



**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual  
Gebrauchsanweisung  
Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi  
Mode d'emploi  
Instrucțiunile utilizatorului

# BAKE & GRILL-MASTER



Item: 154601  
154618  
154700  
154717  
154878  
154908

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 .

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului



Keep this manual with the appliance.  
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.  
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.  
Zachowaj instrukcję urządzenia.  
Gardez ces instructions avec cet appareil.  
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.



Use outdoors only.  
Nur im Freien verwenden.  
Alleen buiten gebruiken.  
Stosować tylko na wolnej przestrzeni.  
A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.  
A se folosi doar spații deschise.





# HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Steenoven 21, NL-3911 TX Rhenen [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

Item / Artikel / Item / Artykut / Article Articolo / Articol / пункт	154601 Bake-Master Mini		
Country / Land / Land / Kraj / Payes Paese / țară / страна	NL/DE/AT/PL	BE/FR/LU/GB/IE	AT
Power / Belasting / Leistung / Moc nominaina Puissance / Potenza / Putere / Мощность	[HS] 5,8 kW	[HS] 4,5 kW	[HS] 6,2 kW
Category / Categorie / Kategorie / Categoria Categorie / Categoria / Categorie / категория	3P (propane)	3P (propane)	3B/P (butane/ propane)
Consumption / Verbrauch / Verbruik / Zuzycie Consummation / Consumo / Consum / потребление	357 g/h	295 g/h	388 g/h
Set up / Auflegung / Inrichting / Przeznaczony na Conçu pour / Configurare / Configurarea / Настройка	G31 - 50 mbar	G31 - 37 mbar	G30/G31 - 50 mbar
Serial no. / Serien nr. / Serie nr. / Nr. serijny / N°de série N° serie / Număr serial / Серийный номер			



# HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Steenoven 21, NL-3911 TX Rhenen [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

Item / Artikel / Item / Artykut / Article Articolo / Articol / пункт	154618 Bake-Master Maxi		
Country / Land / Land / Kraj / Payes Paese / țară / страна	NL/DE/AT/PL	BE/FR/LU/GB/IE	AT
Power / Belasting / Leistung / Moc nominaina Puissance / Potenza / Putere / Мощность	[HS] 11,6 kW	[HS] 9,7kW	[HS] 12,0 kW
Category / Categorie / Kategorie / Categoria Categorie / Categoria / Categorie / категория	3P (propane)	3P (propane)	3B/P (butane/ propane)
Consumption / Verbrauch / Verbruik / Zuzycie Consummation / Consumo / Consum / потребление	714 g/h	582 g/h	776 g/h
Set up / Auflegung / Inrichting / Przeznaczony na Conçu pour / Configurare / Configurarea / Настройка	G31 - 50 mbar	G31 - 37 mbar	G30/G31 - 50 mbar
Serial no. / Serien nr. / Serie nr. / Nr. serijny / N°de série N° serie / Număr serial / Серийный номер			



# HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Steenoven 21, NL-3911 TX Rhenen [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

Item / Artikel / Item / Artykut / Article Articolo / Articol / пункт	154700 Grill-Master Mini		
Country / Land / Land / Kraj / Payes Paese / țară / страна	NL/DE/AT/PL	BE/FR/LU/GB/IE	AT
Power / Belasting / Leistung / Moc nominaina Puissance / Potenza / Putere / Мощность	[HS] 5,8 kW	[HS] 4,5 kW	[HS] 6,2 kW
Category / Categorie / Kategorie / Categoria Categorie / Categoria / Categorie / категория	3P (propane)	3P (propane)	3B/P (butane/ propane)
Consumption / Verbrauch / Verbruik / Zuzycie Consummation / Consumo / Consum / потребление	357 g/h	295 g/h	388 g/h
Set up / Auflegung / Inrichting / Przeznaczony na Conçu pour / Configurare / Configurarea / Настройка	G31 - 50 mbar	G31 - 37 mbar	G30/G31 - 50 mbar
Serial no. / Serien nr. / Serie nr. / Nr. serijny / N°de série N° serie / Număr serial / Серийный номер			





# HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Steenoven 21, NL-3911 TX Rhenen [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

Item / Artikel / Item / Artykut / Article Articolo / Articol / пункт	154717 Grill-Master Maxi		
Country / Land / Land / Kraj / Pays Paese / țară / страна	NL/DE/AT/PL	BE/FR/LU/GB/IE	AT
Power / Belasting / Leistung / Moc nominaina Puissance / Potenza / Putere / Мощность	[HS] 11,6 kW	[HS] 9,7kW	[HS] 12,0 kW
Category / Categorie / Kategorie / Categoria Categorie / Categoria / Категория / категория	3P (propane)	3P (propane)	3B/P ( butane/ propane )
Consumption / Verbrauch / Verbruik / Zuzycie Consumption / Consumo / Consum / потребление	714 g/h	582 g/h	776 g/h
Set up / Aulegung / Inrichting / Przeznaczony na Conçu pour / Configurare / Configurarea / Настройка	G31 - 50 mbar	G31 - 37 mbar	G30/G31 - 50 mbar
Serial no. / Serien nr. / Serie nr. / Nr. serijny / N°de série N° seriale / Număr serial / Серийный номер			



# HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Steenoven 21, NL-3911 TX Rhenen [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

Item / Artikel / Item / Artykut / Article Articolo / Articol / пункт	154878 Roast-Master Maxi		
Country / Land / Land / Kraj / Pays Paese / țară / страна	NL/DE/AT/PL	BE/FR/LU/GB/IE	AT
Power / Belasting / Leistung / Moc nominaina Puissance / Potenza / Putere / Мощность	[HS] 11,6 kW	[HS] 9,7kW	[HS] 12,0 kW
Category / Categorie / Kategorie / Categoria Categorie / Categoria / Категория / категория	3P (propane)	3P (propane)	3B/P ( butane/ propane )
Consumption / Verbrauch / Verbruik / Zuzycie Consumption / Consumo / Consum / потребление	714 g/h	582 g/h	776 g/h
Set up / Aulegung / Inrichting / Przeznaczony na Conçu pour / Configurare / Configurarea / Настройка	G31 - 50 mbar	G31 - 37 mbar	G30/G31 - 50 mbar
Serial no. / Serien nr. / Serie nr. / Nr. serijny / N°de série N° seriale / Număr serial / Серийный номер			



NL



# HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Steenoven 21, NL-3911 TX Rhenen [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

Item / Artikel / Item / Artykut / Article Articolo / Articol / пункт	154908 Grill-Master quatro		
Country / Land / Land / Kraj / Pays Paese / țară / страна	NL/DE/AT/PL	BE/FR/LU/GB/IE	AT
Power / Belasting / Leistung / Moc nominaina Puissance / Potenza / Putere / Мощность	[HS] 22,0 kW	[HS] 18,0 kW	[HS] 22,0 kW
Category / Categorie / Kategorie / Categoria Categorie / Categoria / Категория / категория	3P (propane)	3P (propane)	3B/P ( butane/ propane )
Consumption / Verbrauch / Verbruik / Zuzycie Consumption / Consumo / Consum / потребление	1440 g/h	1242 g/h	1440 g/h
Set up / Aulegung / Inrichting / Przeznaczony na Conçu pour / Configurare / Configurarea / Настройка	G31 - 50 mbar	G31 - 37 mbar	G30/G31 - 50 mbar
Serial no. / Serien nr. / Serie nr. / Nr. serijny / N°de série N° seriale / Număr serial / Серийный номер			



Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Please read these user instructions carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety instructions in particular very carefully.

