

# 4 and 6-burner gas stove with a gas or electric oven or open stand

## Kuchnie gazowe 4 i 6 palnikowe z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym lub na podstawie otwartej

227596/ 227909/ 227886/ 227916/ 227893/ 227923





EN: Keep these instructions with the appliance.  
PL: Przechowuj tę instrukcję razem z urządzeniem.




EN: For indoor use only.  
PL: Tylko do użytku w pomieszczeniach.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.

## 1. Safety regulations

- This appliance is not intended for household use.
- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and other liquids. In the event the appliance falls into water, immediately remove the power plug from the socket. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.
- Never attempt to open the housing of the appliance by yourself.
- Do not insert objects into the housing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
-  **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance by yourself, repairs are only to be conducted by qualified personnel.
- **Never use a damaged appliance!** When it's damaged, disconnect the appliance from the socket and contact the retailer.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids.
- Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. When damaged it must be replaced by a service agent or similarly qualified person in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.
- Make sure that the power cord and/or extension cord do not cause a trip hazard.
- Never leave the appliance unattended during use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before unplugging it from the socket.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical socket so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied together with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original

EN



parts and accessories.

- This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.
- This appliance should, under any circumstances, not be used by children.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- **WARNING:** ALWAYS switch off the appliance and unplug from power socket before cleaning, maintenance or storage.

## 2. DANE TECHNICZNE I RYSUNKI

### 4-burner gas stove

CODE	227596	227886	227893
External dimensions	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
Top burner power	2x 3,5kW + 2x 6kW	2x 3,5kW + 2x 6kW	2x 3,5kW + 2x 6kW
Oven type	-	Electric fan oven	Gas oven with electrical ignition
Oven dimensions	-	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
Oven power	-	3kW	4kW
Weight	72kg	82kg	85kg

### 6-burner gas stove

CODE	227909	227916	227923
External dimensions	1200x700x(H)900	1200x700x(H)900	1200x700x(H)900
Top burner power	3x 3,5kW + 3x 6kW	3x 3,5kW + 3x 6kW	3x 3,5kW + 3x 6kW
Oven type	-	Electric fan oven	Gas oven with electrical ignition
Oven dimensions	-	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
Oven power	-	3kW	4kW
Weight	95kg	105KG	108KG

EN



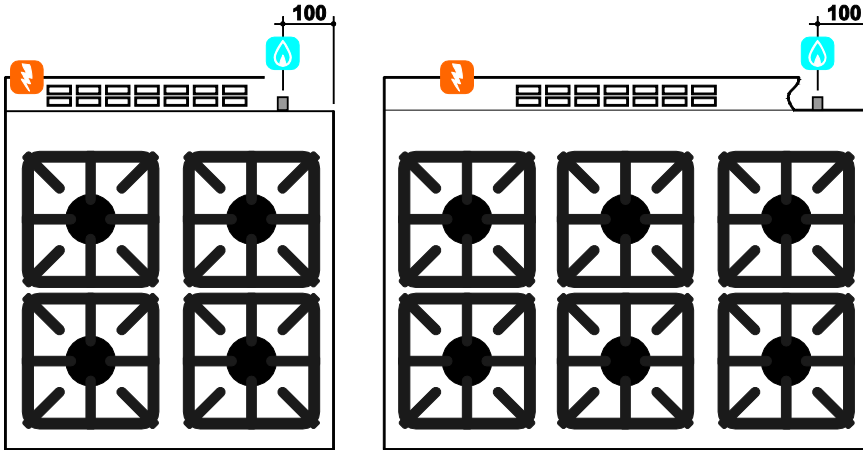
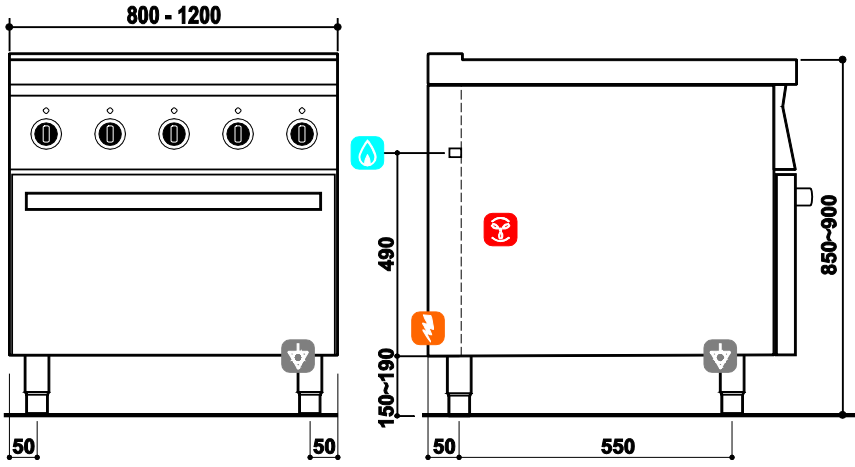


Fig. 1

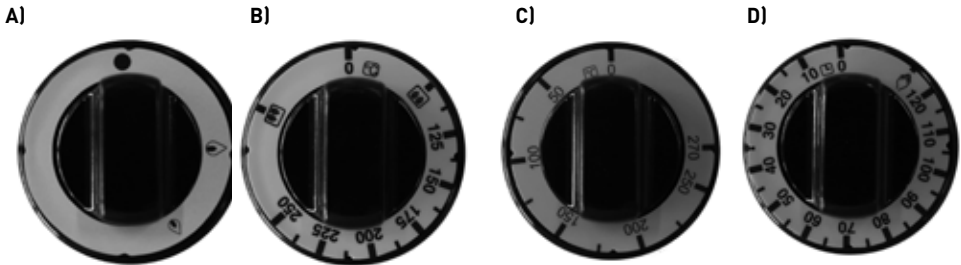


Fig. 2





Fig. 3

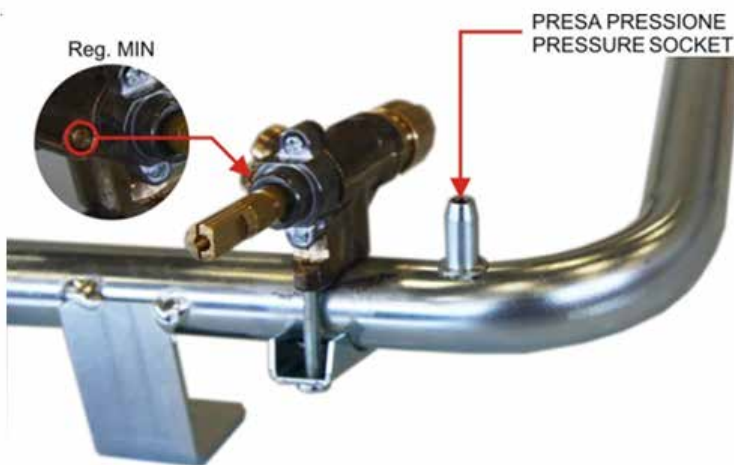


Fig. 4

### 3. INSTALLATION

#### GENERAL INSTRUCTION


The appliance described in this manual has been built to meet 2014/35/EU (Safety), 2014/30/EU (EMC), Re 2016/426/EU (GAR), Re 1935/2004/EC, Re 2023/2006/EC directives; and UNI EN 203..., UNI EN 437, EN 60335-1, EN60335-2-36 and EN55014 standards. This appliance has been designed exclusively for cooking food, any other use is considered improper: be careful that no live animal, person or

