

Confectionery funnel Kitchen Line, Hendi no. 551813

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below.

Safety regulations

- Incorrect operation and improper use of the appliance can seriously damage the appliance and injure users.
- The appliance may only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- This appliance is intended solely for dispensing liquids and emulsions.
- 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.
- 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 home appliances without supervision.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- 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.

Preparations before using for the first time

- Check to make sure the appliance is undamaged. In case of any damage, contact your supplier immediately and do NOT use the appliance.
- Remove all the packing material and protection film (if applicable).
- Clean the appliance with luke-warm water and a soft cloth.
- Place the appliance on a level and steady surface, unless mentioned otherwise.

EN

Use

- The confectionery funnel is suitable for several purposes, such as:
- Easily filling Dutch pancake pans
 - Decorative dispensing of cream, fondant, and other substances
 - Filling chocolates
 - Stylish decorating of plates and desserts and dispensing (thin) sauces.
- Use the included stand and drip bowl to keep your workplace clean
 - For substances of different viscosities, try to use the most suitable of 3 included endcaps, with holes of Ø 4, 5, or 6 mm.

Cleaning and maintenance

- The confectionery funnel is dishwasher safe
- First remove the handle with bridge and dispenser assembly before you place the confectionery funnel in the dishwasher.
- Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use any sharp or pointed objects. Do not use petrol or solvents! Clean with a damp cloth and detergent if necessary. Do not use abrasive materials.

Fondanttrichter Kitchen Line, Hendi no. 551813

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.
- 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.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Dosierung von Flüssigkeiten und Emulsionen bestimmt.
- Versuchen Sie nie eigenständig das Gehäuse des Geräts zu öffnen.
- Keine Gegenstände in das Gerät 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.
- Halten das Gerät ständig unter Beobachtung während es benützt wird.
- Kinder wissen nicht dass unsachgemäße Benützung von Geräten zu Verletzungen führen kann. Daher dürfen Kinder ausschließlich unter Beobachtung von einer Erwachsenen Person mit Geräten arbeiten.
- Verwenden Sie keine Zusatzgeräte, die nicht mit dem Gerät mitgeliefert werden.
- 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.

DE

Vorbereitung bevor das Gerät zum 1. Mal in Betrieb genommen wird

- Das Gerät auf Schäden hin prüfen. Setzen Sie sich im Beschädigungsfall sofort mit Ihrem Lieferanten in Verbindung und benutzen Sie das Gerät NICHT.
- Die gesamte Verpackung und eventuell vorliegende Schutzfolie entfernen.
- Das Gerät mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen.
- Das Gerät waagrecht hinstellen sofern nicht anders angegeben ist.

Benützung des Gerätes

- Der Saucendosierer sind für mehrere Zwecke zu verwenden wie z.B.:
- Zum Befüllen von Pfannkuchen
 - Dekorieren mit Cremes, Saucen usw.
 - Füllen von Pralinen
 - Stilvolle Dekoration von Tellern und Desserts durch Verwendung von dünnen Saucen bzw. Cremes
 - Verwenden Sie den mitgelieferten Standfuß und Abtropfschale um Ihren Arbeitsplatz sauber zu halten.
 - Für die Stoffe der unterschiedlichen Viskositäten, können Sie Versuchen, die am besten geeignete Verwendung von 3 enthalten Endkappen, mit Löchern von Ø 4, 5 oder 6 mm herauszufinden.

Reinigung und Wartung

- Der Saucendosierer ist spülmaschinenfest
- Entfernen Sie den Griff mit Brücke bevor Sie den Dosierer in die Spülmaschine geben.
- Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel benutzen. Keine scharfen, spitzen Gegenstände benutzen. Kein Benzin und keine Lösungsmittel benutzen! Das Gerät mit einem feuchten Tuch und eventuell Spülmittel reinigen. Keine scheuernden Materialien benutzen.

Fondanttrechter Kitchen Line, Hendi no. 551813

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

Veiligheidsinstructies

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het product kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Het product 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.
- Dit product is uitsluitend bedoeld voor het verdelen van vloeistoffen en emulsies.
- 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.
- Houd het apparaat als u het gebruikt steeds in de gaten.
- Kinderen zien de gevaren van onjuist gebruik van gereedschappen niet. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met het product werken.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet bij het product zijn meegeleverd.
- 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.

