



PILAWSKI, SIKORA
SPÓŁKA JAWNA
64-720 LUBASZ UL. CHROBREGO 1
TEL: +48 067 255 60 32 FAX: +48 067 255 74 80
e-mail: plastmet@plastmet.com.pl <http://www.plastmet.com.pl>

Kuchenki indukcyjne

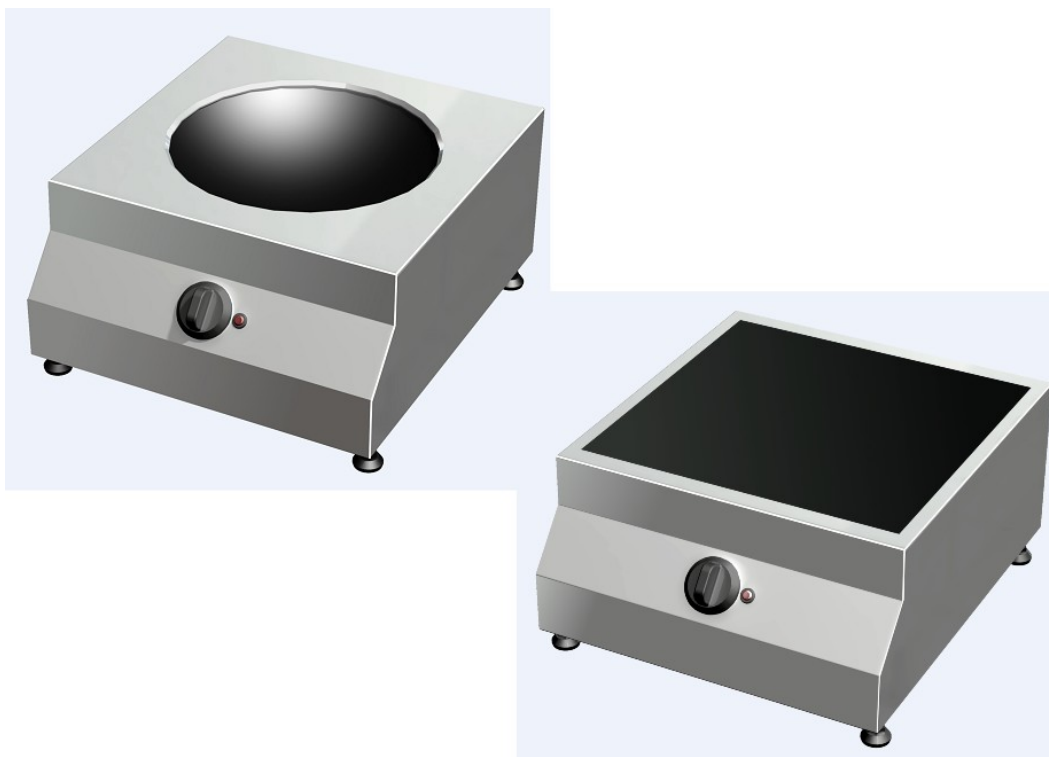
nr urządzenia
754/2009

PŁASKIE

PS 0352-35; PS 0352-50; PS 0352-80

WOK

PS 0353-35; PS 0353-50; PS 0353-80



Proszę zapoznać się z instrukcją obsługi zawartą w niniejszym opracowaniu, ponieważ zawiera ona ważne informacje związane z bezpieczeństwem instalowania i użytkowania urządzenia. Proszę zachować instrukcję i przechowywać tak aby mieć ją zawsze pod ręką.

Spis treści

1. Zalecenia
2. Przeznaczenie
3. Charakterystyka wyrobu
4. Przygotowanie do eksploatacji
 - 4.1 Transport
 - 4.2 Rozpakowanie
 - 4.3 Przygotowanie do uruchomienia
 - 4.4 Przyłączenie do instalacji elektrycznej
 - 4.5 Utylizacja urządzeń wycofanych z eksploatacji
5. Dane techniczne
6. Obsługa
7. Dedykowane naczynia indukcyjne
8. Warunki gwarancji
9. Uwagi końcowe

Dziękujemy za zakup tego produktu. Wyrażamy przekonanie, że poniższa instrukcja pomocna będzie w odpowiednim wykorzystaniu urządzenia.

