STALGAST®
Ekspert Gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 06.2008

OPIEKACZ CATERINA

MODEL: 743000



Stalgast sp. z o.o. ul. Łubinowa 4a 03-878 Warszawa
tel.: 022 517 15 75 fax: 022 517 15 77 www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

SPIS TREŚCI

Rozdział 1. Informacje podstawowe *3*

1.1 - Zalecenia ogólne [zasady bezpieczeństwa] **3**

1.2 – Zabezpieczenia zainstalowane w urządzeniu **3**

1.3 – Opis urządzenia **3**

1.3.2 informacje fabryczne **4**

Rozdział 2 Dane Techniczne *4*

2.1 Wymiary, masa, dane znamionowe **4**

Rozdział 3 - Dostarczenie urządzenia *5*

3.1 Opakowanie **5**

3.2 Sprawdzenie zawartości **5**

Rozdział 4 - Instalacja *5*

4.1 Ustawienie urządzenia. **5**

4.3 Schematy elektryczne Grilli **7**

4.4 Schematy elektryczne Tosterów **10**

4.5 Sprawdzenie działania **11**

Rozdział 5 - Urzywanie urządzenia *11*

5.1 Regulatory Grilli **11**

5.2 Regulatory Tosterów **11**

5.3 Pierwsze użycie urządzenia **11**

Rozdział 6 Czyszczenie *12*

6.1 Wprowadzenie **12**

Rozdział 7 Obsługa okresowa *12*

7.1 zalecenia ogólne **12**

7.2 Przewód elektryczny **12**

Rozdział 8. Utylizacja urządzenia **13**

8.1 Deinstalacja urządzenia **13**

8.2 Utylizacja urządzenia **13**

Rozdział 1. Informacje podstawowe

1.1 - Zalecenia ogólne [zasady bezpieczeństwa]

. urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel w pełni świadomy zasad bezpieczeństwa opisanych w tej instrukcji
. w przypadku zmiany personelu szkolenia powinny być przeprowadzone z wyprzedzeniem.
. Przed rozpoczęciem czyszczenia i obsługi okresowej należy wyjąc wtyczkę z gniazda sieciowego.
. Przed rozpoczęciem czyszczenia i obsługi okresowej należy dokładnie ocenić wszelkie możliwe ryzyko
. Czyszczenie i obsługa okresowa wymaga dużej koncentracji
. Regularna kontrola stanu przewodu zasilającego jest absolutnie konieczna; zużyty bądź uszkodzony przewód jest bardzo niebezpieczny
. Jeśli urządzenie działa niewłaściwie należy zaprzestać jego używania i powstrzymać się od prób naprawy. Proszę wezwać autoryzowany serwis.
. Grille i Tostery są przeznaczone do gotowania, podgrzewania, tostowania i grillowania żywności. Nie należy używać urządzenia do innych celów i innych produktów niż żywność.
Producent nie bierze odpowiedzialności za urządzenie w przypadku gdy:
- urządzenie było naprawiane przez nieautoryzowany personel,
- do naprawy użyto nieoryginalnych części zamiennych,
- zasady zawarte w tej instrukcji nie były ściśle przestrzegane,
- powierzchnia urządzenia była czyszczona niewłaściwym produktem.

1.2 – Zabezpieczenia zainstalowane w urządzeniu

Zabezpieczenia mechaniczne zainstalowane w urządzeniu i opisane w niniejszej instrukcji odpowiadają standardom **EC 89/329** ze zmianami **EC 91/368, 92/31, 93/44, 93/68.**
Zabezpieczenia elektryczne zainstalowane w urządzeniu i opisane w niniejszej instrukcji odpowiadają standardom **EC 73/23, 89/336** ze zmianami **EC 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** oraz regulacjami **EC EN 60335-1, EN55014**.
Nawet pomimo tego że Grille i Tostery są dostarczane z zabezpieczeniami elektrycznymi i mechanicznymi (zarówno w trakcie działania urządzenia jak i w czasie obsługi okresowej i czyszczenia), nadal istnieją
??**RYZYKA REZYDUALNE??** (**ECC 89/392 punkt 1.7.2**) które nie mogą zostać wyeliminowane całkowicie, ryzyka te są zaznaczone w tej instrukcji napisem ***UWAGA***.
Ryzyka te to ??zranienia?? w trakcie załadunku i rozładunku urządzenia lub inne rodzaje zranień zależnych od rodzaju wykonywanych operacji.

