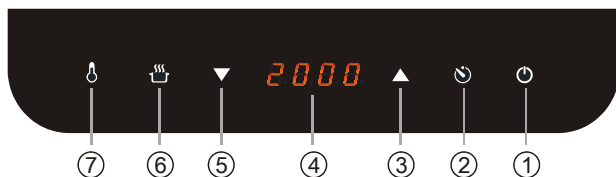
- Verificare che il prodotto sia integro. In caso di danni, contattare il proprio fornitore immediatamente e **NON** utilizzare l'apparecchio.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Pulire l'apparecchio con acqua tiepida e un panno morbido.
- Livellare l'apparecchio.
- Assicurarsi di mantenere una distanza di 15 cm attorno all'apparecchio per la ventilazione.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che la spina sia accessibile in qualsiasi momento.

Apparecchiatura di cottura adeguata

- Utilizzare solo la piastra Grill in dotazione con l'apparecchio o utilizzare pentole con le seguenti proprietà:
 - La pentola dev'essere adatta all'induzione. Solitamente sul fondo della padella è disponibile il seguente logo:



Pannello comandi



1	Tasto ON/OFF
2	Tasto Timer
3	Tasto Freccia su
4	Display digitale
5	Tasto Freccia giù
6	Tasto Potenza
7	Tasto Temperatura

Livelli di potenza

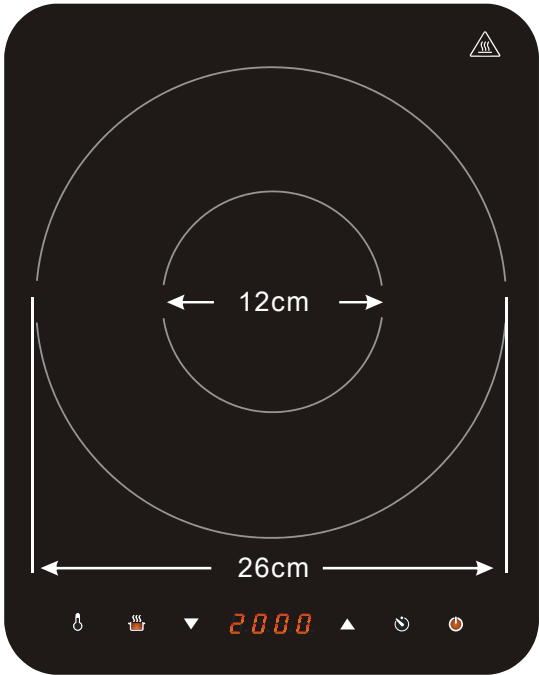
100W	Potenza predefinita
200W	
300W	
400W	
500W	
800W	
1000W	
1300W	
1500W	
1800W	
2000W	

[se l'utente tiene premuta l'icona di aumento, aumenta rapidamente]

Intervallo di temperatura

Temperatura minima	35°C
Temperatura massima	240°C
Temperatura predefinita	100°C
Ripartizione temperatura	5°C

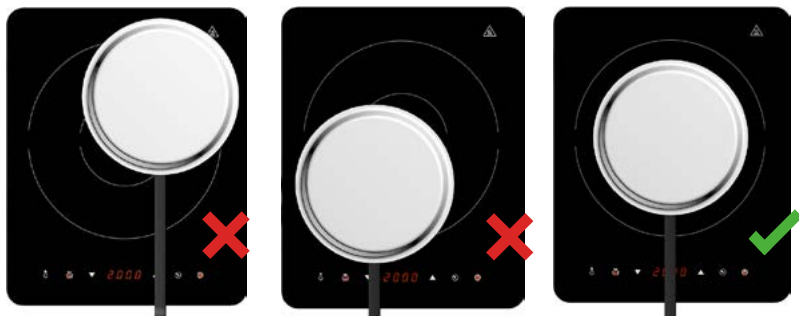
Dimensione minima e massima della pentola



IT

Controllare che le pentole siano adatte per l'induzione

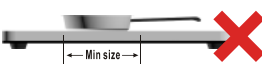
- Le pentole utilizzate con i fornelli a induzione devono avere il fondo piatto per favorire un buon contatto con la superficie della zona di cottura. Verificare la planarità ruotando un righello sul fondo della pentola.



