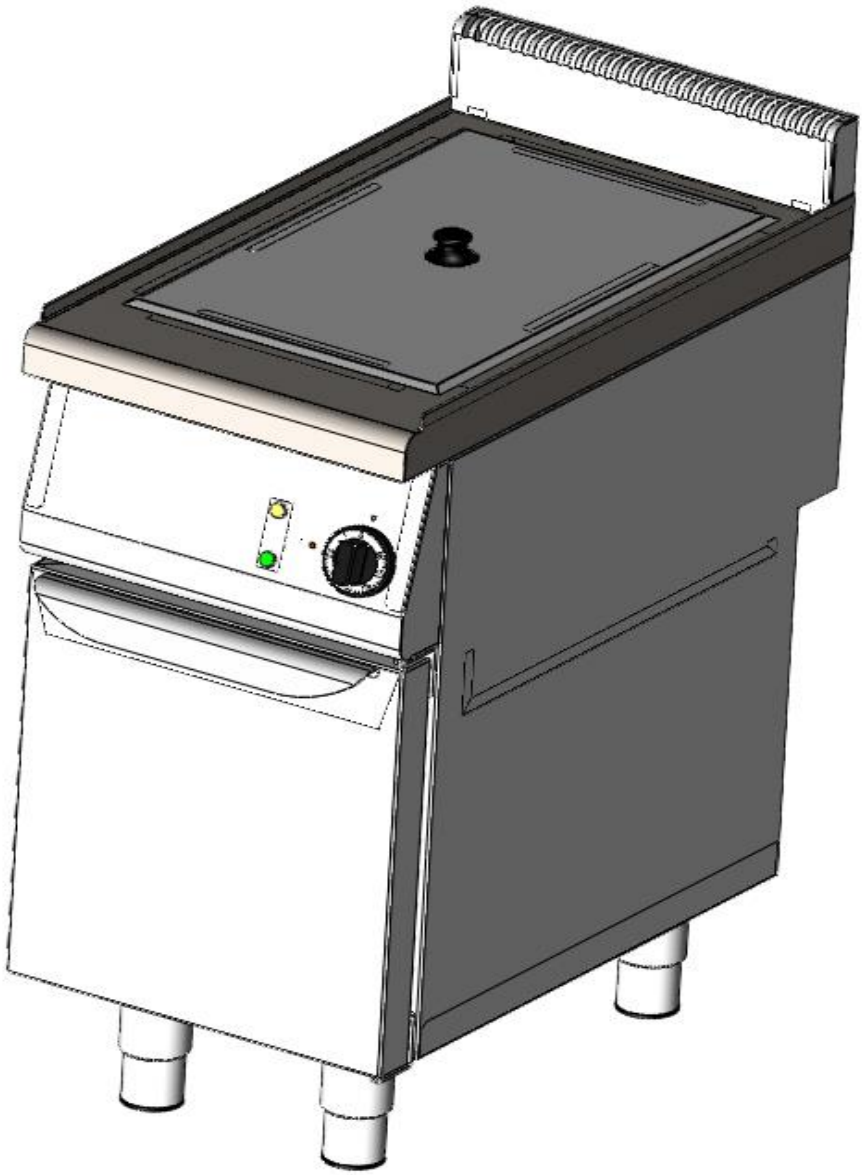
stalgast

INSTRUKCJA OBSŁUGI - DTR

v.1.2 – 15.02.2017

PATELNIA ELEKTRYCZNA WIELOFUNKCYJNA 400 LINII 700

Numer katalogowy: 974100



STALGAST Radom sp. z o.o. ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77 www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

Spis treści

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

STALGAST Radom sp. z o.o. ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77 www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

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.

1.INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli patelnia została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej 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 specjaliście.

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.
- 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.
- Chroń 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.

STALGAST Radom sp. z o.o. ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77 www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