“dangerous” objects are placed inside the oven. It should only be used by qualified personnel in professional kitchens. Materials in contact with foodstuffs are suitable for use. The unit must never be left unattended when it is being used! The appliance should be checked once a year by a qualified technician. Switch the appliance off in the case of a failure or malfunction.

**NOTE:** The appliance should be installed under an extractor hood for removing any cooking fumes. Care must be taken when using the appliance because the cooking surfaces are very hot. The appliance must be installed, connected and serviced

properly by qualified personnel according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as the instructions in this manual.

## UNIT CHARACTERISTICS

These installation and user's instructions refer to the category I12H3+ gas ranges. The data plate is outside the back panel to the appliance. The supplementary plate is also made of self-adhesive polyester and is affixed near the data plate; it contains all information regarding the appliance. The  gas distribution network fitting fig.1 meets ISO 7/1 and ISO 228/1 standards with a  $\varnothing 1/2$ " connection, situated at the back of the machine. The structure of the appliance is made of stainless steel,

the burners are made of cast iron and the oven is made of stainless steel. All models have adjustable feet. The main gas pipe is made of galvanized steel. The pipes between the tap and burner are made of copper.



**NOTE:** Install a shut-off cock in the line between the appliance and the gas distribution network. Install an omnipolar switch between the appliance and the electrical distribution network.

## CONNECTION TO THE GAS DISTRIBUTION NETWORK

**CAUTION:** Before you install the appliance, make sure that the gas company has authorised the installation, compare the data relevant of the appliance (data plate) with the local supply.

Remove the packaging from the appliance as well as the protective plastic sheet, and, if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow local directives (for more details refer to the chapter "ECOLOGY AND THE ENVIRONMENT". Prior to connecting the unit to the gas network, check the data plate to see if the unit has been set and tested for the type of gas supplied. If the gas type indicated on the data plate is not the same as that supplied, please refer to the paragraph "CONVERSION AND ADAPTATION". Connect the appliance to the gas distribution network using metal pipes with a suitable diameter; install a homologated shut-off cock between the appliance and the distribution network. If flexible pipes are used, they must be made of stainless steel according to the standards in force. When installing the appliance, all the regulations in force must be observed, such as:

- Installation and safety standards in force,
- Regional and/or local regulations, such as building codes,
- Directives and regulations of the electricity board,
- Fire prevention regulations,
- Applicable I.E.C. regulations.

We recommend installing the appliance in a well-ventilated environment, or under an extraction hood to remove the fumes or vapors produced during the cooking cycle. All models have an equipotential earth terminal  fig.1 in the bottom. The appliances with an electric oven have a hole for the cable  fig.1. The appliance can be installed alone or in line. Respect a minimum distance of 80mm between the appliance and any walls made of flammable material, partitions, kitchen furniture or nearby equipment. The contact surfaces must be covered with non-combustible heat insulating material. The appliance, and especially the power lead, must not be installed anywhere near heat sources and the temperature of the place in which the appliance is installed must not rise above 50°C. After installing the appliance check for any leaks in the fittings. Use non-corrosive foam products, such as leak detection sprays, to look for any leaks.

**NOTE:** When checking for leaks do not use naked flames! The manufacturer shall not be held responsible and the guarantee is void in the case of damage caused by negligence in following the operating and installation instructions or by improper use. The guarantee is void in the case of connections which have been made in a way which doesn't meet the current standards and fire-fighting regulations.



---

## EVACUATION OF BURNT GASES: A1 APPLIANCE

Appliances must be installed under an extraction hood with forced draught, subjected to gas supply.

---

## CHECKING THE PRESSURE

The distribution network pressure must meet the following specifications:

LPG	ALLOWED from 20/25 to 35/45 mbar
	NOT ALLOWED below 20/25 above 35/40 mbar
METHANE - H	ALLOWED from 17 to 25 mbar
	NOT ALLOWED below 17 above 25 mbar

If the gas distribution network pressure on the installation site doesn't meet the above values, inform the gas board and do not turn the unit on until the cause and a solution have been found. The distribution network pressure can be taken with a U manometer (min. definition 0.1 mbar), connected to the pressure outlet behind control panel fig.4.

1. Remove the control panel.

2. Remove the screw and sealing washer from the pressure outlet and connect the manometer.

3. Turn the unit on following the enclosed instructions and check that the pressure is within the permitted pressure range.

4. Disconnect the manometer and replace the screw and the sealing washer in the pressure outlet.

5. Replace the control panel


---

## ELECTRICAL CONNECTION

**CAUTION:** Before proceeding with the electrical connection, check the specifications on the data plate. The appliance is supplied with a power cable (3x1,5 H07RN-F).

The installer must make the connection after having installed a standard plug connected to an easy-to-reach socket, or in case of a permanent connection, after having installed a main switch, which, as well as being easy to reach, must disconnect all of the contacts supplying electrical energy to the ap-

pliance, with a minimum distance of at least 3mm between the poles. The earth wire must never be disconnected.

The power cable must not be installed near heat sources and the temperature of the place in which the appliance is installed must not rise above 50°C. The appliance must also be connected to an equipotential earth. This connection can be made using the equipotential terminal marked with the symbol , placed under the appliance near the right rear foot. The equipotential wire must have a section of 10mm<sup>2</sup>.

---

## 4. TRANSFORMATION AND ADAPTATION

To convert the appliance to another type of gas, e.g. from natural gas to LPG, the nozzles of the main burner, by-pass and pilot light have to be changed. All the nozzles are marked with a number that indicates the diameter in 1/100 of a mm and are supplied in a bag. After each conversion or adaptation, the unit must undergo an operating test and the

supplementary plate must be updated according to the conversion or adaptation carried out.

**NOTE:** Connection to the distribution network, installation, and maintenance of the appliance must only be carried out by qualified technicians only, in observance of all applicable regulations!