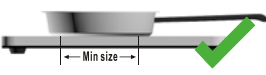
fondo della pentola curvato
o deformato



fondo della padella piatto



la padella non rispetta la
dimensione minima



la dimensione della
padella rispetta o supera
la dimensione minima



il manico pesante inclina la
padella



la padella è correttamente
bilanciata

Usare l'apparecchio

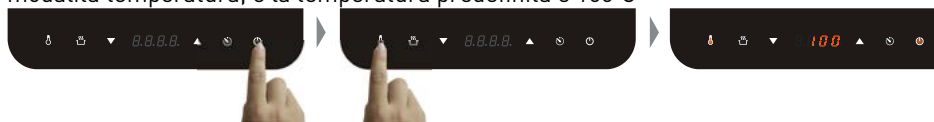
- Inserire la spina nella presa
 - Posizionare la padella scelta sulla superficie di cottura, ricordando le istruzioni summenzionate
- Nota!** Non lasciare la padella vuota sull'apparecchio in quanto ciò può danneggiarla
- Accendere l'apparecchio premendo il tasto "ON/OFF"  e il tasto della temperatura  o della potenza  per attivare l'apparecchio

Se la padella è adatta all'induzione e ha un diametro minimo del fondo di 12 cm, l'apparecchio inizierà a funzionare.

Se viene premuto il tasto di potenza , l'apparecchio entrerà in modalità di capacità e questo si riconoscerà dal fatto che la ventola si accenderà e il display indicherà una posizione di capacità "100".



D'altro canto, se si preme il tasto della temperatura , l'apparecchio entrerà in modalità temperatura, e la temperatura predefinita è 100°C



Nota! Se l'apparecchio emette un segnale acustico dopo l'accensione, la pentola che si sta utilizzando non è adatta per l'induzione o l'apparecchio è difettoso. In caso di dubbi, rivolgersi sempre al fornitore della pentola!

Una volta che l'apparecchio è in funzione, entra in modalità Capacità per impostazione predefinita, e il display indica la posizione "100". È possibile programmare l'apparecchio in uno dei seguenti modi.

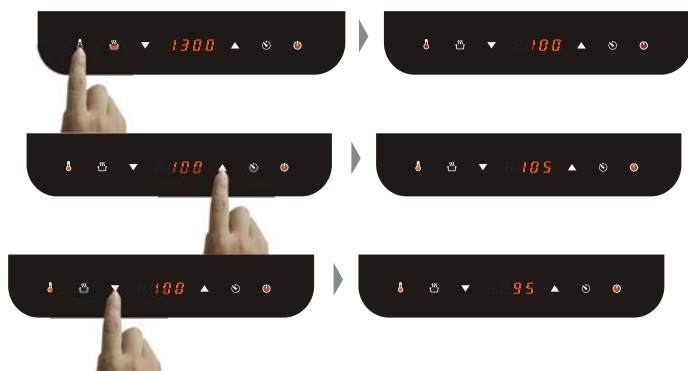
- **Modalità capacità:** È possibile controllare il funzionamento dell'apparecchio, proprio come una cucina a gas, tramite 11 posizioni che vanno da 100W a 2000W
 - **Modalità temperatura:** è possibile impostare la temperatura tra 35°C e 240°C in incrementi da 5°C. La posizione standard per l'apparecchio è 100°C.
- NOTA: se si continuano a premere i tasti freccia, la temperatura impostata aumenta velocemente

Attenzione! La temperatura programmata è quella della lastra di vetro e non la temperatura nella padella!

- **Modalità capacità:** Se si sceglie la modalità capacità, premere il tasto "Potenza" , si accenderà il tasto "Potenza" . La capacità predefinita è 100W. Ora è possibile programmare la capacità richiesta tramite i tasti freccia  e ; 2000W è la posizione massima, mentre 100W quella minima



- **Modalità temperatura:** Se si sceglie la modalità temperatura, premere il tasto "Temperatura" , si accenderà il tasto "Temperatura" . La temperatura impostata predefinita è 100°C. Ora è possibile programmare la temperatura richiesta tramite i tasti freccia  e ; la temperatura minima è 35°C e 240°C è la massima, mentre la ripartizione della temperatura è 5°C

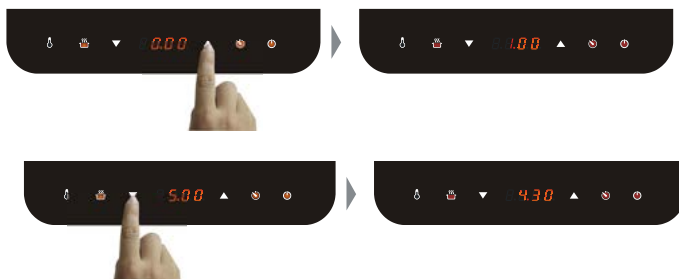


- **Impostazione del timer:** Dopo aver programmato la potenza o la temperatura, si può scegliere di programmare il timer. Questo timer spegne l'apparecchio dopo una volta raggiunto il tempo programmato. Questa operazione è possibile premendo il tasto "Timer" , una volta programmata la potenza o la temperatura, si accenderà il tasto "Timer" .



È ora possibile impostare il tempo desiderato. Il tempo massimo programmabile è di 180 minuti.