1. Zalecenia

- **Do obsługi urządzenia nie należy dopuszczać osób niezaznajomionych z niniejszą instrukcją.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji w celu wykorzystania jej w przyszłości lub przekazania ewentualnemu kolejnemu użytkownikowi;**
- Urządzenie należy transportować, przynosić i ustawiać w pozycji pionowej;
- Urządzenie przed uruchomieniem należy rozpakować i dokładnie oczyścić;
- Prawidłową pracę urządzenia uzyskamy w pomieszczeniu o temperaturze od +10°C do +28°C;
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić czy parametry sieci odpowiadają danym na tabliczce znamionowej. Podłączenie urządzenia do sieci musi wykonać osoba wykwalifikowaną – uprawniony instalator -elektryk;
- Nie uruchamiać urządzenia niesprawnego technicznie;
- Przed każdą konserwacją i naprawą należy wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego lub odłączyć urządzenie od sieci;
- Ze względu na bezpieczeństwo nie naprawiać urządzenia we własnym zakresie;
- W przypadku nieprawidłowości w postępowaniu z urządzeniem, producent nie odpowiada z tytułu gwarancji;
- W przypadkach wątpliwych zasięgnąć porady u producenta.

2. Przeznaczenie

Prawidłowe funkcjonowanie kuchni restauracyjnej, hotelowej, stołówkowej czy też innych obiektów zbiorowego żywienia, w ogromnej mierze uzależnione jest od wykorzystania kuchenek indukcyjnych. Kuchenki indukcyjne produkowane przez naszą firmę należą do szerokiej grupy profesjonalnych urządzeń grzewczych, którą państwu oferujemy. Kuchenka indukcyjna jest urządzeniem, na którym można gotować, smażyć potrawy.

3. Charakterystyka wyrobu

Urządzenie zostało zaprojektowane zgodnie z istniejącymi normami. W zależności od potrzeb wykonujemy kuchenki indukcyjne płaskie, lub typu WOK. Oferujemy kuchenki o trzech różnych mocach: 3,5 kW, 5kW lub 8kW. Produkt w całości jest wykonany z atestowanej stali nierdzewnej, kwasoodpornej (chromowo-niklowej). Konstrukcję nośną stanowią starannie zaprojektowane i wykonane elementy z blach kształtowanych. Dzięki takiej idei projektowania i produkcji nasze urządzenia mogą być stosowane w obiektach gdzie stawiane są najwyższe wymogi higieny i bezpieczeństwa.

Kuchnie indukcyjne wykorzystują pole magnetyczne, które podgrzewa naczynie tylko w miejscu jego styku. Dzięki temu urządzenie takie jest oszczędne pod względem czasu i energii. Powierzchnia szkła na której nie stoi naczynie nie nagrzewa się. Kuchenkę indukcyjną wyróżnia od tradycyjnych kuchenek szybki czas rozpoczęcia gotowania, temperatura zmienia się natychmiast po jej regulacji. W momencie zdjęcia naczynia z płyty grzejnej automatycznie zostaje odłączone zasilanie. Taka sama sytuacja nastąpi w momencie gdy naczynie będzie puste.

4. Przygotowanie do eksploatacji

4.1 Transport

Producent starannie przygotowuje produkt do transportu zabezpieczając go przed uszkodzeniami za pomocą kartonowych kątowników i folii.

Podczas transportu należy zabezpieczyć urządzenie przed przemieszczaniem się.

Wymagane jest aby urządzenie transportować, przenosić i ustawiać wyłącznie w pozycji pionowej.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia urządzenia, które powstały w wyniku nieprawidłowego transportu.