---

### Safety Regulations

- Only use this appliance outdoors.
- 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 it was intended and designed for. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Never try to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- 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.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- Children do not understand that incorrect use of appliances can be dangerous. Therefore, never let children use appliances without supervision.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- The use of the installation must comply with 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.
- This appliance is intended solely for preparing food.
- Gas and electrical installations should be checked at least once a year.
- Note: the griddle is hot. Let it cool down before touching or removing it.
- We recommend to use only gas cylinders with a capacity of more than 10 kilo's.

---

### General instructions

- Necessary changes may only be done by a qualified technician
- Use only the supplied pressure regulator.
- This appliance is only suited for propane gas.
- Check that there are no kinks in the gas hose.
- The length of the gas hose may not exceed 1,5 meters.
- Keep the appliance away from (easily) flammable material.
- Do not move the gas appliance during use.
- Always close the tap on the gas cylinder if the appliance is no longer being used.
- The user must not change parts of the appliance that are sealed by the manufacturer.
- Install the appliance as level as possible.

**WARNING:** Some parts of the appliance can become hot. Keep children away from the gas griddle.

EN



## Connecting the gas bottle

- 1 = main tap
- 2 = pressure regulator
- 3 = gas hose
- 4 = gas bottle

Attach the pressure regulator to the gas bottle using the large brass nut. Always ensure that the rubber-sealing washer is present in the nut. (NB. This rubber washer is not required for UK-type pressure regulators). Tighten the nut well. Note that the nut has a left-hand thread.

Check the connections for leaks using a soap and water solution.

## Igniting the gas griddle

- Place the grill grid.
- Turn the knob to the "big flame" position. Keep the knob pressed and press the ignition button a few times until the burner is burning completely. Keep the knob pressed in for approximately a further 10 seconds. The burner will continue to burn.

## Turning off the gas griddle

- Turn the knob completely to the right. The burner will go off.

**Note!** After turning off the burners, wait approximately 10 minutes before reigniting the burners. After turning off the burners, always turn off the main tap on the gas cylinder and the tap on the appliance!

EN

## Cleaning and maintenance

- Let the appliance cool down before cleaning
- 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).
- The grid and/or baking tray of the grill should be cleaned regularly. Let it soak in cleaning agent first, then use an abrasive material like a scourer or wire brush. If you use special barbecue cleaner, follow the instructions on the packaging.
- Clean the ventilation slots (if applicable) with a vacuum cleaner.
- Keep inside after use.
- Let specialised personnel clean at least once a year the burner.
- Never use a high pressure cleaner.
- Maintenance after every use: Clean the griddle. Clean the grease holder.

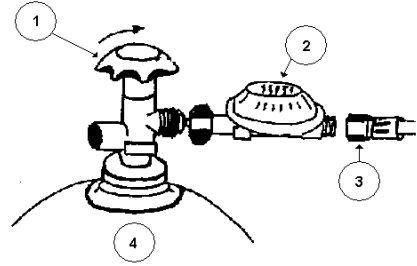
## Fault

Fault	Possible cause	Fault	Possible cause
Burner will not ignite:	Defective igniter	Burner does not burn fully:	Gas cylinder is (almost) empty
	Defective thermocouple		Kink in gas hose
	Dirty sparking plug		The main gas tap on the gas cylinder is not fully open
	Defective pressure regulator		Defective gas tap
	Empty gas cylinder		Main jet clogged
	Kink in gas hose		
Clogged jet			



## Note

- It is recommended to replace the gas hose after 3 or 4 years (see date shown on hose). The gas hose becomes porous after a time. Also check the hose for leaks on a yearly basis at least. Even if the expiration date has not been expired yet, you must check the condition of the hose always. In case of damage/cracks you have to replace the hose immediately. Please make sure that you comply with all local health and safety regulations (e.g. fire code).
- Pressure regulators have a default maximum life span as indicated by the date printed on the regulator, but please note that local health and safety regulations may overrule this.
- Only replace the pressure regulator with one provided by the manufacturer.
- Consult the local regulations, these may differ.
- Always store gas bottles upright, in use as well as when empty.



## Accessories

Description	Article no.
Baking tray Grill/Bake master Mini	154687
Baking tray Grill/Bake master Maxi/ Quattro	154656
Upper grid Grill master Mini	154663
Upper grid Grill master Maxi/ Quattro	154632
Lower grid Grill master Mini	154670
Lower grid Grill master Maxi/Quattro	154649
Grease holder Grill master Mini	154748
Grease holder Grill master Maxi/ Quattro	154755
Leg Grill master Mini	154823
Leg Grill master Maxi	154694
Leg Grill master Quattro	928226
Wheel Quattro	928233
Ignition button Grill/Bake master Mini/Maxi	153178
button Quattro	928240
Gas tap Grill/Bake master Mini / Maxi/ Quattro	154724
Burner Grill/Bake master Mini / Maxi / Quattro	154731

## Important!

When you are using the baking tray for the Grillmaster Mini / Maxi / Quattro, you must remove the upper & lower griddle and the grease holder. When you don't do this, there will be such an amount of heat inside the appliance that this heat will cause damage.



---

### **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 (f.e. 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(r) Kunde/in!

Herzlichen Dank für den Ankauf dieses HENDI Gerät. Diese Bedienungsanleitung bitte vor der Inbetriebnahme des Geräts gründlich lesen, um durch unsachgemäße Bedienung entstandene Schäden zu verhindern. Die Sicherheitsvorschriften besonders sorgfältig lesen.