- 0 - 10 minuti, l'intervallo di tempo adeguato è 1 minuto per ogni incremento e 30 secondi per ogni decremento
- 10 - 60 minuti, l'intervallo di tempo adeguato è 5 minuti per ogni incremento e 1 minuto per ogni decremento
- 60 - 180 minuti, l'intervallo di tempo adeguato è 10 minuti per ogni incremento e 5 minuti per ogni decremento.



- **Spegnere l'apparecchio:** Una volta raggiunto il risultato desiderato, è possibile

spegnere l'apparecchio premendo il tasto "ON/OFF" . Il "Display digitale"  si spegnerà insieme all'illuminazione dei tasti di comando.



- Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato, staccare la spina dalla presa di corrente e rimuovere le pentole dall'apparecchio

NOTA! Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di toccarlo. La lastra di vetro è molto calda dopo l'uso.

Pulizia e manutenzione

- Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
- Attenzione: non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido (acqua con un detergente delicato).
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti. Non usare benzina o solventi! Pulire con un panno umido e un detergente, se necessario. Non utilizzare materiali abrasivi.
- Pulire le aperture della ventola con l'aspirapolvere.
- Pulire la lastra di vetro ogni volta dopo l'uso. Questo impedisce la combustione di eventuali residui sulla lastra di vetro.
- Per la pulizia giornaliera del vetro, utilizzare un detergente speciale

IT

Risoluzione dei problemi

Messaggio d'errore	Causa	Soluzione
E01	La temperatura interna dell'apparecchio è troppo alta o la ventola interna non funziona	Assicurare la presenza di una distanza minima di 10 cm tra la fessura di ventilazione e qualsiasi ostacolo come un muro o altri apparecchi. Scollegare e lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi ricollegarlo e accenderlo Controllare e pulire l'ingresso e l'uscita dell'aria se sono bloccati
E02	La temperatura della pentola è troppo alta. Se la pentola è asciutta o vuota può raggiungere una temperatura molto elevata. L'apparecchio si spegnerà per proteggere le parti interne	Togliere le pentole dall'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio
E03	La tensione di ingresso è troppo alta o troppo bassa	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla tensione di ingresso corretta

Specifiche tecniche

N. articolo	239230
Potenza in ingresso	230-240 Vca ~ 50 Hz
Potenza	2000W
Dimensioni	370 x 295 x 45mm (altezza)
Peso netto	2,85 kg



Garanzia

Eventuali difetti che alterano la funzionalità dell'apparecchio e si manifestano entro un anno dalla data di acquisto saranno corretti mediante riparazione o sostituzione gratuita purché l'apparecchio sia stato utilizzato e sottoposto a manutenzione in conformità alle istruzioni e non è stato usato in modo improprio. I diritti legali dell'utente non sono interessati. Se si rivendica un intervento in garanzia, riportare il luogo e la data in cui l'apparecchio è stato acquistato e includere la prova di acquisto (ad esempio la ricevuta).

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche sul prodotto, sull'imballaggio e sulla documentazione senza preavviso.

Smaltimento e ambiente

Alla fine della vita utile dell'apparecchio, smaltire l'apparecchio in conformità alle norme e alle direttive in vigore al momento.

Gettare i materiali di imballaggio come plastica e scatole negli appositi contenitori.

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a folosirii necorespunzătoare. Vă rugăm să acordați o atenție specială instrucțiunilor de siguranță.

Instrucțiuni de siguranță

- Funcționarea incorectă și folosirea necorespunzătoare a aparatului pot defecta grav aparatul și îi pot răni pe utilizatorii acestuia.
- Aparatul nu trebuie folosit decât pentru scopul în care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru niciun fel de daune provocate de funcționarea incorectă sau folosirea necorespunzătoare.
- Păstrați aparatul și ștecărul de alimentare departe de apă și orice alte lichide. În cazul puțin probabil în care aparatul cade în apă, scoateți imediat ștecărul din priză și asigurați-vă că aparatul este verificat de un tehnician autorizat. **Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la situații care vă pot pune viața în pericol.**
- Nu încercați niciodată să deschideți carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecărul cu mâinile ude sau umede.
- Verificați în mod regulat ștecărul și cablul pentru a vă asigura că nu sunt deteriorate. În cazul în care ștecărul și/sau cablul sunt deteriorate, asigurați-vă că sunt reparate de o societate autorizată pentru reparații.
- Nu utilizați aparatul dacă a căzut sau este defect în vreun fel. Dacă este nevoie, asigurați-vă că este verificat și reparat de o societate autorizată pentru reparații.
- Nu încercați să reparați singur aparatul. **Acest lucru poate duce la situații care vă pot pune viața în pericol.**
- Cablul nu trebuie să intre în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și trebuie păstrat departe de foc. Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage din greșeală cablul (sau prelungitorul) și că nimeni nu se poate împiedica de el.
- Supravegheați întotdeauna aparatul atunci când este în funcțiune.
- Copiii nu înțeleg că folosirea necorespunzătoare a aparatelor electrice este periculoasă. Prin urmare, nu lăsați niciodată copiii să folosească aparate electrocasnice fără a fi supravegheați.
- Scoateți întotdeauna ștecărul din priză când aparatul nu este utilizat și întotdeauna înainte de curățare.
- **Avertisment!** Atât timp cât ștecărul este în priză, aparatul este conectat la sursa de electricitate.
- Opriți aparatul înainte de a scoate ștecărul din priză.
- Nu cărați niciodată aparatul ținându-l de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt livrate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul doar la o priză de 230 V c.a. cu împământare.
- Evitați supraîncărcarea.
- Opriți aparatul după utilizare scoțând ștecărul din priză.
- Instalația electrică trebuie să fie confirmă cu reglementările aplicabile naționale și locale.
- Acest aparat nu este destinat folosirii de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe, cu



excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni de folosire a aparatului din partea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora.

Instrucțiuni speciale de siguranță

- **Atenție!** Cablul nu trebuie să intre în contact cu obiecte fierbinți în timpul utilizării aparatului.
- Nu montați aparatul în apropierea unor obiecte sau aparate care pot fi afectate de câmpurile magnetice, cum ar fi televizoare, aparate radio, carduri bancare și carduri de credit.
- Mențineți un spațiu liber de cel puțin 15 cm în jurul aparatului pentru ventilație.
- Nu lăsați niciodată obiecte metalice pe aparat.
- Nu porniți niciodată aparatul cu o tigaie goală pe el, acest lucru poate deteriora grav aparatul.
- Asigurați-vă că aparatul nu este montat în apropierea unor surse de vapori de apă sau de grăsime. Ventilatorul aparatului va aspira acești vapori. Grăsimea și apa pot forma depozite în aparat, iar acestea pot duce la producerea unui scurt-circuit. Curățați filtrul de grăsime cu regularitate

Pregătirea înainte de prima utilizare

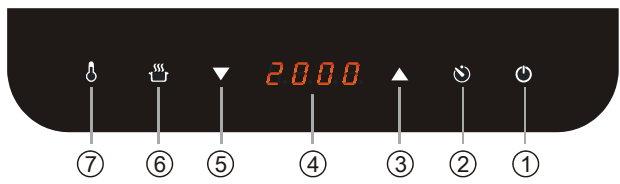
- Asigurați-vă că aparatul nu este defect. În caz de defecte, contactați furnizorul dumneavoastră imediat și **NU** utilizați aparatul.
- Îndepărtați întregul ambalaj.
- Curățați aparatul cu apă caldă și o cârpă moale.
- Montați aparatul la nivel.
- Asigurați menținerea unui spațiu liber de cel puțin 15 cm în jurul aparatului pentru ventilație.
- Poziționați aparatul în așa fel încât ștecărul să fie accesibil în orice moment.

Echipamente de gătit corespunzătoare

- Utilizați doar tigaia-grill furnizată împreună cu aparatul sau utilizați tigăi care îndeplinesc următoarele condiții:
 - Tigaia trebuie să poată fi folosită la gătitul cu inducție. De obicei, sigla de mai jos apare pe fundul tigăii:



Panou de comandă



1	Butonul PORNIT/OPRIT
2	Butonul pentru temporizator
3	Butonul săgeată sus
4	Afișaj digital
5	Butonul săgeată jos
6	Butonul pentru putere
7	Butonul pentru temperatură

Niveluri de putere

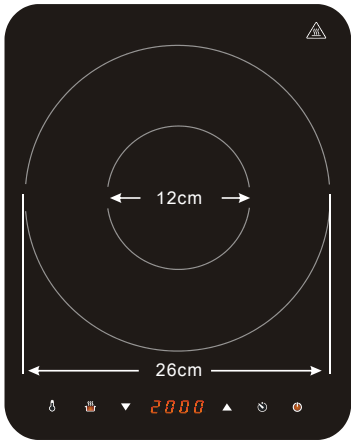
100W	Puterea implicită
200W	
300W	
400W	
500W	
800W	
1000W	
1300W	
1500W	
1800W	
2000W	

[atunci când utilizatorul ține apăsat butonul de creștere a puterii, aceasta crește mai repede]

Interval de temperatură

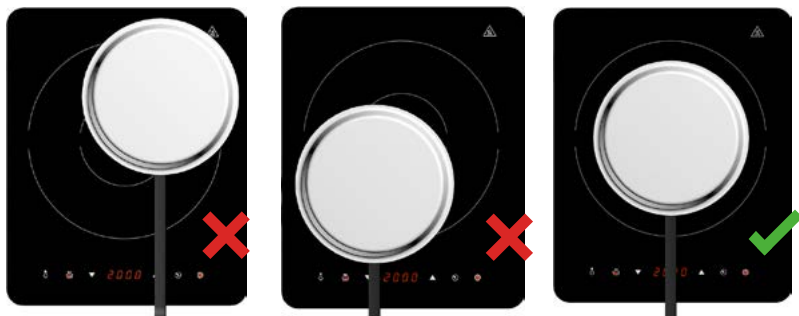
Cea mai mică temperatură	35°C
Cea mai mare temperatură	240°C
Temperatura implicită	100°C
O unitate pentru butonul de temperatură reprezintă	5°C