1.3 – Opis urządzenia

1.3.1 opis ogólny
Nasza firma zaprojektowała i wyprodukowała Grille i Tostery do gotowania, podgrzewania, grillowania, żywności (np. ryb, mięsa, warzyw itp.) tak aby zapewnić:
. najwyższy stopień bezpieczeństwa w użytkowaniu, czyszczeniu i obsłudze okresowej;
. najwyższe standardy higieniczne poprzez właściwy dobór materiałów mających kontakt z żywnością;
. najniższe straty cieplne;
. solidność i stabilność elementów;
. znakomitą ergonomię.

1.3.2 informacje fabryczne

Tostery są całkowicie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430. Materiał ten jest dopuszczony do kontaktu z żywnością i odporny na działanie kwasów, soli i procesów utleniania. Obudowa Grilli jest wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430 a powierzchnia grillowa ze specjalnego (cast iron) żelaza pokrytego powierzchnią emalią doskonałą do kontaktu z żywnością (treated with vetrified food enamel) gwarantuje to doskonałą higienę i wysoką odporność na działanie kwasów, soli i procesów utleniania. Obudowa tostera jest wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430 a powierzchnia robocza jest wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

Rozdział 2 Dane Techniczne

2.1 Wymiary, masa, dane znamionowe

Rys 2 - Wymiary zewnętrzne

Tabela 1 - Wymiary zewnętrzne i dane techniczne Grilli
Tabela 2 - Wymiary zewnętrzne i dane techniczne Tosterów

Modele	**j.m.**	**Caterina**
Długość	mm	610
Szerokość	mm	340
Wysokość	mm	280
zasilanie		230V 50-60 Hz
Moc	W	2000
Ciężar	kg	16

UWAGA: Charakterystyka źródła zasilania dla jakiego urządzenie zostało zaprojektowane jest opisane na tabliczce znamionowej na boku urządzenia; proszę przeczytać paragraf **4.2** przed podłączeniem źródła zasilania.

Rozdział 3 - Dostarczenie urządzenia

3.1 Opakowanie
Grille i Tostery są dokładnie pakowane i wysyłane z nzaszych magazynów.

Opakowanie Grilli zawiera:
a) wytrzymałe kartonowe pudło + wewnętrzne zabezpieczenia;
b) Urządzenie;
c) niniejszą instrukcję;
d) skrobaczkę lub szczotkę (w zależności od modelu)
e) deklarację pochodzenia EC;

Opakowanie Tosterów zawiera:

a) wytrzymałe kartonowe pudło + wewnętrzne zabezpieczenia;
b) Urządzenie;
c) niniejszą instrukcję;
e) deklarację pochodzenia EC;
h) ruszty ochronne

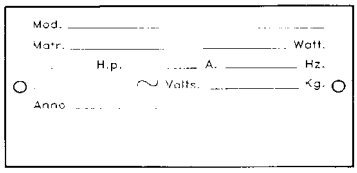
3.2 Sprawdzenie zawartości
Jeżeli nie widać żadnych uszkodzeń zewnętrznych należy otworzyć opakowanie i sprawdzić czy wszystkie elementy znajdują się w środku (patrz rys 3). Jeżeli paczka ucierpiała na skutek niewłaściwego transportu, dostawca powinien zostać poinformowany o wszystkich uszkodzeniach a dokładny raport o uszkodzeniach powinien być wypełniony i dostarczony dostawcy w ciągu 3 dni od daty dostawy.
Uwaga nie przekręcać paczki!! w czasie transportu paczka powinna być przenoszona za wszystkie 4 rogi (równolegle do ziemi).

3.3 Utylizacja opakowania
Elementy opakowania (karton, ewentualne palety, plastikowe paski oraz poliuretan) są typowymi odpadami dlatego też ich utylizacja nie powinna być kłopotliwa. Jeżeli urządzenie jest instalowane w kraju, w którym obowiązują oddzielne przepisy dotyczące utylizacji, opakowanie musi być utylizowane zgodnie z nimi.

Rozdział 4 - Instalacja
4.1 Ustawienie urządzenia.
Urządzenie musi być zainstalowane na stole roboczym o wielkości odpowiedniej do jego wymiarów zewnętrznych pokazanych w tabeli 1-2, więc musi być odpowiednio duży, właściwie wypoziomowany, suchy, gładki odporny stabilny o wysokości ok 80 cm od poziomu podłogi. Ponadto urządzenie musi być zainstalowane w pomieszczeniu o wilgotności [nie słonej] i nie przekraczającej 75% o temperaturze pomiędzy +5°C i +35°C.

