

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU LINII 700

Numer katalogowy: 974500



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

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

- **Uwaga! Jeżeli urządzenie do gotowania makaronu zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączać do źródła zasilania!**
- 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 specjalistom.

Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

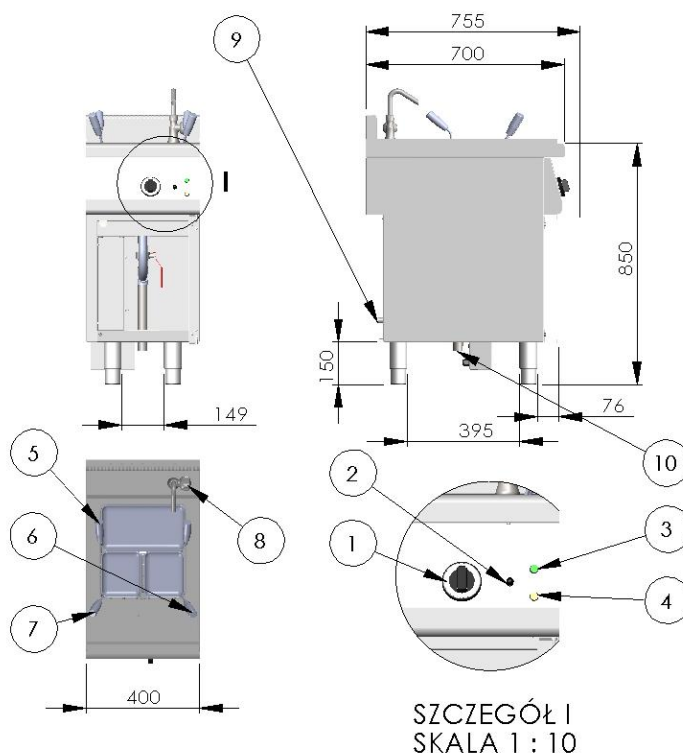
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i przewodu zasilającego. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego, 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. Przewód zasilający może być wymieniony tylko 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.
- Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy zbiornik jest pusty gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie zbiornika.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji urządzenia upewnij się że nie jest gorące
- 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 przewodu zasilającego.**

2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Elektryczne urządzenie do gotowania makaronu linii 700 model 974500 przeznaczone jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do gotowania makaronu oraz pierogów. Makaroniarki 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	974500
WYSOKOŚĆ	850 mm
SZEROKOŚĆ	400 mm
GŁĘBOKOŚĆ	700 mm
MOC	6000 W
WYDAJNOŚĆ	15 kg/h
POJEMNOŚĆ ZBIORNIAK	25 l
STANDARDOWE KOSZE	2x1/6, 1x1/3
WAGA	37 kg
NAPIĘCIE	400V 50Hz
STOPIEŃ OCHRONY PRZED WODĄ	IP21



- 1 – przełącznik
- 2 - reset termostatu bezpieczeństwa
- 3 - lampka zielona
- 4 - lampka pomarańczowa
- 5 – kosz 1/3
- 6,7 – kosze 1/6
- 8 – kran do napełniania zbiornika
- 9 – podłączenie zimnej wody 1/2"
- 10 – spust wody z zbiornika 1"

4. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

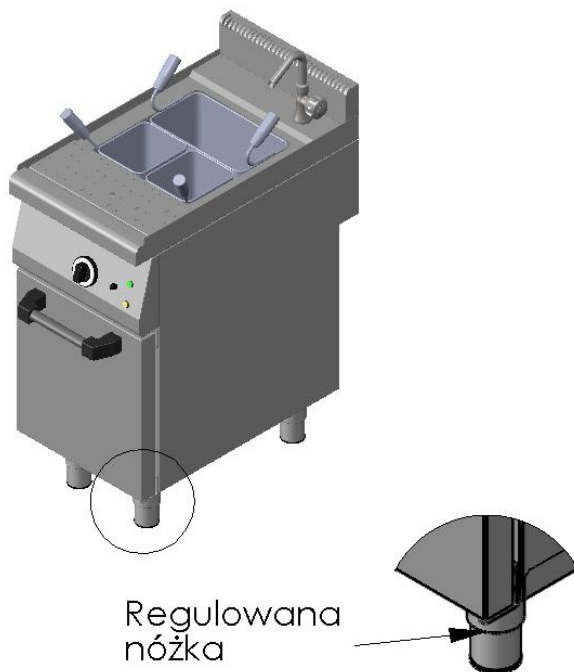
Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Urządzenie zamocowana jest na podstawie z czterema nóżkami, za pomocą których może być wypoziomowane. Poziomowanie jest możliwe w zakresie $\pm 20\text{mm}$.

Głównymi elementami urządzenia są: zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej oraz 3 szt. elementów grzewczych, każdy o mocy 2000W. W zbiorniku znajdują się kosze do gotowania makaronu. Na blacie, w tylnej części umieszczony jest kran do napełniania, uzupełniania zbiornika zimną wodą.

Z przodu urządzenia znajduje się panel sterowania, na którym umieszczone zostały przełącznik (regulator mocy), termostat bezpieczeństwa oraz lampki sygnalizacyjne. Pod panelem jest szafka. W szafce jest zawór do spuszczenia wody z komory. Rura spustowa może być podłączona bezpośrednio do kanalizacji lub wyprowadzona przewodem giętkim na zewnątrz urządzenia.

5. INSTALACJA

- Urządzenie do gotowania makaronu należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy je wypoziomować za pomocą nóżek.



- Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niego dostęp przynajmniej od strony frontowej. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.
- Natomiast w przypadku, gdy ściana została wykonana z materiałów łatwopalnych (np.: drewno) odległość ta nie powinna być mniejsza niż 60 cm.
- Urządzenie zostało wyposażone w giętki przewód zasilający o przekroju 5x2,5 mm (bez wtyczki). Odpowiednią wtyczkę powinna zamontować osoba z uprawnieniami elektrycznymi.

PE – żółto-zielony

N – niebieski

L1, L2, L3 – pozostałe kolory



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 $I_n=30mA$.
- Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przez porażeniem prądem elektrycznym.

UWAGA!

Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy zbiornik jest pusty.

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 i odczekać do jego ostygnięcia
- niedozwolone jest włączanie urządzenia, jeżeli którykolwiek element grzewczy i/lub element kontrolny został uszkodzony
- niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy zbiornik jest pusty
- **urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą**
- jakiegokolwiek 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 „wygrzania” urządzenia do gotowania makaronu podczas pierwszego użycia. Należy to zrobić następująco (podczas pierwszego podłączenia urządzenia):**
 - **włąć do zbiornika odpowiednią ilość wody;**
 - **ustawić regulator mocy na „3” (rozgrzanie wody do temperatury 100°C potrwa ponad 20 minut)**
 - **po zagotowaniu wody, odczekać ok. 15min cały czas gotując wodę a następnie opróżnić zbiornik**
 - **po ponownym napełnieniu zbiornika można przystąpić do przygotowania potraw**
- **Podczas gotowania potraw należy pamiętać o gorącej parze unoszącej się z zbiornika.**
- Przy kolejnych uruchomieniach należy pamiętać o odpowiednim poziomie wody w zbiorniku. Dzięki wyposażeniu urządzenia w cztero położeniowy regulator mocy temperatury można zmniejszyć intensywność grzania. Urządzenie zostało dodatkowo zaopatrzone w ogranicznik temperatury chroniący grzałki przed przepaleniem. W przypadku wygotowania wody lub włączenia urządzenia bez wody w zbiorniku urządzenie wyłączy się automatycznie gdy grzałki osiągną zbyt wysoka temperaturę. W przypadku zadziałania termostatu bezpieczeństwa, odczekaj kilka minut i wciśnij przycisk aby załączyć go ponownie, lecz jeśli termostat zadziała ponownie, skontaktuj się z serwisem. Przycisk termostatu bezpieczeństwa jest umieszczony na panelu.
- Zielona lampka sygnalizuje podłączenie urządzenia do sieci. Podczas gdy urządzenie nagrzewa się, gotuje pomarańczowa lampka sygnalizacyjna się świeci. W momencie wyłączenia urządzenia lampka pomarańczowa i zielona zgaśnie.
- W celu opróżnienia zbiornika należy otworzyć szafkę pod panelem i odkręcić zawór zlewowy.



