



HENDI

Tools for Chefs

Electric cooker Kitchen Line 4 or 6-plate: open stand or with convection electric oven GN 1/1

**Kuchnie elektryczne 4 i 6 płytowe Kitchen Line:
na podstawie otwartej lub z konwekcyjnym
piekarnikiem elektrycznym GN 1/1**

225936/ 226247/ 226223/ 226230



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

PL: Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



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.

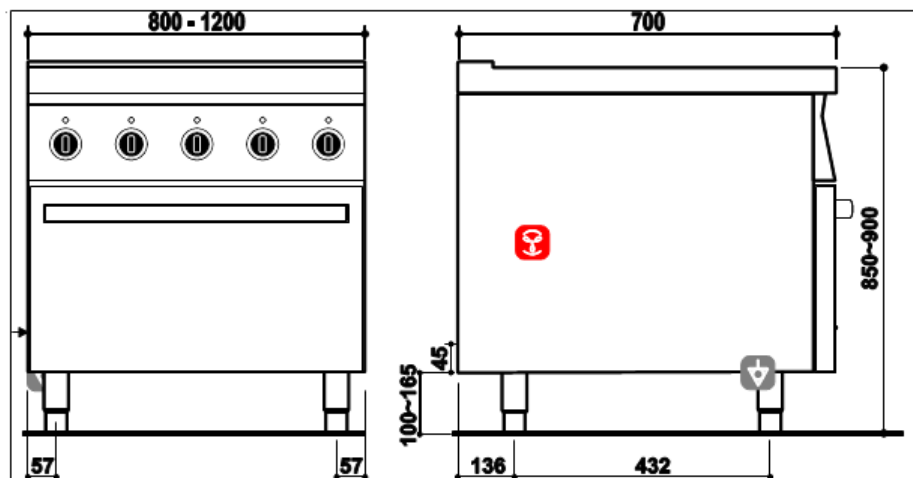
2. DANE TECHNICZNE I RYSUNKI

4-plate electric cooker

CODE	225936	226223
External dimensions	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
Top hotplates power	4x 2,6kW	4x 2,6kW
Oven type	Electric fan oven	-
Oven dimensions	640x370x(H)350 mm	-
Oven power	3kW	-
Weight	78kg	65kg

6-plate electric cooker

CODE	226247	226230
External dimensions	1200x700x(H)900	1200x700x(H)900
Top hotplates power	6x 2,6kW	6x 2,6kW
Oven type	Electric fan oven	-
Oven dimensions	640x370x(H)350 mm	-
Oven power	3kW	-
Weight	104kg	90kg



ELECTRIC HEATING ELEMENT: CIRCLE OR SQUARE

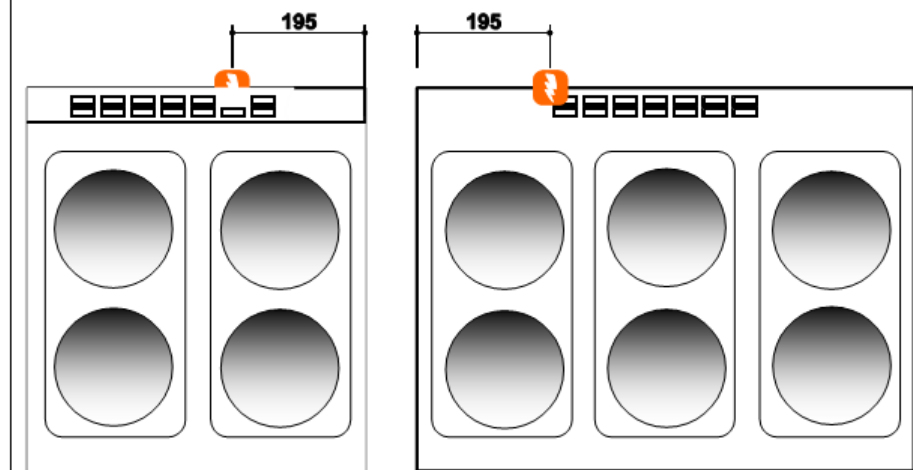


Fig. 1

A)



