

Combi steam multipurpose oven 4x GN 2/3 - gas

Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4x GN 2/3 - gazowy

227954



User manual | Instrukcja obsługi

You should read this user manual carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



Keep this manual with the appliance.
Zachowaj instrukcję urządzenia.



For indoor use only.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



CONTENTS

1. IMPORTANT SAFETY REGULATIONS	4
2. GENERAL INSTRUCTIONS	5
3. TECHNICAL FEATURES.....	6
4. INSTRUCTIONS FOR INSTALLER	6
5. EVACUATION OF BURNT GASES	6
6. POSITIONING.....	6
7. ELECTRICAL CONNECTION.....	7
8. CONNECTING THE POWER CABLE	7
9. CONNECTING THE GAS SUPPLY	7
10. CONNECTING TO THE WATER SUPPLY	8
11. SAFETY DEVICES.....	8
12. INSTRUCTION FOR USERS.....	9
13. MAINTENANCE AND CLEANING	10
14. DISCARDING & ENVIRONMENT	12
15. WARRANTY.....	12

NOTE: all devices that require a steady connection to water mains [including this device] must be connected to a water softener which removes calcium and magnesium compounds from the water. The water softener must be used in line with the manufacturer's recommendations included in instruction manual.

If a water softener is not connected or is user and/or regenerated incorrectly, the dealer shall not recognise any complaints related to repairs due to lime scale build-up in the device.

The following products are recommended to assure proper regeneration:

Salt tablets, 25 kg bag - code: 231265

Water hardness

German degrees [°dH]	French degrees [°fH]	mmol/l	Clark degrees	Water softener connection
over 24	over 40	over 4,2	over 28	Required
18 - 24	32 - 40	3,2 - 4,2	22 - 28	Required
12 - 18	19 - 32	2,1 - 3,2	13 - 22	Required
4 - 12	7 - 19	0,7 - 2,1	5 - 13	Required
under 4	under 7	under 0,7	under 5	Not required



Dear Customer,

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.

IMPORTANT SAFETY REGULATIONS

- This appliance is intended for commercial use only and must not be used for household use.
- The appliance must 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.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- 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. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons 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. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- Warning! As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency

mentioned on the appliance label.

- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.
- 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 parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

GENERAL INSTRUCTION

This instruction manual must be kept carefully together with the appliance for future reference. These notices have been drawn up for your safety

and the safety of others.

Please read this manual carefully before installing and using your appliance.

- 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 food-stuffs 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.

- The appliance must be wired to the mains power supply by qualified personnel.

- The appliance must never be cleaned with direct and/or powerful jets of water.

- Before performing maintenance or cleaning, disconnect the appliance from the mains power supply.

- Contact the After Sales Service for repairs or maintenance.

- 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.



TECHNICAL FEATURES

Model	Dimensions (cm)	Gas Burner (kW)	Round Heating EL. (W)	Ceiling+Grill Heating EL. (W)	Grill Heating EL. (W)	Bottom Heating EL. (W)	Max Power (W)
Gas Oven	62x60x58,5H	4,0			1.800		1.800
El. Oven	62x54x58,5H		3.000	700+1.800		1.600	3.000

INSTRUCTIONS FOR INSTALLER

The following instructions are written for a qualified fitter to ensure that he performs installation, adjustment and maintenance in the most correct manner and in compliance with current regulations. 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").

EVACUATION OF BURNT GASES:

EN

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

POSITIONING

The oven must be positioned on its support or on the work surface. All models have adjustable feet. The side and rear surfaces of the appliance must be accessible in order to enable the appliance to be connected to the electricity and water supplies and for normal maintenance.

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. It is recommended to use non-corrosive foam products, such as leak detection sprays, to look for any leaks. When checking for leaks do not use naked flames!



ELECTRICAL CONNECTION

The appliance must be wired to the mains power supply in compliance with current regulations.

Before carrying out the wiring, make sure that:

- a) the voltage corresponds to the voltage specified on the rating plate affixed to the rear panel of the appliance and indicated in this manual
- b) the supply system has been effectively earthed in

compliance with current regulations.

c) if there is a direct connection to the line there is an automatic circuit breaker of appropriate capacity upstream of the appliance that has a contact opening that is greater than 3mm².

When the appliance is operating the supply voltage must not deviate from nominal voltage by $\pm 10\%$.

NOMINAL VOLTAGE = 230 VAC 50 Hz

The appliance has an equipotential terminal to ensure equal power compared to adjacent appliances, if any.

The terminal is marked by the symbol .

Attention: Do not connect the earth conductor to this terminal.

CONNECTING THE POWER CABLE

The appliance is supplied with a power cable (3x1,5 H07RN-F).