4.2 Rozpakowanie

Rozpakować wyrób, usunąć taśmę klejącą, folię oraz kartonowe kątowniki usztywniające. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy o usunięcie elementów opakowania w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu. Materiały nadają się do odzysku, dlatego przed wyrzuceniem zaleca się odpowiednie posortowanie odpadów biorąc pod uwagę rodzaj materiału (folia, karton) zgodnie z zaleceniami zakładu oczyszczania.

Po rozpakowaniu urządzenie należy sprawdzić czy jest ono kompletne i nie posiada wadliwych elementów. W przypadku jakichkolwiek braków lub usterek należy skontaktować się z biurem obsługi klienta.

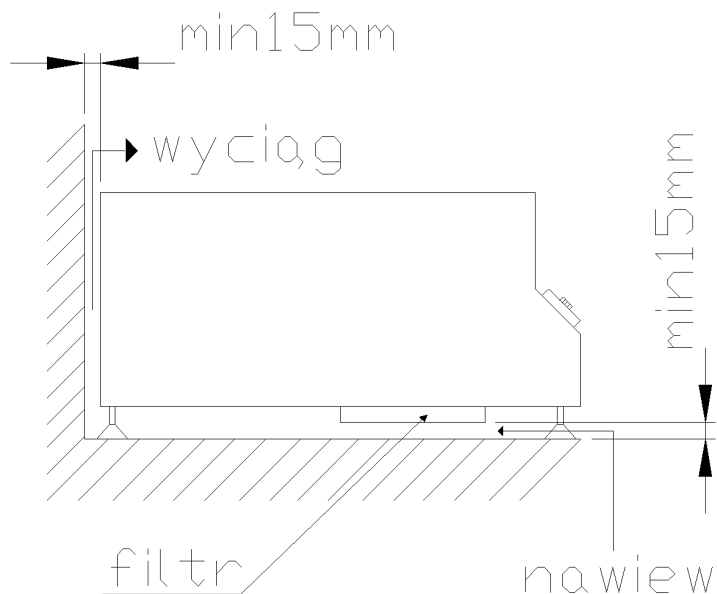
4.3 Przygotowane do uruchomienia

Przed uruchomieniem należy usunąć folię ochronną i taśmę klejącą. Po rozpakowaniu należy sprawdzić czy kuchenka nie ma widocznych uszkodzeń.

Uwaga! Jeżeli Kuchenka została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać!

Powierzchnie zewnętrzne i elementy wyposażenia należy starannie oczyścić i wymyć letnią wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego lub płynu do mycia naczyń. Do mycia nie należy stosować strumienia wody lecz wilgotną ściereczkę. Podczas czyszczenia nie stosować środków ściernych ponieważ mogą zarysować powierzchnię. Wyrób po umyciu dokładnie wytrzeć do sucha i pozostawić na pewien czas do całkowitego wyschnięcia. Ostatecznego wypoziomowania urządzenia należy dokonać wykręcając lub wkręcając stopki regulowane. Po ustawieniu urządzenia w miejscu przeznaczenia należy się upewnić czy nie stoi ono na przewodzie zasilającym.

Urządzenie należy postawić tak aby nie zastawiać otworów wentylacyjnych (nawiewnych i wyciągowych)



4.4 Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Przed przystąpieniem do przyłączenia urządzenia należy się zapoznać z danymi w punkcie 5 „Dane techniczne” lub na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na korpusie urządzenia. Kuchnie indukcyjne są przystosowane do zasilania z sieci ~ 230V / 50 Hz lub ~ 400V / 50 Hz (w zależności od mocy) i powinny być przyłączone do osobnego obwodu poprzez prawidłowo zainstalowane gniazdo elektryczne zabezpieczone bezpiecznikiem o odpowiedniej wartości (jeżeli urządzenie jest bez wtyczki przyłączenia do sieci może dokonać tylko i wyłącznie osoba wykwalifikowana z uprawnieniami elektrycznymi).

