

INSTRUKCJA OBSŁUGI
KUCHENKA GAZOWA 5-PALNIKOWA

Kod produktu: 225 806



Deklaracja zgodności CE	
Produkt	Kuchenka gazowa 5-palnikowa
Model	MOD. KPP 96 – MOD. KPP 96S - MOD. KTPP 96
Upoważniony przedstawiciel producenta oświadcza, że wymienione powyżej produkty są zgodne z następującymi przepisami bezpieczeństwa: - Wytyczne w sprawie niskiego napięcia 73/23/CEE CEI EN 60335 -1 CEI EN 60335-2-6 -Wytyczne w sprawie elektromagnetycznej wymienności 89/336/EC CEI EN55014 -1 CEI EN 61000-3-2 CEI EN 61000-3-3 - Wytyczne w sprawie sprzętu gazowego 90/396/CEE; - Wytyczne dotyczące maszyn 98/37/CE; - Wytyczne w sprawie bezpieczeństwa produktów 2001/95/CE; - Wytyczne w sprawie ograniczenia używania substancji szkodliwych w aparaturze elektrycznej i elektronicznej 2002/95/CE; - Wytyczne w sprawie śmieci produkowanych przez aparaturę elektryczną i elektroniczną 2002/96/CE.	

Spis treści

1. Podstawowe informacje
2. Ustawienie
3. Wskazówki dla instalatora
4. Przyłącze kuchni do instalacji gazowej
5. Przyłącze kuchni do instalacji elektrycznej
6. Przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu
7. Instrukcja użytkowania
8. Czyszczenie i konserwacja
9. Informacja o odpadach

1. Podstawowe informacje

- Prosimy dokładnie przeczytać informacje zawarte w niniejszej instrukcji dotyczące ważnych wskazówek bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji. Instrukcję należy starannie przechowywać. Instrukcja ta obowiązuje wyłącznie w krajach, których oznaczenia znajdują się na obwolucie instrukcji oraz tabliczkach z danymi technicznymi urządzenia.
- Wszelkie czynności instalacyjne powinien przeprowadzać wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi normami. Specjalne informacje dla instalatora znajdują się w uwagach przeznaczonych dla instalatorów. Po każdym nastawieniu lub podłączeniu do innego typu gazu należy opieczutować daną aparaturę.
- W celu prawidłowego funkcjonowania urządzenia należy zapewnić prawidłową wentylację pomieszczenia kuchennego, w którym zostanie zainstalowane urządzenie (w tym celu instalator jest zobowiązany do przestrzegania obowiązujących krajowych przepisów i ich późniejszych zmian); tak aby do pomieszczenia dochodziła taka ilość powietrza, która jest konieczna do regulacji spalania i wentylacji pomieszczenia.
- Urządzenie powinno być podłączone do systemu wentylacji odprowadzającej spaliny, które musi być podłączone do komina, kratki wentylacyjnej lub wychodzić bezpośrednio na zewnątrz. Jeżeli nie ma możliwości zainstalowania okapu zezwala się na używanie wentylatora elektrycznego, który będzie zainstalowany w oknie lub na ścianie zewnętrznej i przy dokładnym przestrzeganiu instrukcji będzie zawsze uruchamiany z kuchnią w celu wentylacji pomieszczenia kuchennego (instalator jest zobowiązany do przestrzegania obowiązujących krajowych przepisów i ich późniejszych zmian).
- Kuchnia ta została zaprojektowana do użytkowania w pomieszczeniach wewnętrznych budynków mieszkalnych do użytku domowego i półprofesjonalnego.
- Aby urządzenie działało prawidłowo należy czyścić powierzchnię iskrowników co najmniej raz w tygodniu. W tym celu należy zdjąć palnik.

Niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie oraz nieprzestrzeganie instrukcji instalacji zwalnia dystrybutora z wszelkiej odpowiedzialności. W związku z tym informacje zawarte w punkcie 2. Ustawienie muszą być ściśle przestrzegane.