Dimensiunea minimă și cea maximă pentru tigăi



Verificați compatibilitatea ustensilelor de bucătărie cu gătitul prin inducție

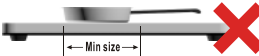
- Ustensilele de bucătărie care pot fi folosite pentru gătitul prin inducție trebuie să aibă fundul plat pentru un contact bun cu suprafața de gătire. Verificați dacă fundul tigăii este plat punând o riglă pe acesta și rotind-o.



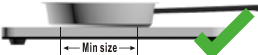
fundul tigăii este curbat sau deformat



fundul tigăii este plat



tigaia nu respectă dimensiunea minimă



tigaia respectă sau depășește dimensiunea minimă



mânerul greu al tigăii o face să se încline



tigaia este echilibrată în mod corect

Utilizarea aparatului

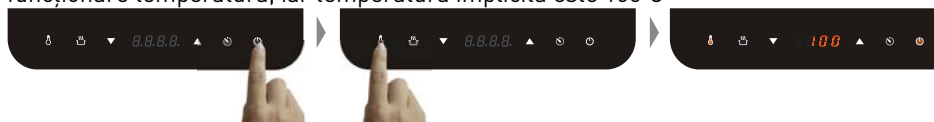
- Introduceți ștecărul în priză
- Puneți tigaia aleasă pe suprafața de gătit, ținând cont de instrucțiunile de mai sus
- Notă!** Nu lăsați tigaia pe aparat atunci când este goală deoarece acest lucru poate deteriora tigaia
- Porniți aparatul apăsând butonul „PORNIT/OPRIT”  și butonul pentru temperatură  sau cel pentru putere  pentru a activa aparatul

Dacă tigaia este potrivită pentru gătitul prin inducție și diametrul fundului acesteia este de cel puțin 12cm, aparatul va porni.

Dacă ați apăsât butonul pentru putere , aparatul va intra în modul de funcționare la capacitate și veți recunoaște acest lucru după pornirea ventilatorului și după apariția pe afișaj a poziției de capacitate „100”.



Dacă, însă, ați apăsât butonul pentru temperatură , aparatul intra în modul de funcționare temperatură, iar temperatura implicită este 100°C



Notă! Dacă aparatul scoate un sunet după ce a fost pornit, înseamnă că tigaia pe care o folosiți nu este potrivită pentru gătitul prin inducție sau aparatul este defect. Dacă aveți dubii, contactați întotdeauna furnizorul tigăii dumneavoastră!

Odată aflat în funcțiune, aparatul intră implicit în modul de funcționare Capacitate, iar pe afișaj apare poziția „100”; puteți programa aparatul într-unul dintre următoarele moduri:

- **Modul capacitate:** Puteți controla puterea aparatului, ca și în cazul unei plite pe gaz cu ajutorul celor 11 poziții de la 100W la 2000W
- **Modul temperatură:** puteți seta temperatura între 35°C și 240°C în unități de 5°C. Temperatura implicită pentru aparat este 100°C.

NOTĂ: dacă se mențin apășate butoanele săgeți, temperatura SETATĂ crește sau scade cu viteză mai mare

Atenție! Temperatura programată este cea a plăcii de sticlă, nu este temperatura din tigaie!

- **Modul capacitate:** Dacă alegeți modul capacitate, apăsați „Butonul pentru putere” 

și acesta se va aprinde . Capacitatea implicită este 100W. Acum puteți programa capacitatea dorită cu ajutorul săgeților  și , 2000W fiind cea mai mare poziție, iar 100W cea mai mică



Modul temperatură: Dacă alegeți modul temperatură, apăsați „Butonul pentru temperatură”  și acesta se va aprinde . Temperatura implicită este 100°C. Acum puteți programa temperatura dorită cu ajutorul săgeților  și , cea mai mică temperatură fiind 35°C și cea mai mare, 240°C. Unitatea pentru temperatură este 5°C

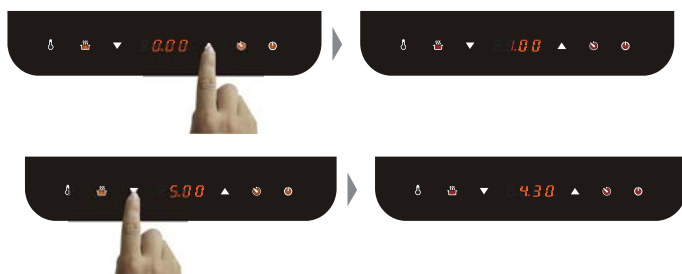


- **Setarea temporizatorului:** După programarea puterii sau a temperaturii, puteți alege să programați și temporizatorul. Acest temporizator oprește aparatul atunci când timpul programat s-a epuizat. Puteți face acest lucru apăsând „Butonul pentru temporizator”  o dată după programarea puterii sau temperaturii, „Butonul pentru temporizator”  se va aprinde.