B)



C)



Fig. 2



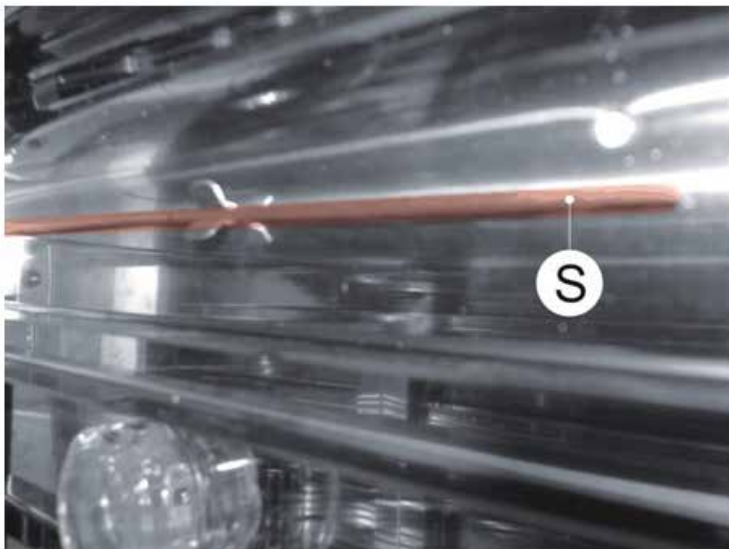


Fig. 3

3. INSTALLATION

GENERAL INSTRUCTION

The appliance described in this manual has been built to meet the directives: 2006/95/EC, "low voltage"; "directive EMC" 2004/108/EC and the EN55014 standard. This appliance has been designed exclusively for cooking food, any other use is considered improper.

It should only be used by qualified personnel in professional kitchens. 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 fail-

ure 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.

ELECTRICAL CONNECTION

CAUTION: Before proceeding with the electrical connection, check the specifications on the data plate. The appliance is supplied with a power cable.

The power cable must meet the minimum standards of H07 RN-F; it 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 be connected to a good earth.

For this purpose you will find the earth terminal on the terminal board, identified with the "⚡" symbol and to which the earth wire must be connected. 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 10mm².

4. USE

PUTTING THE RANGE INTO SERVICE

CAUTION: 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 HOT PLATES ON AND OFF

TURN ON

Switch the power on using the switch upstream of the appliance.

Turn knob fig.2A of the desired plate, until it corresponds with the dial on the panel in the chosen position; the relevant green luminous indicator green on the control panel will light.

The maximum heating power is produced with the knob in position "6", the minimum power is produced in position "1".

When you turn the appliance on, first turn the knob to position "6"; when the maximum heating tem-

perature for cooking is reached, turn the knob to a lower position.

TURNING OFF:

Turn the knobs to 0. Turn the switch installed upstream of the appliance off.

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

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. 2B) 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. 2C).

TURNING THE ELECTRIC OVEN OFF:

Turn the knobs to 0.



5. MAINTENANCE & CLEANING

REPLACING PARTS

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

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.

EN

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 "S" fig.3 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 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.

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.