Tabliczka znamionowa kuchni z danymi technicznymi (przykład)

Tabliczka znamionowa z danymi technicznymi (rys.1) oraz płyta z ostrzeżeniami instalacyjnymi (rys.2) są trwale i widocznie zamontowane na tylnym panelu urządzenia. Dodatkowa tabliczka – **do wyjęcia z wszystkich materiałów opakowania** - znajduje się wewnątrz opakowania.

Rys. 1

	Tecnoeka Srl Via Ippolito Nievo, 12/B 35012 Camposampiero Padova (Italy)	 2000 0705 705BL081																																					
ADJUSTED: GB; G20; 2H; 20 mbar																																							
Mod.: KP 96 Serial Number: ΣQn: 15.6 kW Type:	G20 = 1487.1 l/h G25 = 1727.6 l/h G30 = 1135.4 g/h G31 = 1115.1 g/h																																						
AC 220-230V~ 50Hz																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">IT-ES-GB-PT-IE-CH</td> <td style="width: 25%;">I12H3+</td> <td style="width: 25%;">G20-G30/G31</td> <td style="width: 25%;">20; 28-30/37 mbar</td> </tr> <tr> <td>DE</td> <td>I12ELL3B/P</td> <td>G20-G25-G30/G31</td> <td>20; 20; 50/50 mbar</td> </tr> <tr> <td>GR</td> <td>I12H3+</td> <td>G20-G30/G31</td> <td>20; 30/37 mbar</td> </tr> <tr> <td>LU</td> <td>I2E</td> <td>G20</td> <td>20 mbar</td> </tr> <tr> <td>AT-CH</td> <td>I12H3B/P</td> <td>G20-G30/G31</td> <td>20; 50/50 mbar</td> </tr> <tr> <td>DK-SE-FI</td> <td>I12H3B/P</td> <td>G20-G30/G31</td> <td>20; 30/30 mbar</td> </tr> <tr> <td>BE-FR</td> <td>I12E+3+</td> <td>G20/G25-G30/G31</td> <td>20/25; 28/37 mbar</td> </tr> <tr> <td>NL</td> <td>I12L3B/P</td> <td>G25-G30/G31</td> <td>25; 30/30 mbar</td> </tr> <tr> <td>NO</td> <td>I3B/P</td> <td>G30/G31</td> <td>30/30 mbar</td> </tr> </table>	IT-ES-GB-PT-IE-CH	I12H3+	G20-G30/G31	20; 28-30/37 mbar	DE	I12ELL3B/P	G20-G25-G30/G31	20; 20; 50/50 mbar	GR	I12H3+	G20-G30/G31	20; 30/37 mbar	LU	I2E	G20	20 mbar	AT-CH	I12H3B/P	G20-G30/G31	20; 50/50 mbar	DK-SE-FI	I12H3B/P	G20-G30/G31	20; 30/30 mbar	BE-FR	I12E+3+	G20/G25-G30/G31	20/25; 28/37 mbar	NL	I12L3B/P	G25-G30/G31	25; 30/30 mbar	NO	I3B/P	G30/G31	30/30 mbar			
IT-ES-GB-PT-IE-CH	I12H3+	G20-G30/G31	20; 28-30/37 mbar																																				
DE	I12ELL3B/P	G20-G25-G30/G31	20; 20; 50/50 mbar																																				
GR	I12H3+	G20-G30/G31	20; 30/37 mbar																																				
LU	I2E	G20	20 mbar																																				
AT-CH	I12H3B/P	G20-G30/G31	20; 50/50 mbar																																				
DK-SE-FI	I12H3B/P	G20-G30/G31	20; 30/30 mbar																																				
BE-FR	I12E+3+	G20/G25-G30/G31	20/25; 28/37 mbar																																				
NL	I12L3B/P	G25-G30/G31	25; 30/30 mbar																																				
NO	I3B/P	G30/G31	30/30 mbar																																				

Rys. 2

DE	"Dieses Gerät muß nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden. Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchs- und Wartungsanleitung."
FR	"L'appareil doit être raccordé conformément aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instructions relatives à l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."
ES	"El aparato debe ser conectado conforme a las normas vigentes y se tiene que instalar solo en locales bien aireados. Prestese especial atención a las instrucciones para el uso y mantenimiento del aparato antes de ponerlo en marcha."
GB	"The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well aired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."
PT	O aparelho deve ser ligado em conformidade com as normas vigentes e deve ser instalado somente em locais bem ventilados. Deve-se prestar particular atenção às instruções para o uso e a manutenção do aparelho antes de pô-lo em funcionamento.
IT	"L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione."