Przyłączenie urządzenia może nastąpić tylko po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów przeprowadzonymi przez osobę upoważnioną i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku nie spełnienia powyższych wymogów producent zrzeka się jakiegokolwiek odpowiedzialności z tytułu ewentualnych szkód, jakie mogą ponieść osoby lub przedmioty na skutek niewypełnienia obowiązków nałożonych przez przepisy bezpieczeństwa. Urządzenie można przyłączyć do sieci w przypadku spełnienia ww. wymogów.

Przyłączenia dokonujemy poprzez prawidłowe włożenie wtyczki do gniazda. Tak przygotowane urządzenie jest gotowe do pracy.

Nie zaleca się stosowania przedłużaczy.

Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien natychmiast zostać wymieniony na nowy pozbawiony wad przez osobę uprawnioną.

4.5 Utylizacja urządzeń wycofanych z eksploatacji.

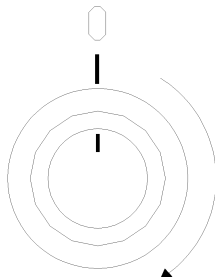
Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu zakupionego w firmie Plastmet możecie Państwo oddać takie urządzenie do nas. Nasza firma zleci odpowiedniej instytucji utylizację urządzenia, zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym: (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495).

5. Dane techniczne

Nr Katalogowy	Wymiary			Typ kuchni	Moc [kW]	Nap. Zas. [V/Hz]
	L	B	H			
PS 352-35	400	450	200	Płaska	3,5	~230/50
PS 352-50					5	~400/50
PS 352-80					8	~400/50
PS 353-35				WOK	3,5	~230/50
PS 353-50					5	~400/50
PS 353-80					8	~400/50

Obsługa

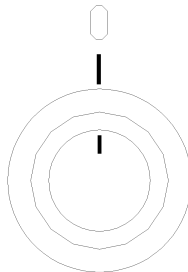
- podłączyć urządzenie do zasilania
- Postawić napełnione naczynie na kuchenkę,
- Przekręcić pokrętkę z pozycji 0 na dowolną wartość (zielona dioda będzie paliła się światłem stałym)



Uwaga! W przypadku gdy naczynie nie będzie napełnione lub gdy na kuchenke nie będzie naczyń a pokrętko będzie w pozycji niezerowej zielona dioda będzie mrugała

Po zakończonej pracy:

- Pokrętko ustawić na pozycję zero



- wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego

Alarmy

W przypadku awarii na panelu będzie się paliła czerwona dioda. W takiej sytuacji należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

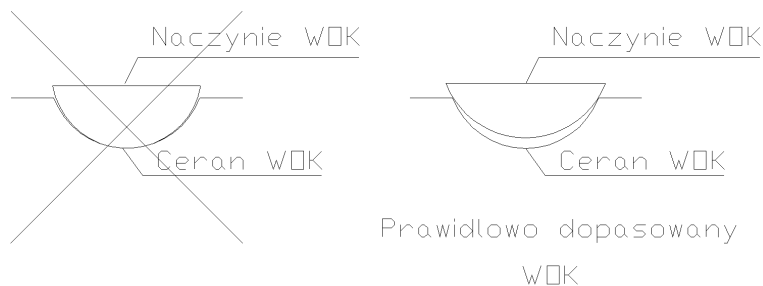
6. Dedykowane naczynia indukcyjne

- Stal lub emaliowane lane żelazo
- Żelazo, stal lub nie emaliowane lane żelazo
- 18/10 stal nierdzewna i aluminium, jeżeli posiada oznaczenie, że jest odpowiedni do zastosowania do kuchni indukcyjnych (opis naczynia kuchennego)

Uwaga!

Do kuchni indukcyjnej płaskiej dno naczynia musi być płaskie o min średnicy 12 cm;

Do kuchni indukcyjnej typu WOK naczynie musi być wypukłe.