The appliance must be connected to the network by means of a standardized plug on a 16 A socket; the plug socket must be in a clearly visible position and must be easily accessible so that it can be disconnected from the power supply.

If a fixed installation is used, as previously said, the

cable must be connected to a circuit breaker that is appropriate to the load (16A) and the minimum distance between the contacts must be \geq than 3 mm.; remember that the yellow-green conductor (earth conductor) 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.

EN

CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

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.

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. The pipe and the appliance must be connected by means of

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

a three-piece joint to enable them to be dismantled more easily. If flexible pipes are used they must be made of stainless steel according to the standards in force. The seal on the joint threads must be provided by materials that their manufacturer has declared to be suitable also for LPG gas.

When installing the appliance, all the regulations in force must be observed, such as:



CONNECTING TO THE WATER SUPPLY - WATER INLET

Ovens with steam system must be connected to the drinkable water supply via the solenoid valve located on the rear part of the appliance, always interposing a stopcock with a pressure reducer set at 1.5 bar and with a cartridge filter. The oven must always be connected to a cold water supply that is

transformed into steam inside the heated oven. The supplied water must be drinkable water and must meet the following conditions:

- temperature between 15° and 25° C
- total hardness comprised between 4° and 8° French degrees.

A water softener should always be installed upstream of the appliance in order to maintain the hardness of the water within the above values. If the oven is operated at higher levels of hardness scale will form on the walls of the cooking chamber.

Any request for technical assistance to repair damage caused by scale are not covered by the warranty.

Regulations in some countries require a check valve to be fitted at the mains supply inlet.

CONNECTING TO WATER SUPPLY – WATER DRAINAGE

The ovens have a water drain pipe located at the back of the appliance. The connection to the water supply must be made directly to the end of the stainless steel drainage pipe.

The drainage system must consist of stiff pipes and withstand temperatures above 100 °C. If pipes are supplied with the appliance they must be used.

The diameter of the drainage pipes must not be reduced and/or constricted under any circumstances and the end of the pipe must lead into a collecting funnel connected to a direct drainage siphon.

If the drainage pipe becomes clogged steam may escape from the door and unpleasant smells may enter the cooking chamber.

SAFETY DEVICES

Gas ovens are fitted with:

- an ignition and flame control electronic safety system,

if switch 8 remains lighted, the appliance has been stopped for reasons of safety;

to reset the safety device, press switch 8; after the warning light disappears the appliance can be used again.

The safety device sometimes intervenes by chance, but if it intervenes repeatedly contact the After-Sales Service.

Attention: the doors of all models are provided with a micro switch that stops operations when the door is open.

INSTRUCTIONS FOR USER

NOTICE

The appliance must not be used by persons, including children, with reduced physical, mental and sensory capacity and with inadequate experience or knowledge of basic safety regulations. The appliances must be placed in suitable environ-

ments and under supervision. The appliance must be kept out of the reach of children.

No more than a total of 4 kg of food may be cooked in the oven divided into the required cooking pans.

COOKING PROGRAMMER – TIMER

This enables the appliance to be started up. The maximum programmable time is 120'. Turn the dial 6 to set the desired cooking time; from this moment the timer is operating. When cooking comes to an end the oven switches off automati-

cally and an alarm sounds.

The appliance can also be used without selecting cooking time. It is sufficient to rotate the dial 6 to the manual position.

COOKING CHAMBER DEFROSTING/COOLING FUNCTION

GAS STEAM OVEN

Turn the dial 6 (timer) to the manual position to start. Select the position 1b with the dial 1 to activate the fan of the cooking chamber. This function enables the cooking chamber to be defrosted or

cooled.

Rotate the dial 3 to supply water to the cooking chamber to accelerate the oven cooling process.

ELECTRIC STEAM OVEN / ELECTRIC MULTIFUNCTION OVEN

Start the oven by rotating the dial 6 (timer) to the manual position. Select the position 1l with the dial

1 to start the cooking chamber fan.

START-UP OF THE APPLIANCE

GAS STEAM OVEN

Start by turning the dial 6 (timer) to the manual/undefined position or by selecting cooking time. Use the dial 1 to select the function 1c (switch-on and operation of gas burner) and rotate the dial 4 (oven thermostat) to the desired position.

For steam cooking, the dial 4 (oven thermostat) must be set at between 100° and 120 °C.

For other steam and/or humidity requirements, set the dial 3 for the desired steam.

The quantity of steam in the cooking chamber is constant, due to a preset quantity of water.

Leave the dial 3 at "0" to operate the appliance without steam.



GAS OVEN

Start by turning the dial 6 (timer) to the manual/undefined position or by selecting cooking time and

rotate the dial 4 (oven thermostat) to the desired position.