Dane techniczne

Model	KPP 96	KTPP 96
Wymiary dł. x gł. x wys. (mm)	900 x 600 x 280	900x600x850
Napięcie zasilające (V~)	220-230	220-230
Częstotliwość (Hz)	50	
Klasa	I (przeciwko porażeniu prądem elektrycznym)	
Znamionowa moc cieplna kuchni (kW)	14,25	
Kategoria urządzenia (na Niemcy)	II2ELL3B/P	
Przyłącze gazowe	1/2"	
Klasa instalacji	Klasa 1	Klasa 1/Klasa 2 podklasa 1 /
Ustawienie fabryczne	metan G20 – 20 mbar	
Ciśnienie zasilające	Gaz płynny G30/ G31: 50/50 mbar – metan G20: 20 mbar	

Tabliczka „Dane techniczne“ jest umieszczona z tyłu urządzenia

Model KPP 96 - Urządzenie musi być położone na stole roboczym, z dala od mebli (klasa 1). Minimalna odległość od tylnych i bocznych ścian musi wynosić co najmniej 10 cm.

Model KTPP 96 - Urządzenie może być ustawione z dala od mebli (klasa 1) lub być umieszczone między dwoma elementami mebli (klasa 2 - podklasa 1). W każdym razie, tylna ściana musi być w odległości co najmniej 10 cm.

3. Wskazówki dla instalatora

Szanowny Kliencie, zdecydował się Pan/ Pani na nasz produkt. Dziękujemy za dokonany wybór. Przedstawione dalej wskazówki i zalecenia objaśniają etapy prawidłowej instalacji kuchenki, jej użytkowania i konserwacji, co spowoduje jej bezpieczne i optymalne wykorzystanie.

Ogólne uwagi – Instalacja i użytkowanie każdego elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego wymaga przestrzegania kilku podstawowych norm. Urządzenie może być zainstalowane wyłącznie przez uprawniony do tego personel i zgodnie z prawnie obowiązującymi normami. Wszelkie czynności konserwacyjne i nastawianie urządzenia można wykonywać wyłącznie wtedy, gdy kuchnia jest odłączona od prądu.

Wskazówka: Używanie gazowych elementów grzewczych wytwarza wysoką temperaturę i wilgotność w pomieszczeniu, w którym urządzenie zostało zainstalowane. W celu zapewnienia właściwej cyrkulacji powietrza w pomieszczeniu należy zawsze zapewniać naturalne wietrzenie lub zainstalować wywietrznik z przewodem odprowadzającym. Przed pierwszym włączeniem piekarnika przemyć go wodą i środkiem czyszczącym i dokładnie wypłukać. Umieścić boczne prowadnice i założyć wszelkie możliwe ruszty. Następnie włączyć kuchnię na maksymalną temperaturę na okres 2 godzin, aby w ten sposób usunąć możliwe zapachy spowodowane izolacją cieplną i pozostałościami smarów stosowanych przy produkcji kuchni.

Miejsce instalacji: W celu sprawnego funkcjonowania kuchni pracującej na gaz konieczne jest naturalne napowietrzanie do spalania gazu. (Instalator musi zachować obowiązujące krajowe przepisy i ich późniejsze zmiany). Powietrze powinno być doprowadzane do pomieszczenia bezpośrednio przez otwór prowadzący do ściany zewnętrznej. Otwory te powinny charakteryzować się swobodnym przekrojem przepływu wynoszącym przynajmniej 100cm² dla dopływu powietrza i przynajmniej 100 cm² dla odprowadzania spalin. Jeżeli