### Sicherheitsvorschriften

- Benutzen Sie die Grillgerate nur im Freien.
- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- 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.
- Versuchen Sie nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Das Gerät nicht mehr benutzen, wenn es heruntergefallen ist oder sonst wie beschädigt wurde. Das Gerät von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt prüfen und gegebenenfalls reparieren lassen.
- Nicht versuchen, das Gerät eigenständig zu reparieren. Es besteht Lebensgefahr.
- Das Gerät bei Bedienung stets überwachen.
- Kinder kennen die Gefahr der unsachgemäßen Bedienung elektrischer Geräte nicht. Kinder daher niemals unbeaufsichtigt elektrische Geräte bedienen lassen!
- Keine zusätzlichen Hilfsmittel benutzen, die nicht mit dem Gerät mitgeliefert wurden.
- Die Verwendung von der Anlage hat den nationalen und regionalen Vorschriften zu entsprechen.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden bei dem Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen von einer Person, die für ihre Sicherheit die Verantwortung trägt.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Nahrungszubereitung.
- Gas- und Elektroinstallationen sollte mindestens einmal im Jahr überprüft werden.
- Achtung: die Grillplatte wird heiß. Entfernen / berühren Sie die Grillplatte erst bis die vollständig abgekühlt ist.
- Wir empfehlen nur Gasflaschen mit einer Kapazität von mehr als 10 Kilo zu benutzen.

DE

### Allgemeine Hinweise

- Notwendige Änderungen können nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Druckregler.
- Die Grillgerate sind nur geeignet für Propangas.
- Achten Sie darauf daß der Gasanschlusslauch nicht geknickt ist.
- Die maximal zulässige Länge des Gasschlauchs beträgt 1,5 Meter
- Halten Sie die Grillgerate fern von leicht entflammaren Materialien.
- Versetzen Sie kein Grillgerät während des Gebrauchs.
- Wenn Sie den Grill nicht mehr benutzen, drehen Sie den Hahn oben auf der Gasflasche zu.
- Eine Änderung des Grillgerates ist gefährlich und nicht erlaubt.
- Die Grillgerate sollen, so gut wie eben möglich, waagrecht stehen.

**ACHTUNG:** Einige Teile des Grillgerates können heiwerden. Halten Sie deshalb Kinder von den Grills fern.



## Anschluss an der Gasflasche

- 1 = Haupthahn
- 2 = Druckregler
- 3 = Gasschlauch
- 4 = Gasflasche

Befestigen Sie den Druckregler mit der großen Messingmutter an der Gasflasche. Achten Sie darauf, dass sich der Gummidichtungsring in der Mutter befindet.

(PS: Der Gummiring wird in Großbritannien beim Anschluss des Druckreglers nicht benutzt.) Ziehen Sie die Mutter kräftig an. Beachten Sie bitte, dass es sich hier um ein linksdrehendes Schraubgewinde handelt. Kontrollieren Sie die Verbindung mit Seifenlauge auf eventuell vorhandene Undichtigkeiten.

## Anzünden des Grillgerätes

- Platzen Sie den Rost.
- Drehen Sie den Schalter auf das Zeichen mit der grossen Flamme und halten Sie ihn gedrückt. Gleichzeitig drücken Sie den Piezohndknopf mehrmals,

bis die Brenner die Flammen abgeben. Halten Sie weiterhin ca. 10 Sekunden den Schalter gedrückt, so daß die Brenner nicht sofort wieder ausgehen.

## Abschalten des Grillgerätes

- Hierzu drehen Sie den Schalter ganz nach rechts.

**Achtung! Nach dem Abschalten warten Sie ca. 10 Minuten, bevor Sie die Brenner erneut einschalten. Wenn Sie den Grill abgeschaltet haben, drehen Sie stets auch den Hahn auf der Gasflasche und auf dem Gerät zu.**

## Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen
- Achtung: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch (Wasser mit einem milden Reinigungsmittel) reinigen.
- Das Gitter und / oder Backblech des Grills sollten regelmäßig gereinigt werden. Lassen Sie es erst mit Reinigungsmittel einweichen, danach reinigen mit einem abrasiven Material sowie ein Scheuerschwamm oder Drahtbürste. Wenn Sie spezielle Grill-Reiniger

verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

- Die eventuelle Lüftungsöffnungen mit dem Staubsauger reinigen.
- Lagern Sie das Gerät nach dem Gebrauch nicht im Freien.
- Lassen Sie mindestens 1x pro Jahr der Brenner durch einen qualifizierten Elektriker reinigen.
- Benutzen Sie niemals einen Hochdruckreiniger.
- Pflege Nach jeder Benützung: Reinigen den Rost. Reinigen die Fettaufschale.

DE

## Störung

Störung	Mögliche Ursache	Störung	Mögliche Ursache
Der Brenner funktioniert überhaupt nicht	Piezozündung defekt	Der Brenner funktioniert nur unvollkommen	Gasflasche (fast) leer
	Thermokupplung defekt		Gaschlauch geknickt
	Zündkerzen verschmutzt		Hahn auf der Gasflasche nicht ganz geöffnet
	Druckregler defekt		Hauptdüse verstopft
	Gasflasche leer		Gashahn defekt
	Gasschlauch geknickt		
Gasdüsen verstopft			

## Anmerkung

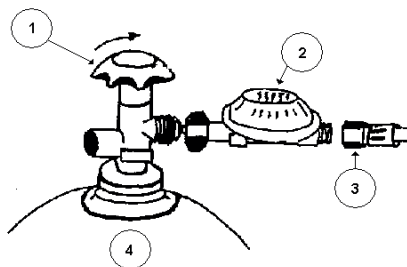
- Der Gasschlauch ist nach 3 bis 4 Jahren durch einen neuen, durch den Fabrikant gelieferten Schlauch, zu ersetzen (siehe Datum auf der Gasschlauch), da diese mit der Zeit porös wird. Kontrollieren Sie den Schlauch mindestens einmal pro

Jahr auf Dichtheit. Selbst wenn das Datum auf dem Schlauch noch nicht verstrichen ist, müssen Sie zu jedem Zeitpunkt der Zustand des Schlauches überprüfen. Im Falle der Beschädigung / Risse sollten Sie den Schlauch sofort ersetzen.



Achten Sie immer auf die lokalen Sicherheitsrichtlinien (wie z.B. der örtlichen Feuerwehr Verordnung).

- Am Druckregler steht ein maximale Verfalldatum. Ersetzen Sie den Druckregler sowieso bevor die genannte Zeit, aber bedenken Sie, dass die lokalen Sicherheitsbestimmungen erfordern.
- Ersetzen Sie den Druckregler nur mit einem durch den Fabrikant gelieferten Druckregler.
- Bitte heranziehen Sie ihre örtliche Norm.
- Gasflaschen- auch leere – sind immer vertikal zu lagern auch bei der Verwendung.