ELECTRIC STEAM OVEN / ELECTRIC MULTIFUNCTION OVEN

To start, turn the dial 6 (timer) to the manual/undefined position or set cooking time.

Use the dial 1 to select a function between 1a and 1l according to required cooking method and turn the dial 4 (oven thermostat) to the desired position. For steam cooking, the dial 4 (oven thermostat) must be positioned at a temperature between 100°

and 120°.

For other steam and/or humidity requirements, set the dial 3 accordingly.

The quantity of steam in the chamber is constant due to a preset quantity of water. To operate the oven without steam being supplied, leave the dial 3 at "0".

MAINTENANCE AND CLEANING

Warning: before performing any task disconnect the appliance from the electric power supply!

GENERAL CLEANING

EN

Perform cleaning when the oven is cold only.

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 products containing chlorine to clean steel (sodium hypochlorite, hydrochloric acid, etc) even if they are diluted, and do not rinse with direct jets.

Do not use harsh or abrasive detergents to clean 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 ma-

terials. When cleaning, avoid using abrasive paper or cloth; we recommend using sponges to remove hard stains. You can also use common sprays for cleaning ovens and grills, following their manufacturer's instructions.

Clean the glass door of the oven with hot water and do not use coarse cloths.

It is important to clean the oven each time you use it; in this way it will be easier to remove cooking remains and to 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

The inside of the oven should be cleaned at the end of each day's work. In this way it will be easier to remove cooking remains, and also to avoid them to get burnt the next time the oven is used.

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 us-



ing a non-abrasive detergent (or with the special products commonly available for cleaning ovens). Do not use abrasive cloths or pads or other products that could irreparably damage the stainless steel. 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.

REPLACING THE OVEN LAMP

Disconnect the appliance electrically. Remove the lateral tray support by lifting upwards the support itself and wait for the cover and the lamp to cool down. Unscrew the protecting glass cover without using tools, in order to avoid breakages. Unscrew the lamp and replace it with another one having these features:

Voltage: 230/240 V

Power: 15 W

Socket: E14

Re-assembly the glass cover and the lateral tray support, and then connect to the power supply.

MAINTENANCE

Our appliance does not require scheduled maintenance, however it is recommended to stipulate an annual maintenance contract with the Technical assistance, in order to keep the appliance safe and

- gas part = pressure adjustment, checking seal, correct operation, status of switch-on electrode, fume discharge, etc.

- electrical part = checking power cable, lamps and pilot lights, checking electrical resistances, fan and safety systems, etc.

perfectly workinging.

For information purposes, maintenance must apply to:

- hydraulic part = checking seal of water system, jet of humidifier, water pressure, etc

- internal cleaning = removal of residue from cooking chamber, including fan blades (after removal of fan cover), removal of residues from discharge routes, etc

Gas data table

	CAT I 3+ CAT I 3 B/P	CAT I 2 E + CAT I 2 H
Supply pressure	G30/G31=28..30/37 mbar	G20=20 mbar
Pressure to injector	G30=22mbar;G31=28mbar	12 mbar
Gas type	butane/propane	methane
Consumption	0,28 kg/h	0,37mc/h
Injector hole diameter	1,05 mm	1,65mm
Exhaust extraction	A2 diameter 33mm	
Gas fitting	3/8 ISO R 7	3/8 ISO R 7



Electrical data table

Terminal block fitting for 3 x 1.5 mm cable, voltage 230 VAC 50 HZ class 1 Fitting for circuit breaker

connection for cables up to 3 mm²

Water data table

Water inlet fitting = ¾ inch thread with seal washer

Drainage fitting = stainless steel pipe, 25 mm diameter.

DISCARDING & ENVIRONMENT

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of 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.

EN

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.



SPIS TREŚCI

1. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	15
2. INFORMACJE WSTĘPNE	16
3. SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	17
4. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA.....	17
5. ODPROWADZANIE SPALIN.....	17
6. USTAWIANIE URZĄDZENIA	18
7. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.....	18
8. PODŁĄCZANIE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO	18
9. PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ.....	19
10. PODŁĄCZENIE DO PRZYŁĄCZA WODY	19
11. MECHANIZMY ZABEZPIECZAJĄCE	20
12. INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA.....	20
13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	22
14. WYCOFANIE Z UŻYCIA I OCHRONA ŚRODOWISKA	24
15. GWARANCJA	24



UWAGA: wszystkie urządzenia wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej (między innymi niniejsze urządzenie) koniecznie muszą mieć podłączony dodatkowo zmiękczaczy wody usuwający z niej związki wapnia i magnezu. Zmiękczaczy musi być użytkowany zgodnie z zaleceniami producenta zawartymi w instrukcji obsługi.