Acum puteți seta timpul dorit. Timpul maxim care poate fi setat este 180 de minute.

- De la 0 la 10 minute, cu fiecare apăsare a butonului de creștere, timpul crește cu 1 minut, iar cu fiecare apăsare a butonului de scădere, timpul scade cu 30 de secunde
- De la 10 la 60 de minute, cu fiecare apăsare a butonului de creștere, timpul crește cu 5 minute, iar cu fiecare apăsare a butonului de scădere, timpul scade cu 1 minut
- De la 60 la 180 de minute, cu fiecare apăsare a butonului de creștere, timpul crește cu 10 minute, iar cu fiecare apăsare a butonului de scădere, timpul scade cu 5 minute.



- **OPRIREA aparatului:** Odată ce ați obținut rezultatul dorit, puteți opri aparatul apăsând butonul „PORNIT/OPRIT” . „Afișajul digital”  se va stinge, la fel și butoanele.



- Dacă nu utilizați aparatul pentru o perioadă mai mare de timp, scoateți ștecărul din priza montată pe perete și îndepărtați tigăile de pe aparat
NOTĂ! Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l atinge. Placa de sticlă este foarte fierbinte după utilizare.

Curățare și întreținere

- Scoateți întotdeauna ștecărul din priză înainte de curățarea aparatului.
- Atenție: Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în vreun alt lichid!
- Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă (apă sau detergent slab).
- Nu folosiți niciodată agenți de curățare agresivi sau abrazivi. Nu folosiți obiecte ascuțite. Nu folosiți benzină sau solvenți! Curățați cu o cârpă umedă și detergent dacă este nevoie. Nu folosiți materiale abrazive.
- Curățați fantele de ventilare folosind aspiratorul.
- Curățați placa de sticlă după fiecare utilizare. Prin acest lucru se previne arderea reziduurilor pe placa de sticlă.
- Pentru curățarea zilnică a sticlei trebuie folosit un detergent special

RO

Depanare

Mesaj de eroare	Cauză	Soluție
E01	Temperatura internă a aparatului este prea mare sau ventilatorul din interior nu funcționează	Asigurați-vă că există o distanță de minim 10cm între fanta pentru ventilare și orice obiect existent cum ar fi un perete sau un alt aparat. Scoateți din priză, lăsați aparatul să se răcească, introduceți din nou în priză și porniți aparatul. Verificați și curățați fanta de admisie și pe cea de evacuare a aerului dacă sunt blocate
E02	Temperatura tigăii este prea mare. Dacă tigaia este uscată sau goală, poate atinge temperaturi foarte mari. Aparatul se va opri pentru a proteja componentele interne	Indepărtați tigaia de pe aparat. Lăsați aparatul să se răcească
E03	Intensitatea curentului de alimentare este prea mare sau prea mică	Asigurați-vă că aparatul este conectat la intensitatea corectă a curentului de alimentare

Specificații tehnice

Nr. crt.	239230
Putere de intrare	230-240 V c.a. ~ 50 Hz
Putere	2000W
Dimensiuni	370 x 295 x H. 45mm
Greutate netă	2,85 kg



Garanție

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscăt sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afectate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.

Eliminarea și mediul înconjurător

La sfârșitul vieții aparatului, vă rugăm să-l eliminați conform regulamentelor și instrucțiunilor aplicabile în acel moment.

Aruncați ambalajul (plastic sau carton) în recipientele corespunzătoare.

Уважаемый Клиент,

Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией перед его запуском во избежание повреждений, вызванных неправильным обслуживанием. Следует обратить особое внимание на правила техники безопасности.