## COOKTOP BURNER, NOZZLES AND AIR ADJUSTMENT

### BURNER:

1. Pull the knobs off.
2. Remove the control panel by unscrewing the fixing screws at the rear.
3. Replace nozzle with a suitable one for the new type of gas indicated in the "MAX" nozzles table.

### MINIMUM:

4. Unscrew and replace or adjust the minimum by-pass nozzle fig.8 on the basis of the indications in the nozzles table.
5. Remove the control panel.
6. Replace the knob

### Nozzles table:

Cat.	P [mbar] G20 G30-31	Burners			
		kW	3,5kW [R]	6,0kW [UR]	4,0kW [OVEN]
		Dim.	1/100 mm	1/100 mm	1/100 mm
		MAX	1,40 G20 / 0,92 G30-31	1,85 G20 / 1,20 G30-31	1,60 G20 / 1,02 G30-31
		MIN	REG G20 / 0,40 G30-31	REG G20 / 0,55 G30-31	REG G20 / 0,55 G30-31
II2H3+	20 28.30/37	H [mm]	0,00 G20 / 3,00 G30-31	1,00 G20 / 2,00 G30-31	-

## OVEN BURNER

To replace the nozzle of the oven burner, the pilot light and adjust the primary air, follow the instructions below:

### BURNER:

1. Remove the base of the oven fig.7.
2. Unscrew and replace the nozzle with a suitable one for the new type of gas indicated in the "MAX" nozzles table.

### ADJUSTING THE AIR:

3. Loosen fixing screw

4. Adjust the primary air mount the bush a distance indicated in nozzles table.

5. Block the bush, by screwing in fixing screw.

### MINIMUM:

6. Adjust the minimum by-pass nozzle fig.16 on the basis of the indications in the nozzles table.

7. Replace the knob.

If the bottom of the oven chamber is removed, it must be put back in exactly the same position.

## 5. USE

### PUTTING THE RANGE INTO SERVICE

**UWAGA:** The first time the oven is switched on you will notice a bad smell due to production residues such as grease, oil and resin. When using the oven for the first time you should switch it on at the highest temperature for at least 1 hour, making sure that it is empty. After this time has elapsed, the oven is ready for use. Clean the oven after every

time you use it.

**RECOMMENDATIONS FOR USE:** For best results, it is a good rule never to put food in a cold oven. It is best to wait for the oven to reach the chosen temperature first. Never line the oven walls with aluminum sheets, especially the bottom part of the cooking chamber.



---

## TURNING THE BURNERS ON AND OFF

### COOKTOP BURNERS

Press and turn the knob fig.2A from position "●" to "▲", keeping it pressed in. After the flame has lit, hold the knob down for roughly 10 seconds; so the thermocouple heats up and keeps the safety valve open.

Burner min:



Burner MAX:



### TURNING THE BURNER OFF:

Turn the knob to the "●" position.

---

## TURNING THE ELECTRIC OVEN ON AND OFF

**CAUTION:** All the cooking must be done with the oven door closed.

### TURNING THE OVEN ON:

The heating elements are controlled by a selector switch, while the temperature inside the chamber is controlled by a thermostat (50-270°C). The selector lets you choose the most suitable type of heating using the appropriate heating elements. The green indicator light will come on to indicate

that the oven is connected to the mains.

Set the knob (Fig. 2C) to the desired temperature 50-270°C. The orange light indicate that the heating elements are on. Select manual or the cooking time 10-120 min (Fig. 2D).

### TURNING THE ELECTRIC OVEN OFF:

Turn the knobs to 0.

EN

---

## TURNING THE GAS OVEN ON AND OFF

**CAUTION:** All the cooking must be done with the oven door closed. The burner has a safety valve that cuts off the gas supply if the flame should accidentally go out.

### TURNING THE OVEN ON:

Open the oven door. Set the knob to the desired temperature 125-250°C (fig. 2B). At the same time press piezoelectric igniter several times, to light the pilot

flame. After the flame has lit, hold the knob down for roughly 10 seconds; so the thermocouple heats up and keeps the safety valve open. Through the hole in inspection cover fig.3 check that the flame is alight.

### TURNING THE GAS OVEN OFF:

Turn the knob to position "0" pressing it slightly so it goes past the stop at the minimum position.

---

## WHAT TO DO IF THE UNIT IS NOT GOING TO BE USED FOR A LONG TIME

Turn the gas shut-off cock installed upstream of the appliance off. Clean the unit thoroughly follow-

ing the instructions and dry it carefully.

---

## MALFUNCTIONS

In any case, if you suspect the presence of anomalies, ALWAYS CLOSE the gas shut-off cock and inform the authorized after-sales service.

**CAUTION:** Unauthorized persons should never attempt to repair the appliance, or carry out maintenance. Tampering with the appliance voids the warranty!



---

## OPERATIONAL CHECKS

**NOTE:** Before the unit is delivered to the user the following checks must be carried out:

### THERMAL CAPACITY:

Check that the pressure and type of gas supplied where the unit is to be used is the same as that indicated on the plate. If it is not, the unit must either be converted or adapted. In this case please refer to the paragraph: "Conversion or Adaptation". Check that the right nozzles have been installed. Refer to the nozzle table and check that the nozzles indicated in the table are the same as those installed on the unit. An additional check of thermal capacity entails verifying the gas consumed with the volumetric method: light the burner and after approximately 10 minutes (operating conditions) check that the gas flow (in m<sup>3</sup>/h or in kg/h) corresponds to that indicated in nozzle table.

### APPEARANCE OF THE FLAME AND PRIMARY AIR-FLOW:

The flame should be blue and there should be no yellow dots in it; it must be stable at its base. If the colour of the flame tends towards yellow, it means the primary airflow is not adjusted properly. If the primary airflow is too fast the flame will be short and tend to burn above the burner. The appearance of the flame must also be checked 15 minutes after the appliance has been running at full power. The flame must remain stable even when passing quickly from minimum to maximum.

### USER'S INSTRUCTIONS:

The user must be trained on the correct use and functions of the appliance. We would like to point out that any alterations made to the room where the unit is installed could influence the amount of air used for combustion and for this reason the function of the unit must be checked again. When these checks have been done, test the unit for leaks

---

## 6. MAINTENANCE & CLEANING

### REPLACING PARTS

Only qualified personnel should replace faulty parts. Only qualified personnel should disconnect the unit from the gas distribution network and the electrical power supply. Prior to commencing any kind of work, disconnect

---

### CLEANING AND CARE OF THE APPLIANCE

#### **CAUTION: The unit must be cold to clean it.**

Keeping the appliance clean is very important for a long and trouble-free working life. The removable parts should be washed separately with warm water and detergent, then rinsed in running water. The steel parts may be cleaned with a damp cloth and with a non-abrasive detergent and then dried by using a soft, dry cloth. For very resistant stains, use hot water and vinegar. Do not use harsh or abrasive detergents to clean the stainless steel parts. Iron cleaning pads should not be used as they cause the formation of rust. For the same reason, avoid contact with ferrous materials. When cleaning, avoid using abrasive paper or cloth; instead and only in special cases you can use pumice

stone powder; we recommend using sponges (ex. Scotch) to remove stubborn deposits. You can also use common sprays for cleaning ovens and grills to remove stubborn deposits. If spray products are used, follow the manufacturer's instructions. The enamelled parts should not be cleaned with abrasive or acid products. Avoid using steel wool or metal pads for cleaning. It is important to clean the oven each time you use it; this way it will be easier to remove cooking residues and avoid burning them the next time the oven is used, which would also result in a bad smell. To minimise the emission of polluting substances in the environment we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.



