



Tools for Chefs

FOOD DEHYDRATOR

229064



You should read this user manual carefully before using the appliance.

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

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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

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

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.



Keep these instructions with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.



For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Doar pentru uz la interior.
Использовать только в помещениях.
Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.



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

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist für den Buffet- und Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
-  **Gefahr eines Stromschlags!** Das Gerät darf nicht selbstständig repariert werden. Sämtliche Mängel und Unzulänglichkeiten sind ausschließlich durch qualifiziertes Personal zu beseitigen.
- **Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen!** Das beschädigte Gerät vom Netz trennen und sich mit dem Verkäufer in Verbindung setzen.
- **Warnung:** Die Elektroteile des Gerätes dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Ebenso ist das Gerät nicht unter fließendes Wasser zu halten.
- Der Stecker und die Stromversorgungsleitung sind regelmäßig auf Beschädigungen zu prüfen. Der beschädigte Stecker oder Leitung sind an eine Servicestelle oder einer anderen qualifizierten Person zur Reparatur zu übergeben, um eventuellen Gefahren und Verletzungen des Körpers vorzubeugen.
- Man muss sich davon überzeugen, ob die Stromversorgungsleitung weder mit scharfkantigen noch mit heißen Gegenständen in Berührung kommt; halten Sie die Leitung weit entfernt von einer offenen Flamme. Um den Stecker aus der Netzsteckdose zu nehmen, muss man immer am Stecker und nicht an der Leitung ziehen.
- Die Stromversorgungsleitung (oder Verlängerungsleitung) ist vor dem zufälligen Herausziehen aus der Steckdose zu schützen. Die Stromversorgungsleitung muss so geführt werden, dass niemand zufällig darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss während seiner Anwendung ständig kontrolliert werden.
- **Warnung!** Wenn der Stecker in der Netzsteckdose ist, muss man das Gerät als an die Stromversorgung angeschlossen betrachten.
- Bevor der Stecker aus der Netzsteckdose genommen wird, ist das Gerät auszuschalten.

DE



- Das Gerät darf beim Tragen nicht an der Leitung gehalten werden.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde.
- Das Gerät muss man ausschließlich an die Steckdose mit solch einer Spannung und Frequenz anschließen, wie auf dem Typenschild angegeben wird.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die an einem leicht und bequem zugänglichen Ort angeordnet ist, und zwar so, dass das Gerät bei einer Störung sofort abgeschaltet werden kann. Um das Gerät vollständig auszuschalten, muss man es von der Stromquelle trennen. Zu diesem Zweck muss man den Stecker, der sich am Ende der vom Gerät getrennten Leitung befindet, aus der Netzsteckdose ziehen.
- Vor dem Abtrennen des Steckers ist das Gerät auszuschalten!
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Die Anwendung vom nicht empfohlenen Zubehör stellt eine Gefahr für den Nutzer dar und kann zur Beschädigung des Gerätes führen. Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör im Original.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen.
- Auf keinen Fall darf das Bedienen des Gerätes durch Kinder zugelassen werden.
- Das Gerät mit Stromversorgungsleitung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern.
- Ebenso muss dafür gesorgt werden, dass die Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- Das Gerät ist immer dann von der Stromversorgung zu trennen, wenn es ohne Aufsicht bleiben soll bzw. auch vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Während der Nutzung darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.

Besondere Sicherheitsvorschriften

- Das vorliegende Gerät ist ausschließlich zum Trocknen von Lebensmitteln (z.B. Gemüse und Obst), und zwar für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät entsprechend den in der Anleitung enthaltenen Hinweisen.
- Das Gerät sollte ausschließlich durch ein qualifiziertes Küchenpersonal montiert und bedient werden, z.B. in Catering-Firmen, Restaurants, Bars, usw.
- Sämtliche Wartungs- und Montagearbeiten sowie die Reparatur des Geräts sollten durch qualifizierte, berechnete Techniker durchgeführt werden.



Achtung! Heiße Fläche! Verbrennungsgefahr! Berühren Sie das Gerät nicht während seines Betriebs - die Temperatur der Oberflächen kann sehr heiß sein.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen wärmemittehenden Gegenstand (Gasherd, Elektroherd, Grill, usw.). Lagern Sie es weit entfernt von heißen Flächen oder offenem Feuer. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, saubere und trockene Fläche auf, die auch gegen die Einwirkung hoher Temperaturen beständig ist.



- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven oder leichtbrennbaren Materialien, Geldkarten, Magnetdisketten oder Radiogeräten.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie niemals das Gerät und seine Belüftungsöffnungen mit anderen Gegenständen (z.B. mit einem Geschirrtuch) ab.
- **Achtung!** Führen und sichern Sie entsprechend das Stromkabel, um ein unbeabsichtigtes Ziehen oder Berühren der Kochplatte zu vermeiden.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit einem starken Wasserstrahl. Beim Waschen des Geräts kann Wasser in den elektrischen Teil gelangen und so zu einem Stromschlag führen. Die Teile des Geräts dürfen in der Spülmaschine nicht gereinigt werden.
- Reinigen und stellen Sie das Gerät nicht am Lagerort ab, bis es nicht völlig abgekühlt ist.

Verwendungszweck des Gerätes

- Dieses Gerät ist für den Buffet- und Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur zum Trocknen von geeigneten Lebensmitteln wie Gemüse, Obst usw. bestimmt. Die Verwendung des Gerätes für andere Zwecke kann zu seiner Beschädigung sowie zu Körperverletzungen führen.
- Jede andere Verwendung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Benutzer ist allein verantwortlich für die unsachgemäße Nutzung des Gerätes.

DE

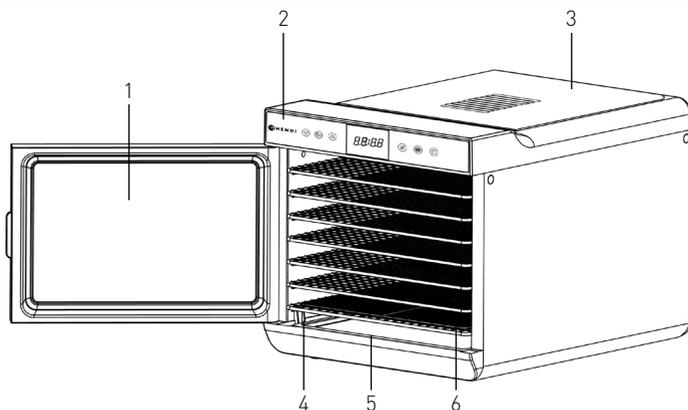
Montage der Erdung

Der Induktionskocher ist ein Gerät der I. Schutzklasse und erfordert eine Erdung. Die Erdung verringert das Risiko eines elektrischen Stromschlags, da über einen Leiter der elektrische

Strom abgeleitet wird. Das Gerät ist mit einem Schutzleiter mit Schutzkontaktstecker ausgerüstet. Der Stecker ist an eine Netzsteckdose anzuschließen, die richtig montiert und geerdet wurde.

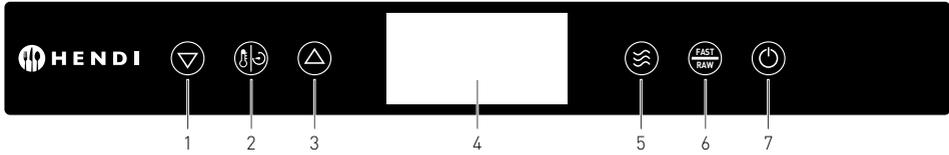
Hauptteile des Geräts

- 1) Tür
- 2) Steuerpanel
- 3) Kunststoffgehäuse
- 4) Gittereinlage (x1)
- 5) Tablett (x1)
- 6) Edelstahlgitter (x7)



Berühren Sie das Bedienfeld des Gerätes

Bestellnummer: 229064



- 1) Verringerung der Werte: Temperatur / Zeit (TEMP/TIME)
- 2) Temperatur-/Zeittaste (TEMP/TIME)
- 3) Erhöhung der Werte: Temperatur/ Zeit (TEMP/TIME)
- 4) LED-Display

- 5) Taste zum Halten der Temperatur („KEEP WARM“)
- 6) Taste für die Betriebsart „FAST/RAW“
- 7) EIN-/AUS-Schalter („ON/OFF“)

Vor erstem Gebrauch:

- Überprüfen Sie es, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Wenn irgendwelche Beschädigungen festgestellt werden, muss man sich sofort mit dem Lieferanten in Verbindung setzen und das Gerät darf NICHT in Betrieb genommen werden.
- Das Gerät vorsichtig auspacken, die Verpackung und Sicherungen abnehmen und entfernen. Vergewissern Sie sich, dass es auf dem Gerät keine Verpackungsreste mehr gibt.
- Überprüfen Sie, ob das angelieferte Gerät komplett ist (7 Edelstahlgitter, Gewebe, Tablett) und ob seine Elemente während des Transports nicht beschädigt worden sind. Beim Feststellen irgendwelcher Beschädigungen, die während des Transports entstanden, oder Fehlen von Elementen muss man sich unverzüglich mit dem Lieferanten in Verbindung setzen.