Правила техники безопасности

- Неправильное обслуживание может вызвать серьезные повреждение устройства и поранить оператора.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. **Следует неукоснительно соблюдать данные указания, в противном случае возникнет угроза жизни и здоровью персонала!**
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
- Необходимо систематически проверять состояние штепсельной вилки и кабеля на предмет возможных повреждений. В случае обнаружения таковых нужно обращаться в службу сертифицированного сервиса для устранения повреждений.
- Нельзя пользоваться оборудованием, которое упало, или было повреждено иным способом. В таком случае оборудование следует осмотреть и обратиться в службу сертифицированного сервиса для устранения возможных повреждений.
- Нельзя проводить ремонт оборудования самостоятельно. **Это может привести к угрозе здоровью и жизни обслуживающего персонала!**
- Следует удостовериться в том, что провод располагается таким образом, что не мешает проходу, нельзя о него споткнуться, или случайно вытащить штепсельную вилку (сам провод, или удлинитель) из розетки.
- Необходимо следить за работой оборудования.
- Присутствие детей вблизи электроустройства может быть опасным, поэтому нельзя разрешать детям обслуживать их без надзора со стороны взрослых.
- Перед каждой чисткой оборудования, или отключением на продолжительное время, штепсельную вилку следует вытащить из розетки.
- **Предупреждение!** Если вилка остается в розетке – это означает, что оборудование остается под напряжением.
- Перед тем, как вытащить вилку из розетки, оборудование следует выключить.
- Нельзя тащить оборудование за провод электропитания.
- Нельзя использовать никаких нештатных, не поставленных вместе с оборудованием устройств.
- Устройство следует подключать к заземленной розетке с напряжением 230 В.
- Следует избегать перегрузки оборудования.
- Параметры электропроводки должны соответствовать общегосударственным и местным стандартам.
- Устройство не предназначено для обслуживания лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями, или не имеющими должного опыта и знаний. Обслуживание оборудования данными лицами возможно

RU



исключительно под надзором, или после прохождения обучения, организованного лицом ответственным за их безопасность.

Указания по безопасности эксплуатации

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время использования индукционной кухонной плиты следует обращать внимание на то, чтобы электрокабель не касался горячих частей плиты, или посуды.
- Нельзя устанавливать кухонной плиты вблизи устройств, которых работа может сбиваться воздействием магнитных полей, таких как телевизоры, радиоприемники и т.п., также гаджеты, чувствительные к воздействию магнитного поля типа платежных и кредитных карт, также следует держать вдали от кухонных плит.
- Вокруг кухонной плиты следует оставлять свободное пространство порядка не менее 15 см для надлежащего вентилирования.
- На плиту кухни не следует ставить никаких металлических предметов, например, ножей, ложек, крышек, алюминиевой фольги и т.п.
- Нельзя включать кухню, на которой находится порожняя посуда, т.к. это может вызвать серьезные повреждения.
- Нельзя устанавливать кухню там, где она может подвергаться воздействию водяного пара или жировых испарений, т.к. в кухне имеется встроенный вентилятор, который всасывает воздух, эти пары и испарения, которые могут вызвать внутреннее короткое замыкание. Фильтр, который чистит воздух, поглощает жиры, следует чистить время от времени.

RU

Приготовление перед первым запуском индукционной кухни

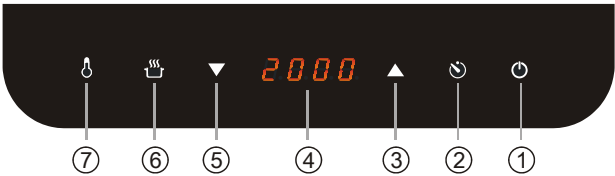
- Следует проверить, не повреждена ли кухня. В случае выявления каких-либо повреждений следует обратиться к поставщику и **НЕ** использовать данной кухни.
- С кухни снять упаковку и устранить все элементы упаковки.
- Протереть кухню мягкой тряпкой смоченной в теплой воде.
- Установить кухню ровно по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

Соответствующая кухонная посуда

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



Панель управления



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

Уровень мощности

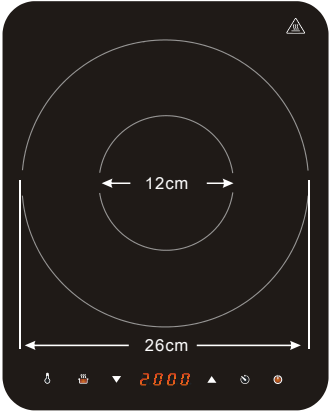
100 Вт	Заданная мощность
200 Вт	
300 Вт	
400 Вт	
500 Вт	
800 Вт	
1000 Вт	
1300 Вт	
1500 Вт	
1800 Вт	
2000 Вт	

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

Уровень температуры

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

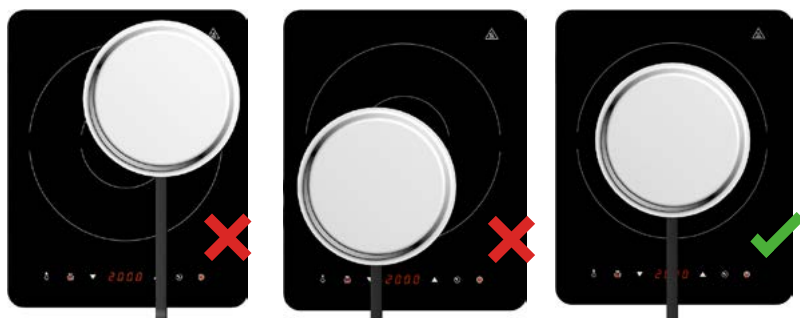
Минимальный и максимальный размер днища посуды



RU

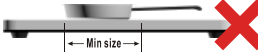
Какую посуду следует использовать для индукционной кухни

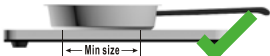
- Кухонная посуда, используемая для приготовления пищи должна иметь плоское дно, которое гарантирует плотный тепловой контакт с греющей поверхностью плиты. Плоскость дна посуды можно проверить с помощью линейки, приложенной к днищу посуды.




