

PIEC DO PIZZY:

**781010, 781014, 781020, 781024, 781114,
781124, 781214, 781224, 781314, 781324.**



1.	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2.	PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA.....	4
3.	DANE TECHNICZNE.....	4
4.	CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA.....	5
5.	INSTALACJA.....	6
6.	ZASADY BHP.....	6
7.	OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	7
8.	KONSERWACJA.....	9
9.	PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT.....	9
10.	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....	9
11.	SCHEMAT ELEKTRYCZNY.....	10
12.	USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....	12
13.	GWARANCJA.....	12
14.	DEKLARACJA ZGODNOSCI.....	13

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.
Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu.
Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączać!**
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom.

Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i przewodu zasilającego. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Chronić przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający, aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA:** Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Niedozwolone jest polewanie płyt grzewczych a także całego urządzenia wodą.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za przewód zasilający.

2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

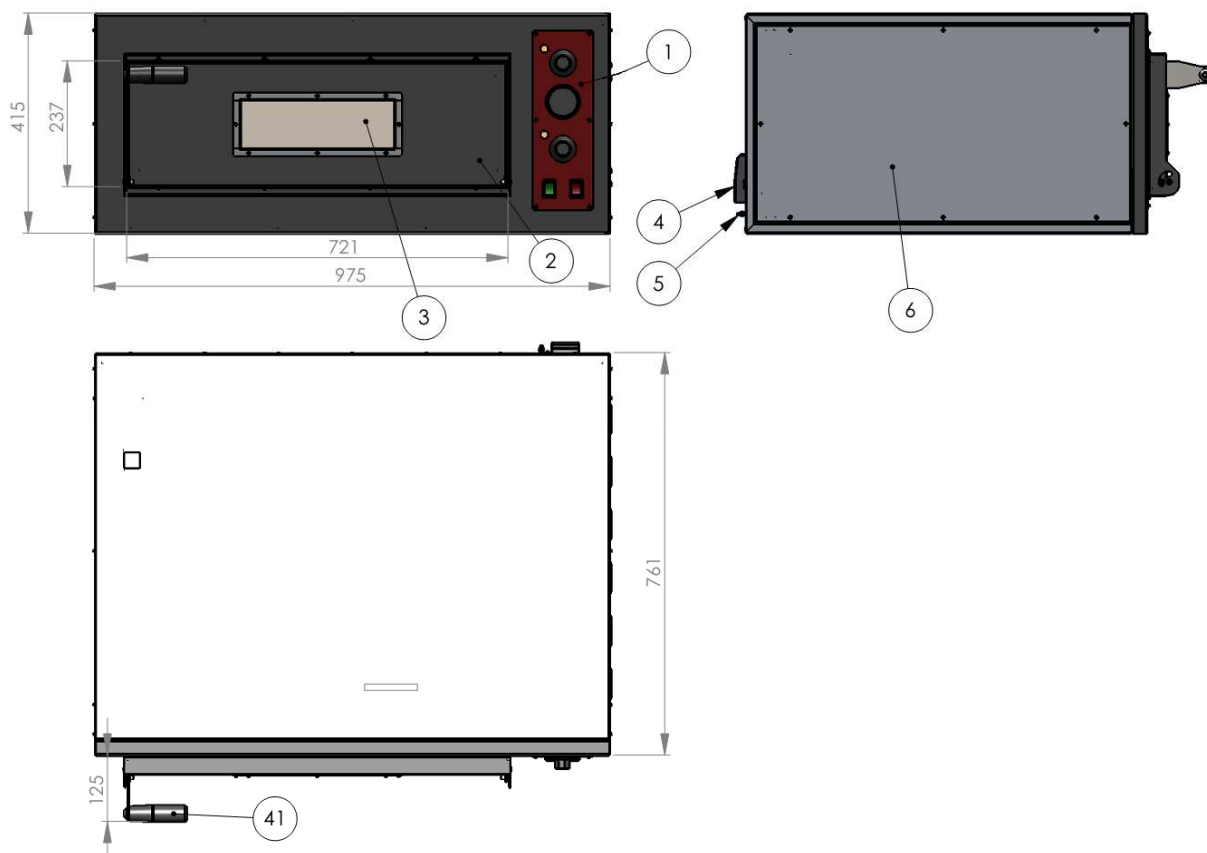
Profesjonalny piec do pizzy przeznaczony jest do pieczenia oraz podgrzewania pizzy. Wyposażone w wysokiej klasy grzałki oraz prosty panel sterowania śmiało nadaje się zarówno do amatorskich jak i profesjonalnych punktów gastronomii.

Regulacja pomiędzy górną a dolną sekcją grzałek pozwala na wygodne i oszczędne korzystanie z mocy grzałek.