W przypadku braku podłączenia zmiękczaczy lub jego złego użytkowania i/lub regeneracji dystrybutor nie będzie uznawać reklamacji związanych z naprawami wynikającymi z zakamienienia urządzenia.

DO PRAWIDŁOWEJ REGENERACJI ZMIĘKCZACZY ZALECAMY:

Tabletki solne, worek 25 kg – kod: 231265

Twardość wody				
Stopnie niemieckie [°dH]	Stopnie francuskie [°fH]	mmol/l	Stopnie	Podłączenie zmiękczaczy
powyżej 24	powyżej 40	powyżej 4,2	powyżej 28	Konieczne
18 - 24	32 - 40	3,2 - 4,2	22 - 28	Konieczne
12 - 18	19 - 32	2,1 - 3,2	13 - 22	Konieczne
4 - 12	7 - 19	0,7 - 2,1	5 - 13	Konieczne
poniżej 4	poniżej 7	poniżej 0,7	poniżej 5	Niewymagane

Szanowny Kliencie,

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.

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użycie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie stosuj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent i/lub Sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użycia zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, natychmiast wyciągnij wtyczkę z kontaktu, a następnie zleć kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Ryzyko porażenia prądem! Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia! W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użyciem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Ostrzeżenie! Nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie lub w innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.



- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użycie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz zawsze przed czyszczeniem, odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o napięciu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- 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.

INFORMACJE WSTĘPNE

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać wraz z urządzeniem w celu późniejszego wykorzystania. Niniejsze wskazówki zostały sporządzone w celu zapewnienia bezpieczeństwa eksploatacji oraz

bezpieczeństwa osób postronnych.

Przed instalacją i rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy się z nimi uważnie zapoznać.

- Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji zostało skonstruowane w sposób zapewniający zgodność z wymogami rozporządzeń i dyrektyw 2014/35/UE (Bezpieczeństwo), 2014/30/UE (EMC), 2016/426/UE (urządzenia spalające paliwa gazowe), 1935/2004/WE, 2023/2006/WE oraz norm UNI EN 203....., UNI EN 437, EN 60335-1, EN60335-2-36 i EN55014. Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw, a każde inne zastosowanie uważane jest za niewłaściwe. Uważaj, aby w piecu nie umieszczać żadnych żywych zwierząt, osób

ani „niebezpiecznych” przedmiotów. Urządzenie powinno być używane wyłącznie przez wykwalifikowany personel w profesjonalnych kuchniach. W urządzeniu można stosować materiały dopuszczone do kontaktu z żywnością. Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego eksploatacji! Urządzenie powinno być sprawdzane raz w roku przez wykwalifikowanego technika. W przypadku awarii lub usterki wyłącz urządzenie.

- Urządzenie musi zostać podłączone do sieci elektrycznej przez wykwalifikowany personel.



- Nie wolno czyścić urządzenia bezpośrednim i/lub silnym strumieniem wody.
- Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- W celu dokonania naprawy lub konserwacji skontaktuj się z serwisem posprzedażnym.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności, a gwarancja traci ważność w przypadku szkód spowodowanych nieprzestrzeganiem zaleceń w zakresie eksploatacji i instalacji urządzenia lub niewłaściwego użytkowania. Gwarancja traci ważność w przypadku połączeń wykonanych w sposób niezgodny z obowiązującymi normami i przepisami przeciwpożarowymi.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	Wymiary (cm)	Palnik gazowy (kW)	Obwodowy element grzewczy (W)	Górny element grzewczy i grill (W)	Element grzewczy grilla (W)	Dolny element grzewczy (W)	Maks. moc (W)
Piec gazowy	62x60x58,5H	4,0			1.800		1.800
Piec elektryczny	62x54x58,5H		3.000	700+1.800		1.600	3.000

INSTRUKCJA DLA INSTALATORA

Poniższe instrukcje zostały opracowane dla wykwalifikowanego instalatora, aby zapewnić, że wykonuje on instalację, regulację i konserwację w najbardziej prawidłowy sposób i zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zdejmij opakowanie oraz folię ochronną i w ra-

zie potrzeby usuń pozostałości kleju za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika. W celu utylizacji opakowania postępuj zgodnie z lokalnymi wytycznymi (więcej szczegółów w rozdziale ostatnim)

ODPROWADZANIE SPALIN:

Urządzenia muszą być zainstalowane pod okapem wyciągowym z wymuszonym ciągiem i podłączone do źródła zasilania gazem.



USTAWIANIE URZĄDZENIA

Piec musi być umieszczony na podstawie lub na powierzchni roboczej. Wszystkie modele wyposażone są w regulowane nóżki.