będzie zainstalowane inne urządzenie zasilane gazem, wówczas przekrój przepływu musi ulec odpowiedniemu powiększeniu. Otwory powinny być tak umieszczone, aby nie można ich było zaczipować ani z zewnątrz ani od wewnątrz, te do doprowadzenia powietrza najlepiej w okolicy podłogi, a te do odprowadzania spalin u góry na murze zewnętrznym. Jeżeli nie ma takiej możliwości w pomieszczeniu, w którym kuchnia jest instalowana, konieczne powietrze może być doprowadzane z sąsiadującego pomieszczenia, pod warunkiem, że nie jest to sypialnia lub pomieszczenie niebezpieczne, i że można zagwarantować właściwą wentylację. (Instalator musi zachować obowiązujące krajowe przepisy i ich późniejsze zmiany)

Odprowadzanie produktów spalania – Z palników spaliny muszą być odprowadzane przez okap bezpośrednio do rury wyciągu dymowego lub bezpośrednio na zewnątrz. Okap nie może być umieszczony poniżej 70 cm od powierzchni pracy. Należy także zachować minimalny odstęp od mebli lub regałów, które są zamontowane poziomo nad kuchnią. Jeżeli nie ma możliwości zainstalowania okapu, należy stosować wentylator elektryczny połączony bezpośrednio z oknem lub wyjściem na zewnątrz. W pomieszczeniu muszą się jednak znajdować otwory doprowadzające powietrze (Instalator musi zachować obowiązujące krajowe przepisy i ich późniejsze zmiany).

Moc tego elektrycznego wentylatora musi gwarantować 3-5-krotnie większą godzinową wymianę powietrza w napowietrzanym pomieszczeniu.

Wskazówka: Intensywne i dłuższe użytkowanie kuchni może wymagać dodatkowej wentylacji, np. przez otworenie okna lub bardziej wydajne napowietrzanie przy pomocy sprawniejszego mechanicznego urządzenia zasysającego.

Pozostałe ryzyka

- Nie dopuszczać do użytkowania kuchni przez personel, który nie został w tym względzie przeszkolony,
- Gdy kuchnia jest gorąca, ostrożnie otwierać drzwiczki, aby nie dopuścić do dużego ujęcia ciepła, mogącego spowodować oparzenia.
- Kuchnia jest wyposażona w elektryczne części i nigdy nie wolno jej myć strumieniem wody lub parą.
- Aby nie dopuścić do złego podłączenia kuchni, przyłącze gazowe jest oznakowane tabliczką, na której podany jest stosowany rodzaj gazu.
- Kuchnia ma przyłącze elektryczne: przed przystąpieniem do jej czyszczenia zawsze odłączyć ją od prądu.
- Uchwytu drzwi nie używać do transportu kuchni (możliwe pęknięcie szyby).
- Ruchome części palników należy po ewentualnym czyszczeniu prawidłowo umieścić na swoim miejscu, w ten sposób unikamy złej lub niebezpiecznej pracy kuchni (usterki).

4.Przyłączenie kuchni do instalacji gazowej

Przyłączenie kuchni do butli lub instalacji gazowej odbywa się zgodnie z przepisami i normami (Instalator musi zachować obowiązujące krajowe przepisy i ich późniejsze zmiany). Przyłącze gazowe musi być wykonane ze stałej rury miedzianej lub odpowiedniej dla danego typu stali nierdzewnej (Instalator musi zachować obowiązujące krajowe przepisy i ich późniejsze zmiany). Gaz jest doprowadzany gwintowanymi przewodami GJ1/2". Należy sprawdzić, czy kuchnia jest przystosowana do pracy z istniejącym gazem i czy ciśnienie jest ustawione na doprowadzany rodzaj gazu. W przeciwnym przypadku należy wykonać czynności opisane w rozdziale „Przyłącze do różnych rodzajów gazu”.

