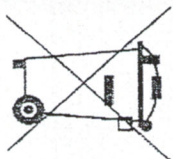


Prawidłowe usuwanie produktu
(użyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnośzących się do niego tekstach wskazuje, że produkt po okresie użytkowania lub po utracie cech użytkowych nie należy usuwać z innymi odpadami. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materiałnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w której dokonali zakupu produktu lub organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

"STALLAS" S.C.
Szymon Laszkowski, Kazimierz Grochowski
Wojnowice 2d, 54-113 Osieczna
NIP 697-224-75-01 REGON 300900088
tel./faks 65 528 28 45

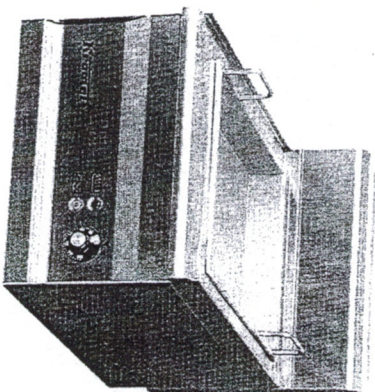
Za zgodność
z oryginałem

DOKUMENTACJA
POWYKONAWCZA

Materiał wbudowano w Budynek
Dydaktyczny AWF im. E. Piaseckiego
przy ul. Królowej Jadwigi 27/39
61-871 Poznań

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych
Kromet® Sp. z o.o.
ul. Pocztowa 30 66-600 Krosno Odrzańskie tel. (0-68) 3835273 centrala fax (0-68) 8815461
tel. (0-68) 3835324 zbył
e-mail: Zbyty@kromet.com.pl
www.kromet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA PATELNIJA ELEKTRYCZNA 700.PE-015



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HZ/D/3709/2/2005

Krosno Odrzańskie styczeń 2008r.

- nie przystępować do pracy na urządzeniu w przypadku stwierdzenia uszkodzenia elementów grzejnych lub elementów sterujących znajdujących się na zewnątrz urządzenia,
- **nie dopuszczać do oblowania lub zmywania patelni elektrycznej strumieniem wody,**
- napraw urządzenia powinien dokonywać odpowiednio przeszkolony pracownik.

6. Instrukcja obsługi patelni elektrycznej.

Przed rozpoczęciem pracy należy do misy natłoczyć odpowiednią ilość tłuszczu, nastawić żądaną temperaturę grzania za pomocą pokrętki regulatora - powinna zapalić się żółta lampka. Dzięki zastosowaniu regulatora temperatury można zwiększać lub zmniejszać temperaturę grzania w zakresie 50 ÷ 275°C. Patelnia wyposażona jest w ogranicznik temperatury nastawiony na 300°C, który chroni misę przed nadmiernym nagrzaniem, co może nastąpić w wypadku awarii regulatora temperatury.

W trakcie grzania zapala się zielona lampka sygnalizacyjna. Po wygaśnięciu lampki sygnalizacyjnej, czyli osiągnięciu żądanej temperatury grzania, można przystąpić do eksploatacji patelni.

Przed przystąpieniem do opróżniania zawartości misy patelni należy wyłączyć urządzenie. W celu opróżnienia misy z zawartości płynnej, należy ją wyjąć przy pomocy uchwytów znajdujących się na jej obrzeżach, a następnie wylać jej zawartość do wcześniej podstawionego pojemnika.

UWAGA!

Zakazuje się używania patelni jako urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu (jako frytkownicy).

7. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu patelni elektrycznej PE-015 należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

Konserwacja cięgła /codzienna/ urządzenia polega na usunięciu zanieczyszczeń przez dokładne mycie patelni elektrycznej ścierką zmoconą w ciepłej wodzie z dodatkiem środków czyszczących i wytarcie do sucha czystą ścierką.

Konserwację okresową patelni elektrycznej należy przeprowadzać w miesiącu.

Podczas konserwacji należy sprawdzić:

- prawidłowość połączeń przewodów elektrycznych,
- jakość przewodów elektrycznych,

Wzrosty i inne znaki
 "STALLAS" S.C.
 Za zgodność z oryginałem
 tel./faks 63 526 28 45
 P. Wąsowski 64-113 Olsztyn
 Wąsowski 64-113 Olsztyn
 698-224-750 REGON 30090

Materiał wbudowano w Budynek
 Dydaktyczny AWF im. E. Piaseckiego
 przy ul. Królowej Jadwigi 27/39
 61-871 Poznań

DOKUMENTACJA POWYKONAWCZA

- prawidłowość działania poszczególnych elementów.
- Przegląd okresowy należy dokonać raz w roku. Przegląd obejmujący czynności związane z ustaleniem stopnia zużycia lub uszkodzenia poszczególnych elementów i części urządzenia.
- W zakresie remontu kapitalnego wchodzi czynności wykonane podczas przeglądu okresowego i remontu bieżącego oraz wymiana elementów uszkodzonych mechanicznie.

Należy zwrócić uwagę na zużycie takich elementów jak:

- elementy grzejne,
- urządzenia sterujące elementami grzejnymi,
- zużycie obudów stalowych,
- jakość elementów izolacyjnych,
- stan pokryć antykorozyjnych.

Konserwację okresową, przegląd okresowy, remont bieżący i kapitalny powinien wykonywać odpowiednio przeszkolony konserwator lub odpowiedni warsztat remontowo-montażowy.

8. Pakowanie, ładowanie i transport.

Patelnia elektryczna pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie patelni na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych.

Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu patelnia elektryczna powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, przewracaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

9. Wykaz części zamiennych.

Tablica 2. Wykaz części zamiennych do patelni elektrycznej 700.PE-015.

Lp.	Nazwa części	typ lub nr rysunku
1.	Grzejnik kpl.	4287-008-0
2.	Lampka sygnalizacyjna	H GN CO - 27500
3.	Lampka sygnalizacyjna	H YE CO - 27500
4.	Regulator temperatury	55.60052.020

10. Uwagi końcowe.

Producent zastrzega sobie prawo zmian konstrukcyjnych nie pogarszających warunków pracy, bezpieczeństwa i jakości wyrobu.