4.2 Podłączenia elektryczne
Urządzenie jest wyposarzone w przewód elektryczny odpowiedni do mocy urządzenia. Podłaczając urządzenie należy przestrzegać wartości podanych na tabliczce znamionowej (rys 4).
Należy sprawdzić czy uziemienie jest podłączone właściwie.

Ponadto należy sprawdzić czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają danym podanym w instrukcji i liście przewozowym oraz czy wtyczka sieciowa jest łatwo dostępna kiedy urządzenie jest w urzyciu.

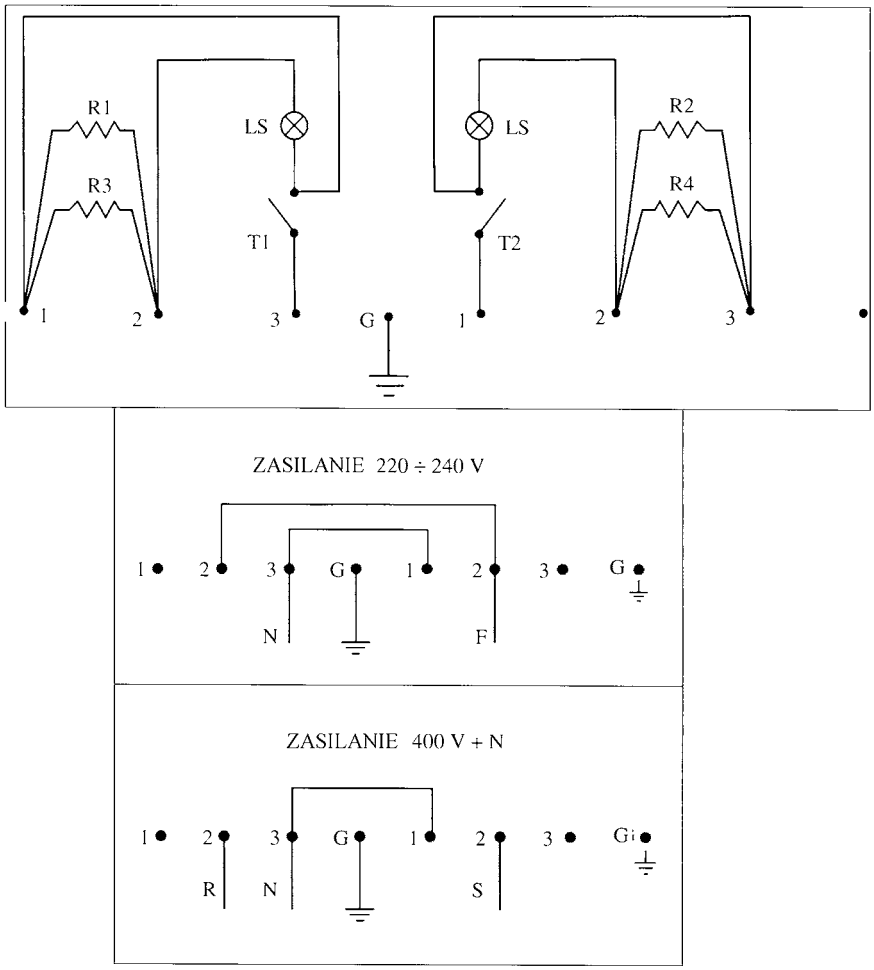


rys 4. tabliczka znamionowa

4.3 Schematy elektryczne Grilli

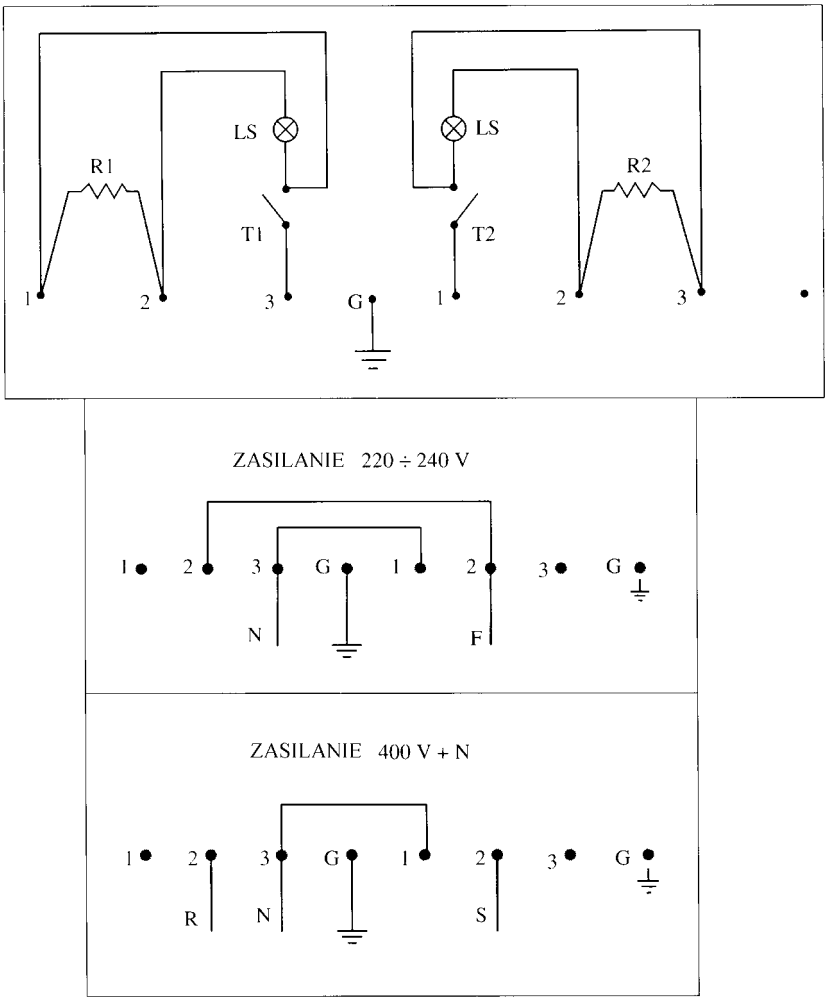
4.3.1 schemat elektryczny grilli

R1 – R2 - R3 – R4	= OPORNOŚCI
LS	= LAMPKA KONTROLNA
T1 – T2	= TERMOSTATY
M1 – 3	= ZACISKI

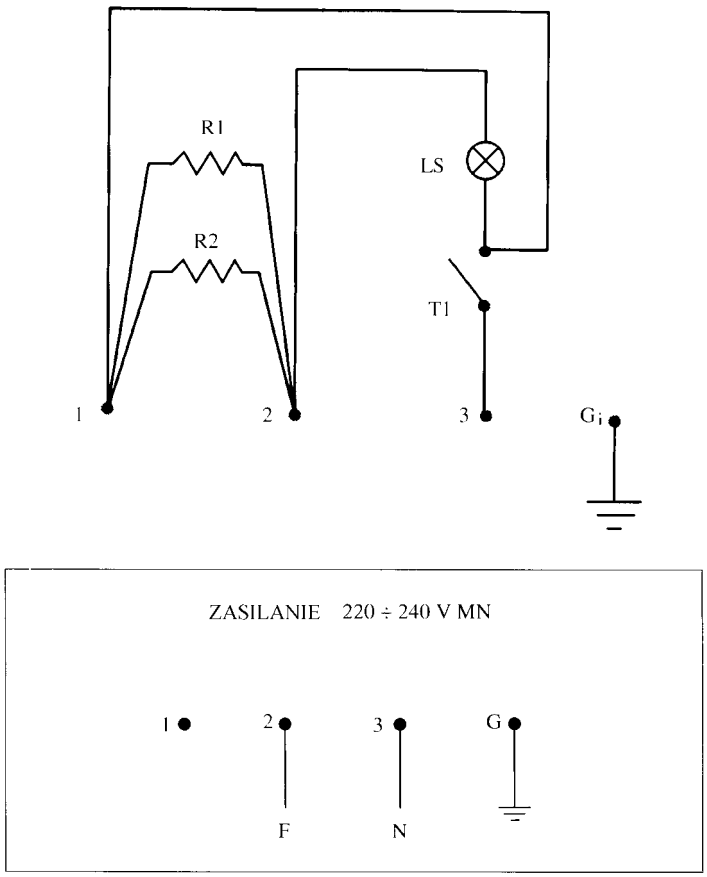


4.3.2 schemat elektryczny grilli:

