

devem ser realizados por técnicos especializados e autorizados, ou recomendados pelo fabricante.

Transporte e armazenamento

- Antes de armazenar, certifique-se sempre de que o aparelho foi desligado da fonte de alimentação e arrefecido completamente.
- Guarde o aparelho num local fresco, limpo e seco.
- Nunca coloque objectos pesados sobre o aparelho, pois pode danificá-lo.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando o deslocar e mantenha-o na parte inferior.

Resolução de problemas

Se o aparelho não funcionar correctamente, verifique a solução na tabela abaixo. Se continuar a não conseguir resolver o problema, contacte o fornecedor/prestador de serviços.

Problema	Sintoma	Causa possível	Solução possível
O aparelho não faz nada	A luz lanterna não acende	Sem tensão de rede	Verifique a instalação elétrica. Luz do interruptor defeituosa
		O limitador alto (corte térmico) disparou.	Reinicie o limitador alto (corte térmico) (Consulte ==> REINICIAR o corte de segurança)
		Limitador alto (corte térmico) defeituoso	Contacte o fornecedor.
		Termóstato com defeito	
O aparelho não atinge a temperatura definida.	Tempo de fritura prolongado.	Termóstato com defeito	
		Elemento com defeito	

Garantia

Qualquer defeito que afecte a funcionalidade do aparelho que se torne aparente no prazo de um ano após a compra será reparado através de reparação ou substituição gratuita, desde que o aparelho tenha sido utilizado e mantido de acordo com as instruções e não tenha sido utilizado de forma abusiva ou indevida. Os seus direitos legais não são afetados. Se o aparelho for reclamado ao abrigo da garantia, indique onde e quando foi comprado e inclua um comprovativo de compra (por exemplo, recibo).

De acordo com a nossa política de desenvolvimento contínuo de produtos, reservamo-nos o direito de alterar as especificações do produto, embalagem e documentação sem aviso prévio.

Eliminação e ambiente



Ao desativar o aparelho, o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Em vez disso, é da sua responsabilidade eliminar os seus resíduos de equipamento entregando-os num ponto de recolha designado.

O incumprimento desta regra pode ser penalizado de acordo com os regulamentos aplicáveis sobre eliminação de resíduos. A recolha e reciclagem separadas dos seus equipamentos residuais no momento da eliminação ajudarão a conservar os recursos naturais e a garantir que são reciclados de forma a proteger a saúde humana e o ambiente.

Para mais informações sobre onde pode depositar os seus resíduos para reciclagem, contacte a sua empresa local de recolha de resíduos. Os fabricantes e importadores não assumem a responsabilidade pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, quer diretamente quer através de um sistema público.

ESPAÑOL

Estimado cliente:

Gracias por comprar este electrodoméstico HENDI. Lea atentamente este manual del usuario, prestando especial atención a las normativas de seguridad descritas a continuación, antes de instalar y utilizar este aparato por primera vez.

Instrucciones de seguridad

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.
-  **¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!** No intente reparar el aparato usted mismo. No sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el aparato bajo el agua corriente.
- **¡NUNCA UTILICE UN APARATO DAÑADO!** Compruebe regularmente si hay daños en las conexiones eléctricas y el cable. Si está dañado, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor o persona cualificada para evitar peligros o lesiones.
- **¡ADVERTENCIA!** Al colocar el aparato, coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario para evitar tirones accidentales, daños, contacto con la superficie térmica o riesgo de tropiezo.
- **¡ADVERTENCIA!** Mientras el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
- **¡ADVERTENCIA!** Apague SIEMPRE el aparato antes de desconectarlo de la fuente de alimentación, de la limpieza, del mantenimiento o del almacenamiento.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con la tensión y frecuencia mencionadas en la etiqueta del aparato.
- No toque el enchufe/las conexiones eléctricas con las manos húmedas o mojadas.
- Mantenga el aparato y el enchufe/las conexiones eléctricas alejados del agua y otros líquidos. Si el aparato cae al agua, retire inmediatamente las conexiones de la fuente de alimentación. No utilice el aparato hasta que un técnico certificado lo haya comprobado. Si no se siguen estas instrucciones, se producirán riesgos potencialmente mortales.
- Conecte la fuente de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.



- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma; tire siempre del enchufe en su lugar.
- Nunca lleve el aparato con el cable.
- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No introduzca objetos en la carcasa del aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- Este aparato debe ser utilizado por personal formado en la cocina del restaurante, comedores o personal del bar, etc.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia y conocimientos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.
- Mantenga el aparato y sus conexiones eléctricas fuera del alcance de los niños.
- Nunca utilice accesorios ni dispositivos adicionales que no sean los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- No utilice este aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No coloque el aparato sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.).
- No cubra el aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, materiales explosivos o inflamables. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- El aparato no es adecuado para su instalación en zonas en las que se pueda utilizar un chorro de agua.
- Deje un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato para que se ventile durante el uso.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.

Instrucciones especiales de seguridad

- Este aparato está diseñado para uso comercial.
-  **¡PRECAUCIÓN! RIESGO DE QUEMADURAS ¡SUCURSALES CALIENTES!** La temperatura de las superficies accesibles es muy alta durante el uso. Toque solo el panel de control, las asas, los interruptores, los mandos de control del temporizador o los mandos de control de temperatura.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- **¡ADVERTENCIA!** La grasa y el aceite se calientan mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado con esto.
- **¡ADVERTENCIA!** Existe peligro de incendio si el nivel de aceite está por debajo de la marca "L" (Mín.) o si no hay aceite en el recipiente de aceite. Utilice siempre mucho aceite en el depósito de aceite.
- **¡ADVERTENCIA!** Freír alimentos húmedos o grandes cantidades al mismo tiempo tiene una influencia negativa en el punto de ebullición del aceite. Se producirá una formación excesiva de espuma y se derramará aceite. La carga máxima de lotes es de aproximadamente 1 kg.

- **¡PELIGRO!** Nunca utilice aceite viejo porque tiene un punto de inflamación bajo y es más propenso a ebullición. Aumenta el riesgo de incendio y situaciones peligrosas.
- **¡ADVERTENCIA!** No abra los grifos de drenaje ni otros dispositivos de vaciado hasta que la presión se haya reducido a aproximadamente la presión atmosférica.
- Utilice únicamente aceite o grasa adecuados para freír. Sustituya el aceite o la grasa a intervalos regulares. Si se sobrecalienta, se puede encender aceite o grasa sucios o demasiado cocidos.
- No llene aceite por debajo del nivel MÍN. ni por encima del nivel MÁX. del depósito de aceite.
- El depósito y el elemento de la freidora deben colocarse en una posición segura en la cocina antes de su uso debido al contenido caliente.
- El aparato debe instalarse y utilizarse de forma que el agua no pueda entrar en contacto con la grasa o el aceite.
- Cambie regularmente el aceite viejo para reducir la liberación de dioxinas que son carcinógenas.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para utilizarse en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hos con alto contenido de azúcar y en empresas comerciales como panaderías, butch con alto contenido de azúcar, etc., pero no para la producción masiva continua de alimentos.
- El aparato está diseñado solo para freír alimentos adecuados, como patatas fritas, etc. Cualquier otro uso puede provocar daños en el aparato o lesiones personales.
- El uso del aparato para cualquier otro fin se considerará un uso indebido del dispositivo. El usuario será el único responsable del uso indebido del dispositivo.

Instalación de conexión a tierra

Este aparato está clasificado como protección de clase I y debe conectarse a una toma de tierra protectora. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está equipado con un cable de alimentación con enchufe de conexión a tierra o conexiones eléctricas con cable de conexión a tierra. Las conexiones deben estar correctamente instaladas y conectadas a tierra.

Instalación

- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca con sus patas de goma.
- Instale con cuidado el soporte trasero con elemento calefactor en el borde trasero del contenedor de aceite.

