

MAKARONIARKA GAZOWA

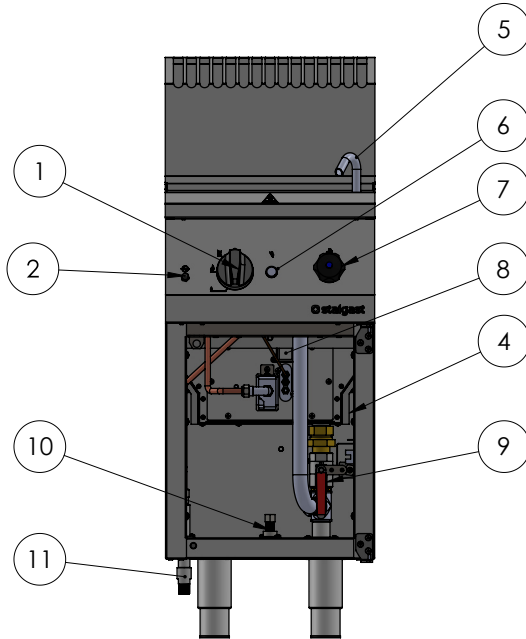
9745110, 9745130

v.2-07.2019

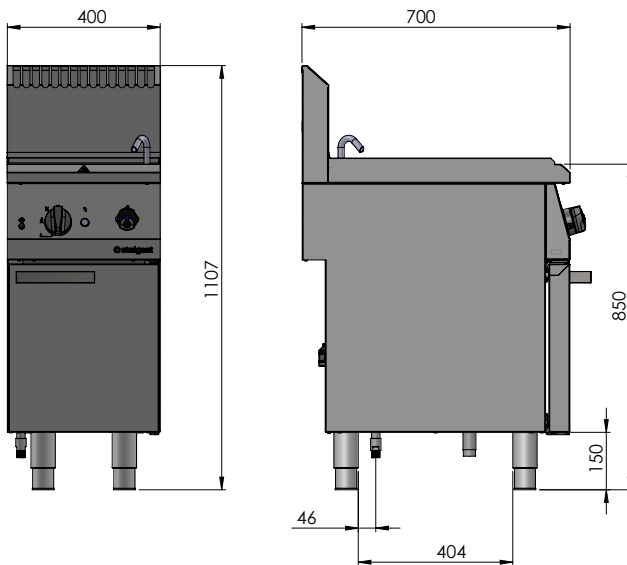


• Instrukcja obsługi •

Rys. 1



Rys. 2



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

Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli makaroniarka została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać!**
- Przed pierwszym uruchomieniem makaroniarki należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zaleceniami bezpieczeństwa
- 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 specjalście.
- Instalację wodną należy podłączyć zgodnie z normą EN1717 oraz zgodnie z wewnętrznymi przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Nieprzestrzeganie 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.
- 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.
- Chroni 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 (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien być wymieniony. Nieodłączalny przewód zasilający może być wymieniony w specjalistycznych zakładach naprawczych lub przez wykwalifikowaną osobę.
- 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.
- **Należy zapewnić łatwość dostępu do wyłączenia wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego.**
- **Podłączenie makaroniarki do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.**
- **Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.**
- Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały

trudności dla użytkowników.

- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
 - Podczas użytkowania płyta i blat nagrzewają się. Zachować ostrożność, aby unikać dotykania gorących elementów.
 - Nie stawiać naczyń bezpośrednio na płycie roboczej
 - Nie uderzać w pokręto zaworu.
 - Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas eksploatacji.
 - Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu wejścia kabla (puszki podłączeniowej).
 - Regulacji podlegają tylko te elementy urządzenia o których jest mowa w instrukcji obsługi. Pozostałe elementy nie podlegają regulacji
 - Komorę urządzenia należy codziennie czyścić z powstałych osadów. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się że w zbiorniku jest wystarczająca ilość wody. Urządzenie wyposażone jest w termostat bezpieczeństwa który odetnie dopływ gazy w przypadku braku wody w zbiorniku.
 - Zbiornik makaroniarki jest wyposażony w rurę przelewową (odprowadzanie nadmiaru wody do kanalizacji). należy zwrócić szczególną uwagę aby nie nastąpiło przelanie wody - zalanie urządzenia
- 1.1. W razie podejrzenia ulatniania się gazu nie wolno**
- używać otwartego ognia (np.: zapalać zapalek, palić papierosów, itp.), włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową oraz przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
 - **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego oraz odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego przy pomocy zabezpieczenia prądowego.**
 - **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy zrzucić mokry koc na butlę w celu jej ostudzenia oraz zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.**
 - W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu urządzenia należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
 - Nie otwierać zaworu na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie zawory gazu na urządzeniu są zamknięte.
 - Wyłączyć zasilanie gazem urządzenia na panelu sterowania oraz zamykać zawór odcinający po zakończeniu eksploatacji i w trakcie czyszczenia.