Zawór
do opróżnienia
zbiornika

UWAGA!

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

8. KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i odczekać do jego ostygnięcia.

Codzienna konserwacja polega na opróżnieniu zbiornika i umyciu go za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z detergentem a następnie wytarciu suchą szmatką. Przy eksploatacji urządzenia, wewnątrz zbiornika mogą powstawać osady kamienia kotłowego, który należy sukcesywnie usuwać przy użyciu profesjonalnych środków odkamieniających.

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy:

- podłączenia elektryczne są wykonane prawidłowo
- 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 jakiegokolwiek 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

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

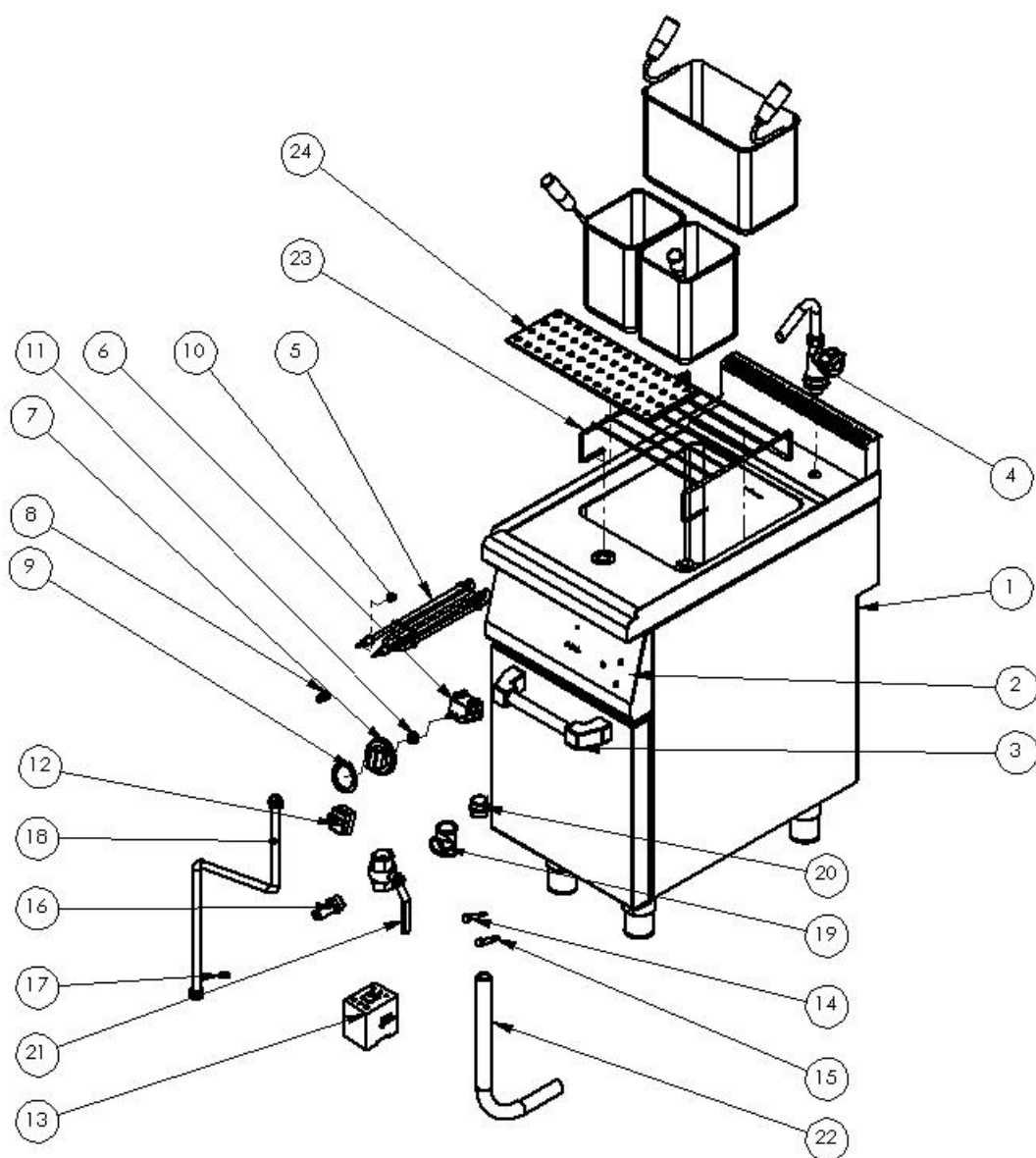
9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