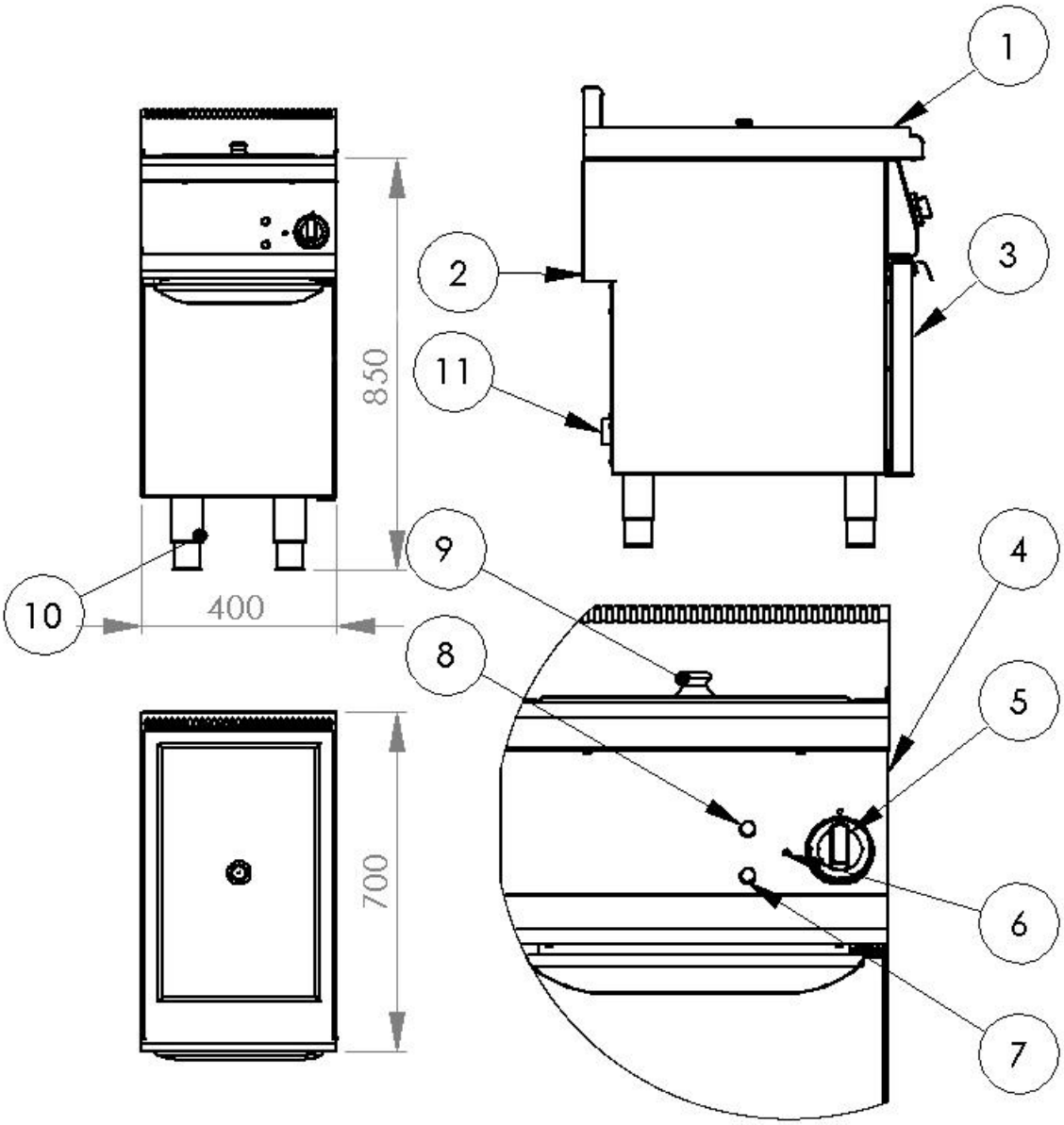
- **UWAGA:** Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy misa jest pusta oraz wlewanie wody, gdy zawartość misy jest gorąca, gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie dna misy.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za przewód zasilający.
- **Urządzenie po zainstalowaniu musi być widoczne i łatwo dostępne.**
- **Należy zapewnić łatwość dostępu do wyłączenia wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego.**

2.PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Patelnia elektryczna wielofunkcyjna 400 linii 700 model 974100 przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do duszenia, gotowania i pieczenia mięs oraz ryb a ponadto do sporządzania sosów.
Patelni nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi.
W celu dodatkowych pytań należy skonsultować się z działem technicznym firmy.

3.DANE TECHNICZNE

NUMER KATALOGOWY	974100
WYSOKOŚĆ	850 mm
SZEROKOŚĆ	400 mm
GŁĘBOKOŚĆ	700 mm
MOC	5000 W
WYDAJNOŚĆ	90 kotl./h
POJEMNOŚĆ MISY	ok. 19 l
POWIERZCHNIA MISY	0,16 m2
WAGA	46 kg
NAPIĘCIE	400V 50Hz
STOPIEŃ OCHRONY PRZED WODĄ	IP21



1 – blat
2 - podstawa
3 - drzwiczki
4 – panel sterujący
5 – pokrętło regulacyjne termostatu
6 – reset termostatu bezpieczeństwa
7 – lampka pomarańczowa
8 - lampka zielona
9 - pokrywa
10 – stopka regulacyjna
11– puszka przyłączeniowa