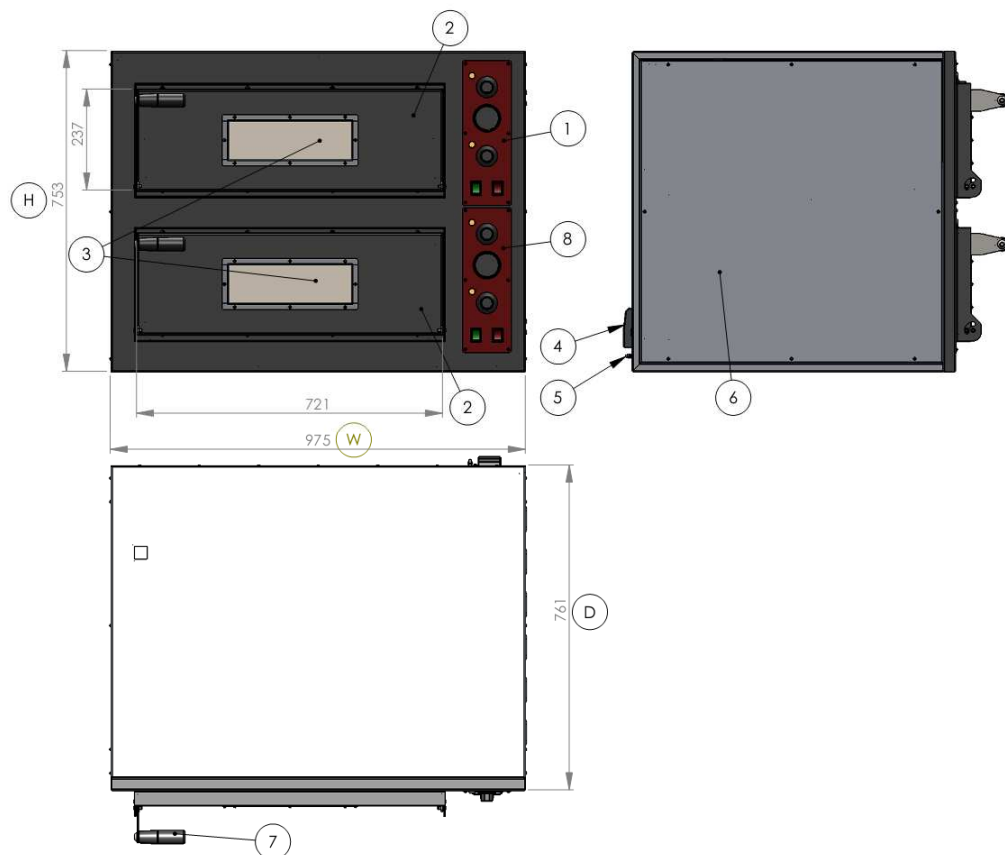
3. DANE TECHNICZNE

NUMER KATALOGOWY	WYMIARY (WxDxH mm)	ZAKRES TEMPERATUR	WYMIARY KOMORY	MOC	ZASILANIE	ILOŚĆ KOMÓR
781010	1050x826x760	0 ~ 400°C	720x720x260	6 kW	400V	1
781014	975x761x415	0 ~ 400°C	658x678x260	4,45 kW	400V	1
781020	1050x826x760	0 ~ 400°C	720x720x260	2x6 kW	400V	2
781024	975x761x753	0 ~ 400°C	658x678x260	2x 4,45 kW	400V	2
781114	975x1091x415	0 ~ 400°C	658x1008x260	6,65 kW	400V	1
781124	975x1091x753	0 ~ 400°C	658x1008x260	2x 6,65 kW	400V	2
781214	1305x761x415	0 ~ 400°C	986x678x260	6,45 kW	400V	1
781224	1305x761x753	0 ~ 400°C	986x678x260	2x 6,45 kW	400V	2
781314	1305x1091x415	0 ~ 400°C	986x1008x260	9,65 kW	400V	1
781324	1305x1091x753	0 ~ 400°C	986x1008x260	2x 9,65 kW	400V	2

Rys. I Wymiary pieca do pizzy jednokomorowego 4 pizze (781014):



Rys.2 Wymiary pieca do pizzy dwukomorowego 2x4 pizze (781024):



Wymiary dla innych rodzajów pieców (patrz tabela) analogicznie jak powyżej.

- 1 – panel sterujący (w przypadku pieców dwukomorowych – panel sterujący górny)
- 2 – drzwiczki
- 3 – przezroczysta szybka żaroodporna
- 4 – przyłącze prądowe
- 5 – śruba ekwipotencjału
- 6 – korpus
- 7 – rączka drzwiczek
- 8 – panel sterujący dolny

UWAGA!!! W katalogu piec nie posiada zielonego głównego włącznika zasilania a lampki kontrolne umieszczone są u dołu, natomiast wyprodukowane urządzenie posiada taki włącznik a lampki kontrolne umieszczone są przy pokrętkach temperatury.

4. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

Piec do pizzy są urządzeniami przeznaczonymi do użytkowania w gastronomii. Dzięki płynnej regulacji mocy możemy nastawić temperaturę grzania z zakresu od 0 do 400°C. Osobne sterowanie zarówno górną jak i dołem pozwala na precyzyjne pieczenie pizzy. Produkt w całości jest wykonany ze stali nierdzewnej. Konstrukcję nośną stanowią elementy zaprojektowane i wykonane z blach kształtowanych. Wyprodukowane przez nas urządzenia śmiało mogą być stosowane w miejscach gdzie wymagana jest wysoka jakość higieny i bezpieczeństwa.

Głównymi elementami urządzenia są: obudowa wykonana ze stali nierdzewnej oraz grzałki. Moc grzałek zależy od wersji urządzenia (patrz tabela str.4).

Z przodu urządzenia znajduje się panel sterowania, na którym umieszczone zostały regulatory temperatury, główny wyłącznik sterowania, termometr wskazujący temperaturę w piecu oraz lampki sygnalizacyjne.

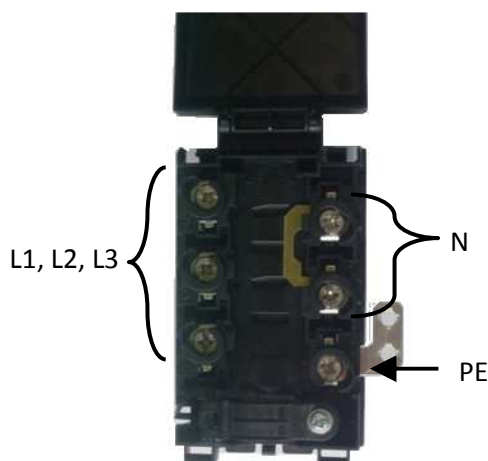
5. INSTALACJA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia . Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych , które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki . Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia.
- Piec należy ustawić na stabilnej powierzchni (np. na podstawie do pieca) w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy ją wypoziomować i podłączyć do sieci elektrycznej.
- Piec należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.
- Ponadto należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia oraz jego oświetlenie zgodnie z aktualnymi przepisami sanitarnymi oraz przeciwpożarowymi.

Przewód zasilający **NIE JEST** częścią zestawu i należy go dokupić. Podłączenie należy wykonać w puszcze przyłączeniowej znajdującej się z tyłu urządzenia. **Osoba wykonująca podłączenia powinna posiadać uprawnienia elektryczne.**

Przewód zasilający powinien być przewodem giętkim , olejoodpornym , z żyłą uziemiającą , o powłoce polichloroprenowej - może być przygotowany przez wytwórcę i dostępny u niego lub w specjalistycznych zakładach naprawczych!

Schemat podłączenia:



- Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym 400V za pomocą wtyczki. Gniazdo zasilania powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe oraz posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przed porażenia prądem elektrycznym.

UWAGA!

Niedozwolone jest polewanie urządzenia bieżącą wodą.

6. ZASADY BHP

W celu zapobiegania poparzeniom oraz porażeniom prądem elektrycznym należy przestrzegać podanych poniżej zasad bezpieczeństwa:

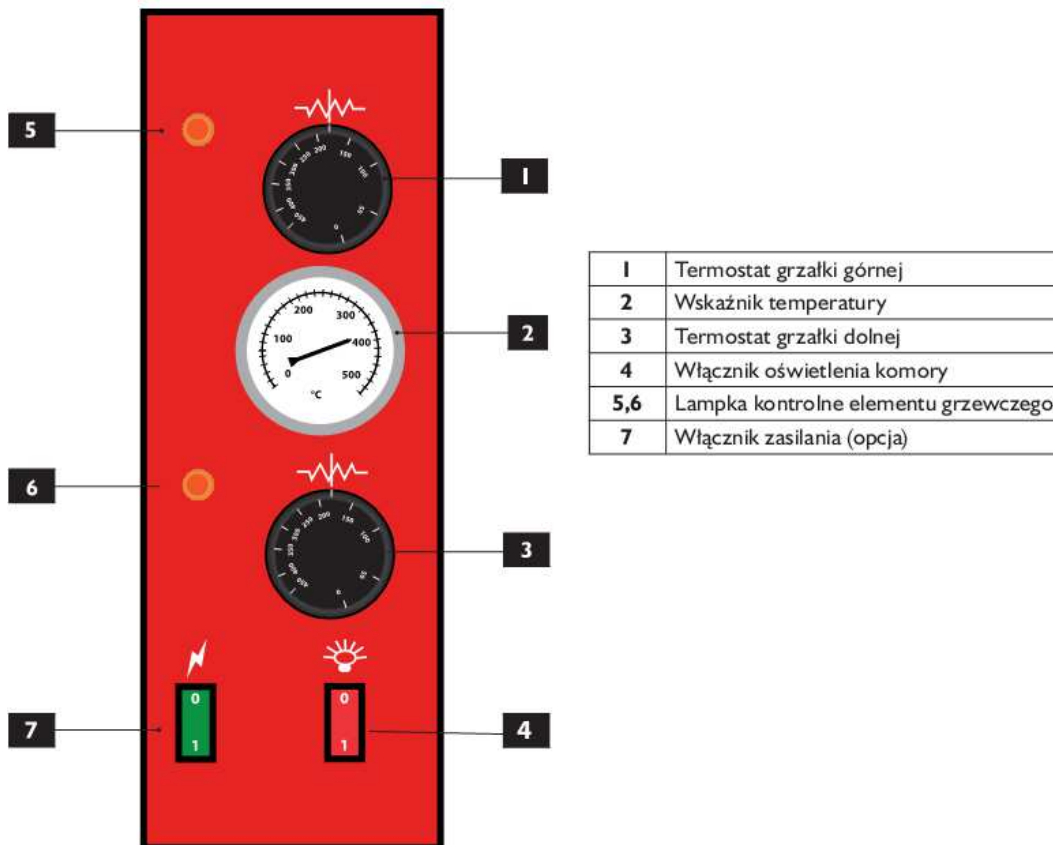
- przeszkolenie personelu w zakresie obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi
- przeszkolenie personelu w zakresie podstawowych zasad użytkowania urządzeń elektrycznych, bezpieczeństwa w miejscu pracy oraz udzielania pierwszej pomocy w razie wystąpienia takiej potrzeby
- przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania
- niedozwolone jest włączanie urządzenia, jeżeli którykolwiek element grzewczy i/lub element kontrolny został uszkodzony
- niedozwolone jest polewanie wodą płyt grzewczych, gdyż może to spowodować pęknięcie płyt elementów instalacji elektrycznej
- **urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą**
- **należy unikać przypalania pokarmów w piecu, grozi pożarem.**
- do wyjmowania ciepłych potraw należy używać rękawic ochronnych, lub narzędzi np. łopaty do wyjmowania pizzy.
- jakiegokolwiek naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

7. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia . Powierzchnie zewnętrzne korpusu umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego , stosowanego do mycia naczyń kuchennych .Nie stosować środków ściernych i innych , które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki . Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia , następnie podłączyć do sieci.
- Przed podłączeniem urządzenia należy się upewnić, czy wartości napięcia oraz częstotliwości w miejscu gdzie, urządzenie będzie użytkowane są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.
- Gniazdo zasilające musi być zabezpieczone wyłącznikiem różnicowo-prądowy 30mA. Należy zapewnić łatwy dostęp do wyłącznika po zainstalowaniu urządzenia.
- Obudowę urządzenia należy podłączyć do wyrównawczej sieci ochronnej pod zacisk ekwipotencjału.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy koniecznie usunąć zabezpieczenie wnętrza komory urządzenia.
- **UWAGA!!! Należy przeprowadzić proces „wypalenia się” urządzenia podczas pierwszego użycia. Postępować jak poniżej:**
 - **ustawić temperaturę za pomocą pokrętła na 300°C (rozgrzanie urządzenia do tej temperatury zasygnalizuje zgaśnięcie lampki kontrolnej);**
 - **po zgaśnięciu lampki odczekać ok. 15min, a następnie można przystąpić do smażenia.**
- Należy włączyć zielony włącznik sterowania i ustawić termostat górny oraz dolny na pożądaną wartość temperatury. Lampki kontrolne elementów grzewczych zaczną się świecić, a po osiągnięciu nastawionej wartości temperatury lampki zgasną. W przypadku obniżenia temperatury wewnątrz komory, element grzewczy (dolny, górny lub obydwa) włączy się automatycznie celem „dogrzania” urządzenia do wcześniej nastawionej wartości temperatury a lampka kontrolna elementu grzewczego (dolnego, górnego lub obydwa) ponownie zacznie się świecić.
- Stan pieczonej pizzy lub innego produktu należy sprawdzić włączając światło wewnątrz komory urządzenia za pomocą czerwonego włącznika.

- Po zakończeniu pracy na urządzeniu należy regulator temperatury ustawiając w poz. „0”, następnie wyłączyć zielony włącznik sterowania. Po ostygnięciu dokładnie umyć korpus, zmoczoną w ciepłej wodzie szmatką z dodatkiem środków myjących, następnie wytrzeć do sucha czystą szmatką. Nie wolno na urządzeniu pozostawić żadnych naczyń i innych przedmiotów.

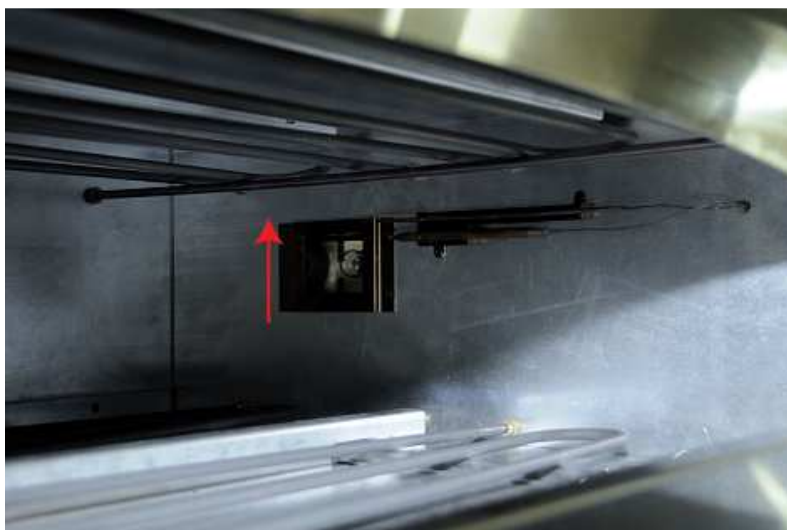
- Panel sterowania:



• WYMIANA ŻARÓWKI

Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć piec od źródła zasilania prądem elektrycznym. Wymiany dokonywać tylko i wyłącznie w wychłodzonym piecu. Grozi poparzeniem.

1. Zdjąć szkło ochronne, odciągając je od dołu oprawki.



2. Wykręcić uszkodzoną żarówkę a na jej miejsce wkręcić nową.
3. Po wymianie należy zmontować szkło ochronne na miejscu.

UWAGA!

Używanie pieca do podgrzewania garnków oraz przedmiotów jest zabronione. Grozi pożarem.

Urządzenia nie należy przenosić:

- gdy przewód zasilający jest podłączony do gniazda,
- wewnątrz oraz korpus pieca jest ciepły,
- gdy na urządzeniu stoją naczynia lub inne przedmioty,
- oraz innych sytuacjach stwarzających zagrożenie.

8. KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania oraz poczekać na ostygnięcie pieca.

Codzienna konserwacja polega na wyjęciu jedzenia z urządzenia i przemyciu elementów za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarciu suchą szmatką.

W okresach nie używania należy odłączyć od źródła zasilania dokładnie umyć urządzenie i przykryć np. kocem w celu uniknięcia kurzenia się.

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy:

- podłączenia elektryczne są wykonane prawidłowo
- przewód zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

Serwis techniczny powinien zwrócić szczególną uwagę na:

- stan elementów grzewczych
- stan zabezpieczeń elementów grzewczych
- stopień zużycia urządzenia
- jakość izolacji.

Konserwacja wykonywana raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawa urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

Podczas pierwszego uruchomienia fabrycznie nowego pieca następuje wydzielanie się nieprzyjemnych zapachów pochodzących z naturalnego wypalania się pokrycia elementów grzejnych. Zapachy po pierwszym wypaleniu znikną.

9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

Piece do pizzy pakowane są zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie urządzeń na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych. Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu piec powinien być zabezpieczony przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

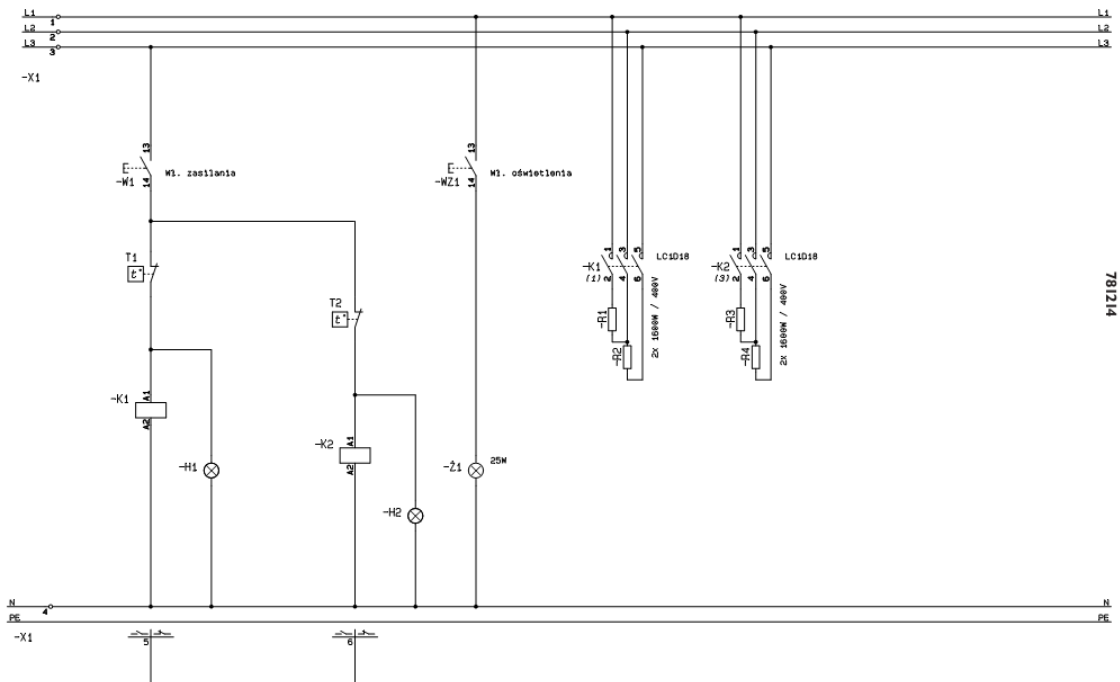
10. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