- Reinigen Sie das Gehäuse, die Edelstahlanschüben und das Tablett mit einem feuchten, weichen Tuch mit einem milden Reinigungsmittel. (Siehe ==> Reinigung und Wartung) Vor der Verwendung des Geräts muss man sich vergewissern, dass alle Teile völlig trocken sind.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile, saubere und unbrennbare Fläche.
- Lassen Sie um das Dörrgerät 15 cm Abstand zur ausreichenden Belüftung im Gerät.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Stecker jederzeit abgezogen werden kann.
- Legen Sie das Tablett für kleine getrocknete Rückstände auf den Boden des Geräts.
- Für kleine Lebensmittelmengen, eine Maschenweite zum Rastergitter hinzugeben.

Hinweis: Schalten Sie das Gerät für 30 Minuten nach der Reinigung ein (siehe ==> Bedienung) und stellen Sie die Temperatur von 70°C ein. Bei den ersten einigen Einschaltvorgängen kann sich noch so ein spezifischer Geruch oder Rauch entwickeln. Das ist aber eine normale Erscheinung und bedeutet weder eine Beschädigung des Gerätes noch eine Gefährdung für den Nutzer. Prüfen Sie, ob das Gerät gut belüftet wird.

Hinweise zur Nahrungszubereitung

- Waschen Sie gut die Lebensmittel vor ihrem Einlegen ins Dörrgerät zwecks einer sicheren und hygienischen Nahrungszubereitung.
- Bringen Sie keine verdorbenen Lebensmittel ins Gerät ein. Die angefaulten Teile sind zu entfernen.
- Ein gleichmäßigeres Trocknen wird dann erzielt, wenn Obst oder Gemüse in mehr oder weniger gleiche Stücke geschnitten werden.

- Je kleiner oder dünner die Stücke von Obst und Gemüse sind, desto kürzer ist die Trocknungszeit.
- Die Nahrung im Gerät unterliegt einem ständigen Trocknungsprozess. Unterbrechen Sie nie die gestartete Trocknung.

DE



Entsprechende Trocknungszeit und Hinweise zu Obst und Gemüse

Die Trocknungszeit hängt in großem Maße von der Art des Trockengutes ab, und zwar vom Wassergehalt, von der Reife und Dicke von Obst und Gemüse, Temperatureinstellungen sowie von der Feuchtigkeit innerhalb der Kammer.

Die Trockendauer hängt von den folgenden Faktoren ab:

- Stärke von Scheiben und Stücken
- Anzahl von Einschüben im Dörrgerät
- Menge von Lebensmitteln im Gerät
- Umgebungsfeuchtigkeit
- Eigene Vorlieben bezüglich der Trocknung von bestimmten Lebensmitteln.

Man empfiehlt sich das Folgende:

- Man empfiehlt sich das Trocknungsniveau von Lebensmitteln regelmäßig zu überprüfen (z.B. jede Stunde). Dank der transparenten Tür können Sie den Trocknungsprozess im Auge behalten.
- Aufzeichnung der Trocknungszeit bestimmter Produkte zur späteren Verwendung
- Vorbehandlung von Lebensmitteln zwecks der Erreichung besserer Trockeneffekte
- Richtige Aufbewahrung von Lebensmitteln nach der Trocknung zwecks der Einhaltung ihrer Qualität und Nährwerte
- Vorbereitung von Lebensmitteln gemäß der entsprechenden Rezepten zwecks der Vermeidung von Bildung schädlicher Bakterien im Trockengut.

Zubereitung des Trockengutes

- Lassen Sie die getrocknete Nahrung abkühlen. Vergewissern Sie sich, dass sie völlig trocken ist. Die obigen Faktoren sind für die richtige Nahrungsaufbewahrung relevant.
- Das getrocknete Obst oder Gemüse kann keine Feuchtigkeit absorbieren, weil es verfaulen kann. Daher sollten alle Dosen sowie die Glas- oder

Plastikbehälter luftdicht verschlossen werden. In einem solchen Fall empfiehlt man die Vakuumpackung.

- Das Trockengut sollte in einem trockenen, kühlen und sauberen Raum aufbewahrt werden, um eine lange Lagerzeit zu gewährleisten.