Vorbereitung voor eerste ingebruikname

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat NIET.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de eventueel aanwezige beschermfolie.
- Reinig het apparaat met handwarm water en een zachte doek.
- Plaats het apparaat waterpas op een stabiele ondergrond, tenzij anders aangegeven.

NL

Gebruik

- De fondanttrechter is goed te gebruiken voor vele doeleinden, zoals:
- Eenvoudig vullen van poffertjesplaten
 - Verdelen van room, fondant en andere emulsies
 - Het vullen van bonbons
 - Stijlvol decoreren van borden en desserts en het doseren van (dunne) sauzen
 - Gebruik de meegeleverde standaard met lekbakje om uw werkplek schoon te houden.
 - Probeer voor substanties van verschillende viscositeit de verschillende meegeleverde mondjes van Ø 4, 5, en 6 mm.

Reinigen en onderhouden

- De fondanttrechter mag worden gereinigd in de vaatwasser.
- Verwijder eerst de handgreep met brug en stopstang voordat u de fondanttrechter in de vaatwasser plaatst.
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Geen scherpe en puntige voorwerpen gebruiken. Geen benzine of oplosmiddelen gebruiken! Schoonmaken met een vochtige doek en eventueel afwasmiddel. Geen schurende materialen gebruiken.

Pistolet do sosów Kitchen Line, Hendi no. 551813

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

Zasady bezpieczeństwa

- Niewłaściwa obsługa oraz nieodpowiednie użytkowanie może doprowadzić do poważnych uszkodzeń urządzenia oraz spowodować obrażenia ciała użytkowników.
- Urządzenie może być wykorzystywane tylko zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwą obsługą oraz nieodpowiednim użytkowaniem urządzenia.
- Urządzenie ma służyć wyłącznie do dozowania płynów i substancji płynnych.
- 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.
- Należy zawsze nadzorować pracujące urządzenie.
- Dzieci nie są świadome, że nieodpowiednie użytkowanie urządzeń może okazać się niebezpieczne. Nie należy zatem pozwalać dzieciom na użytkowanie urządzeń gospodarstwa domowego bez opieki dorosłych.
- Nie korzystać z żadnych dodatkowych narzędzi, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- 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.

Przygotowanie przed pierwszym użyciem

- Sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia niezwłocznie skontaktuj się ze swoim dostawcą i NIE korzystaj z urządzenia.
- Zdjąć całe opakowanie i folię ochronną (o ile dotyczy).
- Wyczyść urządzenie przy pomocy letniej wody i miękkiej szmatki.
- O ile nie zalecono inaczej, ustawij urządzenie na płaskim i stabilnym podłożu.

Użycie

- Pistolet do sosów i kremów można wykorzystywać do następujących celów:
- Proste dozowanie nadzienia do naleśników
 - Dekoracyjne dozowanie śmietanki, sosów i innych substancji
 - Nadziewania czekoladek
 - Dekorowania talerzy, wyrobów cukierniczych oraz dozowania lekkich sosów.
 - W celu zachowania czystości na stanowisku pracy używać stojaka i miseczki ociekowej (w zestawie).
 - W przypadku substancji o różnej lepkości stosować najbardziej odpowiednią końcówkę (z do wyboru) z otworami o średnicy Ø 4, 5 lub 6 mm.

Czyszczenie i konserwacja

- Pistolet do sosów i kremów można myć w zmywarce.
- Przed umieszczeniem urządzenia w zmywarce zdjąć uchwyty wraz z zespołem dozownika.
- Nigdy nie używaj żrących środków czyszczących ani materiałów ściernych. Nie używaj ostrych przedmiotów. Nie używaj benzyny ani rozpuszczalników. Czysté urządzenie wilgotną szmatką oraz ewentualnie płynem do mycia naczyń. Nie stosuj żadnych materiałów ściernych.

Entonnoir de dosage Kitchen Line, Hendi no. 551813

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

Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect du produit peuvent entraîner une grave détérioration du produit ou provoquer des blessures.
- Le produit doit être exclusivement utilisé dans le but pour lequel il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Ce produit est uniquement conçu pour distribuer des liquides et des émulsions.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez 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.
- Surveillez continuellement l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Des enfants n'ont pas conscience de l'usage incorrect des outils. Pour cette raison, ne laissez jamais les enfants utiliser des outils sans surveillance.
- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été livrés avec l'appareil.
- 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.