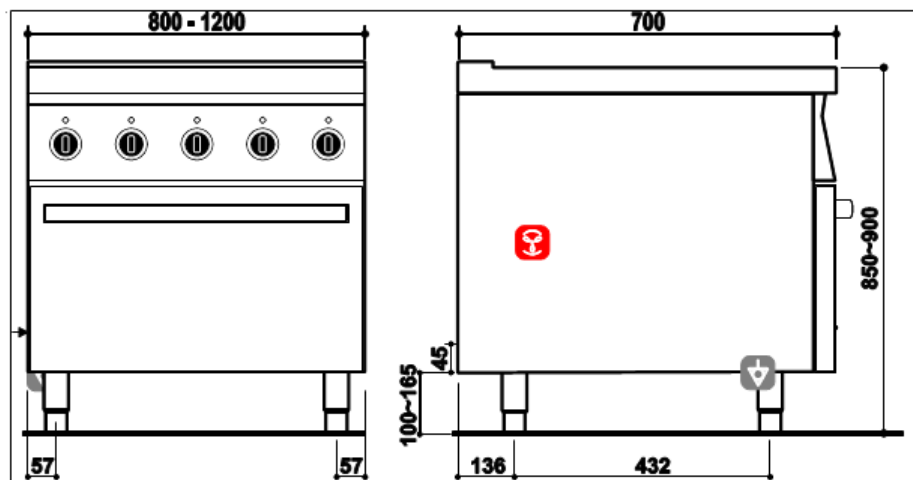
2. DANE TECHNICZNE I RYSUNKI

Kuchnie 4-ptytowe

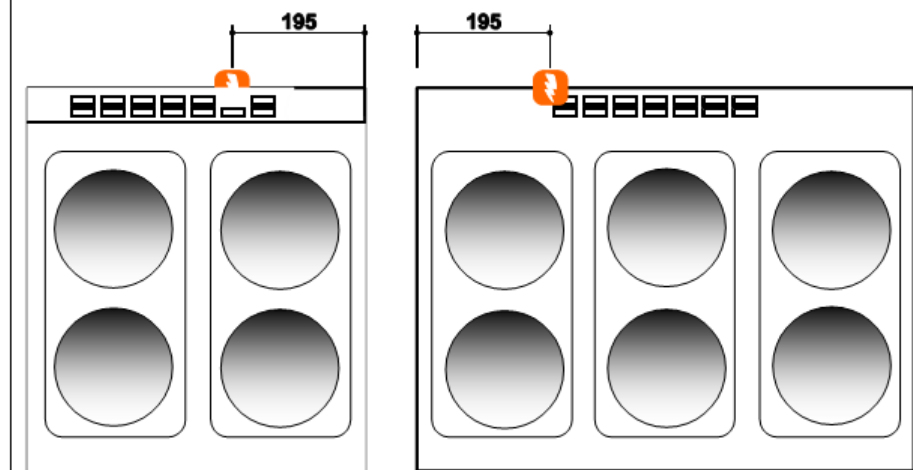
KOD	225936	226223
Wymiary zewnętrzne	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
Moc górnych palników	4x 2,6kW	4x 2,6kW
Typ piekarnika	Elektryczny z wentylatorem	-
Wymiary piekarnika	640x370x(H)350 mm	-
Moc piekarnika	3kW	-
Waga	78kg	65kg

Kuchnie 6-ptytowe

KOD	226247	226230
Wymiary zewnętrzne	1200x700x(H)900	1200x700x(H)900
Moc górnych palników	6x 2,6kW	6x 2,6kW
Typ piekarnika	elektryczny z wentylatorem	-
Wymiary piekarnika	640x370x(H)350 mm	-
Moc piekarnika	3kW	-
Waga	104kg	90kg



ELECTRIC HEATING ELEMENT: CIRCLE OR SQUARE

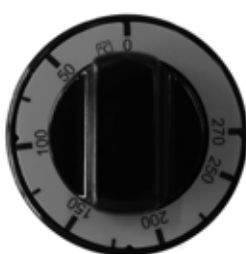


Rys. 1

A)



B)