Nota:

1. Asegúrese de que el pasador del soporte trasero esté en la posición correcta y montado correctamente.
2. El aparato debe colocarse en una posición segura en la cocina antes de su uso debido al riesgo de calor durante su uso.



Partes principales del producto

(Fig. 1 en la página 3)

1. Panel de control.
2. Soporte trasero desmontable con resistencia
3. Portacestas de freír
4. Botón RESET (en la parte trasera e inferior del soporte trasero)
5. Cubierta de la tapa
6. Grifo de drenaje de aceite
7. Pies
8. Unidad base con contenedor de aceite
9. Cesta de freír con asa

Observación: El contenido de este manual se aplica a todos los elementos enumerados a menos que se especifique lo contrario. El aspecto puede variar con respecto a las ilustraciones mostradas.

Panel de control.

(Fig. 2 de la página 3)

10. Interruptor de encendido/apagado
11. Aumentar (para aumentar la temperatura y el ajuste del temporizador)
12. TEMPERATURA
13. Pantalla superior
14. Pantalla inferior
15. TEMPORIZADOR
16. Disminución (para reducir la temperatura y el ajuste del temporizador)

Preparación antes del uso

- Retire todo el embalaje protector y el envoltorio.
- Compruebe que el dispositivo está en buenas condiciones y con todos los accesorios. En caso de entrega incompleta o dañada, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente. En este caso, no utilice el dispositivo.
- Limpie los accesorios y el aparato antes de utilizarlos (consulte ==> Limpieza y mantenimiento).
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor que sea segura contra salpicaduras de agua.
- Conserve el embalaje si desea guardar su electrodoméstico en el futuro.
- Conserve el manual del usuario para futuras consultas.

¡NOTA! Debido a los residuos de fabricación, el aparato puede emitir un ligero olor durante los primeros usos. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro. Asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.

Instrucciones de funcionamiento

1. Asegúrese de que el grifo de drenaje de aceite esté cerrado.
2. Retire el enchufe de la toma.
3. Asegúrese de que el recipiente de aceite esté limpio y seco y de que no haya agua en el interior.
4. Llene con cuidado el recipiente con aceite entre la marca "L" (mín.) y la marca "H" (máx.). Recuerde que colocar alimentos en el aceite también aumentará el nivel de aceite.
5. Enchufe el enchufe con conexión a tierra en una toma con conexión a tierra.
6. Ahora puedes usar la freidora profunda.

Ajuste de la TEMPERATURA

- 1.1. Llene el recipiente con aceite y asegúrese de que el nivel de aceite esté entre las marcas "L" y "H". Nota: Recuerde que colocar alimentos en el aceite también aumentará el nivel de aceite. No ponga alimentos demasiado húmedos ni grandes cantidades de alimentos en cada momento.
- 1.2. Conecte el enchufe a una toma de corriente eléctrica adecuada.
- 1.3. Pulse el icono ON/OFF y se enciende. El icono AUMENTAR / REDUCIR parpadeará. La pantalla superior mostrará la TEMPERATURA DE AJUSTE actual. (Intervalo de TEMPERATURA: 25 °C ~ 195 °C).
- 1.4. Pulse el icono AUMENTAR o REDUCIR para iniciar la operación de calentamiento. La pantalla superior mostrará la TEMPERATURA REAL del aceite. Y el icono de TEMPERATURA parpadeará constantemente.
- 1.5. También puede pulsar el icono TEMPERATURE para ver la última TEMPERATURE durante 1-2 segundos. Dentro de este periodo, pulse el icono AUMENTAR o REDUCIR para ajustar la TEMPERATURE SET si es necesario. Pulse el icono AUMENTAR / REDUCIR una vez durante +1,0 °C / - 1,0 °C. Mantenga pulsado para un ajuste rápido. Después de dejar de pulsar durante unos 2-3 segundos, la nueva TEMPERATURA DE AJUSTE se almacenará automáticamente.
- 1.6. Durante la operación de calentamiento, el icono TEMPERATURE parpadeará constantemente hasta que se alcance la TEMPERATURE SET. Una vez alcanzada la TEMPERATURA FIJA, la luz del icono TEMPERATURE se apagará y se mantendrá dentro de un intervalo de ± 2 °C.
- 1.7. Cuando apague el aparato, aparecerá "OFF" en la pantalla superior y "Hot" en la pantalla inferior.