DE

Bedienung

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile, rutschfeste und unbrennbare Fläche.
- Das Trockengut ist auf dem Einschub gleichmäßig zu verteilen. Vergewissern Sie sich, dass die Produktstücke nicht aufeinanderliegen. Um eine ausreichende Belüftung des Geräts zu gewährleisten, belassen Sie 10% der freien Oberfläche der Einschübe.
- Die leeren Einschübe sind vom Dörrgerät zu entfernen. Im Gerät können sich insgesamt 7 Einschübe befinden.
- Legen Sie die Einschübe ins Dörrgerät ein und vergewissern Sie sich, dass sie richtig in Bezug auf die Seitenwände angebracht werden. Schließen Sie die Tür fest.
- Danach ist der Stecker an die entsprechende Elektrosteckdose anzuschließen. Es ertönt ein Signalton und alle Tasten leuchten für 3 Sekunden auf. Dann wird nur die Taste für die Tempe-

ratur-/Zeiteinstellung („TEMP/TIME“) blau aufblinken; Der LED-Bildschirm wird vollständig angezeigt und das Gerät befindet sich nun im STANDBY-Modus.

- Drücken Sie jetzt die Taste für die Einstellung der Temperatur/Zeit („TEMP/TIME“), um mit dem Funktionsbetrieb zu beginnen. Alle Tasten auf dem Steuerpanel werden blau erleuchtet – die Einstellung des Timers und der Temperatur bzw. das Einschalten der Betriebsart zum Halten der Temperatur oder der Betriebsart „FAST/RAW“ ist möglich. Drücken Sie jetzt die Taste für den Beginn/die Beendigung („EIN-/AUS“) ohne Veränderung der Einstellungen – das Gerät beginnt den Funktionsbetrieb mit den Standardeinstellungen. Standard-Betriebseinstellungen des Gerätes sind: 70°C und 10 Stunden.



Temperatureinstellung:

- Durch einmaliges Drücken der TEMP/TIME-Taste im Standby-Modus können Sie die Temperatureinstellung überprüfen, um die aktuelle Temperatureinstellung zu überprüfen. Wenn der Temperaturwert auf dem Display blinkt, dann ist eine Verringerung bzw. Erhöhung des Temperaturwertes durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“ möglich. (Standardtemperatur: 70°C, Bereich von 35°C bis 70°C, Einstellung nach jeweils 5°C).
- Drücken Sie immer die Taste für den Beginn/die Beendigung („EIN-/AUS“), um die Einstellungen der Temperatur zu bestätigen.
- Um den Wert der eingestellten Temperatur zu prüfen, drücken Sie einmalig die Taste TEMP/TIME - die eingestellte Temperatur erscheint auf dem LED-Display.
- Sie können die Zeit- oder Temperatureinstellungen während des Betriebs des Geräts ändern, indem Sie die Taste TEMP/TIME drücken. Mit den Tasten „+“ oder „-“ kann man die Trocknungszeit entweder verlängern oder verkürzen und die Temperatureinstellung entweder erhöhen oder verringern.

Zeiteinstellung:

- Durch zweimaliges Drücken der TIME/TEMP-Taste im Standby-Modus, beginnt der Zeitgeber im Display zu blinken – mit Hilfe der Tasten „+“ und „-“ kann man die Betriebszeit des Gerätes verkürzen oder verlängern. (Bereich: von 00:30 bis 24:00 Uhr, in Schritten von jeweils einer halben Stunde).
- Drücken Sie immer die Taste für den Beginn/die Beendigung („EIN-/AUS“), um die Einstellungen des Timers zu bestätigen.
- Das Gerät wird in Betrieb genommen - die verbleibende Trocknungszeit erscheint auf dem LED-Display. Der sich im Gerät hinten befindende Lüfter wird auch gestartet.

Betriebsart für das Halten der Temperatur („KEEP WARM“):

- Nach dem Drücken der Taste zum Halten der Temperatur („KEEP WARM“) erscheint auf dem Display die Mitteilung „KEEP WARM“. Nach dem Trocknen wird das Gerät die Temperatur von 35°C über die nächsten 24 Stunden halten.
- Nach Ablauf der durch den Timer eingestellten Zeit erscheint auf dem Display 88:88 und das Heizelement schaltet sich aus. Der Lüfter schaltet sich nach 10 Sekunden ab und das Gerät gibt ein 20faches Tonsignal ab, das über die Beendigung des Funktionsbetriebes informiert. Nach diesem 20fachen Tonsignal schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

Betriebsart „FAST/RAW“:

- In der Betriebsart FAST beträgt die Betriebstemperatur 70°C und der Timer ist auf 10 Stunden eingestellt. Auf dem Display erscheint die Mitteilung „FAST“.
- In der Betriebsart RAW beträgt die Betriebstemperatur 45°C und der Timer ist auf 24 Stunden eingestellt. Auf dem Display erscheint die Mitteilung „RAW“.