---

## CLEANING INSIDE THE OVEN

Turn the electric power off or make sure you have turned the burner of the oven off before doing any work on it. Let the oven cool down and clean it thoroughly with a damp cloth and warm water using a non-abrasive detergent (or with the special products readily available for cleaning ovens). Do not use abrasive cloths or pads or other products that could irreparably damage the enamel. Normal cooking temperatures help transform grease and

oil splashes into a mist of residual dust that can be easily removed at the end of the cooking process when the oven has cooled down by simply using a damp sponge. We recommend heating the oven periodically to the maximum temperature so that the residual dust can be removed once it has cooled down. Be careful not to damage the thermostat sensor inside the oven while you are cleaning it.

---

## MAINTENANCE

The appliance needs no specific maintenance besides normal cleaning; we do however suggest having it checked once a year by the assistance

centre for which, we recommend drawing up a maintenance contract.

---

## SAFETY PRECAUTIONS

### REMEMBER THAT THE APPLIANCE:

Must never be left unattended when it is being used! When the unit is switched on, its surfaces get very hot so please take great care!

The appliance is intended for professional use and therefore only qualified personnel should use it! Installation as well as any conversion or adaptation

to a different type of gas must be carried out in accordance with current laws and only by qualified and authorized personnel.

In the case of fire, close the shut-off cock to cut off the gas supply immediately, then use a suitable fire extinguisher to fight the fire

---

## 7. DISCARDING & ENVIRONMENT

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose to your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural re-

sources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.

---

## 8. WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired 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 purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

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





EN: Keep these instructions with the appliance.  
PL: Przechowuj tę instrukcję razem z urządzeniem.



EN: For indoor use only.  
PL: Tylko do użytku w pomieszczeniach.



Drogi Kliencie,

Dziękujemy za zakup tego urządzenia marki Hendi. Przeczytaj uważnie tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na przepisy bezpieczeństwa przedstawione poniżej, przed zainstalowaniem i używaniem tego urządzenia po raz pierwszy.

## 1. Przepisy bezpieczeństwa

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, do którego zostało zaprojektowane zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym działaniem i niewłaściwym użyciem.
- Przechowywać urządzenie i wtyczkę elektryczną z dala od wody i innych płynów. W przypadku, gdy urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyjmij wtyczkę zasilającą z gniazda. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje zagrożenie dla życia.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi lub wilgotnymi dłońmi.
- ⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel..
- **Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia!** Po uszkodzeniu odłącz urządzenie od gniazda i skontaktuj się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Regularnie sprawdzaj wtyczkę zasilającą i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia musi zostać zastąpiony przez agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa lub obrażeń.
- Upewnij się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymaj go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie pociągaj za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazda, zawsze za wtyczkę.
- Upewnij się, że przewód zasilający i/lub przedłużacz nie powodują zagrożenia przejazdem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Dopóki wtyczka znajduje się w gnieździe, urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Wyłącz urządzenie przed odłączeniem go od gniazda.
- Podłącz wtyczkę do łatwo dostępnego gniazodka elektrycznego, aby w nagłych wypadkach urządzenie mogło zostać natychmiast odłączone.
- Nigdy nie noś urządzenia za przewód.
- Nie należy używać żadnych dodatkowych urządzeń, które nie są dostarczane razem z urządzeniem.
- Podłącz urządzenie tylko do gniazodka elektrycznego z napięciem i częstotliwością

PL



wymienioną na etykiecie urządzenia.

- Nigdy nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta. Niezastosowanie się do tego może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika i spowodować uszkodzenie urządzenia. Używaj tylko oryginalnych części i akcesoriów.
- Urządzenie to nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, które mają brak doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie to w żadnym wypadku nie powinno być używane przez dzieci.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** ZAWSZE wyłączyć urządzenie i odłączyć od gniazdka elektrycznego przed czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.

## 2. DANE TECHNICZNE I RYSUNKI

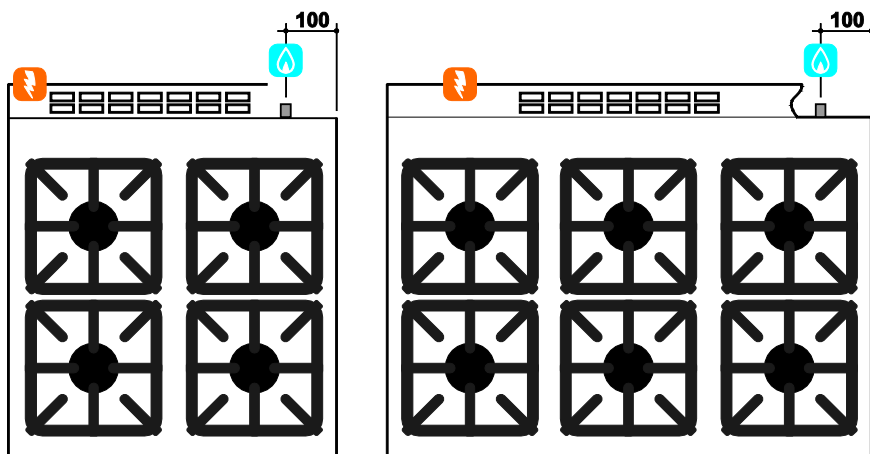
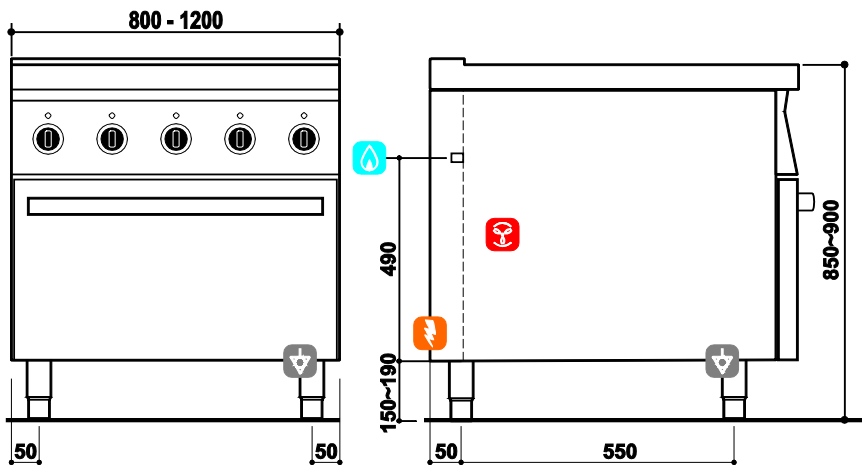
### Kuchnie 4-palnikowe