WAŻNE – *Prosimy upewnić się, czy ciśnienie w przewodzie doprowadzającym gaz ma wartości podane w tabeli „parametry palnika i dysz” (tabela 1).*

Jeżeli ciśnienie zasilające nie jest zgodne z podanym w tabeli, należy usunąć przyczynę lub zgłosić do zakładu gazociągów i zaprzestać użytkowania kuchni. Przyłączenie do sztywnych lub elastycznych rur metalowych nie może powodować obciążenia przewodów kuchni („rampa”)

5.Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

Przed podłączeniem kuchni należy zapewnić:

- przełącznik różnicowy i instalacja wytrzymają obciążenie kuchni (patrz dane na tabliczce elektrycznej);
- Instalacja elektryczna jest wyposażona w skuteczny system uziemiający spełniający wymogi aktualnych przepisów;
- Łatwa dostępność okrągłej wtyczki używanej do podłączenia.

W trybie podłączenia do sieci, pomiędzy urządzeniem a siecią należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy odpowiednio do zastosowanego obciążenia i zgodnie z obowiązującymi przepisami. **Żółty / zielony przewód uziemienia nie może zostać przerwany przez przełącznik.**

Gdy urządzenie pracuje, zasilany napięciem nie może odbiegać od wartości nominalnej napięcia $\pm 10\%$.

Gdy kabel zasilania wymaga wymiany, należy skontaktować się z punktem serwisowym (osobami upoważnionymi do podłączania urządzeń do instalacji elektrycznej)

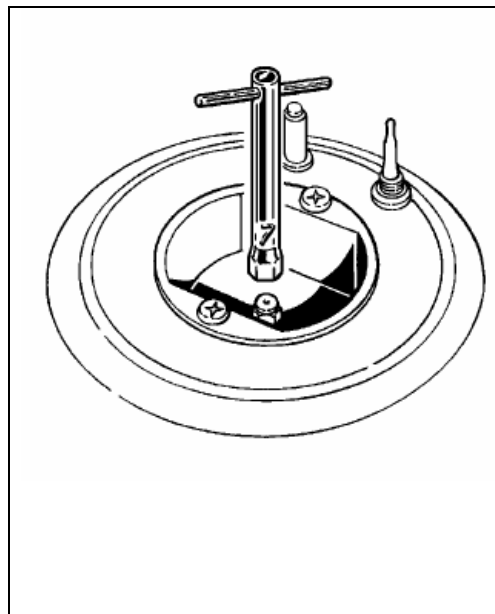
6.Przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu

W celu przystosowania kuchni do innego rodzaju gazu (patrz tabliczka znamionowa lub uzupełniające oznakowanie), należy wymienić dysze pięciu palników i nastawić dopływ powietrza pierwotnego przy pomocy odpowiednich nastawników. W tym celu należy wymontować pole grzewcze w taki sposób, aby uzyskać łatwy dostęp do palnika, podstawy dysz i nastawników powietrza pierwotnego.

- Usunąć z palnika nakładane i ruchome części
- Dyszę wykręcić przy pomocy specjalnego klucza nasadowego 7mm (rys. 3) i wymienić na nową sprawdzoną dyszę (patrz tabela 1). Sprawdzić w tabeli 1 prawidłową średnicę, która jest podana na dyszach.

Po wymianie dysz ponownie zamontować wymontowane części i na tabliczce „dane techniczne” umieścić nowe dane.

Uwaga: Palniki nie wymagają regulacji powietrza.



Rys. 3

Ustawienie minimalne – Palniki są dostosowane do pracy z metanem (G20). W przypadku pracy z gazem płynnym (G30/G31) należy postępować następująco: Palnik zapalić na minimalnej mocy i przy pomocy odpowiedniego śrubokrętu całkowicie dokręcić śrubę

nastawczą znajdującą się z boku rękojeści każdego kurka. Sprawdzić, czy płomień pali się równomiernie i jest stabilny, także podczas obracania pokrętłem kurka z położenia maksymalnego do minimalnego otwarcia. Po ustawieniu śruby nastawczej na obejściu należy ją zamknąć czerwonym lakierem.

