



**stalgast**  
ekspert gastronomiczny

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 03.2012

## PIEC DO PIZZY

**MODEL: 777254**



# SPIS TREŚCI

<b>1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA .....</b>	<b>3</b>
<b>2. DANE TECHNICZNE .....</b>	<b>3</b>
<b>3. DZIAŁANIE URZĄDZENIA.....</b>	<b>3</b>
<b>4. BUDOWA .....</b>	<b>4</b>
<b>5. MONTAŻ.....</b>	<b>4</b>
5.1. Instalacja do źródeł zasilania.....	4
5.2. Instalacja / montaż:.....	4
<b>6. OBSŁUGA.....</b>	<b>4</b>
6.1. Użycie urządzenia po raz pierwszy:.....	4
6.2. Użytkowanie urządzenia:.....	5
<b>7. AWARIA / NAPRAWA: .....</b>	<b>5</b>
<b>8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....</b>	<b>6</b>
<b>9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ .....</b>	<b>6</b>
<b>10. GWARANCJA.....</b>	<b>6</b>

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

- 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 kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

**Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.**

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, 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.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu 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 nie posiadające 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 kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Nie poruszać oraz nie przestawiać urządzenia w trakcie jego pracy oraz, gdy jego powierzchnie są wciąż gorące.
- Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia. Temperatura powierzchni urządzenia podczas jego pracy może być bardzo wysoka. Zawsze należy używać uchwytów oraz pokręteł do sterowania urządzeniem.
- Podczas użytkowania należy zwrócić szczególną uwagę na to, aby otwory wentylacyjne urządzenia były odsłonięte.

## 2. DANE TECHNICZNE

<b>Model</b>	777254 / PZ 430 S
<b>Wymiary zewnętrzne</b>	670x580x270 mm
<b>Wymiary wewnętrzne</b>	430X430 mm
<b>Masa</b>	31 kg
<b>Moc</b>	3000 W
<b>Liczba elementów grzewczych</b>	8
<b>Natężenie</b>	13 A
<b>Napięcie</b>	220-240 V ~

## 3. DZIAŁANIE URZĄDZENIA

Nasze piece do pieczenia pizzy zostały zaprojektowane w celu szybkiego upieczenia świeżych oraz zamrożonych produktów. Pieczenie odbywa się za pośrednictwem 8 rurek kwarcowych stanowiących elementy grzewcze, które wytwarzają maksymalne promieniowanie podczerwone.

Szamat zapewnia doskonale rozproszanie ciepła, umożliwiające równomierne pieczenie ciasta.

Aby włączyć piec należy wybrać czas poprzez przekręcenie pokrętki ustawień czasomierza ( nr 1 na rysunku 1), zaświeci się zielona lampka kontrolna (nr 2 na rysunku 1).

Istnieje możliwość ustawienia czasomierza w trybie pracy ciągłej. W tym celu należy przekręcić pokrętkę ustawień czasomierza w lewą stronę. W przypadku takiego ustawienia należy pamiętać o wyłączeniu pieca po zakończeniu procesu pieczenia.

Ustawić pokrętkę termostatu (nr 3 na rysunku 1) w żądanej pozycji, zaświeci się pomarańczowa lampka kontrolna (nr 4 na rysunku). Górne rurki kwarcowe pracują. Należy ustawić pokrętkę regulacyjną (nr 5 na rysunku 1) w pozycji żądanej mocy. Dolne rurki kwarcowe zaczynają pracować.

Urządzenie osiągnie pełną moc po ustawieniu pokrętki regulatora w pozycji „C”.

## 4. BUDOWA

Rys. 1



1. Minutnik 15 min
2. Lampka włącznika/wyłącznika On/off
3. Termostat
4. Lampka termostatu
5. Regulator

## 5. MONTAŻ

### 5.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

### 5.2. Instalacja / montaż:

- Ostrożnie wyjąć urządzenie z opakowania.
- Umieścić urządzenie na równej i płaskiej, odpornej na temperaturę powierzchni.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia w pobliżu ścian lub ścianek działowych wykonanych z materiałów łatwopalnych nawet, jeśli zostały one dokładnie zaizolowane.
- Urządzenie należy ustawić w odległości nie mniejszej niż 10 cm od ścian i ścianek działowych.
- Usunąć warstwę ochronną ze wszystkich powierzchni urządzenia i rozpakować szamat.

## 6. OBSŁUGA

Urządzenie zostało zaprojektowane jedynie w celu pieczenia świeżych lub mrożonych produktów jak pizza, tarty, lasagne, placki, pieczywo, ciasta...

### 6.1. Użycie urządzenia po raz pierwszy:

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy je wygrzać, aby usunąć wszelkie pozostałości smarów użytych podczas montażu metalowych elementów urządzenia. Wygrzewanie technologiczne może powodować powstanie nieprzyjemnego zapachu, który zniknie po kilku minutach.

#### a. Pierwsze czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie. (Patrz punkt Czyszczenie i konserwacja)

#### b. Podłączenie urządzenia

- Należy sprawdzić czy napięcie i częstotliwość prądu w sieci zasilającej odpowiadają wartościom wskazanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Sprawdzić czy przewód zasilający oraz wtyczka nie są uszkodzone. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia któregoś z tych elementów należy go wymienić u producenta urządzenia, w serwisie posprzedażowym producenta lub zlecić wymianę wykwalifikowanemu personelowi technicznemu.
- Upewnić się, że każde pokrętkę sterujące pracą urządzenia jest ustawione w pozycji 0.

- Całkowicie rozwinąć przewód zasilający i podłączyć go do uziemionego gniazda zasilającego.
- Urządzenie jest podłączone.