STALGAST Radom sp. z o.o. ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77 www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

4.CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

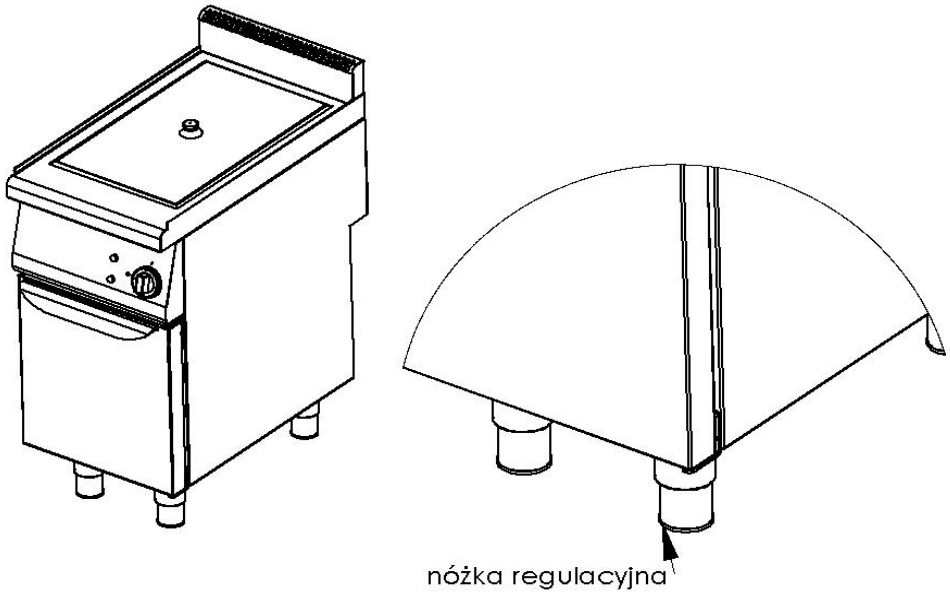
Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Powierzchnia robocza urządzenia zamocowana jest na szafce z czterema nóżkami, za pomocą których można wypoziomować patelnię. Poziomowanie jest możliwe w zakresie ± 20mm.

Głównymi elementami urządzenia są: misa wykonana ze stali nierdzewnej oraz element grzewczy o mocy 5000W.

Z przodu urządzenia znajduje się panel sterowania, na którym umieszczone zostały regulator temperatury, termostat bezpieczeństwa oraz lampki sygnalizacyjne. Ponadto misa posiada górną pokrywę.

5.INSTALACJA

- Patelnię należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy ją wypoziomować za pomocą nóżek.



- Patelnię należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.
- Odległość pomiędzy tyłem urządzenia a ściana wykonaną z materiałów niepalnych powinna wynosić co najmniej 30 cm.
- Natomiast w przypadku, gdy ściana została wykonana z materiałów łatwopalnych (np.: drewno) odległość ta nie powinna być mniejsza niż 60 cm.
- Przewód zasilający urządzenie powinien być o przekroju min 5x2,5 mm

.

PE – żółto-zielony

N – niebieski

L1, L2, L3 – pozostałe kolory



STALGAST Radom sp. z o.o. ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77 www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

Do podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej upoważniony jest wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.

- Urządzenie należy podłączyć do gniazda trójfazowego zasilane prądem elektrycznym 400V 50Hz wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym 1^n=30mA.

- Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przez porażeniem prądem elektrycznym.

UWAGA!
Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy misa jest pusta oraz wlewanie wody, gdy zawartość misy jest gorąca, gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie dna misy.

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
- upewnienie się, że pokrywa misy została zamknięta przed włączeniem urządzenia
- 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 włączanie urządzenia podczas gdy misa jest pusta oraz wlewanie wody, gdy zawartość misy jest gorąca, gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie dna misy.
- **urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą**
- jakiekolwiek 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 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, następnie podłączyć do sieci.