2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Makaroniarka gazowa linii 700 przeznaczony jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do obróbki cieplnej produktów (w wodzie). Nie wolno używać makaroniarki jako frytownicy, grilla lub patelni. Makaroniarki nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi. W celu dodatkowych pytań należy skonsultować się z działem technicznym firmy.

3. DANE TECHNICZNE

3.1. Budowa urządzenia (str. 2)

1 - Pokręto zaworu, **2** - Termostat bezpieczeństwa, **4** - Osłona generatora iskry, **5** - Armatur do napełniania komory, **6** - Przycisk generatora iskry, **7** - Pokręto napełnienia komory wodą, **8** - Wizjer do sprawdzenie płomienia pilota, **9** - Zawór spustu wody z komory, **10** - Przyłącze wody 3/4", **11** - Przyłącze gazu 1/2"

3.2. Parametry techniczne

NUMER KATALOGOWY	9745110	9745130
WYSOKOŚĆ	850 mm	
SZEROKOŚĆ	400 mm	
GŁĘBOKOŚĆ	700 mm	
MOC GAZOWA	Nominalna	9,1 kW
	Zredukowana	3,9 kW
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA	ok. 26 l	
WAGA	54 kg	
NAPIĘCIE	230V; 50Hz	
STOPIEŃ OCHRONY PRZED WODĄ	IP2I	
PRZYSTOSOWANE DO GAZU	G20	G30/G3I

Tabela 3.1

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- 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 blatu, obudowy. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia, następnie podłączyć do sieci.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy się upewnić że pomieszczenie w którym stoi urządzenie jest dobrze wentylowane, ilość powietrza wyciągającego jest wystarczająca i nie jest zakłócana. W przypadku wątpliwości proszę skontaktować się z serwisem. Użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za czyszczenie urządzenia i eksploatację zgodnie z instrukcją. W przypadku powtarzających się problemów z urządzeniem prosimy o kontakt z serwisem Stalgast.
- Urządzenie wyposażono w zapalarkę elektryczną (generator iskry) ułatwiającą codzienną eksploatację uruchamianie palnika głównego
- Makaroniarki należy używać zgodnie z przeznaczeniem – do gotowania produktów w wodzie takich jak makaron, ryż. Należy kontrolować urządzenie podczas pracy.
- Urządzenie wyposażone jest w ręczny zawór wody. Zawór umożliwia szybkie napełnienie zbiornika czystą wodą.
- Urządzenie wyposażone jest w zawór spustowy, który znajduje się za drzwiami. Każdorazowo gdy wystąpi konieczność można opróżnić zbiornik z wody.
- Urządzenie wyposażone jest w termostat bezpieczeństwa – w sytuacji gdy woda z zbiornika zostanie wygotowana lub urządzenie zostanie włączone bez wody w zbiorniku, zadziała termostat bezpieczeństwa – wyłączy dopływ gazu do palnika głównego. Gdy zadziała termostat należy odczekać aż schłodzi się komora wraz z termostatem, odkręcić czerwoną nakrętkę na termostacie i wcisnąć klawisz, uzupełnić wodę w zbiorniku i ponownie uruchomić urządzenie.
- **UWAGA – nie należy chłodzić komory zimną wodą – grozi to uszkodzeniem urządzenia.**
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją, niedokładnym wykonaniem konserwacji i niewłaściwym użyciem.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku przemysłowego i musi być używane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie to należy użytkować w celu, do którego zostało zaprojektowane. Każde inne użycie uważane jest za niewłaściwe.
- Nie stosować urządzeń jako frytownice, ponieważ temperatura oleju nie mogłaby wtedy być kontrolowana i przekroczyłaby 230 °C tworząc zagrożenie zapalenia oleju.
- Nie użytkować urządzenia kiedy zbiornik jest pusty.
- Zabronione jest zmienianie wyciągu z okapów podczas pracy makaroniarki
- Przed uruchomieniem urządzenia należy **DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA ZNAJDUJĄCE SIĘ W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI**, ze szczególnym uwzględnieniem przepisów dotyczących bezpieczeństwa.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze zamykać kurki zasilania gazem, zwłaszcza podczas konserwacji i naprawy.
- Przestrzegać skrupulatnie zaleceń dotyczących gotowania, przynajmniej w początkowym okresie użytkowania, dopóki praktyka i doświadczenie nie umożliwią swobodnego stosowania czasu i temperatury.
- Przy pierwszym uruchomieniu należy dokładnie umyć zbiorniki za pomocą ciepłej wody i detergentu, w celu usunięcia pokrywającej je warstwy oleju zabezpieczającego