**UWAGA:** W przypadku podłączania urządzenia do nieuziemionego gniazda zasilającego lub bezpośrednio do sieci zasilającej, podłączenie urządzenia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi.

## 6.2. Użytkowanie urządzenia:

### a. Funkcje urządzenia oraz opis odpowiadających im komunikatów wyświetlacza

Opis komunikatów na wyświetlaczu	Funkcje
Regulator (nr 5 na rysunku I)	Ustawienia temperatury dolnego elementu grzewczego
Termostat (nr 3 na rysunku I)	Ustawienia temperatury wewnątrz komory pieca
Minutnik 15 min (nr 1 na rysunku I)	Włącznik/Wyłącznik On/off + Czas pieczenia
Zielona lampka kontrolna (nr 2 na rysunku I)	Urządzenie włączone (lampka kontrolna włączona) Urządzenie wyłączone (lampka kontrolna wyłączona)
Pomarańczowa lampka kontrolna (nr 4 na rysunku I)	Nagrzewanie (lampka kontrolna włączona) Ustawiona wartość temperatury została osiągnięta (lampka kontrolna wyłączona)

### b. Przygotowanie urządzenia do pracy

Ustawić pokrętko minutnika (nr 1 na rysunku I) w pozycji odpowiadającej żądanemu czasowi pieczenia. Zaświeci się zielona lampka kontrolna (nr 2 na rysunku I).

Ustawić pokrętko termostatu (nr 3 na rysunku I) w żądanej pozycji: zaświeci się pomarańczowa lampka kontrolna (nr 4 na rysunku I). Urządzenie się nagrzewa.

Kiedy pomarańczowa lampka kontrolna (nr 4 na rysunku I) zgaśnie, oznacza to, że komora pieca osiągnęła żądaną temperaturę i urządzenie jest gotowe do pieczenia.

### c. Kilka wskazówek

- W celu uzyskania lepszych rezultatów, radzimy zastosować następujące ustawienia parametrów pieczenia:
- Świeża pizza (średnica 40 cm) na cienkim cieście będzie gotowa w ciągu 3 min, termostat 350 °C, regulator ustawiony w pozycji 9.
- Mrożona pizza (średnica 40 cm) na grubym cieście będzie gotowa w 4 min, termostat 320°C, regulator ustawiony w pozycji 7.
- Istnieje możliwość ustawienia pracy ciągłej urządzenia. W tym celu należy przekręcić pokrętko ustawień czasomierza w lewą stronę od pozycji 0.

**Uwaga:** W przypadku takiego ustawienia należy pamiętać o wyłączeniu pieca po zakończeniu procesu pieczenia.

### d. Ustawienia temperatury

Temperaturę pieczenia ustawia się za pomocą termostatu (nr 3 na rysunku) ustawiając go na wybraną wartość temperatury. Pomarańczowa lampka kontrolna (nr 4 na rysunku) zapala się, kiedy temperatura wnętrza komory jest niższa od wartości ustawionej i wyłącza się, kiedy ustawiona wartość temperatury zostaje osiągnięta.

Regulator mocy umożliwia dostosowanie mocy grzewczej dolnego elementu grzewczego w zależności od grubości pieczonego ciasta. Im grubsze ciasto tym temperatura powinna być wyższa. Pieczenie pizzy odbywa się głównie od spodu.

### e. Zatrzymywanie pracy urządzenia

Ustawić pokrętko termostatu (nr 3 na rysunku I) w pozycji 0.

Ustawić minutnik (nr 1 na rysunku I) w pozycji 0: urządzenie przestaje pracować.

Odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania elektrycznego.

Oczyścić urządzenie. (Patrz punkt Czyszczenie i konserwacja urządzenia)

## 7. AWARIA / NAPRAWA:

W przypadku awarii urządzenia lub zniszczenia, któregoś z jego elementów należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym producenta. Wszystkie naprawy i wymiany elementów należy zlecać wykwalifikowanym pracownikom technicznym.

Kontaktując się z serwisem posprzedażowym producenta, dystrybutorem urządzenia lub sklepem, w którym dokonano zakupu urządzenia, należy podać dokładne dane urządzenia (nazwa handlowa urządzenia, model urządzenia oraz numer seryjny).

Niniejsze informacje znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.

## **8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac naprawczych lub czyszczenia należy poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Szamoto należy czyścić, kiedy jest ciepły, ścierając go delikatnie za pomocą szczotki drucianej lub papieru ściernego, aby usunąć pozostałości pieczonych potraw.

- Nie wolno czyścić szamotu pod strumieniem wody.
- Rurki kwarcowe należy czyścić dopiero po ostygnięciu.
- Należy unikać dotykania rurek kwarcowych palcami. Do czyszczenia należy używać miękkiej szmatki nasączonej spirytem.
- Należy regularnie czyścić zewnętrzne ścianki urządzenia używając w tym celu ciepłej wody z dodatkiem płynu myjącego: należy unikać szorstkich materiałów. Wytrzeć urządzenie mokrą gąbką.
- Nigdy nie należy czyścić urządzenia pod strumieniem wody z uwagi na niebezpieczeństwo przeniknięcia płynu do wnętrza urządzenia, co może spowodować uszkodzenie urządzenia w sposób nieodwracalny.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego, ani wtyczki w wodzie lub innych płynach – ryzyko porażenia prądem.
- Jeżeli urządzenie pozostaje przez dłuższy okres czasu nieużywane zaleca się zabezpieczenie go przed wilgocią.

## **9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ**

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie. Przyślijcie ją do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

## **10. 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.