R1 – R2	= OPORNOŚCI
LS	= LAMPKA KONTROLNA
T1 – T2	= TERMOSTATY

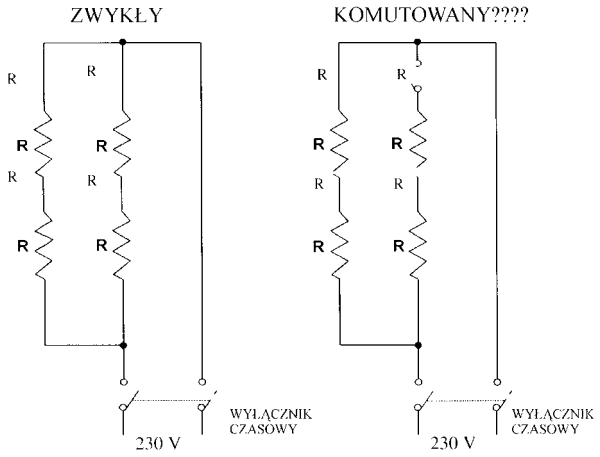


4.3.3 schemat elektryczny grilli:

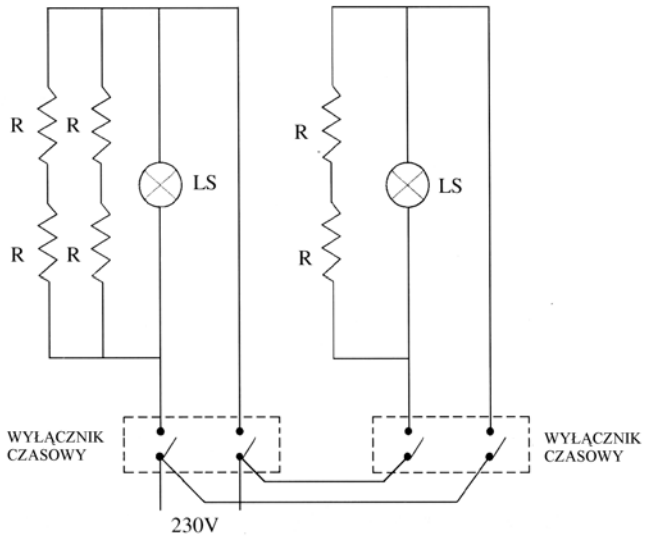


4.4 Schematy elektryczne Tosterów

4.4.1 schemat elektryczny tosterów:



4.4.2 schemat elektryczny tosterów:

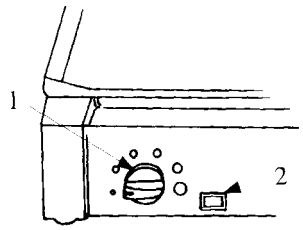


4.5 Sprawdzenie działania
Aby sprawdzić działanie urządzenia należy przekręcić gałkę regulatora zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, rozpoczynając od minimum jeżeli zapali się lampka kontrolan oznacza to że **<u>urządzenie działa</u>**.

Rozdział 5 - Urzywanie urządzenia

5.1 Regulatory Grilli
Regulatory w jakie wyposarzone jest urządzenie są pokazane na rys poniżej

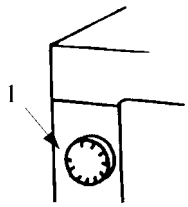
1. Termostat
2. Lamka kontrolna pokazująca działanie elementów grzejnych