### Zubehör

Beschreibung	Artikelnr.
Backplatte Grill/Bake master Mini	154687
Backplatte Grill/Bake master Maxi/ Quattro	154656
Rost Grill master Mini	154663
Rost Grill master Maxi/ Quattro	154632
Unterrost Grill master Mini	154670
Unterrost Grill master Maxi/ Quattro	154649
Fettauffangschale Grill master Mini	154748
Fettauffangschale Grill master Maxi/ Quattro	154755
Gashahn Grill/Bake master Mini / Maxi / Quattro	154724
Fuß Grill master Mini	154823
Fuß Grill master Maxi	154694
Fuß Grill master Quattro	928226
Rad Quattro	928233
Zündknopf Grill/Bake master Mini/Maxi	153178
Zündknopf Quattro	928240
Brenner Grill/Bake master Mini / Maxi / Quattro	154731

### Sehr wichtig!

Wenn Sie die Backplatte benutzen wollen für die Grillmaster Mini / Maxi / Quattro, so müssen Sie die Fettauffangschale, Rost und Abdeck(Unter)rost auf jeden Fall entfernen. Falls Sie dieses nicht tun, entsteht ein Wärmestau, wodurch das Grillgerät beschädigt wird.

DE



---

## Garantie

Jeder Defekt, der die Funktion des Geräts nachteilig beeinflusst und der sich innerhalb eines Jahres nach Ankauf des Geräts zeigt, wird durch Reparatur oder Auswechslung kostenlos behoben, falls das Gerät den Anleitungen entsprechend gebraucht und gewartet wurde und nicht in irgendeiner Weise falsch behandelt oder unzumutbar benutzt wurde. Ihre gesetzlich verbrieften Rechte bleiben davon

unberührt. Ist die Garantie rechtsgültig, geben Sie an, wo und wann Sie das Gerät gekauft haben und legen Sie eine Quittung (z.B. Kassenzettel) bei.

Auf Grund unserer Zielsetzung, die Produktentwicklung stetig fortzusetzen, behalten wir uns das Recht vor, das Produkt, die Verpackung und die Unterlagen ohne vorherige Inkenntnissetzung zu ändern.

---

## Entsorgung & Umwelt

Am Ende der Lebensdauer des Geräts bitte gemäß den aktuell geltenden Vorschriften und Richtlinien entsorgen.

Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien wie Kunststoff und Kartons in den entsprechenden Behältern.

DE



Geachte klant,

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

### Veiligheidsvoorschriften

- De barbecue uitsluitend geschikt voor gebruik buitenshuis.
- 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.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- 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.
- Houd het apparaat als u het gebruikt steeds in de gaten.
- Kinderen zien de gevaren van onjuist gebruik van apparaten niet. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met apparatuur werken.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet bij het apparaat zijn meegeleverd.
- Het gebruik van de 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.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel.
- Gas en elektrische apparaten dienen minimaal eenmaal per jaar te worden nagekeken.
- N.B. de bakplaat wordt heet. Verwijder de bakplaat pas als deze geheel is afgekoeld.
- Wij adviseren alleen gasflessen te gebruiken met een capaciteit van meer dan 10 kilo.

### Algemene instructies

- Noodzakelijke wijzigingen aan dit apparaat mogen alleen verricht worden door een gekwalificeerd monteur
- Gebruik alleen de bijgeleverde drukregelaar.
- Het toestel is alleen voor propaan gas geschikt.
- Zorg dat de gas slang niet geknikt is.
- De lengte van de gas slang mag niet groter zijn dan 1,5 meter.
- Houd de barbecue weg bij licht ontvlambare materialen.
- Verplaats de barbecue niet tijdens gebruik.
- Draai de kraan op de gas fles altijd dicht als u de barbecue niet meer gebruikt.
- Het aanbrengen van modificaties aan de apparatuur is gevaarlijk en niet toegestaan.
- De barbecue dient zoveel mogelijk waterpas te staan.

**WAARSCHUWING:** sommige delen van de apparatuur kunnen heet worden. Houd kinderen weg bij de barbecue.

NL



## Aansluiten van de gasfles

- 1 = Hoofdkraan
- 2 = Drukregelaar
- 3 = Gaslang
- 4 = Gasfles

Bevestig de drukregelaar aan de gasfles met de grote messing moer. Denk erom dat de rubber afdich-

tingring in de moer aanwezig is. (NB. Deze rubberen ring wordt in Groot-Brittannië niet gebruikt bij aansluiting van de drukregelaar). Draai de moer goed vast. Let op dit is een linkse schroefdraad. Controleer de verbindingen met zeepsop om eventuele lekken op te sporen.

## Ontsteken van de gasbarbecue

- Plaats het bovenrooster op de barbecue.
- Draai de knop op de stand "grote vlam". Blijf de knop indrukken en druk enkele malen op de ont-

stekingsknop tot de branders volledig vlam geven. Blijf de knop nog circa 10 seconden ingedrukt houden. De brander zal nu blijven branden.

## Doven van de gasbarbecue

- Draai de knop geheel naar rechts.

**Let op! Na het doven ca. 10 minuten wachten alvorens de branders opnieuw te ontsteken. Na het doven van de branders altijd de hoofdkraan van de gasfles en de kraan van het apparaat dichtdraaien!!**

## Reiniging en onderhoud

- Laat het apparaat helemaal afkoelen alvorens te reinigen.
- Let op: Nooit het apparaat in water of een andere vloeistof onderdompelen!
- De buitenkant maakt u schoon met een vochtig doekje (water met mild reinigingsmiddel).
- De roosters en de bakplaat dienen regelmatig te worden schoongemaakt. Laat deze eerst weken met schoonmaakmiddel en gebruik daarna schuurmiddel of een schuurspons/staalborstel om de resten te verwijderen. Indien u speciale

barbecuereiniger gebruikt, volgt u de instructies op de verpakking.

- Reinig de eventueel aanwezige ventilatieopeningen met de stofzuiger.
- Na gebruik binnenshuis bewaren
- Laat tenminste 1 x per jaar de brander reinigen door een erkend installateur
- Nooit met een hogedrukreiniger reinigen.
- Onderhoud na elk gebruik: bovenrooster goed reinigen, roestvaststalen vetopvangbak reinigen.

