



stalgast

ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v2.0 - 04.2014

Taboret gazowy

MODEL: 777195



SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA	3
3. BUDOWA	4
3.1. Opis urządzenia.....	4
4. DANE TECHNICZNE	4
5. TABELA GAZÓW	4
6. MONTAŻ.....	5
6.1. Podłączenie gazu.....	5
6.2. Zmiana typu stosowanego gazu.....	5
7. OBSŁUGA.....	6
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	6
9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	6
10. GWARANCJA.....	6

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: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi. Zdjęcia, rysunki oraz opisy urządzeń mają charakter poglądowy.

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 autoryzowanemu serwisowi technicznemu.

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, kabla oraz przewodów zasilania gazem. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki, kabla lub przewodów zasilania gazem, 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 autoryzowanym serwisie technicznym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający prądem oraz przewód zasilania gazem 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.
- W celu odłączenia urządzenia od zasilania gazem należy zamknąć zawór główny gazu.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Zabezpiecz przewody zasilania gazem, aby nikt go nie uszkodził ani 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 oraz zakręcając zawór główny gazu.
- **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 prądem oraz za przewody zasilania gazem.
- Przewody zasilania gazem powinny być zabezpieczone przed działaniem czynników zewnętrznych.

2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenia są przeznaczone do profesjonalnego użytku i muszą być obsługiwane przez przeszkolony personel.
- Instalacja urządzeń musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Aby uniknąć gromadzenia się substancji szkodliwych dla zdrowia, urządzenia należy zainstalować w pomieszczeniu o dobrej wentylacji.

3. BUDOWA

3.1. Opis urządzenia

Dzięki dwustronnemu rusztowi wykonanemu z żeliwa, urządzenie jest przeznaczone zarówno do standardowej obróbki termicznej na gazie jak i do stosowania patelni typu wok:

- jedna strona rusztu jest przystosowana do standardowej obróbki termicznej na gazie z zastosowaniem tacy odciekowej,
- druga strona rusztu jest przystosowana do obróbki termicznej na woku, ponieważ płomień gazowy skierowany jest dokładnie na dno woka.

System kontroli obróbki termicznej stanowią zawór bezpieczeństwa, pokrętło oraz ogniwo termoelektryczne (termopara). Urządzenie zostało wyposażone w kilka elementów, które można w całości zdemontować.

Dwustronna kratka wykonana z żeliwa, pokrywa palnika oraz płytka podtrzymująca palnik mogą zostać wymontowane w celu wyczyszczenia.

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Czynność ta powinna zostać wykonana wyłącznie przez pracownika serwisu technicznego.

Urządzenie należy delikatnie rozpakować i ustawić na płaskiej powierzchni.

Tabliczka znamionowa została zamieszczona z tyłu urządzenia.

4. DANE TECHNICZNE

Model/nr. kat.	GAR I4 XL / 777195
Moc	14 kW
Wymiary (WxDxH)	600x630x425 mm
Zasilanie	gaz
Ilość palników	1
Waga	30 kg

5. TABELA GAZÓW

Państwo	Gaz	Ciśnienie	Średnica dyszy
Polska	G20 gaz ziemny	20	320
	G30/G31 propan/ butan	28-30/37	195

6. MONTAŻ

Boczne panele urządzenia nie mogą być umieszczone w pobliżu materiałów łatwopalnych i wybuchowych. W przeciwnym wypadku należy je bezwzględnie ochronić efektywnym materiałem izolacyjnym.

Należy zachować odległość 10 cm pomiędzy bokami urządzenia a otoczeniem urządzenia.

6.1. Podłączenie gazu

Urządzenie funkcjonuje na gazie ziemnym G20/25, butan G30, propan G31.

Urządzenie należy podłączyć poprzez złączkę ½ cala.

Urządzenie zostało wyposażone w dysze gazowe, zgodnie z kategorią II2E+3+.

Urządzenie należy podłączyć do rurki doprowadzającej gaz do urządzenia montując zawór bezpieczeństwa, który umożliwia izolację urządzenia od pozostałej części instalacji gazowej (odcięcie dopływu gazu do urządzenia).

Należy się upewnić, że dane techniczne urządzenia są zgodne z warunkami panującymi w miejscu instalacji urządzenia.

Należy sprawdzić ciśnienie gazu na zapalonych palnikach poprzez pomiar manometrem. Wartość powinna się zgadzać z wartością podaną na tabliczce znamionowej.

Ilość powietrza niezbędna do procesu spalania wynosi 29,5 m³/h.

Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej należy przeprowadzić zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w szczególności przepisami przeciwpożarowymi oraz obejmującymi postępowanie ewakuacyjne w razie wystąpienia pożaru.

Ponadto należy przestrzegać m.in. poniższych regulacji prawnych:

Artykuł GZ: instalacje wykorzystujące gaz palny oraz płynne węglowodory

Artykuł CH: ogrzewanie, wentylacja, rozmrażanie, klimatyzacja oraz produkcja pary wodnej z gorącej wody w instalacjach sanitarnych

Artykuł GC: instalacja urządzeń w gastronomii.

6.2. Zmiana typu stosowanego gazu

Nie należy ponownie skalować dyszy gazowej.

W przypadku, gdy używany będzie gaz ziemny, należy zmienić dysze, dysze płomienia pilotowego (należy odkręcić nakrętkę a następnie umiejscowić dyszę w miejscu otworu).

7. OBSŁUGA

Podpalenie palników

Należy odkręcić dopływ gazu, wyrównać płomień do tzw. płomienia pilotowego. Następnie należy nacisnąć przycisk i przekręcić w lewą stronę do pozycji płomienia pilotowego i przytrzymać przez 15 sekund w celu pozostawienia płomienia pilotowego na czas pracy z urządzeniem.

W celu zwiększenia lub zmniejszenia płomienia należy przekręcić pokrętkę do odpowiedniej pozycji.

Ogniwo termoelektryczne odcina dopływ gazu w przypadku, gdy płomień zgaśnie.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy regularnie czyścić wilgotną gąbką.

Niedozwolone jest czyszczenie urządzenia pod bieżącą wodą, ponieważ woda, która dostanie się do wnętrza urządzenia, może doprowadzić do jego awarii.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa i dłuższego użytkowania urządzenia zaleca się przeprowadzanie regularnych przeglądów urządzenia wykonywanych przez pracowników serwisu technicznego.

Urządzenie może funkcjonować na gazie ziemnym lub gazie propan-butan. Zmiana typu stosowanego gazu powinna zostać przeprowadzona wyłącznie przez pracowników serwisu technicznego.

Na użytkownikach instalacji i urządzeń gazowych ciąży stały (minimum raz w roku) obowiązek wykonywania przeglądów i kontroli związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa ludzi i obiektów.

Obowiązek ten wynika bezpośrednio z artykułów 61 i 62 "Prawa budowlanego" (Ustawa z dnia 7 lipca 1994r. – Dz. U. Nr 89. poz. 414 wraz z późniejszymi zmianami.

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.

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.