Należy zapewnić dostęp do bocznych i tylnych powierzchni, aby umożliwić podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej i wodociągowej oraz dla potrzeb standardowej konserwacji.

Urządzenie może być instalowane jako wolnostojące lub jako moduł w ciągu. Należy zachować minimalną odległość 80 mm między urządzeniem a ścianami wykonanymi z materiałów łatwopalnych, ścianek działowych, mebli kuchennych lub pobliskiego wyposażenia. Powierzchnie mające kontakt z urządzeniem muszą być pokryte niepal-

nym materiałem odpornym na działanie wysokich temperatur. Urządzenie, a w szczególności przewód zasilający, nie może być instalowane w pobliżu źródeł ciepła, a temperatura w miejscu, w którym urządzenie jest montowane, nie może wzrosnąć powyżej 50°C.

Po zainstalowaniu należy sprawdzić urządzenie pod kątem szczelności w armaturze. Zaleca się stosowanie niekorozyjnych produktów piankowych, takich jak spraye do wykrywania nieszczelności, w celu wykrycia ewentualnych nieszczelności. Podczas sprawdzania szczelności nie używaj otwartego ognia!

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Urządzenie musi zostać podłączone do sieci elektrycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed wykonaniem okablowania się upewnij się, czy: a) napięcie odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej ścianie urządzenia i wskazanemu w niniejszej instrukcji; b) system zasilania został skutecznie uziemiony zgodnie z obowiązującymi przepisami;

c) jeżeli istnieje bezpośrednie połączenie z linią - czy przed urządzeniem na linii znajduje się automatyczny wyłącznik przeciążeniowy o odpowiedniej charakterystyce, wyposażony w otwór stykowy większy niż 3 mm². Podczas pracy urządzenia napięcie zasilania nie może odbiegać od nominalnej wartości napięcia o $\pm 10\%$

NAPIĘCIE NOMINALNE = 230 VAC 50 Hz

Urządzenie wyposażone jest w zacisk ekwipotencjalny zapewniający jednakową moc względem sąsiednich urządzeń, jeśli takie występują. Zacisk oznaczony jest symbolem .

Uwaga: Nie podłączaj przewodu uziemiającego do tego zacisku.



PODŁĄCZANIE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Urządzenie dostarczane jest z przewodem zasilającym (3x1,5 H07RN-F).

Urządzenie musi być podłączone do sieci za pomocą znormalizowanej wtyczki do gniazda 16 A; gniazdo wtykowe musi znajdować się w dobrze widocznym miejscu i musi być łatwo dostępne, aby można było w prosty sposób odłączyć piec od zasilania.

lania.

W przypadku instalacji stacjonarnej na stałe, jak wspomniano wcześniej, przewód musi być podłączony do wyłącznika przeciążeniowego odpowiedniego do obciążenia (16A), a minimalna przerwa między stykami musi wynosić ≥ 3 mm; należy pamiętać, że żyła żółto-zielona (przewód



uziemiający) nie może być nigdy odłączona. Przewód zasilający nie może być montowany w pobliżu źródeł ciepła, a temperatura w miejscu, w którym

urządzenie jest instalowane, nie może wzrosnąć powyżej 50°C.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem urządzenia do sieci gazowej należy sprawdzić na tabliczce znamionowej, czy urządzenie zostało ustawione i przetestowane pod kątem rodzaju dostarczanego gazu.

Podłącz urządzenie do sieci gazowej za pomocą metalowych rur o odpowiedniej średnicy; pomiędzy urządzeniem a siecią zainstaluj homologowany zawór odcinający. Rura i urządzenie muszą być połączone za pomocą złączki trójkątowej, w celu zapewnienia łatwiejszego demontażu. Jeśli

- Normy w zakresie instalacji i BHP,
- Przepisy regionalne i/lub lokalne, jak np. przepisy budowlane,
- Dyrektywy i rozporządzenia dotyczące urządzeń elektroenergetycznych,
- Obowiązujące przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom,
- Przepisy przeciwpożarowe,
- Obowiązujące rozporządzenia I.E.C.

wykorzystywane są przewody elastyczne, muszą być one wykonane ze stali nierdzewnej zgodnie z obowiązującymi normami. Uszczelnienie połączeń gwintowych należy wykonać z materiałów, które ich producent zadeklarował jako odpowiednie również dla gazu płynnego LPG.

Podczas instalacji urządzenia należy przestrzegać wszystkich obowiązujących przepisów, takich jak:

PODŁĄCZENIE DO PRZYŁĄCZA WODY - WŁÓT WODY

Piecy z systemem parowym muszą być podłączone do przyłącza wody pitnej poprzez zawór elektromagnetyczny znajdujący się w tylnej części urządzenia, przy czym zawsze należy łączyć kurek z reduktorem ciśnienia ustawionym na 1,5 bara i z filtrem z wkładem. Piec musi być zawsze podłączony do przyłącza zimnej wody, która zamienia się w parę wewnątrz ogrzewanego pieca.