Ajuste del TEMPORIZADOR

- 2.1. Durante el funcionamiento, puede activar la función TEMPORIZADOR.
- 2.2. Pulse y mantenga pulsado el botón TIMER durante 2 ~ 3 segundos para entrar en el modo de ajuste del TIMER. El icono AUMENTAR/REDUCIR parpadeará.
- 2.3. A continuación, en 1 ~ 2 segundos, pulse el icono AUMENTAR o REDUCIR para ajustar el TEMPORIZADOR. Pulse una vez durante +30 segundos / -30 segundos y la pantalla inferior mostrará el tiempo de cuenta atrás ajustado para el TEMPORIZADOR. Pulse y mantenga pulsado el icono AUMENTAR o REDUCIR para un ajuste rápido (intervalo de tiempo: 30 segundos ~ 20 minutos).
- 2.4. El nuevo TEMPORIZADOR se almacenará y comenzará la cuenta atrás en unos 2-3 segundos.
- 2.5. Cuando termine la cuenta atrás, "End" parpadeará continuamente en la pantalla inferior. Se oirán dos pitidos cortos con una duración de unos 10 segundos durante un periodo de 1 minuto.
- 2.6. Pulse una vez el botón TIMER para volver a la última hora preestablecida. Pulse de nuevo el botón TIMER para entrar en el modo de ajuste TIMER para cambiar la hora. El icono AUMENTAR/REDUCIR parpadeará. El nuevo TEMPORIZADOR ajustado se almacenará y comenzará la cuenta atrás de nuevo en unos 2 ~ 3 segundos.
- 2.7. Durante la cuenta atrás, mantenga pulsado el icono del TEMPORIZADOR durante 2 ~ 3 segundos para cancelar el modo de recuento. En la pantalla inferior se mostrará "OFF".

ES



Atención: El soporte de la cesta de freír es solo para sujetar temporalmente el exceso de aceite solo para descargarlo. No retenga demasiado tiempo para evitar caídas accidentales y derrames fuera del aceite calentado.

Función de calibración

Esta función permite al usuario calibrar y ajustar la "temperatura de la pantalla" alineada con la "temperatura real". Se requiere un termómetro calibrado con sonda (no incluido) para la medición.

- Durante el funcionamiento, mantenga pulsados los botones AUMENTAR y REDUCIR durante 5-6 segundos para entrar en el "modo de calibración".
- A continuación, la "temperatura de la pantalla" mostrada en la pantalla parpadeará constantemente.
- A continuación, coloque el termómetro (no incluido) dentro del depósito de aceite para compararlo. Tenga cuidado, ya que el aceite está caliente.
- Cuando se encuentre en una situación estable, pulse el botón AUMENTAR o REDUCIR para alinear la "temperatura de la pantalla" con la lectura del termómetro (no incluida).
- A continuación, pulse el icono TEMPERATURE para confirmarlo después de finalizar la calibración.

Consejos de funcionamiento

- Este aparato está diseñado con una zona fría única que permite que las migas y los residuos lleguen directamente al fondo. Esto también permite prolongar considerablemente la vida útil de la grasa/aceite.
- Compruebe periódicamente si hay suficiente aceite o grasa en el recipiente. El nivel nunca debe estar por debajo de la línea MIN.
- Preferiblemente, utilice únicamente aceite o grasa para freír líquido.
- La temperatura recomendada para freír patatas fritas y aperitivos es de un máximo de 175 °C.
- Retire el hielo y los restos de alimentos congelados.
- No freír demasiado de una vez. Esto puede hacer que el aceite o la grasa se enfrien demasiado y hacer que los alimentos absorban más grasa/aceite. Cuando se utiliza de forma intensiva, el aceite debe filtrarse para evitar rastros de migas y otros residuos. Asegúrese de que el aceite esté listo para usar.
- Utilice tiras reactivas o equipos regularmente para realizar un seguimiento de cuándo debe sustituir el aceite/grasa.
- Antes de que el aceite comience a formar espuma, fumar o volverse demasiado pegajoso, debe reemplazarlo. Sustituya también el aceite/grasa cuando tenga un olor o sabor fuerte.
- No mezcle aceite nuevo con aceite usado.