Urządzenie do gotowania makaronu pakowane jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych.

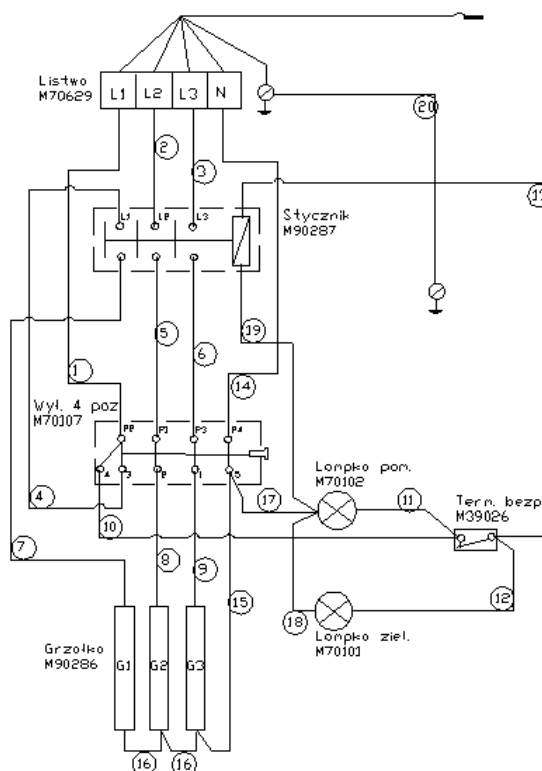
Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu urządzenie do gotowania makaronu powinno być zabezpieczone przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

10. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

L.P.	Nazwa części	Kod części
1	Bok lewy Bok prawy	182H1GEC 182H2GEC
2	Panel	PWH0173
3	Drzwi z uchwytem	PWH0169
4	Bateria	M90307
5	Grzałka 2kW	M90286
6	Włącznik osiowy	M70660
7	Pokrętło	M39044
8	Uszczelnienie kapilary	M90323
9	Skala pokrętła	M90326
10	Spinka czujnika	K00336
11	Adapter pokrętła	M39045
12	Termostat bezpieczeństwa	M39026
13	Stycznik	M90287
14	Lampka pomarańczowa	M70101
15	Lampka zielona	M70102
16	Końcówka	M90292
17	Uszczelka	M90336
18	Rura zasilająca	M90335
19	Trójnik	M90291
20	Nypel	M90290
21	Zawór	M90289
22	Wąż przelewowy	M90294
23	Podstawka pod kosze	PWH0171
24	Ociekacz	PWH0189



II. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie.

Przyślijcie zużyty sprzęt do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

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.