- **Bardzo ważne jest przeprowadzenie procesu „wypalenia się" patelni podczas pierwszego użycia. Należy to zrobić następująco (podczas pierwszego podłączenia urządzenia):**
  - **nałożyć do misy odpowiednią ilość tłuszczu;**
  - **ustawić temperaturę za pomocą pokrętła na 150-180°C (rozgrzanie misy do tej temperatury zasygnalizuje zgaśnięcie lampki kontrolnej)**
  - **po zgaśnięciu lampki odczekać ok. 15 min, a następnie można przystąpić do duszenia potraw.**

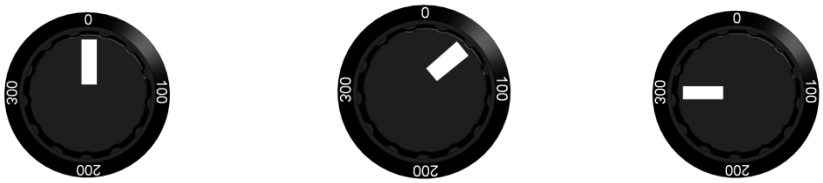
- **Podczas rozgrzewania patelni należy pamiętać o zamknięciu pokrywy misy.**
- **Podczas duszenia powinno się kontrolować temperaturę misy poprzez regulator temperatury (aby zapobiec przypieczeniu potraw lub niedogrzaniu).**

- Przy kolejnych użyciach przed rozpoczęciem pracy urządzenia należy włożyć odpowiednią ilość tłuszczu do misy i wybrać pożądaną wartość temperatury. Dzięki wyposażeniu urządzenia w regulator temperatury można obniżać lub zwiększać wartość temperatury w zakresie od 50 do 300°C. Urządzenie zostało dodatkowo zaopatrzone w ogranicznik temperatury zabezpieczający misę przed przegrzaniem, co może się zdarzyć w przypadku uszkodzenia regulatora temperatury.

- Zielona lampka sygnalizuje podłączenie urządzenia do sieci, pracę urządzenia. Podczas gdy urządzenie nagrzewa się do nastawionej wartości temperatury pomarańczowa lampka sygnalizacyjna się świeci. W momencie gdy urządzenie osiągnie wybraną wartość temperatury lampka pomarańczowa sygnalizacyjna zgaśnie a lampka zielona się świeci - sygnalizuje podłączenie urządzenia do zasilania. W momencie wyłączenia urządzenia lampka zielona zgaśnie.

- Przed wyjęciem produktów z misy należy wyłączyć urządzenie.
- W celu usunięcia płynnych potraw z misy, należy wyciągnąć korek znajdujący się w przedniej części misy. Potrawy spłyną do podstawionego pod spust naczynia np. pojemnika typu GN.

- Ustawienia pokrętła regulatora:



WYŁĄCZONA MINIMUM MAKSIMUM

UWAGA!

Użytkowanie niniejszego urządzenia jako frytownicy jest zabronione. Grozi pożarem.

Urządzenia nie należy przenosić, gdy przewód zasilający jest podłączony do gniazdka, temperatura powierzchni roboczej misy wynosi powyżej 40°C oraz gdy w misie jest jakakolwiek zawartość.

8.KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Codzienna konserwacja polega na opróżnieniu misy i umyciu jej za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarciu suchą szmatką.

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy:
- podłączenia elektryczne są wykonane prawidłowo

STALGAST Radom sp. z o.o. ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77 www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

- kabel 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 jakiejkolwiek 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

W przypadku gdy pokrywa misy opada (nie zatrzymuje się w wybranym przez użytkownika punkcie nachylenia) należy zawołać serwis.

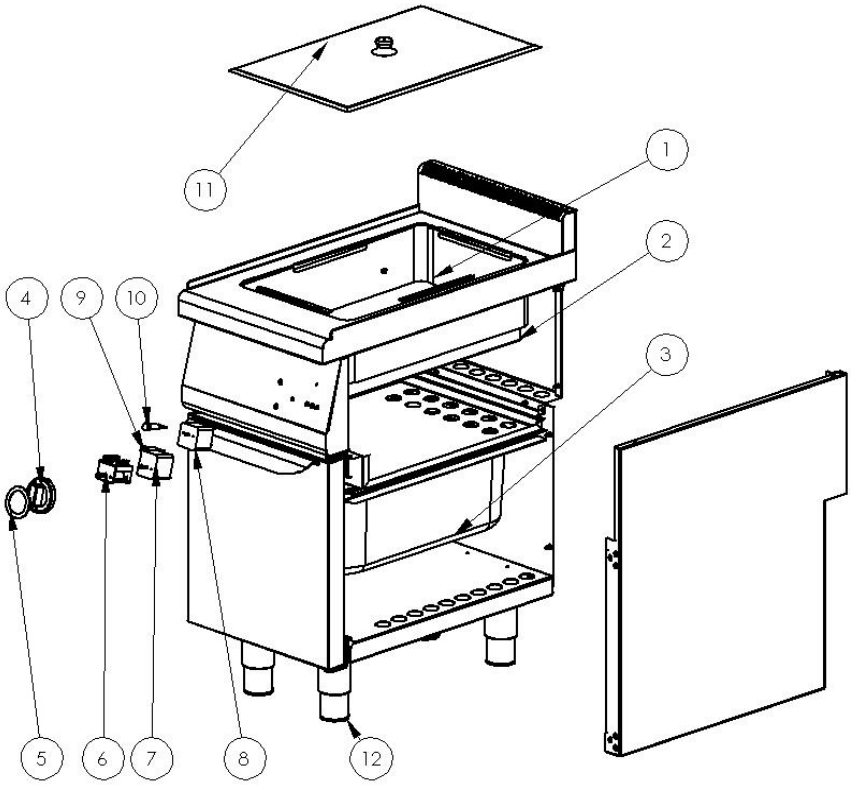
Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