L.p.	NAZWA CZĘŚCI	KOD
1.	Termometr	M70409
2.	Stycznik 5,5 kW	M70145
3.	Przełącznik oświetlenia czerwony	M70155
4.	Przełącznik sterowania zielony	M70154
5.	Pokrętko temperatury	M70101
6.	Termostat 450°C	M70527

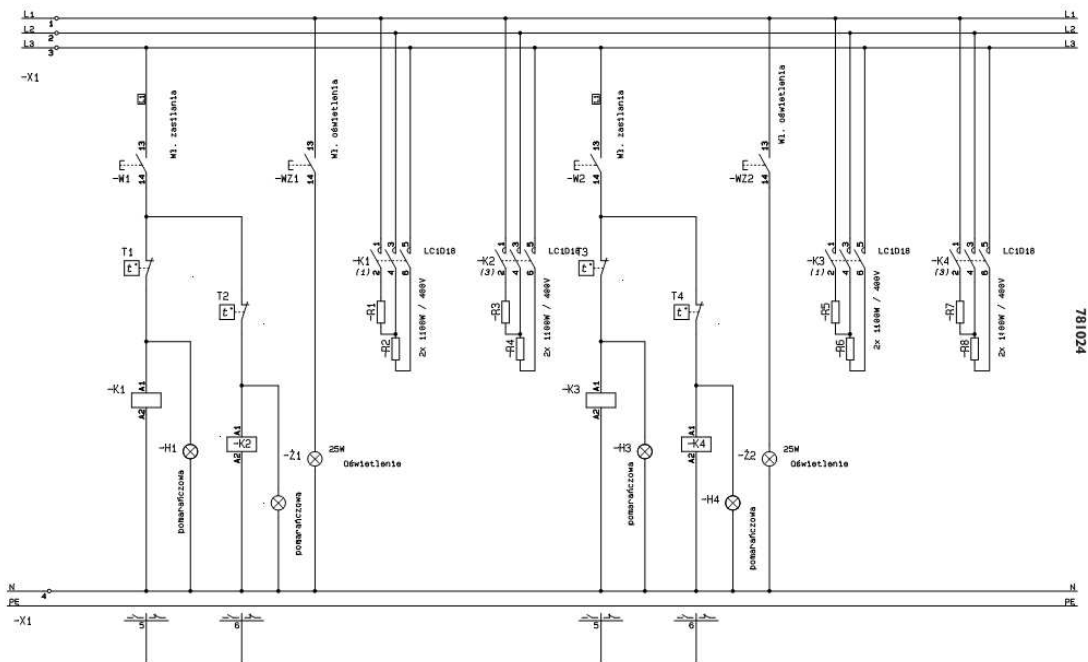
7.	Szybka żaroodporna drzwiczek	M70419
8.	Żarówka 25W 230V	M39040
9.	Szybka żaroodporna oświetlenia	M70408
10.	Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	M70101
11.	Skrzynka przyłączeniowa	M70533
12.	Grzałka 1100W / 1600W	M70142 / M70143

II. SCHEMAT ELEKTRYCZNY

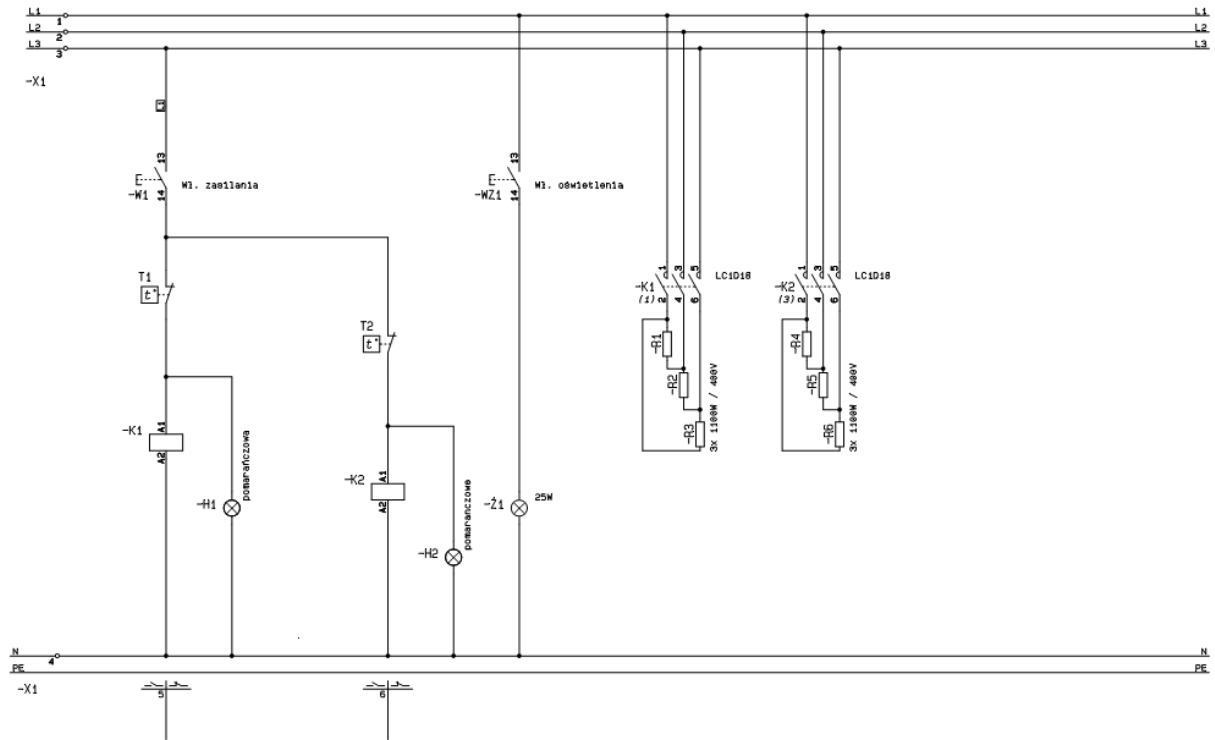
Rys.1 Schemat elektryczny pieca do pizzy 781014 i 781214.