Grasa sólida

- Si decide utilizar grasa sólida, aunque no sea aconsejable, caliente el aceite lentamente en la posición más baja hasta que se derrita. Cuando la grasa se haya derretido, puedes ajustar la temperatura adecuada para freír.
- Cuando use grasa sólida, deje que los bloques de grasa se derritan lentamente sobre el calor mod. Vierta con cuidado la grasa fundida en el aparato.
- Retire la cesta de la freidora. Esto evita que la cesta se quede atascada en la grasa solidificada.

Después del uso

- Apague el aparato apagando el interruptor.
- No mueva el aparato hasta que su contenido se haya enfriado.
- Coloque la tapa en el aparato para que la grasa no envejezca.

RESTABLECER el corte de seguridad (limitador alto o corte térmico)

(Fig. 3 en la página 3)

- Tenga en cuenta que el botón RESET está equipado con una tapa protectora para evitar el sobrecalentamiento.
- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Desenrosque la tapa protectora del botón RESET.
- Pulse el botón RESET del Hi-limiter (corte térmico). Debería escuchar un sonido de clic.
- Vuelva a enroscar la tapa protectora en el botón RESET.
- Conéctese a la fuente de alimentación y podrá volver a utilizarla.

Limpieza y mantenimiento

- **¡ATENCIÓN!** Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación y enfríe antes de guardarlo, limpiarlo y realizar el mantenimiento.
- No utilice chorro de agua ni limpiador de vapor para la limpieza y no empuje el aparato bajo el agua, ya que las piezas se mojarán y podrían producirse descargas eléctricas.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, esto puede afectar negativamente a su vida útil y provocar una situación peligrosa.
- Los residuos de alimentos deben limpiarse y eliminarse regularmente del aparato. Si el aparato no se limpia correctamente, reducirá su vida útil y puede resultar en una condición peligrosa durante su uso.

Limpieza

- Limpie la superficie exterior enfriada con un paño o esponja ligeramente humedecida con una solución jabonosa suave.
- Por razones de higiene, el aparato debe limpiarse antes y después de su uso.
- Evite que el agua entre en contacto con los componentes eléctricos.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- No utilice nunca productos de limpieza agresivos, esponjas abrasivas ni productos de limpieza que contengan cloro. No utilice lana de acero, utensilios metálicos ni objetos afilados o puntiagudos para la limpieza. ¡No utilice gasolina ni disolventes!
- Ninguna pieza es apta para lavavajillas.

Mantenimiento

- Compruebe periódicamente el funcionamiento del aparato para evitar accidentes graves.
- Si ve que el aparato no funciona correctamente o que hay un problema, deje de usarlo, apáguelo y póngase en contacto con el proveedor.
- Todos los trabajos de mantenimiento, instalación y reparación deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados, o recomendados por el fabricante.

Transporte y almacenamiento

- Antes de guardarlo, asegúrese siempre de que el aparato se ha desconectado de la fuente de alimentación y se ha enfriado por completo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, limpio y seco.
- Nunca coloque objetos pesados sobre el aparato, ya que podría dañarlo.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación cuando lo mueva y manténgalo en la parte inferior.

Resolución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe la solución en la tabla siguiente. Si sigue sin poder resolver el problema, póngase en contacto con el proveedor/proveedor de servicios.