Tabela 1

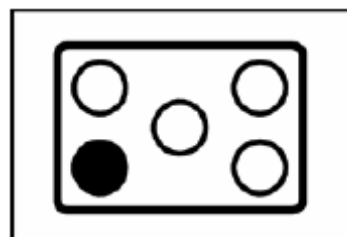
Ciśnienie doprowadzane w mbar			
Rodzaj gazu	Praca	Max	Min.
G30	30	35	20
G31	37	45	25
G20	20	25	17

	Nominalny przepływ ciepła (kW)	Zredukowany przepływ ciepła (kW)	Średnica dyszy głównej (1/100mm)		Średnica dyszy śruby na obejściu		Zużycie obliczone przy wyższych mocy cieplnej			
			G30/G31 50/50 mbar	G20/G25 20/20 mbar	G30/G31 50/50 mbar	G20/G25 20/20 mbar	G30 50mbar (g/h)	G31 50mbar (g/h)	G20 20mbar (g/h)	G25 20mbar (g/h)
Palnik z potrójnym wieńcem nr 1	3,5	1,8	75	135/145	74	podana	255	250	334	388
Palnik średni nr 3	3	0,95	75	115/134	50	podana	218	214	286	332
Palnik pomocniczy nr 1	1,75	0,6	58	97/100	40	podana	127	125	167	194

7. Instrukcja użytkowania

Pole grzewcze

Obsługa pola grzewczego – Na pulpicie pokazane są dla każdego pokrętła, 4 puste i jeden zaciemniony okrąg (rys. 4) Zaciemniony okrąg pokazuje umieszczenie palnika gazowego, który jest obsługiwany przez odpowiednie pokrętło.



Rys. 4

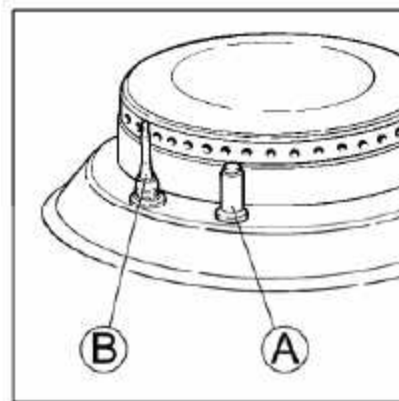
Elektryczny zapalacz z urządzeniem zabezpieczającym wypływ gazu – Palnik jest wyposażony w elektryczny zapalacz iskrowy „A” (rys. 5). Zapalacz zaczyna działać, gdy naciśniemy na przycisk oznaczony symbolem 

W celu zapalenia palnika wcisnąć przycisk zapalacza iskrowego i jednocześnie wcisnąć pokrętło i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji (duży płomień/ iskra zapalająca). 

Aby urządzenie działało prawidłowo należy czyścić powierzchnię iskrowników co najmniej raz w tygodniu. W tym celu należy zdjąć palnik.

Po ukazaniu się płomienia zwolnić przycisk elektrycznego zapalacza a pokrętło kurka trzymać wciśnięte przez następne ok. 6 – 8 sekund celem zadziałania urządzenia zabezpieczającego przed wypływem gazu „B”.

Następnie zwolnić pokrętło i ustawić na żądane położenie. Jeżeli płomień zgaśnie, włączy się zabezpieczenie



Rys.5

przeciwwyływowe gazu „B” i automatycznie zamknie kurek, co spowoduje przerwanie dopływu gazu.

W celu ponownego zapalenia palnika, ponownie ustawić pokrętkę na pozycję wyłączenia • i po upływie ok. 1 minuty powtórzyć proces zapalania. Każdy palnik można użytkować na maksymalnej, średniej lub minimalnej mocy poprzez ustawienie pokrętki w położeniu pomiędzy ustawieniami minimum a maksimum.