NL

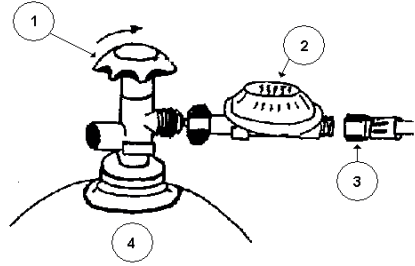
## Storing

Storing	Mogelijke oorzaak	Storing	Mogelijke oorzaak
brander wil niet aanspringen:	ontsteking defect	brander brandt niet volledig:	gasfles (bijna) leeg
	thermokoppel defect		kraan op gasfles niet helemaal open
	bougie vuil		slang geknikt
	drukregelaar defect		hoofdsproeier verstopt
	gasfles leeg		gaskraan defect
	gaslang geknikt		
	sproeier verstopt		



### Opmerking

- Het is aan te raden na 3 tot 4 jaar de gas slang te vervangen (zie de datum op de slang). Deze wordt op den duur poreus. Controleer de slang minimaal jaarlijks op lekken. Zelfs als de datum op de slang nog niet is verstreken dient u te allen tijde de conditie van de slang te controleren. In geval van beschadigingen/scheurtjes dient de slang onmiddellijk te worden vervangen. Zorg er altijd voor dat u de lokale veiligheidsvoorschriften in acht neemt (zoals de plaatselijke brandweerverordening).
- Op de drukregelaar staat een jaartal vermeld tot wanneer deze te gebruiken is. Vervang de drukregelaar sowieso voor die tijd maar houd er rekening mee dat lokale veiligheidsvoorschriften bijzondere bepalingen kunnen voorschrijven.
- Vervang de drukregelaar alleen door een exemplaar dat door de fabrikant geleverd is.
- Raadpleeg ook de plaatselijk geldende normen; deze kunnen afwijken.
- Gasflessen, bij gebruik alsook lege; altijd rechtop bewaren



### Accessoires

Omschrijving	Artikel nr.
Bakplaat Grill/Bake master Mini	154687
Bakplaat Grill/Bake master Maxi / Quattro	154656
Bovenrooster Grill master Mini	154663
Bovenrooster Grill master Maxi / Quattro	154632
Onderrooster Grill master Mini	154670
Onderrooster Grill master Maxi / Quattro	154649
Vetopvanglade Grill master Mini	154748
Vetopvanglade Grill master Maxi / Quattro	154755
Poot Grill master Mini	154823
Poot Grill master Maxi	154694
Poot Grill master Quattro	928226
Wiel Quattro	928233
Ontsteker Grill/Bake master Mini/Maxi	153178
Ontsteker Quattro	928240
Gaskraan Grill/Bake master Mini / Maxi / Quattro	154724
Brander Grill/Bake master Mini / Maxi / Quattro	154731

### Belangrijk!

Indien u de bakplaat gebruikt bij de Grillmaster Mini / Maxi / Quattro dient u de vetopvangbak en het onder- en bovenrooster beslist te verwijderen. Wanneer u dit niet doet, ontstaat er een warmtestuwung waardoor de apparatuur beschadigd wordt.



---

### **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 ge-

kocht 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,

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi, aby niewłaściwym użytkowaniem nie spowodować żadnej szkody. Przede wszystkim zapoznaj się z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa użytkownika.

### Wskazówki bezpieczeństwa

- Z grilla można korzystać wyłącznie na wolnym powietrzu.
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom postugować się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Instalacja gazowa musi być wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi i lokalnymi.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania potraw.
- Instalacja gazowa oraz elektryczna powinna być przynajmniej raz w roku poddana kontroli.

### Ogólne informacje

- Jakiegokolwiek zmiany mogą być wykonywane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.
- Do grilla używać wyłącznie znajdującego się w zestawie regulatora ciśnienia.
- Grill jest przeznaczony wyłącznie na gaz propan.
- Przewód gazowy nie może być pozaginany.
- Długość przewodu gazowego nie może przekraczać 1,5 m
- Trzymać go z dala od materiałów łatwopalnych.
- Nigdy nie przestawiać grilla w trakcie użytkowania.
- Po zakończeniu użytkowania zakręcić kurek do gazu, znajdujący się na górze butli gazowej.
- Dokonywanie jakichkolwiek zmian w urządzeniu jest niebezpieczne i dlatego zabronione.
- Grill należy w miarę możliwości ustawiać na płaskim podłożu.
- Uwaga: Ruszt może być gorący. Przed dotknięciem lub zdjęciem go należy poczekać zanim ostygnie.
- Zalecamy używać butli gazowych o pojemności większej niż 10 kg.

**UWAGA:** Niektóre elementy grilla mogą się rozgrzać, dlatego dzieci nie powinny się do niego zbliżać.

PL



## Przyłączenie do butli gazowej

- 1 = Kurek główny
- 2 = Regulator ciśnienia
- 3 = Przewód gazowy
- 4 = Butla gazowa

Regulator ciśnienia zamocować na butli gazowej przy pomocy dużej mosiężnej nakrętki. W nakrętce powin-

no znajdować się gumowa uszczelka. [Uwaga: Gumowa uszczelka nie jest wymagana do regulatorów ciśnienia stosowanych w UK.] Nakrętkę należy mocno dokręcić. Prosimy pamiętać, że mamy tutaj do czynienia z gwintem lewoskrętnym. Sprawdzić, czy połączenie jest szczelne, używając do tego ługu mydlanego.

## Włączenie grilla

- Założyć ruszt
- Przekręcić przetłącznik w pozycję z dużym płomieniem, wcisnąć go i trzymać wciśniętym. Jednocześnie kilka-

krotnie przyciskać guzik piezozapalnika do czasu aż palnik zacznie się palić. Przetłącznik przytrzymać wciśnięty przez dalsze 10 sekund, dzięki temu palnik nie zgaśnie.

## Wyłączenie grilla

- W tym celu przetłącznik należy całkowicie przekręcić w prawo.

**UWAGA: Po wyłączeniu grilla odczekać około 10 minut, przed przystąpieniem do jego ponownego włączenia.**

**Po wyłączeniu grilla należy zawsze zakręcać kurek butli gazowej.**

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Uwaga: Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub w innym płynie!
- Umyj zewnętrzną stronę przy pomocy wilgotnej szmatki (użyj roztworu wody i łagodnego środka czyszczącego).
- Górny ruszt oraz emaliowana patelnia powinny być czyszczone regularnie. Należy najpierw zamoczyć je w środku czyszczącym, a następnie użyć materiału ściernego, na przykład szczotki drucianej. Jeżeli używasz specjalnego preparatu do czyszczenia grilli, zastosuj się do instrukcji na opakowaniu.
- Wyczyścić otwory wentylacyjne przy pomocy odkurzacza.
- Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Należy przynajmniej raz w roku zlecić czyszczenie palnika wykwalifikowanemu pracownikowi serwisu.
- Nigdy nie należy używać wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących.
- Po każdym użyciu: Czyszczenie rusztu. Czyszczenie tacki do ociekającego tłuszczu.

PL

## Usterka

Usterka	Możliwa przyczyna	Usterka	Możliwa przyczyna
Palnik w ogóle nie działa	Uszkodzony piezozapalnik	Stabe działanie palnika	Butla gazowa jest (prawie) pusta
	Uszkodzone termoizolacje		Zagięty przewód gazowy
	Zabrudzone świece		Kurek na butli gazowej nie jest całkowicie otwarty.
	Uszkodzony regulator ciśnienia		Zacopowana dysza główna
	Pusta butla gazowa		Uszkodzony kurek gazu
	Zagięty przewód gazowy		
	Zacopowane dysze gazowe		
Uszkodzony piezozapalnik			

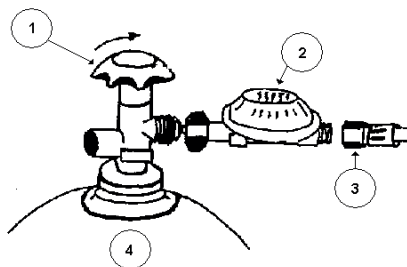
### Uwaga:

- Po 3 do 4 lat należy wymienić przewód gazowy na oryginalny przewód gazowy producenta (data znajduje się na przewodzie gazowym), ponieważ po upływie czasu staje się on porowaty. Przynajmniej raz w roku należy sprawdzić szczelność przewodu gazowego. Nawet jeżeli nie upłynął termin jednego roku od ostatniej kontroli przewodu gazowego, należy każdorazowo przed włączeniem urządzenia sprawdzać stan przewodu. W przypadku uszkodzenia / pęknięcia należy natychmiast wymienić



przewód gazowy. Upewnij się, czy zastosowałeś się do obowiązujących norm zdrowotnych oraz norm bezpieczeństwa (np. normy przeciwpożarowe).

- Długość użytkowania regulatora ciśnienia podana jest na regulatorze, jednak należy pamiętać, iż normy lokalne oraz normy zdrowotne mają nad nimi zastosowanie.
- Regulator ciśnienia należy wymieniać wyłącznie na oryginalny regulator, dostarczany przez producenta.
- Prosimy sprawdzić obowiązujące u Państwa normy.
- Butle gazowe należy zawsze przechowywać w pozycji pionowej, zarówno podczas użycia jak i magazynowania pustych butli.



### Osprzęt

Opis	Nr artykułu
Płyta do pieczenia Grill/Bake master Mini	154687
Płyta do pieczenia Grill/Bake master Maxi/ Quattro	154656
Ruszt Grill master Mini	154663
Ruszt Grill master Maxi/ Quattro	154632
Ruszt dolny Grill master Mini	154670
Ruszt dolny Grill master Maxi/ Quattro	154649
Płyta do ociekającego tłuszczu Grill master Mini	154748
Płyta do ociekającego tłuszczu Grill master Maxi/ Quattro	154755
Noga Grill master Mini	154823
Noga Grill master Maxi	154694
Noga Grill master Quattro	928226
Kółko Quattro	928233
Przycisk zapłonu Grill/Bake master Mini/Maxi	153178
Przycisk zapłonu Quattro	928240
Kurek gazowy Grill/Bake master Mini/Maxi/Quattro	154724
Palnik Grill/Bake master Mini/Maxi/Quattro	154731

### Bardzo ważne!

Chcąc używać płytę do pieczenia Grillmaster Mini/Maxi/Quattro należy zawsze zdejmować tacę do ociekającego tłuszczu, ruszt i pokrywę rusztu. W przeciwnym przypadku powstanie zator ciepły, powodujący uszkodzenie grilla.

PL



---

## Gwarancja

Każda usterka powodująca złe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na inne, pod warunkiem, że było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane do innych celów lub w jakikolwiek inny niewłaściwy sposób. Nie narusza to innych praw użytkownika, wynikających z przepisów prawa. W przypadku ko-

rzystania z gwarancji, należy podać miejsce i czas zakupu urządzenia, dołączając do niego dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.

---

## Utylizacja zużytych urządzeń

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi w tym czasie przepisami i wytycznymi.

Materiały opakowaniowe, takie jak tworzywa sztuczne i pudła należy wyrzucić do

**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.**

### **Consignes de sécurité**

- Utilisez l'appareil seulement dehors.
- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncéz aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a subi un choc pour toute autre raison. Dans ce cas, faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé à qui vous confierez la réparation le cas échéant.
- Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. Cela présente un risque d'accident mortel.
- Surveillez continuellement l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les enfants n'ont pas conscience de l'usage incorrect des appareils électriques. Pour cette raison, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance.
- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été livrés avec l'appareil.
- L'utilisation de l'installation doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité assure la supervision ou donne des instructions en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil est uniquement conçu pour préparer des aliments.
- Gaz et les installations électriques doivent être vérifiées au moins une fois par an.
- Note: la plaque de cuisson devient chaude. Lorsque la plaque est complètement refroidie, celle-là peut être enlevée.
- Nous vous recommandons d'utiliser des bouteilles de gaz avec une capacité de plus de 10 kg.

### **Instructions générales**

- Les changements nécessaires ne peut être fait que par un mécanicien qualifié.
- Utilisez rien le régulateur équipé.
- Utilisez seulement du propane.
- Assurez-vous que le tuyau à gaz n'a pas de brisure.
- Le longueur du tube de gaz ne peut pas plus longue de 1,5m
- Mettez le barbecue hors des matériaux inflammables.
- Ne déplacez pas le barbecue tant qu'il est allumé.
- Fermez le robinet du gaz quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- Ne modifiez pas l'appareil, c'est dangereux et interdit.
- L'appareil doit être installé horizontalement.

**AVERTISSEMENT: Quelques parts de l'appareil peuvent être chauds. Mettez le barbecue hors de la portée des enfants,**

FR



## Raccordement de la bonbonne de gaz

1 = vanne principale

2 = régulateur de pression

3 = tuyau à gaz

4 = bonbonne de gaz

Fixez le régulateur de pression à la bonbonne de

gaz avec le grand écrou en laiton. Veillez à ce que la bague d'étanchéité en caoutchouc se trouve bien dans l'écrou. Serrez bien l'écrou. Attention : il s'agit d'un filet gauche. Vérifiez si les raccords sont bien étanches avec de l'eau savonneuse.

## Allumage du barbecue à gaz

- Placez le gril supérieur au barbecue.
- Ouvrez le robinet à gaz. Tournez le bouton au va- leur « normal » Enclenchez le bouton et poussez quelques fois sur le bouton d'allumage jusqu'aux

brûleurs s'enflamment complètement. Enclen- chez le bouton pendant 10 secondes et mainte- nant les brûleurs continuent à brûler.

## Eteindre les brûleurs

- Tournez le bouton complètement à droit.

**Attention! Après avoir éteint les brûleurs attendez environ 10 minutes avant de les y allumer.**

**Fermez toujours le robinet du gaz et le robinet de l'appareil après avoir éteint le barbecue.**

## Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir l'appareil complètement avant le nettoyage.
- Attention : Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide !
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (imbibé d'eau mélangée à un détergent doux).
- La grille et / ou plaque de cuisson du gril Master doit être nettoyé régulièrement. Laissez-le trem- per dans agent de nettoyage d'abord, puis utiliser de matériau abrasif comme une éponge ou une brosse métallique. Si vous utilisez le barbecue

CLEANER spécial, suivez les instructions sur l'emballage.