KOD	227596	227886	227893
Wymiary zewnętrzne	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
Moc górnych palników	2x 3,5kW + 2x 6kW	2x 3,5kW + 2x 6kW	2x 3,5kW + 2x 6kW
Typ piekarnika	-	elektryczny z wentylatorem	gazowy z zaponem elektrycznym
Wymiary piekarnika	-	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
Moc piekarnika	-	3kW	4kW
Waga	72kg	82kg	85kg

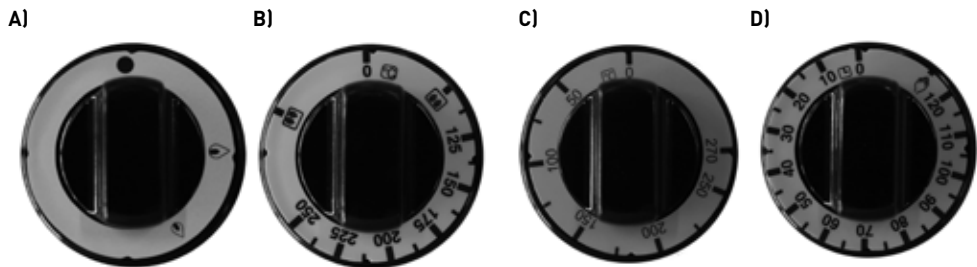
### Kuchnie 6-palnikowe

KOD	227909	227916	227923
Wymiary zewnętrzne	1200x700x(H)900	1200x700x(H)900	1200x700x(H)900
Moc górnych palników	3x 3,5kW + 3x 6kW	3x 3,5kW + 3x 6kW	3x 3,5kW + 3x 6kW
Typ piekarnika	-	elektryczny z wentylatorem	gazowy z zaponem elektrycznym
Wymiary piekarnika	-	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
Moc piekarnika	-	3kW	4kW
Waga	95kg	105KG	108KG





Rys. 1

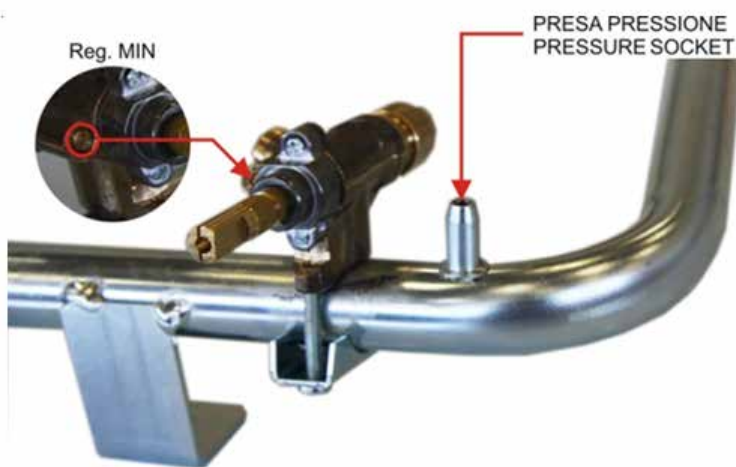


Rys. 2





Rys. 3



Rys. 4

### 3. INSTALACJA

#### INSTRUKCJE OGÓLNE


Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji zostało wytworzone zgodnie z normami UNI EN 203, UNI EN 437, EN 60335-1, EN60335-2-36 i EN55014. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności, wszelkie inne zastosowanie jest niewłaściwe: uważaj aby w piekarniku nie znajdowały się żywe zwierzęta, osoby czy niebezpieczne przedmioty. Można urzywać materiałów do kontaktu

z artykułami spożywczymi. Z urządzenia powinny korzystać wyłącznie wykwalifikowane osoby w profesjonalnych kuchniach. Urządzenia nigdy nie wolno pozostawiać włączonego bez nadzoru! Urządzenie powinno raz w roku być poddane kontroli wykwalifikowanego serwisanta. W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania urządzenie należy wyjąć.



**WAŻNE:** Urządzenie należy zainstalować pod okapem, aby usunąć wyziewy powstające podczas gotowania. Podczas użytkowania urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ powierzchnia kuchni może nagrzewać się. Czynności związane z instalacją, podłączeniem i serwisowaniem urządzenia powinny wykonywać odpowiednio wyszkolony personel, zgodnie z przepisami i dyrektywami obowiązującymi w kraju instalacji, a także z niniejszą instrukcją.

## CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Instrukcja instalacji i użytkowania dotyczy kuchni kategorii gazowej II2H3+. Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnym panelu urządzenia. W pobliżu tabliczki znamionowej znajduje się także dodatkowa tabliczka wykonana z samoprzylepnego poliestru, zawiera wszystkie informacje dotyczące urządzenia. Połączenie gazowe  wskazane na rysunku 1 spełnia wymogi norm ISO 7/1 i ISO 228/1 (DK), wraz ze złączem  $\varnothing 1/2$ , które znajduje się z tyłu urządzenia. Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej, palnik z żeliwa a piekarnik wykonany

jest ze stali nierdzewnej.

Wszystkie modele wyposażone są w regulowane nóżki. Główny przewód gazowy wykonany jest ze stali ocynkowanej. Rury znajdujące się pomiędzy kurkiem a palnikiem wykonane są z miedzi.

**WAŻNE:** Na linii pomiędzy urządzeniem a instalacją gazową należy zainstalować kurek odcinający. Pomiędzy urządzenie a instalacją elektryczną należy zainstalować przelotnik wielobiegowy.

## PODŁĄCZENIE DO SIECI GAZOWEJ

**UWAGA:** Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że spółka gazowa dokonała autoryzacji instalacji, porównując dane dotyczące urządzenia (tabliczka znamionowa) z parametrami dostarczanego gazu.