9.PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

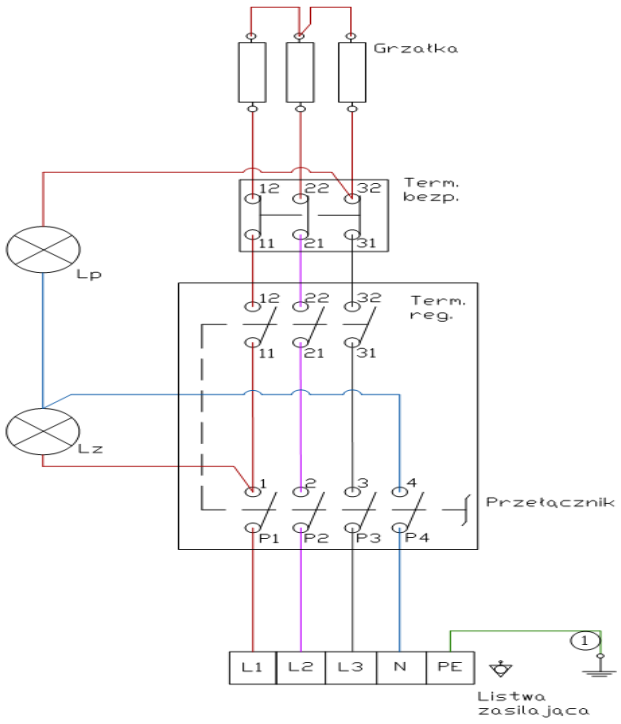
Patelnia elektryczna pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie patelni na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych.
Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu patelnia elektryczna powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

10.WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

L.P.	Nazwa części	Kod części
1	Wanna	PWH0414
2	Element grzejny 5000 W	M90765
3	Pojemnik GN 1/1	111200
4	Pokrętło	M70662
5	Skala termostatu	M90136
6	Wyłącznik osiowy 3-faz	M90087
7	Termostat regulacyjny	M90659
8	Termostat bezpieczeństwa	M90658
9	Lampka pomarańczowa	M70101
10	Lampka zielona	M70102
11	Pokrywa	PWH0416
12	Stopka regulacyjna	M30102



11.SCHEMAT ELEKTRYCZNY



STALGAST Radom sp. z o.o. ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77 www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

12.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 najbliżej 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 sprzętu 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

Grożą 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.

E0003390WZ

13.GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

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

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.

STALGAST Radom sp. z o.o. ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77 www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

14.DEKLARACJA ZGODNOŚCI

stalgast

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

Produkt:
Patelnia wielofunkcyjna

Model:
974100

Spełnia wymagania opisane w:

Dyrektywach:

2014/35/UE	- LVD urządzenia elektryczne niskonapięciowe
2014/30/UE	- EMC kompatybilność elektromagnetyczna
2002/96/WE	- postępowanie ze zużytym sprzętem
2011/65/EU	- RoHs w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym

Normach:

PN-EN 10088-1:2007	Stale odporne na korozję -- Część 1: Gatunki stali odpornych na korozję
Niskonapięciowy sprzęt elektryczny (LVD)	
PN-EN 60335-1:2012	Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne *(aryg.)*
PN-EN 60335-2-39:2009	Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-39: 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 55014-2:1998/A2:2009	Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) -- Wymagania dotyczące przyrządów powszechnego użytku, narzędzi elektrycznych i podobnych urządzeń -- Odporność na zaburzenia elektromagnetyczne -- Norma grupy wyrobów

oraz
Rozporządzeniu nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiemu 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:14**

Deklarację wystawiono: Radom 20.04.2015

Wystawiający:
Stanowisko: Pełnomocnik d/s Jakości
Podpis: Łukasz Stokowski

E000339OWZ

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