8. Warunki gwarancji

PLASTMET Pilawski, Sikora Sp. j., ul. Chrobrego1, 64 -720 Lubasz udziela gwarancji na wyroby wg poniższych warunków:

- a) Okres gwarancji, liczony od daty umieszczonej na karcie gwarancyjnej wynosi 24 miesiące.
- b) Wady produktu ujawnione w okresie gwarancji będą usuwane bezpłatnie w ciągu 10 dni roboczych (serwis firmowy) lub w ciągu 14 dni roboczych (serwis terenowy) od daty pisemnego zgłoszenia usterek w siedzibie firmy PLASTMET lub firmie pośredniczącej odpowiedzialnej za serwis.
- c) W przypadku, gdy usunięcie wad nie jest możliwe lub wiązałoby się to z nadmiernymi kosztami, firma PLASTMET może wymienić produkt na nowy o tej samej wartości.
- d) Gwarancja obejmuje:
 - konstrukcję urządzenia;
 - elementy instalacji elektrycznej, które występują w urządzeniu.
- a) Gwarancją nie są objęte:
 - uszkodzenia, które powstały podczas transportu, załadunku jak i rozładunku;
 - naturalne zużycie wyrobu (podzespołu);
 - mechaniczne uszkodzenie wyrobu;
 - wady spowodowane użytkowaniem niezgodnym z dokumentacją techniczno – ruchową;
 - wyroby po przeróbkach i zmianach konstrukcyjnych nie wykonanych przez producenta;
 - **wyroby z których usunięto logo firmy oraz inne informacje dotyczące producenta.**
- a) W przypadku wystąpienia usterek użytkownik powinien zawiadomić firmę PLASTMET kontaktując się z Działem Obsługi Klienta telefonicznie na numer telefonu (67) 255 60 32 w.23, pisemnie na numer faksu (67) 255 74 80 lub z firmą pośredniczącą odpowiedzialną za serwis, dokładnie przedstawiając rodzaj usterki, podając jednocześnie przyczynę jej powstania.
- b) Warunkiem koniecznym do rozpoczęcia naprawy gwarancyjnej jest nieuszkodzona i czytelna naklejka gwarancyjna zabezpieczająca przed dostępem do elementów instalacji elektrycznej.**
- c) Po dokonaniu naprawy lub wymianie, produkt zostanie wydany użytkownikowi.
- d) W przypadku reklamacji nieuzasadnionych Klient zobowiązuje się do zwrotu kosztów związanych z dojazdem i powrotem serwisanta oraz kosztami dowozu i zwrotu towaru.
- e) W sprawach nie uregulowanych niniejszymi warunkami gwarancji mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.

9. Uwagi końcowe.

- a) Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad umieszczonych w instrukcji, dlatego zalecamy postępować zgodnie z wyżej wymienionymi zasadami bezpieczeństwa pracy, obsługi i konserwacji urządzenia. W ten sposób zapewnią sobie Państwo bezpieczeństwo oraz unikną uszkodzenia urządzenia;**
- b) Producent urządzenia zastrzega sobie prawo zmian konstrukcyjnych, które nie pogarszają warunków pracy, bezpieczeństwa i jakości wyrobu.**

Karta gwarancyjna

Typ: PS 0353 - 80

Nr urządzenia: 754/2009

Dział Obsługi Klienta: PLASTMET Pilawski, Sikora Sp. j. ul. Chrobrego1, 64 -720 Lubasz. Tel. (67) 255 60 32 w. 23 Fax. (67) 255 74 80 Pieczęć firmy Plastmet
..... Data wysłania urządzenia Podpis osoby wydającej urządzenie Data odbioru elektrycznego Podpis osoby odbierającej

Data zgłoszenia naprawy	Data wykonania naprawy	Charakterystyka czynności naprawczych	Podpis i pieczęć serwisanta	Uwagi