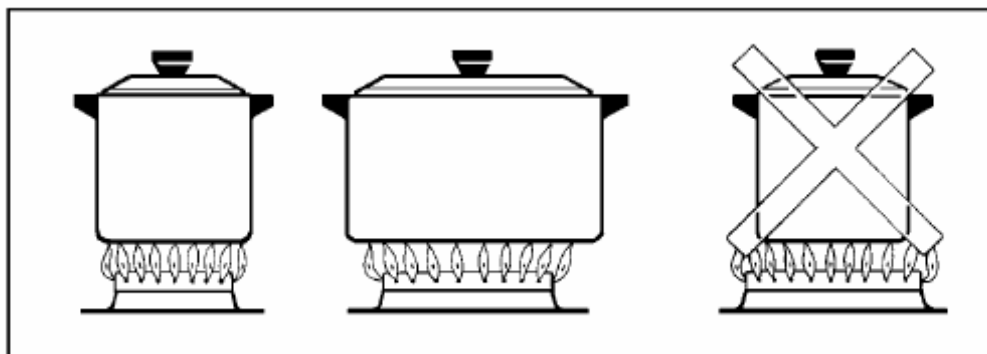
Położenia pokrętki są oznakowane następująco:

- położenie „aus” (wyłączone) •
- położenie „maksimum”   (duży płomień/iskra)
- położenie „minimum”  (mały płomień).

Wskazówka: Naczynia stawiane na palniku pola grzewczego nie powinny mieć wybrzuszonych lub wklęsłych spodów. Dno naczynia powinno być płaskie (rys. 8: Ich średnica powinna wynosić:

- 180 mm dla palnika pomocniczego (palnik po prawej stronie z tyłu);
- 220 mm dla palnika średniego (palnik po lewej stronie z tyłu – z przodu po lewej i prawej stronie);
- 240 mm dla palnika z potrójnym wieńcem (środkowy palnik)

Palnik pomocniczy jest wyposażony w ruszt redukcyjny, na którym można ustawiać garnki o średnicy 120 mm lub mniejsze.



Rys. 6

Nie radzimy zbyt długiego używania brytfanny lub tego typu naczyń. Podczas pracy palnika zbyt duża temperatura rusztu może prowadzić do uszkodzenia lakieru.

8.Czyszczenie i konserwacja kuchni

UWAGA: Przed wszelkimi pracami należy kuchnię wyłączyć z prądu. Sprawdzić, czy kurek od gazu jest zamknięty i ewentualnie odczekać do ochłodzenia się urządzenia.

– Ruszty myć zawsze w ciepłej wodzie z dodatkiem płynnych środków zmywających. Płytę podpalnikową i sam palnik należy często przemywać ciepłą wodą z dodatkiem płynnych środków myjących, i starannie usuwać osad. Płytę podpalnikową dokładnie wytrzeć i sprawdzić czy otwory palnika nie są zaczopowane. Często czyścić końcówki zapalacza iskrowego.

– Ruszty i części ze stali szlachetnej wyczyścić ciepłą wodą z dodatkiem mydła i wytrzeć miękką szmatką. Nie używać żadnych ściągających lub niszczących środków. Do trudnych plam stosować normalne tradycyjne środki myjące (nie ściągające) używać trochę ciepłego octu. Połysk stali szlachetnej można zachować, stosując środki dostępne na rynku.

WAŻNE – Zaleca się, aby przynajmniej raz do roku urządzenia z przyłączem gazowym lub elektrycznym były sprawdzone przez wykwalifikowanych techników. Producent nie przyjmuje żadnej odpowiedzialności za pośrednie i bezpośrednie szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, wadliwą instalacją lub konserwacją lub przez inne przyczyny podane w naszych warunkach handlowych.

Pomoc techniczna i oryginalne części zamienne

Przed opuszczeniem zakładu kuchnia została odebrana i nastawiona przez doświadczonych specjalistów, dzięki czemu gwarantuje doskonałe rezultaty. Wymagane naprawy i nastawienia muszą być przeprowadzane z największą starannością i uwagą. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Z tego powodu należy zawsze zgłaszać się do sprzedawcy kuchni lub do naszego najbliższego punktu serwisowego, podając rodzaj usterki i model urządzenia. Części potrzebne do przystosowania do innego rodzaju gazu znajdują się w zakresie dostawy.

9. Informacja o odpadach

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.



Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Urządzenie, w celu jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.

Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów.

Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Dystrybutor w Polsce:



Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gadki
Polska

Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001



www.hendi.pl
info@hendi.pl