rys 10 usytuowanie regulatorów Grilli

5.2 Regulatory Tosterów
Regulatory w jakie wyposarzone jest urządzenie są pokazane na rys poniżej

1. Czasomierz do regulacji czasu opiekania

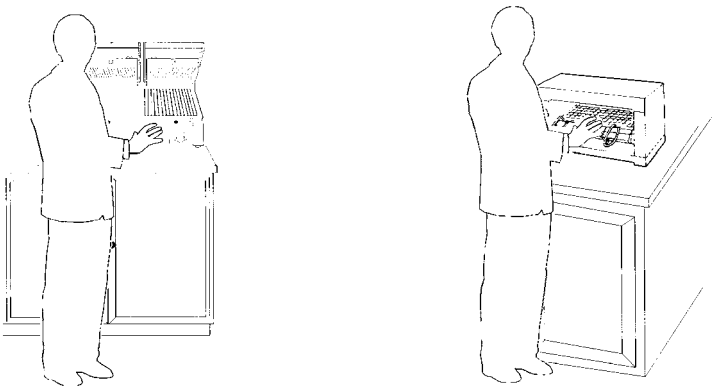


rys 11 usytuowanie regulatorów Tosterów

5.3 Pierwsze użycie urządzenia
Kiedy urządzenie jest dostarczone stalowe powierzchnie są chronione folią nylonową. Folia ta musi być dokładnie usunięta przed uruchomieniem urządzenia należy zwrócić również uwagę na ewentualne pozostałości kleju. Do wykonania powyższych czynności nie należy używać ostrych narzędzi, łatwopalnych czy żrących substancji.
Materiały izolacyjne użyte w trakcie produkcji pozostałości smaru koniecznego do instalacji niektórych części mogą powodować przy pierwszym podgrzanu wydzielanie dymu. **Z tego powodu nalerzy za pierwszym razem uruchomić urządzenie na otwartym powietrzu ustawiając regulator na maksimum i pozostawić na 15-20 minut.**

<u>UWAGA</u> W czasie pracy powierzchnia płyt Grillowych urządzenia jest gorąca należy szczególnie uważać w trakcie układania produktów zywnościowych aby nie ulec poparzeniu. W trakcie układania produktów należy przestrzegać poniższej procedury:
1. stanąć we właściwej pozycji (rys 12) unikając kontaktu z urządzeniem;
2. ustawić właściwą temperaturę przy użyciu pokrętła (dla grilli) lub ustawić intensywność grzania dla tosterów;

3.kiedy Grill lub Toster osiągnie właściwą temperaturę należy umieścić produkt i rozpocząć pieczenie;
4. Po zakończeniu procesu pieczenia należy usunąć pozostałości z urządzenia;
5. Kiedy Grill jest nieużywany przez dłuższy okres czasu (np. 1 - 2 godziny) należy ustawić regulator na 0°C



rys 12 Właściwa pozycja do pieczaenia

Rozdział 6 Czyszczenie

6.1 Wprowadzenie

- Czyszecie urządzenia należy przeprowadzać przynaimniej raz dziennie, jezeli to konieczne czyszczenie należy przeprowadzać częściej.
- Wszystkie części urządzenia mające kontak z żywnością muszą być czyszczone właściwie.
- Nigdy nie należy czyśścić urządzenia strumieniem wody.
- Czyszczenie Tosterów należy przeprowadzać kiedy urządzenie jest zimne, lampy kwarcowe należy czyścić flanelową ściereczką zamoczoną w alkoholu.
- Czyszczenie Grilli może być przeprowadzane kiedy urządzenie jest gorące, należy czyścić powierzchnię roboczą metalową szczotką należy szczególnie uważać aby nie dotknąć powierzchni ponieważ może to spowodować poparzenie.
- Należy równierz zachować szczególną ostrożność przy opróżnianiu tacy na odpadki.
- Zaleca się przeprowadzać te operacje kiedy regulator temperatury Grilla jest ustawiony na minimum tak aby tłuszcz pozostały na powierzchni roboczej stopił się.
- Absolutnie nie wolno polewać rozgrzanej powierzchni roboczej wodą lub innymi płynami ponieważ gwałtowna zmiana temperatury może spowodować jej pęknięcie.

UWAGA: Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego.

Rozdział 7 Obsługa okresowa

7.1 zalecenia ogólne

Przed przeprowadzaniem jakichkolwiek czynności obsługowym należy koniecznie **wyłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego.**

7.2 Przewód elektryczny

Okresowo należy sprawdzać czy przewód zasilający nie jest zużyty, jeżeli jest należy niezwłocznie wezwać serwis w celu jego wymiany.

Rozdział 8. Utylizacja urządzenia

8.1 Deinstalacja urządzenia
Jeżeli z jakiegoś powodu zdecydujecie państwo o deinstalacji urządzenia należy upewnić się że nikt nie będzie go mógł używać należy wyjąć wtyczkę z gniazdka a następnie przeciąć przewód zasilający.

8.2 Utylizacja urządzenia
Kiedy urządzenie zostanie zdeinstalowane może zostać zutylizowane w tym celu należy skontaktować się z wyspecjalizowanymi służbami zwracając uwagę na materiały z jakich urządzenie jest zrobione (**patrz rozd.1 par 3.2)**