Dostarczana woda musi być klasy wody pitnej i musi spełniać następujące warunki:

- temperatura między 15°C a 25°C,
- twardość całkowita w zakresie od 4^o do 8^o

stopni francuskich, Zmiękcacz wody powinien być zawsze instalowany przed urządzeniem, aby utrzymać twardość wody w powyższych granicach. Jeśli piec jest obsługiwany przy wyższych poziomach twardości, na ściankach komory gotowania będzie odkładał się kamień. Wszelkie wezwania z prośbą o pomoc techniczną przy naprawie uszkodzeń spowodowanych działaniem odkładającego się kamienia nie są objęte gwarancją. W niektórych krajach przepisy wymagają zamontowania zaworu zwrotnego na wlocie zasilania sieciowego.



PODŁĄCZENIE DO PRZYŁĄCZA WODY - ODPROWADZENIE WODY

Piecy wyposażone są w rurę spustową wody znajdującej się z tyłu urządzenia. Podłączenie do sieci wodociągowej musi być wykonane bezpośrednio do końca rury odpływowej ze stali nierdzewnej.

System odprowadzania wody musi być wykonany ze sztywnych rur i musi być odporny na działanie temperatury przekraczającej 100°C. Jeżeli rury dostarczane są wraz z urządzeniem, należy je wykorzystać.

Średnica rur spustowych nie może być w żadnym wypadku zmniejszona i/lub zwężona, a koniec rury musi prowadzić do leja zbiorczego połączonego z bezpośrednim syfonem odprowadzania wody.

Jeżeli nastąpi zapchanie rury spustowej, para może wydostawać się przez drzwi i nieprzyjemne zapachy mogą przedostawać się do komory gotowania.

MECHANIZMY ZABEZPIEZAJĄCE

Piecy gazowe wyposażone są w:

- elektroniczny system bezpieczeństwa zapłonu i kontroli płomienia,

jeżeli przetącznik 8 pozostaje zapalony, praca urządzenia została zatrzymana ze względów bezpieczeństwa;

aby zresetować mechanizm zabezpieczający, nacisnąć przetącznik 8; po wyłączeniu się światła ostrzegawczego urządzenie może być ponownie uruchomione.

Mechanizm zabezpieczający niekiedy uruchamia się przypadkowo, jeśli jednak taka sytuacja ma miejsce kilkakrotnie, należy skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

Uwaga: we wszystkich modelach drzwi wyposażone są w mikroprzetącznik, który zatrzymuje pracę, gdy drzwi są otwarte.

PL

INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA

WSKAZÓWKA

Z urządzenia nie mogą korzystać osoby, w tym dzieci, u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, lub które nie posiadają doświadczenia i odpowiedniej wiedzy w zakresie przepisów bezpieczeństwa. Urządzenia muszą być umieszczone i eksploatowane w odpow-

iednich warunkach i pod nadzorem. Urządzenie przechowuj poza zasięgiem dzieci.

W piecu nie można przyrządzać potraw o łącznej wadze przekraczającej 4 kg; żywność należy odpowiednio podzielić i rozłożyć w naczyniach do gotowania.

PROGRAMATOR GOTOWANIA – TIMER

Timer umożliwia uruchomienie urządzenia. Czas pracy pieca można zaprogramować maksymalnie na 120 minut. Ustaw pokrętko 6 na wymagany czas

gotowania; od tego momentu rozpoczyna się praca timera. Po zakończeniu gotowania piec wyłącza się automatycznie i załącza się alarm.



Z urządzenia można również korzystać bez konieczności wyboru czasu gotowania. Wystarczy prze-

kręcić pokrętkę 6 ustawiając je na tryb ręczny.

FUNKCJA ROZMRAŻANIA/SCHŁADZANIA KOMORY GOTOWANIA

GAZOWY PIEC PAROWY

Aby rozpocząć, przekręć pokrętkę 6 (timer) ustawiając je na tryb ręczny. Za pomocą pokrętki 1 wybrać pozycję 1b, aby włączyć wentylator komory gotowania. Funkcja ta umożliwi rozmrażanie lub

schładzanie komory gotowania.

Przekręć pokrętkę 3, aby doprowadzić wodę do komory gotowania w celu przyspieszenia procesu schładzania pieca.

ELEKTRYCZNY PIEC PAROWY / ELEKTRYCZNY PIEC WIELOFUNKCYJNY

Uruchom piec obracając pokrętkę 6 (timer) i ustawiając je na tryb ręczny. Za pomocą pokrętki 1

wybrać pozycję 1l, aby włączyć wentylator komory gotowania.

URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

GAZOWY PIEC PAROWY

Rozpocznij poprzez przekręcenie pokrętki 6 (timer) i ustawienie go na tryb ręczny/w położenie oznaczające brak wyboru trybu lub przez wybór czasu gotowania. Za pomocą pokrętki 1 wybierz funkcję 1c (włączanie i obsługa palnika gazowego) i przekręć pokrętkę 4 (termostat pieca) w wymagane położenie.

W przypadku gotowania na parze pokrętkę 4 (termostat pieca) musi być ustawione na temperaturę

od 100°C do 120°C.

W przypadku innych wymagań dotyczących pary i/lub wilgotności, ustaw pokrętkę 3 na wymaganą opcję wytwarzania pary.

Ilość pary w komorze gotowania jest stała ze względu na zadaną ilość wody.

Pozostaw pokrętkę 3 w położeniu „0”, aby urządzenie pracowało bez pary.

PIEC GAZOWY

Rozpocznij przez przekręcenie pokrętki 6 (timer) i ustawienie go na tryb ręczny/w położenie oznaczające brak wyboru trybu lub przez wybór czasu got-

owania; przekręć pokrętkę 4 (termostat pieca) w wymagane położenie.

ELEKTRYCZNY PIEC PAROWY / ELEKTRYCZNY PIEC WIELOFUNKCYJNY

Aby rozpocząć, przekręć pokrętkę 6 (timer) ustawiając je na tryb ręczny/w położenie oznaczające brak wyboru trybu lub ustaw czas gotowania.

Za pomocą pokrętki 1 wybierz funkcję z zakresu od 1a do 1l, zgodnie z wymaganą metodą gotowania i przekręć pokrętkę 4 (termostat pieca) w wymagane położenie.

W przypadku gotowania na parze pokrętkę 4 (termostat pieca) musi być ustawione na temperaturę w zakresie od 100°C do 120°C.

W przypadku innych wymagań dotyczących pary i/lub wilgotności, ustaw odpowiednio pokrętkę 3.

Ilość pary w komorze jest stała ze względu na zadaną ilość wody. Aby piekarnik działał bez doprowadzania pary, należy pozostawić pokrętkę 3 w położeniu „0”.



Ostrzeżenie: przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności odłącz urządzenie od sieci elektrycznej!

CZYSZCZENIE OGÓLNE

Czyszczenie należy przeprowadzać wyłącznie wtedy, gdy piec jest zimny.

Utrzymanie urządzenia w czystości ma wyjątkowo istotne znaczenie dla długiej i bezproblemowej pracy. Demontowalne części należy myć oddzielnie ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie spłukać pod bieżącą wodą. Części stalowe można czyścić wilgotną szmatką i detergentem niezawierającym substancji ściernych, a następnie osuszyć suchą, miękką szmatką. W przypadku uporczywych plam użyj gorącej wody i octu. Do czyszczenia elementów ze stali nie stosuj środków zawierających chlor (podchloryn sodu, kwas solny itp.), nawet jeśli są one rozcieńczone. Nie spłukuj powierzchni bezpośrednim strumieniem wody.

Do czyszczenia części ze stali nierdzewnej nie używaj silnie działających detergentów ani detergentów zawierających substancje ścierne. Nie stosuj drucianych czyścików, ponieważ mogą to

przyczynić się do rdzewienia powierzchni. Z tego samego powodu unikaj kontaktu powierzchni z materiałami żelaznymi. Podczas czyszczenia unikaj używania papieru ściernego lub włókniny ściernej; do usuwania uporczywych plam i zabrudzeń zalecamy używanie gąbek. Do czyszczenia pieców i grillów można również używać dostępnych w handlu sprayów, zgodnie z zaleceniami producenta.

Szklane drzwiczki pieca czyść gorącą wodą; nie używaj ostrych ściereczek.

Należy pamiętać, by czyścić piec po każdym użyciu. W ten sposób łatwiej będzie usunąć resztki żywności i uniknąć ich przypalenia przy następnym użyciu pieca, co mogłoby również prowadzić do powstania nieprzyjemnego zapachu. Aby zminimalizować emisję zanieczyszczeń do środowiska, sugerujemy czyszczenie urządzenia produktami, które w co najmniej 90% ulegają biodegradacji.

CZYSZCZENIE WNEŹRZA PIECA

Wnętrze pieca należy czyścić pod koniec każdego dnia pracy. W ten sposób łatwiej będzie usunąć resztki żywności i uniknąć ich przypalenia przy następnym użyciu pieca.