Avant la première utilisation

- Assurez-vous que l'appareil est intact. S'il est endommagé, contactez immédiatement votre fournisseur et N'UTILISEZ PAS l'appareil.
- Enlevez tout le matériel d'emballage et le feuil de protection éventuellement existant.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Mettez l'appareil dans une position horizontale et sur un fondement stable à moins qu'il ne soit indiqué autrement.

Utilisation

- On peut bien employer l'entonnoir de dosage pour plusieurs des buts, comme:
- Remplissage facilement des moules à merveilles.
 - Distribution de la crème, du fondant et des autres émulsions.
 - Remplissage de pralines.
 - Décorer stylé des assiettes et des desserts et distribution de sauces liquides.
 - Utilisez le standard avec égouttoir fourni pour tenir propre votre surface à travailler
 - Pour des substances des viscosités diverses, essayez les douilles différents fourni du 4, 5 et 6 mm.

Nettoyage et entretien

- On peut nettoyer l'entonnoir de dosage dans lave-vaisselle.
- Avant nettoyage dans lave-vaisselle, éloignez le poignée avec le porte-douilles et le bâton.
- N'utilisez jamais de détergent agressif ou de la poudre à récurer. N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu. N'utilisez jamais d'essence ou de solvant ! Nettoyez avec un chiffon humide et éventuellement du liquide vaisselle, mais n'utilisez pas de matériaux abrasifs.



Imbuto colatore Kitchen Line, Hendi no. 551813

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti inviti- tiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

Precauzioni di sicurezza

- Le operazioni errate e uso improprio possono provocare gravi danni all'apparecchio nonché lesioni alle persone.
- L'apparecchio deve essere utilizzato per i fini previsti. Il fabbricante declina ogni responsabilità per danni provocati dalle manipolazioni errate o dall'uso improprio dell'apparecchio.
- Dispositivo serve esclusivamente a dosare liquidi e le sostanze liquide.
- Non aprire mai da soli la carcassa dell'apparecchio.
- Non introdurre alcun oggetto nella carcassa dell'apparecchio.
- In caso di caduta dell'apparecchio, o qualsiasi altro danno allo stesso, è obbligatorio far effettuare un controllo ed eventuale riparazione presso centro di assistenza specializzato, prima di continuare l'utilizzo.
- Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il suo funzionamento.
- I bambini non si rendono conto dei rischi che possono essere provocati dall'utilizzo improprio delle apparecchiature. Non lasciare mai utilizzare gli elettrodomestici dai bambini senza dovuta sorveglianza.
- Non utilizzare utensili aggiuntivi, oltre quelli in dotazione, i.e. approvati e permessi dal fabbricante.
- L'apparecchio non può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone che non possiedono conoscenza o l'esperienza sufficiente, se non sorvegliate e opportunamente istruite da persona responsabile della loro sicurezza.

Preparazioni precedenti l'utilizzo

- Accertare l'integrità e il buon funzionamento dell'apparecchio. In caso di qualsiasi guasto consultare prontamente il proprio fornitore e NON usare l'apparecchio.
- Togliere l'intero imballaggio e pellicola protettiva (se del caso).
- Pulire l'apparecchio con un panno morbido ed acqua tiepida.
- Se non diversamente indicato, posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

Funzionamento

- Pistola per il dosaggio delle salse e creme è stata ideata ai seguenti fini:
- semplice dosaggio di ripieno delle crepes;
 - apposizione decorativa di crema, salse e altre sostanze;
 - riempimento di cioccolatini;
 - decorazione di piatti, prodotti di pasticceria e dosaggio di salse leggere.
- Al fine di mantenere pulita la postazione di lavoro, usare porta-pistola e vaschetta di gicciolamento (in dotazione).
 - In caso di sostanze con diversa viscosità si consiglia di usare le punte idonee (3 opzionali) con i fori da diametro Ø 4, 5 oppure 6 mm.