- Nettoyez les orifices de ventilation avec un aspi- rateur.
- Garder l'appareil à l'intérieur après utilisation.
- Laissez nettoyer le brûleur au moins 1 x per an par un installateur qualifié.
- Ne jamais utiliser un nettoyeur haute pression.
- Après chaque usage: nettoyage à fond le gril des- sus, nettoyage la cuve du brûleur d'acier inoxy- dable.

FR

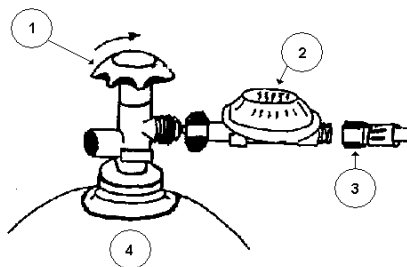
## Dérangement

Dérangement	Causes possibles	Dérangement	Causes possibles
le brûleur ne s'enflamme pas	allumeur défectueux	le brûleur ne brûle pas complètement	la bouteille à gaz est (pres- que) vide
	thermocouple est en panne		le tuyau une brisure
	bougie crasseux		le robinet à gaz n'est pas ouvert complètement
	le régulateur est en panne		le diffuseur est obstrué
	la bouteille à gaz est vide		le robinet est en panne
	le tuyau une brisure		
le diffuseur est obstrué			



### Remarque

- Après 3 à 4 ans de service, le tuyau à gaz doit être remplacé avec un tuyau originale (voir la date sur le tuyau) car il devient poreux à la longue. Vérifiez au moins 1 x par an l'état du tuyau, si il y a des fuites. Même si la date du tuyau n'a pas encore expiré, vous devez en tout temps vérifier l'état du tuyau. Dans le cas de dommages/fissures, le tuyau doit être remplacé immédiatement. S'il vous plaît assurez-vous que vous vous conformiez à toutes les règles de santé et de sécurité locales (code des incendies par exemple).
- Les régulateurs de pression ont une durée de vie maximale par défaut, comme indiqué par la date imprimée sur le régulateur, mais s'il vous plaît notez que les règlements locaux de santé et de sécurité peut déroger à cette règle.
- Remplacé le régulateur seulement avec un régu-



lateur originale.

- Consulter votre norme locale.
- Les bonbonnes de gaz (en cours d'utilisation, mais aussi vide) même vides doivent toujours être placées verticalement.

### Accessoires

Description	Article no.
Plaque à cuisson Grill/Bake master Mini	154687
Plaque à cuisson Grill/Bake master Maxi/ Quattro	154656
Gril dessous Grill master Mini	154663
Gril dessous Grill master Maxi/ Quattro	154632
Gril dessus Grill master Mini	154670
Gril dessus Grill master Maxi/ Quattro	154649
La cuve pour recueillir la grasse Grill master Mini	154748
La cuve pour recueillir la grasse Grill master Maxi/ Quattro	154755
Pied Grill master Mini	154823
Pied Grill master Maxi	154694
Pied Grill master Quattro	928226
Roue Quattro	928233
Bouton d'allumage Grill/Bake master Mini/Maxi	153178
Bouton d'allumage Quattro	928240
Robinet à gaz Grill/Bake master Mini / Maxi / Quattro	154724
Brûleur Grill/Bake master Mini / Maxi / Quattro	154731

### Important!

Quand vous utilisez la plaque à cuisson pour Grillmaster Mini / Maxi / Quattro vous devez enlever la cuve pour recueillir la grasse et le gril dessous et dessus. Si vous ne l'enlevez pas vous obtenez une propulsion de chaleur et l'appareil endommagera.

FR



---

### **Garantie**

Tout défaut entraînant le mauvais fonctionnement de l'appareil dans l'année qui suit l'achat fait l'objet d'une réparation ou d'un remplacement gratuit de l'appareil à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions, sans mauvaise application ou abus, ceci sans préjudice des droits que la loi vous accorde. Si vous voulez bénéficier de la garantie, veuillez indiquer le lieu et la

date de l'achat de l'appareil et joindre une preuve d'achat (par ex. bon d'achat).

Nous visons constamment à améliorer nos produits et nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit, à l'emballage et à la documentation sans avertissement préalable.

---

### **Mise au rebut & Environnement**

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

Jetez le matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans des conteneurs réservés à ce but.



Stimate client,

Va multumim pentru achizitionarea acestui produs. Cititi cu atentie instructiunile urmatoare inainte de a conecta aparatul pentru a preveni avarierile ce se pot produce din cauza unei utilizari incorecte. Cititi cu atentie in special instructiunile pentru siguranta.

### Masuri de siguranță:

- Folositi acest aparat numai în aer liber.
- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate avaria grav aparatul și poate cauza răni oamenilor.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru orice avariere cauzată operării incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu utilizați aparatul după ce a suferit vreo căzătură sau altă daună. Duceți-l la reparație, dacă este necesar, la o companie specializată.
- Nu încercați să reparați aparatul singuri. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Întotdeauna supravegheați aparatul atunci când se utilizează.
- Copiii nu înțeleg că utilizarea incorectă a aparatelor electrice poate fi periculoasă. Prin urmare, nu permiteți copiilor să folosească aparatele electrice fără să fie supravegheați.
- Nu folosiți alte dispozitive decât acelea furnizate împreună cu aparatul.
- Instalarea de (gaz) trebuie să respecte reglementările în vigoare naționale și locale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheați de o persoană responsabilă care are instrucțiunile cu privire la utilizarea corectă a aparatului.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru prepararea alimentelor.
- Instalațiile electrice și pe gaz trebuie verificate cel puțin o dată pe an.
- Notă: tava este fierbinte. Să se răcească înainte de a o atinge sau de a o scoate.
- Vă recomandăm să utilizați buteliile de gaz sau o capacitate mai mare de 10 kg.

### Instrucțiuni generale:

- Modificările necesare se pot efectua numai de către un mecanic calificat.
- Folosiți numai regulatorul de presiune furnizat
- Acest aparat este numai pentru gaz propan
- Verificați că nu există gaz în furtunul de gaz
- Lungimea furtunului de gaz nu poate depăși 1,5 metri.
- Păstrați departe tava (pur) de materiale inflamabile
- Nu mutați tava de gaz în timpul utilizării.
- Intotdeauna robinetul buteliei de gaz de pe tavă să se închidă, dacă nu mai este folosit
- Utilizatorul nu trebuie să umble să schimbe părțile ale aparatului, care sunt sigilate de către producător
- Instalați tava la nivelul corespunzător.