Кривое, деформированное
днище посуды


Плоское днище посуды


Диаметр днища посуды
меньше требуемой
минимальной величины


Диаметр днища посуды равен,
или больше требуемой
минимальной величины


Тяжелая ручка наклоняет
посуду


Посуда правильно выверена

Обслуживание индукционной кухни

- Воткните штепсельную вилку в электророзетку.
- Установить нужную посуду на плиту кухни с учетом в/у подсказок.
- ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Не ставьте пустую посуду, т.к. она может повредиться.
- Включить электропитание, нажимая кнопку **WŁ/WYŁ** , а потом установить нужную температуру, или уровень потребляемой мощности, нажимая соответственно кнопки  или .

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

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



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



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

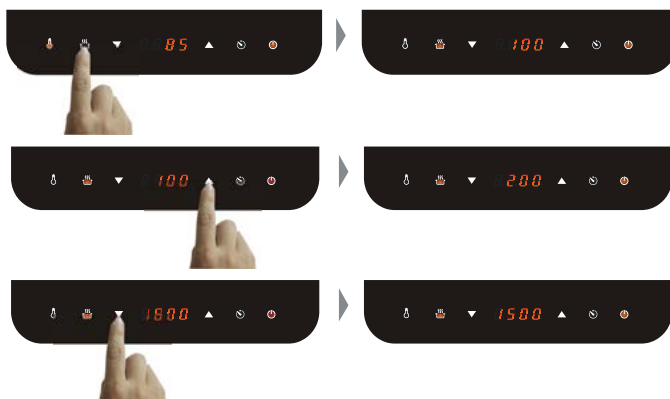
Кухня, начиная свою работу запускается в заводски заданном режиме регулировки мощности и на дисплее появится уровень мощности равен „100“. После этого можно перейти в один из двух режимов работы кухни:

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

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

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

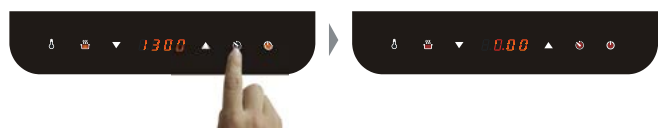
- **Режим регулировки мощности:** Если хотим запустить кухню в режиме регулировки мощности, нам следует нажать кнопку , после ее нажатия она подсвечивается: . Первичная величина задана на заводе и она равна 100 Вт. После этого можно задать другую мощность нагрева, нажимая кнопки стрелок  и . Самое малое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



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

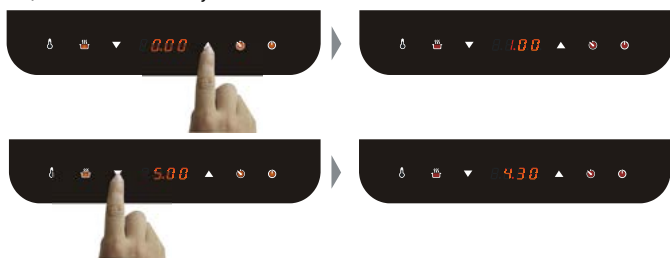


- **Установка таймера:** После установки мощности и температуры можно установить время на таймере, который отключит кухню по истечении заданного времени. Для этого после установки мощности, или температуры нужно нажать кнопку таймера . После нажатия кнопки таймера, кнопка подсвечивается: .



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

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



- **Выключение кухни:** После окончания приготовления пищи, кухню можно выключить, нажимая кнопку WŁ/WYŁ . Тогда погаснет таймер **8.8.8.8** и подсветка кнопок панели управления.



- Если кухня не будет включаться продолжительное время, можно вынуть штепсельную вилку провода электропитания из розетки электросети и снять посуду с плиты кухни. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** До того как прикоснуться к плите следует подождать, пока она не остынет. Стеклокерамическая плита сразу после выключения обычно очень горяча.

Очистка и техническое обслуживание

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

RU

Нахождение места поломки и устранение повреждений

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



Технические данные

Каталожный номер	239230
Электропитание	230-240 В АС ~ 50 Гц
Мощность	2000 Вт
Габариты	370 мм x 295 мм x высота 45 мм
Вес нетто	2.85 кг

Гарантия

Любая неполадка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законодательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

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

Списание с эксплуатации. Защита окружающей среды

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

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



Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4
Brasov 500407 RO, Romania
Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

Hendi HK Ltd.

1603-5, Tower II, Enterprise Square
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2801 5019
Fax: + 852 2801 5057
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.