Usunąć opakowanie urządzenia łącznie z ochronną folią, w razie potrzeby usunąć pozostałości kleju za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika. Aby zutilizować opakowanie należy stosować się do lokalnych przepisów (więcej szczegółowych informacji w rozdziale „OCHRONA ŚRODOWISKA”). Przed podłączeniem urządzenia do sieci gazowej należy sprawdzić tabliczkę znamionową i skontrolować, czy urządzenie zostało ustawione i przetestowane dla typu dostarczanego gazu. Jeśli typ gazu wskazany na tabliczce nie jest zgodny z typem gazu dostarczanego, należy zapoznać się z częścią „MODYFIKACJE I DOSTOSOWANIE”. Podłączyć urządzenie do sieci gazowej za pomocą stalowych rurek o odpowiedniej średnicy, zainstalować posiadający homologację kurek odcinający pomiędzy urządzeniem a siecią. W przypadku zastosowania elastycznych rurek, muszą być wykonane ze stali nierdzewnej, zgodnie z obowiązującymi normami. Podczas instalacji urządzenia, należy przestrzegać wszelkich przepisów, np.:

- Normy bezpieczeństwa UNI-CIG 8723, Ustawa nr

46 z dnia 5 marca 1990 r., okólnik nr 68,

- Regionalnych lub lokalnych przepisów, np. prawa budowlanego,
- Przepisów zakładu energetycznego,
- Obowiązujących przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom,
- Przepisów przeciwpożarowych, odpowiednich przepisów Międzynarodowej Komisji elektrotechnicznej.

Zalecamy zainstalowanie urządzenia w pomieszczeniu o dobrej wentylacji lub pod okapem, w celu usuwania wyziewów lub oparów powstających w czasie gotowania.

Wszystkie modele wyposażone są w ekwipotencjalny styk uziemienia  (rys. 1) znajdujący się u dołu urządzenia. Urządzenia z piekarnikiem elektrycznym wyposażone są w otwór na kabel  (rys. 1). Urządzenie może być instalowane samodzielnie lub jako element ciągu. Należy zachować minimalną odległość 80 mm pomiędzy urządzeniem a ścianami wykonanymi z materiałów łatwopalnych, ścianek działowych, mebli kuchennych lub innych urządzeń. Powierzchnie wchodzące w kontakt muszą być pokryte niepalnym materiałem termoizolacyjnym. Urządzenia, a w szczególności przewodu zasilania, nie wolno instalować w pobliżu źródeł ciepła, a temperatura w miejscu instalacji urządzenia nie



może przekraczać 50°C. Po zainstalowaniu urządzenia należy sprawdzić złącza pod kątem szczelności. Podczas kontroli szczelności używać obojętnych środków w postaci pianki, np. aerozoli do wykrywania wycieków.

**WAŻNE:** Podczas kontroli szczelności nie używać

otwartego ognia! Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji obsługi i instalacji oraz za niewłaściwe użytkowanie. W takim przypadku gwarancja nie obowiązuje. Gwarancja traci ważność także wtedy, gdy wykonane podłączenia nie spełniają obowiązujących norm i przepisów przeciwpożarowych.

## ODPROWADZANIE SPALIN

Urządzenia należy instalować pod okapem z wymuszonym ciągiem, poddanym doptywowi gazu.

Przepływ powietrza wymagany do spalania wynosi 2m<sup>3</sup>/h dla każdego kW mocy zainstalowanej.

## SPRAWDZANIE CIŚNIENIA

Ciśnienie w sieci musi odpowiadać poniższej specyfikacji:

LPG	Dozwolone od 20/25 do 35/45 mbar
	NIEDOZWOLONE poniżej 20/25 i powyżej 35/40 mbar
METAN - H	Dozwolone od 17 do 25 mbar
	NIEDOZWOLONE poniżej 17 i powyżej 25 mbar

PL


Jeśli ciśnienie w sieci gazowej w miejscu instalacji nie zawiera się w wyżej określonych przedziałach, należy poinformować zakład gazowniczy i nie włączać urządzenia dopóki przyczyna i rozwiązanie problemu nie zostaną znalezione. Ciśnienie w sieci można zmierzyć za pomocą manometru U-rurkowego (z rozdzielczością minimum 0,1 mbar), podłączonego do ujęcia ciśnienia za panelem (rys. 4).

1. Zdjąć panel sterowania.
2. Zdjąć śrubę i podkładkę z ujęcia ciśnienia i podłączyć manometr.
3. Włączyć urządzenie zgodnie z dołączonymi instrukcjami i sprawdzić, czy ciśnienie zawiera się w dozwolonym przedziale.
4. Odtoczyć manometr i założyć śrubę z podkładką.
5. Założyć ponownie panel sterowania.

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

**UWAGA:** Przed podłączeniem urządzenia do instalacji elektrycznej sprawdzić specyfikację na tabliczce znamionowej. Urządzenie dostarczane jest z kablem zasilającym (3x1,5 H07RN-F).

Instalator musi podłączyć urządzenie po zainstalowaniu wyłącznika głównego, który musi być łatwo dostępny i umożliwiać odłączenie wszystkich styków zasilających urządzenie, z minimalną odległością 3 mm pomiędzy biegunami. Nigdy nie

wolno odłączać przewodu uziemiającego. Kabla nie wolno umieszczać w pobliżu źródeł ciepła, a temperatura w miejscu instalacji urządzenia nie może przekraczać 50°C. Urządzenie musi być uziemione. Urządzenie należy także podłączyć do uziemienia ekwipotencjalnego. Podłączenie należy wykonać przy użyciu stylu ekwipotencjalnego oznaczonego symbolem , który znajduje się pod urządzeniem, w pobliżu prawej tylnej nóżki. Przewód ekwipotencjalny musi mieć przekrój 10 mm<sup>2</sup>.



## 4. MODYFIKACJE I DOSTOSOWANIE

Aby dostosować urządzenie do innego rodzaju gazu, np. by przejść z gazu ziemnego na LPG, należy wymienić dysze palnika głównego, obejścia i płomienia kontrolnego. Wszystkie dysze oznaczone są numerem wskazującym średnicę w 1/100 mm i dostarczone są w woreczku. Po każdej konwersji lub dostosowaniu, urządzenie trzeba poddać testowi działania, a także zaktualizować

dotychczasową tabliczkę zgodnie z wykonaną konwersją lub dostosowaniem.

**WAŻNE:** Czynności związane z podłączeniem do sieci dystrybucji, instalacyjne i konserwacyjne muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych serwisantów, zgodnie z obowiązującymi regulacjami.

### PALNIKI, DYSZE I REGULACJA POWIETRZA

PALNIK:

1. Zdjąć pokrętło.
2. Zdjąć panel sterowania, odkracając tylnie śruby mocujące
3. Wymienić dyszę na odpowiednią dla danego typu gazu, oznaczoną w tabeli dyszy „MAX”.