4.1. Uruchomienie urządzenia

W celu uruchomienia makaroniarki należy włączyć płomień pilota kontrolnego (pilot kontrolny zapobiega niekontrolowanemu wyciekowi gazu). W tym celu należy:

- Ustawić pokrętko zaworu w pozycji gwiazdki
- Wcisnąć pokrętko zaworu, trzymając pokrętko w tej pozycji należy uruchomić generator iskry (srebrny przycisk oznaczony gwiazdką)
- Sprawdzić działanie pilota przez wziernik znajdujący się za drzwiami podstawy – płomień powinien świecić się jasnym niebieskim kolorem. Trzymając pokrętko zaworu przez około 20 sekund rozgrzewamy termoparę.
- **Po rozgrzaniu termopary puszczaamy pokrętko, płomień pilota nie gaśnie – urządzenie gotowe do pracy. Jeżeli płomień pilota gaśnie wracamy do punktu pierwszego.**
- **Po osiągnięciu wrzenia wody należy zmienić ustawienie zaworu na płomień oszczędny.**
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia należy obrócić pokrętko do pozycji kropki. Płomień kontrolny zgaśnie.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy wyłączyć urządzenia, poczekać aż się ochłodzi i odłączyć urządzenie od źródła napięcia.

Codzienna konserwacja polega na opróżnieniu i oczyszczeniu zbiornika. Dokładne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego poprawne funkcjonowanie przez długi okres czasu. Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w bardzo ciepłej wodzie płynem do mycia naczyń oraz miękką szmatką. W celu usunięcia odpornego brudu należy używać alkoholu etylowego, acetonu lub innego rozpuszczalnika niezawierającego fluorowców. Nie używać ściernych środków w proszku ani substancji korozyjnych takich jak kwas solny/ chlorowodorowy lub siarkowy. Stosowanie kwasów może pogorszyć funkcjonowanie i bezpieczeństwo urządzenia. Nie używać szczotek ani elementów wykonanych z metalu, ponieważ mogą one spowodować powstanie rdzawych plam. Z tego samego powodu należy unikać kontaktu z przedmiotami metalowymi. Uwaga na nierdzewne szczoteczki i łopatki, które, pomimo iż nie zanieczyszczają powierzchni, mogą je niebezpiecznie zarysować. W przypadku dużego stopnia zabrudzenia nie wolno absolutnie używać papieru ściernego; zalecamy używanie syntetycznych gąbek.

Wyklucza się również stosowanie substancji czyszczących srebro oraz zaleca się zwracanie szczególnej uwagi na opary kwasu solnego lub siarkowego pochodzące na przykład z mycia podłogi.

Raz na miesiąc należy sprawdzić:

- podłączenia gazowe i elektryczne są wykonane prawidłowo
- szczelność instalacji gazowej i wodnej
- kabel zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.
- prawidłowo działa instalacja wentylacyjna

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.

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

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pilot palnika głównego nie działa	Za niskie ciśnienie gazu	Proszę wezwać SERWIS
	Zapchana dysza pilota	
	Uszkodzony zawór gazu	
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa.	Proszę wykonać reset termostatu
Nie utrzymuje się płomień pilota	Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota	Proszę wezwać SERWIS
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa.	Proszę wykonać reset termostatu

Palnik główny nie działa	Ciśnienie gazu jest za niskie	Proszę wezwać SERWIS
	Dysza palnika głównego jest zapchana	
	Zawór gazu jest uszkodzony.	
Żółty płomień palnika głównego	Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównych – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnikami głównych	Proszę wezwać SERWIS
	Zabrudzone palnik główny – otwory	
Brak iskry na pilocie	Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci	Podłącz urządzenie do sieci 230V - wtyczka
	Sprawdź połączenia przewodów	Proszę wezwać SERWIS
	Uszkodzony generator iskry	

7. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Groź Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

W0003390WZ

8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

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.



stalgast

ekspert gastronomiczny

Stalgast Radom Sp. z o.o.

Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa

tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77

www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •

Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de

• EN •

Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast.com
www.stalgast.eu

• FR • ES •

Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu