



**stalgast**  
ekspert gastronomiczny

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1 - 07.2013

## Kociołek do zup i sosów

**MODEL: 432104**



# SPIS TREŚCI

<b>1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA .....</b>	<b>3</b>
<b>2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA .....</b>	<b>3</b>
<b>3. BUDOWA .....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Przeznaczenie urządzenia .....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Opis urządzenia .....</b>	<b>3</b>
<b>4. DANE TECHNICZNE .....</b>	<b>4</b>
<b>5. MONTAŻ.....</b>	<b>4</b>
<b>5.1. Instalacja do źródeł zasilania.....</b>	<b>4</b>
<b>6. OBSŁUGA.....</b>	<b>4</b>
<b>7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....</b>	<b>4</b>
<b>8. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA .....</b>	<b>5</b>
<b>9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....</b>	<b>5</b>
<b>10. GWARANCJA.....</b>	<b>5</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 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 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.

## 2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- Nigdy nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (np. kuchenki, pieca, frytownicy).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.

## 3. BUDOWA

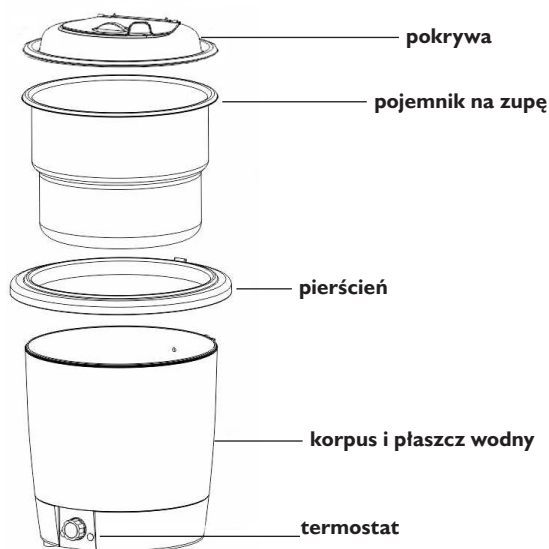
### 3.1. Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie przeznaczone jest do podgrzewania i podtrzymywania temperatury zup, sosów, itp.

### 3.2. Opis urządzenia

1. **Pokrywa:** Kociołek posiada pokrywę z klapką. Do serwowania należy podnosić tylko klapkę. Żeby zdjąć pokrywę całkowicie należy podnieść ją za pomocą jej pierścienia.
2. **Pierścień nośny i pojemnik na zupę:** Pierścień nośny jest zaprojektowany do przenoszenia w wygodny sposób pojemnika na zupę. Należy używać pierścienia nośnego do wkładania i wyjmowania pojemnika z podgrzewacza.
3. **Regulator temperatury:** Podgrzewacz jest zaprojektowany, aby utrzymywać temperaturę potrawy. Kiedy jest nastawiony na maksimum temperatura utrzymuje się na poziomie  $80^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ .
4. **Płaszcz wodny:** W celu szybszego rozpoczęcia pracy kociołka można do niego wlać gorącą wodę. Napęczniony zimną wodą należy podgrzewać przez ok. 20 min. przed nalaniem do pojemnika gorącej zupy. Wodę należy nalać do poziomu oznaczonego wewnątrz korpusu.

rys. 1



## 4. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające	230 V / 50 Hz
Moc	0,45 kW
Wymiary	335x345x360 mm
Pojemność	10 L
Waga	2,8 kg

## 5. MONTAŻ

### 5.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do uziemionego gniazda elektrycznego wyposażonego w zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

## 6. OBSŁUGA

- Ustawić pokrętkę termostatu na minimum (MIN).
- Wyjąć z korpusu pojemnik na zupę wraz z pierścieniem.
- Napełnić zbiornik wodą (może być gorąca) do poziomu oznaczonego na ścianie zbiornika.
- Ponownie umieścić w korpusie pojemnik na zupę wraz z pierścieniem.
- Za pomocą pokrętki termostatu ustawić właściwą temperaturę (zakres temperatur do 85°C).
- Zalać pojemnik na zupę gorącą potrawą maksymalnie do poziomu oznaczonego na pojemniku.

**UWAGA:** Pamiętaj o odpowiedniej ilości wody w zbiorniku. Ilość wody należy sprawdzać regularnie, także podczas pracy urządzenia. Włączenie się czerwonej lampki oznacza brak wody w korpusie. Należy uzupełnić wodę.

**UWAGA:** Zaleca się używać wody o twardości do 6° dH. Przy twardości przekraczającej 6° dH zalecane jest stosowanie wody z urządzenia zmiękczającego, co przedłuży żywotność i niezawodność urządzenia.

## 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- **Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.**
- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Używając do tego celu delikatnej gąbki lub miękkiej ściereczki nasączonej płynem do mycia naczyń. Na zakończenie elementy należy przemyć czystą wodą i wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem kuchennym lub miękką ściereczką.
- Pojemnik na wodę należy odkamieniać w przypadku zaobserwowania osadzenia się kamienia, jednak nie rzadziej niż raz w miesiącu.
- Odkamienianie i czyszczenie urządzenia nie są wykonywane przez serwis w ramach gwarancji.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innym środku czyszczącym.
- Nie wolno stosować do czyszczenia środków żrących, wywołujących korozję, ściernych oraz narzędzi o ostrych krawędziach (np.: noży, drucianych zmywaków itd). Mogą one uszkodzić powierzchnię i stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka.
- Uważać, aby elementy elektryczne urządzenia nie wchodziły w kontakt z wodą.

## 8. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Brak zasilania w gniazdku	Sprawdzić bezpiecznik
	Wtyczka jest nieprawidłowo umieszczona w gniazdku	Sprawdzić wtyczkę
Urządzenie nie osiąga ustawionej temperatury	Uszkodzenie elementu grzejnego	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzenie jednostki sterującej	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzenie bezpiecznika elementu grzejnego	Skontaktować się z serwisem
Świeci się czerwona kontrolka	Brak wody w urządzeniu	Uzupełnić wodę (patrz punkt 6)

## 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, szyby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, elementy gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.