MINIMUM:

4. Odkręcić i wymienić lub wyregulować minimalną dyszę obejściową rys. 4 na podstawie wskazań w tabeli dysz.
5. Zdjąć panel sterowania.
6. Wymieni pokrętło

#### Tabela dyszy:

Kategoria	P (mbar)	Palniki			
		kW	3,5kW [R]	6,0kW [UR]	4,0kW [OVEN]
	G20 G30-31	Wymiar	1/100 mm	1/100 mm	1/100 mm
		MAX	1,40 G20 / 0,92 G30-31	1,85 G20 / 1,20 G30-31	1,60 G20 / 1,02 G30-31
I12H3+	20 28.30/37	MIN	REG G20 / 0,40 G30-31	REG G20 / 0,55 G30-31	REG G20 / 0,55 G30-31
		H [mm]	0,00 G20 / 3,00 G30-31	1,00 G20 / 2,00 G30-31	-

### PALNIK PIEKARNIKA

Aby wymienić dyszę palnika piekarnika, płomienia kontrolnego i wyregulować powietrze pierwotne, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

PALNIK:

1. Zdjąć podstawę piekarnika, rys. 3.
2. Odkręcić i wymienić dyszę na odpowiednią dla danego typu gazu, oznaczoną w tabeli dyszy „MAX”.

REGULACJA POWIETRZA:

3. Poluzować śrubę mocującą

4. Wyregulować odległość mocowania tulei powietrza zgodnie z tabelą dysz

5. Zablokować tuleję za pomocą śruby mocującej

MINIMUM:

6. Wyregulować minimalną dyszę obejściową (rys. 6) zgodnie ze wskazaniami tabeli dysz.
7. Założyć pokrętło.

W przypadku wyjęcia dna komory pieczenia, należy zamontować je w dokładnie tym samym położeniu.



## 5. OBSŁUGA

### ODDANIE DO UŻYTKU



**UWAGA:** Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika może wystąpić nieprzyjemny zapach wynikający z wypalania pozostałości smarów i oleju stosowanych w procesie produkcyjnym. Przy pierwszym użyciu piekarnika należy ustawić najwyższą temperaturę i włączyć piekarnik na przynajmniej 1h, upewniając się, że piekarnik jest pusty. Po upływie tego czasu można rozpocząć korzystanie z pieka-

rnika. Po każdym użyciu należy umyć piekarnik.

**ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA:** Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy nagrzać piekarnik przed włożeniem żywności. Najlepiej odczekać, aż piekarnik osiągnie żądaną temperaturę. Nigdy nie okładaj ścianek piekarnika, w szczególności dolnej części komory pieczenia blachą aluminiową.

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PALNIKÓW

#### PALNIKI GÓRNE

Nacisnąć i obrócić pokrętkę (rys. 2A) z położenia  do położenia , cały czas wciskając pokrętkę. Po zapaleniu płomienia przytrzymać pokrętkę wciśniętą przez ok. 10 sekund, aby termopara rozgrzała się i utrzymała zawór bezpieczeństwa w położeniu otwartym.


Minimalny płomień:



oraz maksymalny płomień:



#### WYŁĄCZANIE PALNIKA:

Obrócić pokrętkę do położenia .

PL

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

**UWAGA:** Pieczenie należy wykonywać przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

#### WŁĄCZANIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO:

Elementy grzewcze sterowane są za pomocą przetącnika wybierakowego, a temperatura wewnątrz regulowana jest za pomocą termostatu (w przedziale od 50 do 270°C). Przetącnik wybierakowy umożliwia wybór najbardziej odpowiedniego typu grzania, przy wykorzystaniu odpowiednich elementów. Podłączenie piekarnika do zasilania syg-

nalizowane jest zapaleniem się zielonej kontrolki.

Za pomocą pokrętki (rys. 2C) ustawić żądaną temperaturę w przedziale od 50 do 270°C. Zapalenie się pomarańczowej kontrolki sygnalizuje włączenie elementów grzewczych. Wybrać tryb ręczny lub czas pieczenia w zakresie od 10 do 120 minut. (rys. 2D)

#### WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO:

Obrócić pokrętkę do położenia „0”.

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA GAZOWEGO

**UWAGA:** Na czas pieczenia należy zamknąć drzwiczki piekarnika. Piekarnik posiada zawór bezpieczeństwa, odcinający dopływ gazu w przypadku gdy płomień zgaśnie.

Po zapaleniu się płomienia, przytrzymaj wciśniętą pokrętkę przez ok. 10 sekund, termopara nagrzej się, dzięki czemu zawór bezpieczeństwa zostanie otwarty. Przez otwór (Rys. 3) sprawdź czy płomień się pali.

#### WŁĄCZANIE PIEKARNIKA GAZOWEGO:

Otwórz drzwi piekarnika. Naciśnij i ustaw pokrętkę (rys. 2B) na żądaną temperaturę od 125-250 °C.

#### WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA GAZOWEGO:

Obrócić pokrętkę do położenia „0”.



---

## CO ZROBIĆ JEŚLI URZĄDZENIE NIE BĘDZIE UŻYWANE PRZEZ DŁUŻSZY CZAS

Wyłączyć kurek odcinający zainstalowany przed urządzeniem. Dokładnie umyć urządzenie zgodnie

z instrukcjami i dokładnie je osuszyć.

---

### AWARIE

W każdym przypadku podejrzenia nieprawidłowego działania, **ZAWSZE ZAMYKAĆ** kurek odcinający i powiadamiać autoryzowanych serwis posprzedazowy.

**UWAGA:** Nieupoważnionym osobom nie wolno dokonywać próby naprawy ani konserwacji urządzenia. Ingerencja w urządzenie powoduje unieważnienie gwarancji!

---

### KONTROLA DZIAŁANIA

**WAŻNE:** Przed dostarczeniem urządzenia do użytkowania należy przeprowadzić następujące kontrole:

#### POJEMNOŚĆ CIEPLNA:

Sprawdzić, czy ciśnienie i typ gazu dostarczanego do miejsca instalacji urządzenia są zgodne z parametrami określonymi na tabliczce znamionowej. W przeciwnym wypadku należy dokonać konwersji lub dostosowania urządzenia. W takim przypadku należy zapoznać się z częścią: „Konwersja lub dostosowanie”. Sprawdzić, czy zainstalowano odpowiednie dysze. Sprawdzić w tabeli dyszy i upewnić się, że dysze zainstalowane w urządzeniu odpowiadają dyszom wskazanym w tabeli. Dodatkowa kontrola pojemności cieplnej wiąże się ze sprawdzeniem zużycia gazu za pomocą metody objętościowej: zapalić palnik i po ok. 10 minutach (w warunkach roboczych) sprawdzić, czy przepływ gazu (w m<sup>3</sup>/h lub w kg/h) odpowiada parametrom określonym w tabeli dysz.