Übergehen in den STANDBY-Modus

- Wenn 5 Sekunden nach der Änderung der Einstellung die Taste für den Beginn/die Beendigung („EIN-/AUS“) nicht gedrückt wird, dann schaltet das Gerät in den Standby-Modus. Es blinkt nur die TEMP/TIME-Taste in blau und der LED-Bildschirm wird vollständig angezeigt.



Countdown der verbleibenden Zeit

- Wenn die Zeit den Wert 00:00 erreicht, schalten sich zuerst die Heizelemente aus. Der Lüfter schaltet sich nach Ablauf von ca. 10 Sekunden aus und er emittiert einen Signalton, der 20-mal wiederholt wird. Die Trocknung wird beendet.
- Das Gerät übergeht in den STANDBY-Modus.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose; falls notwendig, verwenden Sie die Handschuhe (nicht mitgeliefert) beim Herausnehmen der Nahrung aus dem Gerät.

Reinigung und Wartung

Hinweis: Vor dem Reinigen des Geräts, ist es immer von der Steckdose zu trennen und dazu muss man abwarten, bis es abgekühlt ist.

Reinigung

- Reinigen Sie die inneren und äußeren Elemente des Geräts, die Einschübe, das Tablett und die Tür mit einem mit Warmwasser befeuchten, weichen Tuch und mit einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie nicht den Lüfter.
- Trocknen Sie alle Elemente des Dörrgeräts mit einem trockenen Tuch, bevor Sie es lagern.
- Reinigen Sie auch den Lüfter ab und zu mit einem Staubsauger.
- Achtung! Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungslösungen oder scheuernden Mittel, weil sie die Oberfläche des Dörrgeräts beschädigen können.

Lagerung

- Bevor das Gerät am Lagerort abgestellt wird, muss man sich sicherstellen, dass das Gerät vom Strom getrennt wurde und völlig abgekühlt ist.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, sauberen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern.

DE

Fehlerbeseitigung

Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, muss man sich zum Finden der richtigen Lösung mit der nachfolgenden Tabelle vertraut machen. Wenn Sie das Problem nicht lösen können, dann setzen Sie sich bitte mit dem Lieferanten in Verbindung.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Ein-/Ausschalter leuchtet nicht rot.	Fehlende Versorgung.	Überprüfen Sie, ob der Stecker an die Steckdose richtig angeschlossen ist.
	Der Schalter ist defekt.	Setzen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung.
Die Kammer erwärmt sich nicht.	Heizelement, Thermostat oder Lüfter ist defekt.	Setzen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung.
Die Kammer überhitzt sich.	Heizelement oder Thermostat ist defekt.	Setzen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung.
Die Trocknung dauert zu lange.	Zu feuchte Umgebung.	Stellen Sie das Gerät in einer weniger feuchten Umgebung.
	Heizelement, Thermostat oder Lüfter ist defekt.	Setzen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung.



Technische Spezifikation

Bestellnummer	229064
Betriebsspannung und Frequenz	220- 240V~ 50-60Hz
Nennleistungsaufnahme	420 - 500W
Temperatureinstellung	35°C ~ 70°C
Trocknungszeit	Von 30 Minuten bis zu 24 Stunden
Schutzklasse	Klasse I
Anzahl der Edelstahlgitter	7
Abmessungen	345x450x(H)315 mm

Hinweis: Die technische Spezifikation kann ohne Vorankündigung verändert werden.

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 Garantiefriest einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums 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

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darf es nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer ist für die Übergabe des Gerätes an eine geeignete Sammelstelle für Altgeräte verantwortlich. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften über die Abfallentsorgung bestraft werden. Die getrennte Sammlung und das Recycling der Altgeräte trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und sorgt

für eine umwelt- und gesundheitsschonende Verwertungsweise. Weitere Informationen darüber, wo Sie Ihre Altgeräte entsorgen können, erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Der Hersteller und der Importeur übernehmen keine Verantwortung für das Recycling sowie die umweltfreundliche Verwertung von Abfällen, weder direkt noch über ein öffentliches System.

DE





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 Food Service Equipment GmbH

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

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: 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.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

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

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz
błądów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.

- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.