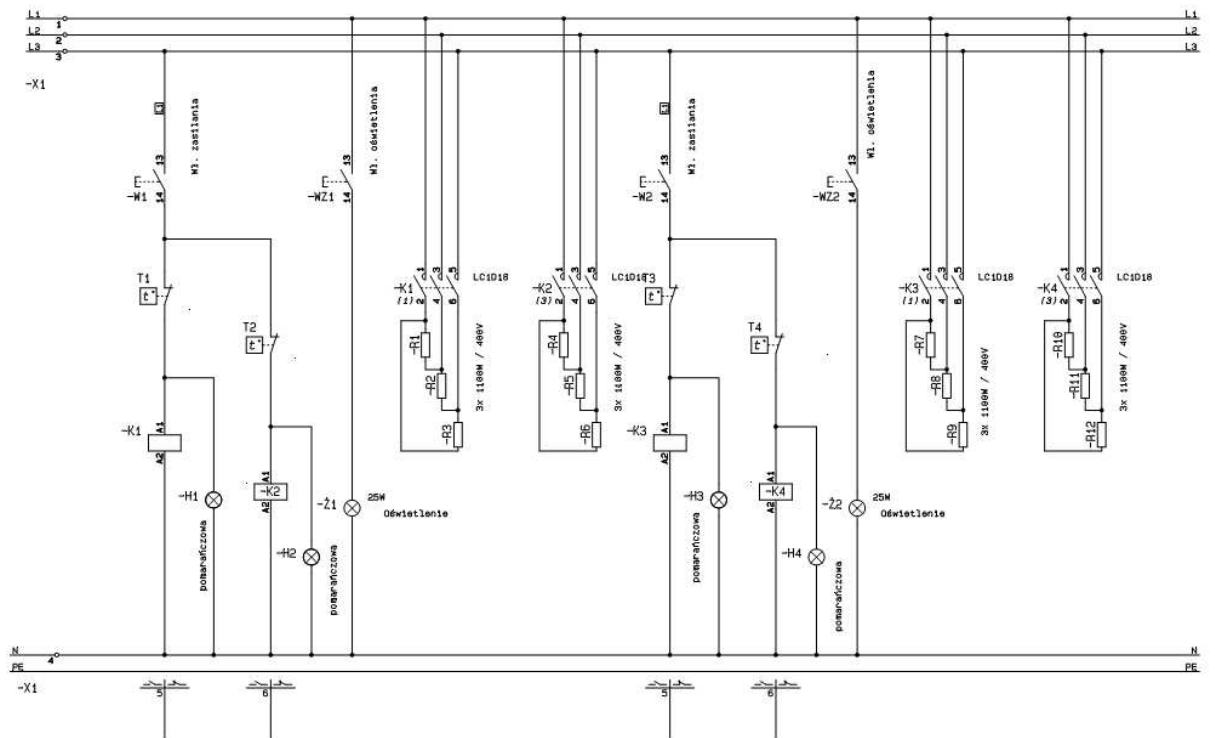
Rys.2 Schemat elektryczny pieca do pizzy 781024 i 781224.



Rys.3 Schemat elektryczny pieca do pizzy 781114 i 781314.



Rys.4 Schemat elektryczny pieca do pizzy 781124 i 781324.



12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie.

Przyślijcie zużyte urządzenie do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

13. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu , nie podlegają naprawie gwarancyjnej.

Nie podlega również gwarancji wymiana elementów grzejnych spowodowana zalaniem - niewłaściwe użytkowanie.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania.

Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomby gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy

14. DEKLARACJA ZGODNOŚCI



stalga**st** DEKLARACJA ZGODNOŚCI

STALGAST RADOM sp. z o.o.
Staniewicka 5
03-310 Warszawa

Produkt:
Piec do pizzy
Model:
781014,781024,781114,781124,781214,781224,781314,781324

Spełnia wymagania opisane w:

Dyrektywach:

2006/95/WE
2004/108/WE
2002/96/WE
2011/65/EU

- LVD urządzenia elektryczne niskonapięciowe
- EMC kompatybilność elektromagnetyczna
- postępowanie ze zużytym sprzętem
- RoHS w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym

Normach:

Niskonapięciowy sprzęt elektryczny (LVD)

PN-EN 60335-1:2012

Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego --
Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne (oryg.)

PN-EN 60335-2-36:2009/A11:2012

Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego --
Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-36: Wymagania
szczegółowe dotyczące elektrycznych trzonów kuchennych,
piekarników, płyt kuchennych i płytek grzejnych dla zakładów
zbiorowego żywienia

PN-EN 62233:2008/AC:2008

Metody pomiarów pól elektromagnetycznych elektrycznego sprzętu
do użytku domowego i podobnego

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)

PN-EN 61000-3-3:2011 -

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) -- Część 3-3: Poziomy
dopuszczalne -- Ograniczanie zmian napięcia, wahań napięcia i
migotania światła w publicznych sieciach zasilających niskiego
napięcia, powodowanych przez odbiorniki o fazowym prądzie
znamionowym < lub = 16 A przyłączone bezwarunkowo

PN-EN 55014-1:2012-

Kompatybilność elektromagnetyczna -- Wymagania dotyczące
przyrządów powszechnego użytku, narzędzi elektrycznych i
podobnych urządzeń -- Część 1: Emisja

PN-EN 55014-2:1999/A2:2009 -

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) -- Wymagania
dotyczące przyrządów powszechnego użytku, narzędzi
elektrycznych i podobnych urządzeń -- Odporność na zaburzenia
elektromagnetyczne -- Norma grupy wyrobów

Rozporządzeniu nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym Dyrektywy 80/590/EWG i 69/109/EWG

Dwie ostatnie cyfry roku , w którym naniesiono CE:10.

Deklaracje wystawiono: Radom 04.01.2013

Wystawiający
Stanowisko Pełnomocnik ds. Jakości
Podpis Anna Piotrowska



Wpis do rejestru: XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000364800, NIP 524-273-42-28, Kapitał zakładowy PLN 12.006.000,-



stalcast
elektryczna gospodarstwo domowe

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

STALGAST RADOM sp. z o.o.
Staniewicka 5
03-310 Warszawa

Produkt:
Piec do pizzy
Model
781010, 781014, 781020, 781024, 781114, 781124, 781224, 781314, 781324

Spełnia wymagania opisane w:

Dyrektywach:

2006/95/WE
2004/108/WE
2002/96/WE
2011/65/EU

- LVD urządzenia elektryczne niskonapięciowe
- EMC kompatybilność elektromagnetyczna
- postępowanie ze zużytym sprzętem
- RoHS w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym

Normach:

Niskonapięciowy sprzęt elektryczny (LVD)

PN-EN 60335-1:2012

Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego --
Bezpieczeństwo użytkownika -- Część 1: Wymagania ogólne (oryg.)

PN EN 60335 2-36:2009/A11:2012

Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego --
Bezpieczeństwo użytkownika -- Część 2-36: Wymagania
szczegółowe dotyczące elektrycznych trzonów kuchennych,
piekarników, płyt kuchennych i płytek grzejnych dla zakładów
zbiorowego żywienia

PN-EN 62233:2008/AC:2008

Metody pomiarów pól elektromagnetycznych elektrycznego sprzętu
do użytku domowego i podobnego

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)

PN-EN 61000-3-3:2011 -

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) -- Część 3-3: Poziomy
dopuszczalne -- Ograniczanie zmian napięcia, wahań napięcia i
migotania światła w publicznych sieciach zasilających niskiego
napięcia, powodowanych przez odbiorniki o fazowym prądzie
znamionowym $I_n \le 16 \text{ A}$ przyłączone bezwarunkowo

PN-EN 55014-1:2012-

Kompatybilność elektromagnetyczna -- Wymagania dotyczące
przyrządów powszechnego użytku, narzędzi elektrycznych i
podobnych urządzeń -- Część 1: Emisja

PN-EN 55014-2:1999/A2:2009 -

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) -- Wymagania
dotyczące przyrządów powszechnego użytku, narzędzi
elektrycznych i podobnych urządzeń -- Odporność na zaburzenia
elektromagnetyczne -- Norma grupy wyrobów

Rozporządzeniu nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG

Dwie ostatnie cyfry roku, w którym naniesiono CE:10.

Deklaracje wystawiono: Radom 04.01.2013

Wystawiający
Stanowisko
Podpis

Pełnomocnik ds. Jakości
Anna Plotkowska



E0003390WZ



Wpis do rejestru: XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000384800, NIP 524-273-42-28, Kapitał zakładowy PLN 12.006.000,-