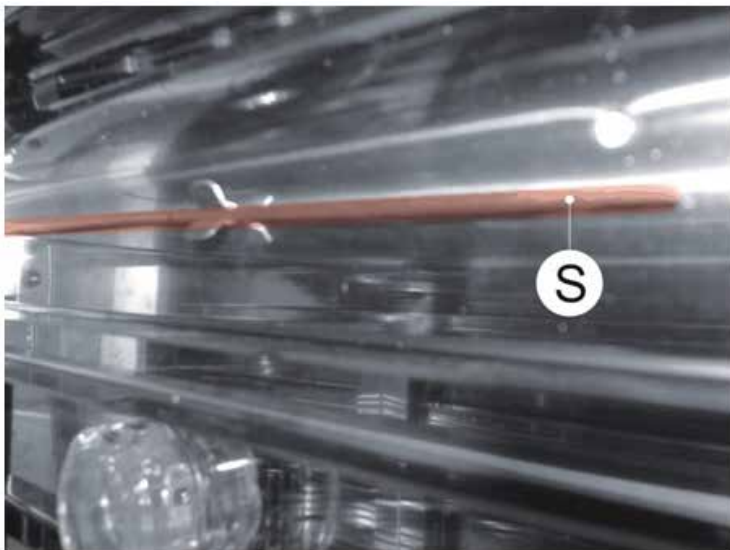


C)



Rys. 2





Rys. 3

3. INSTALACJA

PL

INSTRUKCJE OGÓLNE

Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji spełnia wymogi dyrektyw: 2006/95/WE - niskonapięciową 2004/108/WE - kompatybilności elektromagnetycznej i normą EN55014 standard. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności, wszelkie inne zastosowanie jest niewłaściwe.

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

urządzenie należy wyłączyć.

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.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

UWAGA: Przed podłączeniem urządzenia do instalacji elektrycznej sprawdzić specyfikację na tabliczce znamionowej. Urządzenie dostarczane jest z kablem zasilającym.

Kabel zasilający musi spełniać minimalne normy 07 RN-F. Kabla nie wolno umieszczać w pobliżu źródeł ciepła, a temperatura w miejscu instalacji urządzenia nie może przekraczać 50°C.

Urządzenie musi być uziemione. Do tego celu służy styk na tablicy zaciskowej oznaczony symbolem , do którego należy podłączyć przewód uziemienia. Urządzenie należy także podłączyć do uziemienia ekwipotencjalnego. Podłączenie należy wykonać przy użyciu stylu ekwipotencjalnego oznaczonego symbolem ⚡, który znajduje się pod urządzenie, w pobliżu prawej tylnej nóżki. Przewód ekwipotencjalny musi mieć przekrój 10 mm².



4. 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 1, aby zapewnić, że pozostałości zostaną wypalone. Po upływie tego czasu można rozpocząć korzystanie z piekarnika.

Po każdym użyciu należy myć 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 PŁYT GRZEWCZYCH

WŁĄCZANIE

Włącz zasilanie za pomocą przelącznika znajdującego się przed urządzeniem. Obrócić pokrętło (rys. 2A) żądanej płyty do odpowiedniego położenia, zapali się odpowiednia zielona kontrolka na panelu sterowania. Maksymalne ustawienie temperatury to „6”, minimalne to „1”. Po włączeniu urządzenia należy ustawić pokrętło w położeniu „6”, po osiągnięciu

maksymalnej temperatury obrócić pokrętło do niższego położenia..

WYŁĄCZANIE:

Obrócić pokrętło do położenia „0”. Wyłączyć zasilanie urządzenia za pomocą przelącznika zainstalowanego przed urządzeniem.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

UWAGA: Pieczenie należy wykonywać przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

WŁĄCZANIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO:

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

nalizowane jest zapaleniem się zielonej kontrolki.

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

WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO:

Obrócić pokrętło do położenia „0”. Wyłączyć przelącznik zainstalowany przed urządzeniem..

5. 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 osob-

no 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 szczególnych 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 zas-

tosowania takich produktów należy przestrzegać instrukcji producenta. Części emaliowanych nie należy czyścić za pomocą produktów ściernych ani na bazie kwasu. Unikać stosowania wetny 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

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 11 po ostygnięciu piekarnika. Należy uważać, by podczas czyszczenia nie uszkodzić czujnika termostatu „S” (rys. 3) wewnątrz piekarnika.

PL

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, konwersja 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.

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
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
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 sazbe vyhradené.