Wyłącz zasilanie elektryczne lub upewnij się, czy przed wykonaniem jakichkolwiek czynności palnik pieca został wyłączony. Pozostaw piec do ostygnięcia i dokładnie umyj go wilgotną ściereczką i ciepłą wodą z dodatkiem detergentu niezawierającego substancji ściernych (lub specjalnych środków powszechnie stosowanych do czyszczenia pieców). Nie używaj ostrych ściereczek, drucianych

czyścików ani innych produktów zawierających substancje ścierne, które mogłyby nieodwracalnie uszkodzić powierzchnię ze stali nierdzewnej. W przypadku standardowych temperatur gotowania rozpryski tłuszczu i oleju tworzą warstwę osadu, którą można łatwo usunąć za pomocą wilgotnej gąbki po zakończeniu procesu gotowania, gdy piec ostygnie. Zalecamy okresowe podgrzewanie pieca do temperatury maksymalnej, aby po ostygnięciu można było usunąć pozostałości osadu. Uważaj, aby podczas czyszczenia nie uszkodzić czujnika termostatu wewnątrz pieca

WYMIANA ŻARÓWKI W PIECU

Odtąć urządzenie od źródła zasilania. Zdejmij boczny wspornik, podnosząc go do góry i poczekaj, aż pokrywa i żarówka ostygną. Odkręć ochronną pokrywę szklaną - nie stosuj narzędzi, aby nie doszło do jej pęknięcia. Wykręć żarówkę i wymień ją na inną o następujących parametrach:

Napięcie: 230/240 V

Moc: 15 W

Gniazdo: E14

Ponownie zamontuj szklaną pokrywę i boczny wspornik, a następnie podłącz urządzenie do źródła zasilania.

KONSERWACJA

Nasze urządzenie nie wymaga konserwacji zgodnie z określonym harmonogramem, zaleca się jednak zawieranie corocznej umowy serwisowej z punktem pomocy technicznej w celu zapewnienia bezpieczeństwa i prawidłowego działania urządzenia.

Należy pamiętać, że czynności konserwacyjne powinny obejmować:

- elementy instalacji gazowej = regulacja ciśnienia, kontrola uszczelnień, poprawność działania, stan elektrody załączania, odprowadzanie spalin itp.
- elementy instalacji elektrycznej = sprawdzenie

przewodu zasilającego, żarówek i kontrolki, sprawdzenie oporności elektrycznej, wentylatorów, mechanizmów zabezpieczających itp.

- elementy instalacji hydraulicznej = sprawdzenie szczelności instalacji wodociągowej, strumienia nawilżacza, ciśnienia wody itp.

- czyszczenie elementów wewnętrznych = usuwanie pozostałości z komory gotowania, w tym z łopatek wentylatora (po zdjęciu pokrywy wentylatora), usuwanie pozostałości z punktów wylotowych itp.

PL

Tabela z danymi dotyczącymi instalacji gazowej

	CAT I 3+ CAT I 3 B/P	CAT I 2 E + CAT I 2 H
Ciśnienie zasilania	G30/G31=28..30/37 mbar	G20=20 mbar
Ciśnienie do wtryskiwacza	G30=22 mbar;G31=28 mbar	12 mbar
Rodzaj gazu	butan/propan	metan
Pobór	0,28 kg/h	0,37 mc/h
Średnica dyszy wtryskiwacza	1,05 mm	1,65 mm
Wyciąg spalin	A2 średnica 33 mm	
Przyłącze gazowe	3/8 ISO R 7	3/8 ISO R 7

Dane dotyczące podłączenia do sieci elektroenergetycznej

Przyłącze bloku zacisków dla przewodu 3 x 1,5 mm, napięcie 230 VAC 50 HZ klasa 1

Przyłącze do podłączenia wyłącznika przeciążeniowego do przewodów do 3 mm²



Tabela z danymi dotyczącymi podłączenia do instalacji wodociągowej

Przyłącze wlotowe wody = gwint 3/4 cala z uszczelką

Przyłącze spustowe = rura ze stali nierdzewnej, średnica 25 mm.

WYCOFANIE Z UŻYCIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Groźą 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 zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

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

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 korzystania 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.





HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Innovatielaan 6

6745 XW De Klomp, The Netherlands

Tel: +31 317 681 040

Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12

62-023 Robakowo, Poland

Tel: +48 61 658 7000

Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15

5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 6274 200 10 0

Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14

Braşov, 500164, Romania

Tel: +40 268 320330

Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.

18346 Moschato, Athens, Greece

Tel: +30 210 4839700

Email: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4

39100 Bolzano (BZ), Italy

Tel: +39 800 727 438

Email: office.italy@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower

33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2154 2618

Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu

www.facebook.com/HendiToolsforChefs

www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.

www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.

- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.