Pulizia e manutenzione

- La pistola per salse e creme può essere lavata in lavastoviglie.
- Rimuovere l'impugnatura con il gruppo erogatore prima di mettere l'apparecchio in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti caustici o materiali abrasivi. Non adoperare oggetti appuntiti. Non utilizzare benzina né solventi. Pulire con un panno umido con un'eventuale aggiunta di deter-sivo per i piatti. Non usare alcun tipo di materiali abrasivi.

Hendi Polska Sp. z o.o.
Per ottenere più informazioni tecniche e Dichiarazioni di conformità contattare uno dei nostri distributori. L'elenco completo dei nostri distributori è disponibile sul sito www.hendi.pl.

Pălnie pentru cofetărie Kitchen Line, Hendi no. 551813

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

Reguli de siguranță

- Manevrarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului pot avaria grav aparatul și pot cauza răni.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru nicio avarie cauzată de manevrarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare.
- Acest aparat este destinat numai pentru distribuirea lichidelor și emulsiilor .
- 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 reparat, dacă este necesar, la o companie specializată.
- Supravegheați aparatul atunci când este utilizat.
- Copii nu înțeleg faptul că utilizarea incorectă a aparatelor poate fi periculoasă. Prin urmare, nu permiteți copiilor să folosească electrocasnice fără supraveghere.
- Nu folosiți dispozitive suplimentare care nu sunt furnizate împreună cu aparatul.
- 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.

Preğătirea pentru prima sa utilizare

- Verificați ca aparatul să nu fie avariit. În cazul unor avarii, contactați imediat furnizorul dumneavoastră și NU utilizați aparatul.
- Scotați ambalajul acestuia si folia de protectie (daca este cazul).
- Curățați aparatul cu apă caldă și cu o cârpă moale.
- Poziționați aparatul pe o suprafață dreaptă și stabilă, doar dacă nu s-a menționat altfel.

Utilizare

- Pălnia pentru cofetărie este adecvată pentru mai multe întreburi, cum ar fi:
- Umplerea ușoară a tigăilor pentru clătite olandeze.
 - Decorarea cu cremă, fondant, și alte substanțe.
 - Glazura de ciocolata.
 - Decorarea eleganta a platourilor si deserturilor si folosirea sursurilor subțiri.
 - Utilizați suportul inclus și tava pentru lichid pentru a păstra curat aparatul
 - Pentru substanțe cu vâscozități diferite, încercați să utilizați cel mai adecvat capac dintre cele 3 incluse, cu orificii de Ø 4, 5, sau 6 mm.

Curățare și întreținere

- Pălnia pentru cofetărie se poate utiliza în mașina de spălat vase.
- Scotați mânerul cu suport înainte de a pune pălnia pentru cofetărie în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare puternici sau corozivi. Nu folosiți obiecte ascuțite sau contondente. Nu folosiți petrol sau solventi! Curățați cu o cârpă umedă și detergent dacă este necesar. Nu folosiți materiale abrazive.

Hendi B.V.
Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați www.hendi.eu.

Воронка-дозатор для соусов Kitchen Line, Hendi no. 551813

Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

Правила техники безопасности

- Неправильное обращение или неправильное использование может привести к серьезному повреждению устройства и стать причиной травмы пользователей.
- Устройство может быть использовано только по назначению. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного обращения и неправильного использования устройства.
- Устройство используется только для дозирования жидкостей и жидких веществ.
- Никогда не открывайте самостоятельно корпус устройства.
- Не вставляйте посторонние предметы в корпус прибора.
- Если устройство упадет или повредится каким-либо другим образом, перед дальнейшим использованием всегда проведите осмотр и возможный ремонт в ремонтной мастерской.
- Всегда контролируйте работающее устройство.
- Дети не понимают, что неправильное использование устройства может быть опасным. Не позволяйте детям использовать бытовую технику без присмотра взрослых.
- Не используйте никаких дополнительных инструментов, которые не входят в комплект с устройством.
- Устройством не могут пользоваться лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии необходимых знаний и опыта, если это не происходит под наблюдением или под руководством лица, ответственного за их безопасность.

Подготовка перед первым использованием

- Убедитесь, что устройство не повреждено. В случае каких-либо повреждений немедленно обратитесь к своему поставщику и НЕ пользуйтесь устройством.
- Снимите всю упаковку и защитную пленку (если имеется).
- Протрите устройство теплой водой и мягкой тканью.
- Если не указано иначе, установите устройство на ровной и устойчивой поверхности.