**Atentie !!! Unele părți ale aparatului pot deveni fierbinti. Țineți copiii la distanță de tava de gaz**

RO



## Conectarea buteliei de gaz

1 = principalul robinet

2 = regulator de presiune

3 = furtun de gas

4 = butelie de gaz

Atașați regulatorul de presiune a buteliei de gaz folosind piulița de alamă. Asigurați-vă întotdeauna

că masina de cauciuc este prezenta in piulita (NB.. Aceasta șaibă de cauciuc nu este necesară pentru reglarea presiunii tip UK-). Strângeți piulița bine. Rețineți că piulița are un filet in partea stanga. Verificați conexiunile folosind un săpun și o soluție de apă.

## Aprinderea tavă de gaz

- Puneți grila de grătar.
- Rotiți butonul pe poziția „flacara mare”. Țineți butonul apăsat și apăsați butonul de aprindere de câteva ori până când arzătorul se arde complet.. Mențineți butonul apăsat timp de aproximativ încă 10 secunde. Arzătorul va continua să ardă.

## Oprirea tavă de gaz

- Rotiți butonul complet la dreapta. Arzătorul se va stinge.

**Notă! După oprirea arzătoarelor, așteptați aproximativ 10 minute. După oprirea arzătoarelor, opriți robinetul principal de la butelia de gaz și robinetul de pe aparat!**

## Curățarea și întreținerea

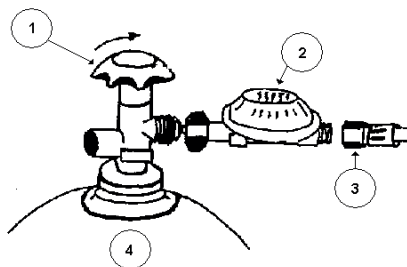
- Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.
- Atenție! Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid!
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth (water with mild detergent).
- Grătarul și/sau tava pentru copt a master grill-ului trebuie curățate în mod regulat . Pentru curățare , se lasă la înmuiat , folosind un agent de curățare , după care, utilizați un material abraziv sau o perie de sârmă . Dacă utilizați o soluție speciala pentru curățat grătare, urmați instrucțiunile de pe ambalajul acestuia .
- Curățați gurile de ventilație (dacă există) cu aspiratorul.
- Păstrați în interiorul după utilizare
- Lasati personalul de specialitate sa curate cel puțin o dată pe an arzător.
- Nu folosiți niciodată un aspirator de înaltă presiune.
- Întreținerea după fiecare utilizare: Curățați tavă. Curățați suportul grăsimi.

## Defect

Defect	Causes possibles	Defect	Causes possibles
Arzătorul nu se aprinde	Aprin0064ere defecta	Arzătorul nu se aprinde complet	Cilindru de gaz este (aproape) gol
	Termocuplu defect		Furtunul de gaz indoit
	Murdar aprinzătorul		Robinetul de gaz principal de pe butelia de gaz nu se deschide complet
	Regulator de presiune defect		Jetul este infundat
	Butelia de gaz goala		Robinet defect de gaz
	Furtunul de gaz indoit		
Jetul este infundat			

## Nota

- Acesta trebuie să fie recomandată pentru a înlocui furtun de gaz după 3 sau 4 ani (a se vedea data indicată de pe furtun). Furtunul de gaz devine poros, după un timp. Verifica, de asemenea, furtunul pentru scurgeri de informații pe o bază anuală, cel puțin. Chiar dacă data de expirare nu a fost încă, trebuie să verificați starea furtunului întotdeauna. În caz de avarie / crăpături trebuie să înlocuiți furtunul imediat. Vă rugăm să vă asigurați că sunteți în conformitate cu toate reglementările locale de Sănătate și Securitate în muncă (de exemplu - codul PSI)
- Reglatoarele pentru presiune au o durată maximă de viață, data fiind imprimată pe regulator, dar rețineți că implicit, din motive de sănătate și siguranță, aceasta se poate anula.
- Înlocuiți numai regulatorul de presiune cu cel oferit de către producător.



rit de către producător.

- Consultați reglementările locale, acestea pot diferi.
- Păstrează întotdeauna butelii de gaz în poziție verticală, în utilizare, precum și când este gol.

## Accessories

Descriere	Numarul articolului
Tavă pentru copt pe Grill/Bake master Mini	154687
Tavă pentru copt pe Grill/Bake master Maxi / Quattro	154656
Grilă superioară Grill master Mini	154663
Grilă superioară Grill master Maxi / Quattro	154632
Grilă inferioară Grill master Mini	154670
Grilă inferioară Grill master Maxi / Quattro	154649
Suport pentru grăsimi Grill master Mini	154748
Suport pentru grăsimi Grill master Maxi / Quattro	154755
Picior(suport) Grill master Mini	154823
Picior(suport) Grill master Maxi	154694
Picior(suport) Grill master Quattro	928226
Roata Quattro	928233
Aprindere Grill/Bake master Mini/Maxi	153178
Aprindere Quattro	928240
Robinet pentru gaz Grill/Bake master Mini / Maxi / Quattro	154724
Brûleur Grill/Bake master Mini / Maxi / Quattro	154731

## Important!

Atunci când sunt utilizați tava de suport Grillmaster Mini / Maxi / Quattro, trebuie să scoateți tava superioară și inferioară. Dacă nu faceți acest lucru, va exista o cantitate de căldură în interiorul aparatului iar această căldură va provoca daune.

RO



---

### **Garanție**

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului, ce apare în termen de un an de la cumpărarea sa, va fi corectat prin reparație gratuită sau prin înlocuirea aparatului cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și nu a fost folosit necorespunzător sau abuziv în nici un fel. Drepturile dumneavoastră nu sunt afectate. Dacă aparatul prezintă probleme în timpul garanției-

ei, declarați unde și când l-ați cumpărat și includeți dovada cumpărării (chitanța).

În conformitate cu politica noastră a dezvoltării continue a produsului, ne rezervăm dreptul de a schimba produsul, ambalajul și specificațiile din documentație fără preaviz.

---

### **Eliminare & Mediul Înconjurător**

La sfârșitul perioadei de funcționare a aparatului, vă rugăm să eliminați aparatul în conformitate cu reglementările și indicațiile aplicabile la acel moment.

Aruncați materialele pentru ambalare cum ar fi plastic și cutii în containerele adecvate.









**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

**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 Gądkki, 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](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](https://www.youtube.com/HendiEquipment)

- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.  
- Changes, printing and typesetting errors reserved.  
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

- Producătorul își rezervă dreptul de a modifica și corectura instrucțiunile în manual.  
- Variations et fautes d'impression réservés.  
- Drepturile rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.