#### WYGLĄD PŁOMIENIA I PRZEPŁYW POWIETRZA

#### PIERWOTNEGO:

Płomień powinien być niebieski, nie powinno w nim być widać żółtych kropek. Podstawa płomienia powinna być stabilna. Jeśli barwa płomienia jest bardziej żółta, oznacza to, że powietrze pierwotnego, płomień będzie krótki i będzie palił się ponad palnikiem. Wygląd płomienia należy sprawdzić także po 15 minutach od działania urządzenia na pełnej mocy. Płomień musi być stabilny nawet w przypadku szybkiego przejścia od potężenia minimalnego do maksymalnego.

#### INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA:

Użytkownik musi przejść szkolenie w zakresie poprawnego użytkowania i funkcji urządzenia. Uwaga, wszelkie zmiany wprowadzone w pomieszczeniu, w którym zainstalowane jest urządzenie, mogą wpłynąć na ilość powietrza zużywanego do spalania, z tego też powodu należy ponownie przeprowadzić test działania urządzenia. Po przeprowadzeniu kontroli należy wykonać test szczelności.

---

## 6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### WYMIANA CZĘŚCI

Wymianę wadliwych części przeprowadzać mogą wyłącznie wykwalifikowani pracownicy. Przed

rozpoczęciem jakichkolwiek prac należy odłączyć urządzenie od instalacji gazowej i elektrycznej.



---

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZEŃ

### **UWAGA: Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.**

Utrzymywanie urządzenia w czystości ma istotne znaczenie dla długiego i bezproblemowego użytkowania. Wyjmowane części należy być osobno w ciepłej wodzie i środku myjącym, następnie optukać bieżącą wodą. Elementy stalowe można czyścić wilgotną ściereczką i obojętnym środkiem, następnie wytrzeć miękką, suchą ściereczką. W przypadku uporczywych plam stosować gorącą wodę i ocet. Do czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej nie używać żrących ani ściernych środków czyszczących. Nie należy używać skrobaków, ponieważ mogą doprowadzić do tworzenia się rdzy. Z tego samego powodu należy unikać kontaktu z materiałami żelaznymi. Unikać używania ściernego papieru lub tkanin, zamiast tego – w szczegó-

nych przypadkach – należy stosować sproszkowany pumeks. Zalecamy stosowanie gąbek (np. Scotch) do usuwania uporczywych osadów. Można także stosować ogólnodostępne środki do czyszczenia piekarników i grilli w sprayu. W przypadku zastosowania takich produktów należy przestrzegać instrukcji producenta. Części emaliowanych nie należy czyścić za pomocą produktów ściernych ani na bazie kwasu. Unikać stosowania wełny stalowej i skrobaków. Ważne jest czyszczenie piekarnika po każdym użyciu, dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości po pieczeniu i unikać przypalania ich przy następnym użyciu piekarnika. Aby zminimalizować emisję substancji szkodliwych dla środowiska, zalecamy czyszczenie urządzenia przy użyciu produktów, które są w przynajmniej 90% biodegradowalne.

---

## MYCIE PIEKARNIKA WEWNĄTRZ

PL

Przed rozpoczęciem prac wyłączyć zasilanie lub upewnić się, że palnik piekarnika został wyłączony. Odczekać, aż piekarnik ostygnie i umyć go dokładnie wilgotną szmatką i ciepłą wodą z obojętnym środkiem myjącym (lub za pomocą specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia piekarników). Nie używać ściernych tkanin, skrobaków ani innych produktów, które mogą nieodwracalnie uszkodzić emalię. Normalne temperatury piecze-

nia ułatwiają odparowanie plam z tłuszczu, dzięki czemu można je łatwo usunąć po zakończeniu pieczenia i ostygnięciu piekarnika za pomocą wilgotnej gąbki. Zalecamy okresowe rozgrzewanie piekarnika do temperatury maksymalnej, aby usunąć pozostały pył po ostygnięciu piekarnika. Należy uważać, by podczas czyszczenia nie uszkodzić czujnika termostatu wewnątrz piekarnika.

---

## KONSERWACJA

Urządzenie nie wymaga szczególnej konserwacji oprócz regularnego czyszczenia, zalecamy jednak coroczne przeglądy dokonywane przez centrum

serwisowe. Zalecamy podpisanie umowy serwisowej.

---

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

### **NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE:**

Urządzenia nigdy nie wolno pozostawiać włączonego bez nadzoru! Gdy urządzenie jest włączone, jego powierzchnia bardzo się nagrzewa, należy więc zachować ostrożność! Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego, więc powinno być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników!

Instalacja, konserwacja i dostosowanie urządzenia do innego typu gazu muszą być przeprowadzone zgodnie z obowiązującymi przepisami, wyłącznie przez wykwalifikowanych i upoważnionych pracowników. W przypadku pożaru natychmiast zamknąć kurek odcinający gaz, następnie ugasić ogień za pomocą gaśnicy.





## 7. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

### Pamiętaj!

**Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami**

**Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!**

**Groź Ci za to kary grzywny!**

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie

odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



**Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.**

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

PL

## 8. GWARANCJA

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urzą-

dzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

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









# 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](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiToolsforChefs](https://www.facebook.com/HendiToolsforChefs)  
[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)

- EN: Changes, printing and typesetting errors reserved.
- DE: Änderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.
- NL: Wijzigingen, druk- en zetfouten voorbehouden.
- PL: Zastrzeżenie możliwości zmian, błędów w druku i składce.
- FR: Sous réserve d'erreurs de modification, d'impression et de composition.
- IT: Con riserva di modifiche, errori di stampa e composizione.
- RO: Rezervate modificările, tipărirea și erorile de tipărire.
- RU: Мы оставляем за собой право вносить изменения, ошибки печати и набора.
- GR: Επιφυλάσσονται αλλαγές, εκτύπωση και στοιχειοθεσία.
- HR: Pridržane su promjene, pogreške u ispisu i slanju slova.
- CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

- HU: A változtatások, a nyomtatási és a betűzési hibák fenntartva.
- UA: Всі права захищені щодо змін, можливі помилки друку та верстки.
- EE: Neid juhiseid võidakse muuta ja need võivad sisaldada trükkivigu.
- LV: Šī instrukcija var tikt mainīta, tajā tāpat var būt drukas kļūdas.
- LT: Šios instrukcijos gali būti keičiamos, jose taip pat gali pasitaikyti spausdinimo klaidų.
- PT: Alterações, impressão e erros de composição reservados.
- ES: Reservado el derecho a realizar modificaciones, errores de impresión y tipografía.
- SK: Zmeny, chyby v tlači a sadzbe vyhradené.