Использование

- Воронку-дозатор для соусов и кремов можно использовать для следующих целей:
- Простое дозирование начинки для блинов
 - Декоративное дозирование крема, соусов и других веществ
 - Начинка конфет
 - Декорирование тарелок, кондитерских изделий и дозирование легких соусов.
 - Для поддержания чистоты на рабочем месте используйте штатив и лоток (входят в комплект).
 - Для веществ с различной вязкостью, используйте наиболее подходящий наконечник (3 на выбор) с диаметром отверстий Ø 4, 5 или 6 мм..

Очистка и обслуживание

- Воронку-дозатор для соусов и кремов можно мыть в посудомоечной машине.
- Перед вложением устройства в посудомоечную машину, снимите ручку с узлом дозирования.
- Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или абразивными материалами. Не пользуйтесь острыми предметами. Не используйте бензин или растворители. Протирайте устройство влажной тканью и жидкостью для мытья посуды. Не используйте абразивные материалы.

Hendi Polska Sp.z o.o.
Для получения технической информации и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибутором. Список дистрибуторов можно найти на сайте www.hendi.eu.

Δοσομετρτής Kitchen Line, Hendi no. 551813

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν Hendi. Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή, προκειμένου να προλάβετε πιθανή βλάβη που μπορεί να οφείλεται σε λαν- θασμένη χρήση. Διαβάστε ιδίως τους κανονισμούς ασφαλείας πολύ προσεκτικά.

Κανονισμοί ασφαλείας

- Η λανθασμένη λειτουργία και η ακατάλληλη χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει σοβαρή βλάβη στη συσκευή και να τραυματίσει τους χρήστες.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζεται και σχεδιάστηκε. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για τη διανομή υγρών και γαλακτομάτων.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν πέσει ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε άλλο τρόπο. Ελέγξτε και επισκευάστε τη, αν είναι απαραίτητο, από πιστοποιημένη εταιρεία επισκευών.
- Έχετε πάντα το νοσ σας στη συσκευή όταν χρησιμοποιείται.
- Τα παιδιά δεν καταλαβαίνουν ότι η εσφαλμένη χρήση των συσκευών μπορεί να είναι επικίνδυνη. Κατά συνέπεια, μην αφήνετε παιδιά να χρησιμοποιούν οικιακές συσκευές χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε επιπλέον συσκευές που δεν παρέχονται με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες οπτικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Προετοιμασία πριν από τη χρήση για πρώτη φορά

- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι κατεστραμμένη. Σε περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή σας και μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας και την προστατευτική μεμβράνη (αν υπάρχει).
- Καθαρίστε τη συσκευή με ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, εκτός εάν αναφέρεται κάτι διαφορετικό.

Χρήση

- Η κοήνη ζαχαροπλαστικής είναι κατάλληλη για διάφορους σκοπούς, όπως:
- Για το εύκολο γέμισμα τηγανιών τηγανίτας
 - Για τη διακοσμητική διανομή κρέμας, φονταν και άλλων υσσιών
 - Για τη γέμιση σοκολάτας
 - Για την κομψή διακόσμηση πιάτων και επιδορθίων και για τη διανομή (λεπτών) σαλτσών.
- Χρησιμοποιήστε τη συμπεριλαμβανόμενη βάση και το μολ για να διατηρήσετε το χώρο εργασίας σας καθαρό
 - Για υσίες με διαφορετικά ιζώδη, προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε την πιο κατάλληλη από τις 3 κοήνες που περιλαμβάνονται, με όπες Ø 4, 5 ή 6 mm.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Η κοήνη ζαχαροπλαστικής μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων
- Αφαιρέστε πρώτα τη λαβή με τη γέφυρα και την κατασκευή του διανομέα πριν τοποθετήσετε τη κοήνη ζαχαροπλαστικής στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ επιθετικά καθαριστικά ή λειαντικά. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλύτες! Καθαρίστε με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό, εάν είναι απαραίτητο. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά υλικά.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:
Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)
info@pks-hendi.com

Hendi B.V.
Για τεχνικές πληροφορίες και Δελιώσεις συμμόρφωσης, βλ. www.hendi.eu.