Problema	Síntoma	Causa posible	Posible solución
El aparato no hace nada	La luz naranja no se ilumina	Sin tensión de red	Compruebe la instalación eléctrica. Luz del interruptor defectuosa
		Se activó el limitador alto (corte térmico).	Restablecer el limitador alto (corte térmico) (consulte ==> RESTABLECER el corte de seguridad)
		Limitador alto (corte térmico) defectuoso	Póngase en contacto con el proveedor.
		Termostato defectuoso	
El aparato no alcanza la temperatura establecida.	Tiempo de fritura prolongado.	Termostato defectuoso	
		Elemento defectuoso	

Garantía

Cualquier defecto que afecte a la funcionalidad del aparato que se haga evidente en el plazo de un año desde la compra se reparará o sustituirá gratuitamente siempre que el aparato se haya utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones y no se haya abusado o utilizado indebidamente de ninguna manera. Sus derechos legales no se ven afectados. Si el aparato se reclama bajo garantía, indique dónde y cuándo se compró e incluya la prueba de compra (p. ej., recibo).

De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.

Descarte y medio ambiente



Al desmontar el aparato, el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. En su lugar, es su responsabilidad desechar el equipo de desecho entregándolo a un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta

norma puede ser penalizado de acuerdo con las normativas aplicables sobre eliminación de residuos. L recogida y el reciclaje separados de sus equipos de desecho en el momento de su eliminación ayudarán a conservar los recursos naturales y garantizarán que se reciclen de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre dónde puede depositar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no asumen responsabilidad alguna por el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

SLOVENSKÝ

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si zakúpili tento spotrebič HENDI. Pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie, pričom osobitnú pozornosť venujte bezpečnostným predpisom uvedeným nižšie.

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič používajte iba na určený účel, na ktorý je určený, ako je opísané v tomto návode.
- Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym použitím.
-  **NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!** Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami. Neponárajte elektrické časti spotrebiča do vody ani iných tekutín. Spotrebič nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- **NIKDY NEPOUŽÍVAJTE POŠKODENÝ SPOTREBIČ!** Pravidelne kontrolujte elektrické pripojenia a kábel, či nie sú poškodené. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete. Všetky opravy smie vykonávať iba dodávateľ alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo zraneniu.
- **VAROVANIE!** Pri umiestňovaní spotrebiča v prípade potreby bezpečne vedte napájací kábel, aby ste predišli neúmyselnému ťahaniu, poškodeniu, kontaktu s vyhrievacím povrchom alebo nebezpečenstvu zakopnutia.
- **VAROVANIE!** Kým je zástrčka v zásuvke, spotrebič je pripojený k zdroju napájania.
- **VAROVANIE!** Pred odpojením od napájania, čistením, údržbou alebo uskladnením spotrebič VŽDY vypnite.
- Spotrebič pripájajte do elektrickej zásuvky iba s napätím a frekvenciou uvedenou na štítku spotrebiča.
- Nedotýkajte sa konektorov/elektrických prípojok mokrymi alebo vlhkými rukami.
- Spotrebič a elektrickú zástrčku/pripojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. Ak spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte prípojky napájania. Spotrebič nepoužívajte, kým ho neskontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok život ohrožujúce riziká.
- Pripojte napájanie do ľahko dostupnej elektrickej zásuvky, aby ste mohli v prípade núdze spotrebič okamžite odpojiť.
- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy neťahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy ťahajte za zástrčku.
- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.









HENDI

Tools for Chefs

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
Tel: +31 317 681 040
Email: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
Tel: +48 61 658 7000
Email: info@hendi.pl

HENDI GmbH

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

HENDI Romania S.R.L.

Str. Sânzieni FN, DE 305
507075, Ghimbav, Braşov, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
Tel: +39 800 727 438
Email: office.italy@hendi.eu

HENDI HK Ltd.

1201, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find HENDI on internet:

www.hendi.com
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
<https://www.linkedin.com/company/hendi-tools-for-chefs/>
www.youtube.com/HendiEquipment

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.
DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
FR: Variations et fautes d'impression réservées.
IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.
HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.
CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.
HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.
UA: Помилки в друку та друку збережено.
EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.
LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuoti.
PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.
ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.
SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.
DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.
FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.
NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reserveret.
SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.
SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.
BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.
RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.