



stalgast****
ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 01.2010

Witrynka grzewcza

MODEL: 777121, 777122, 777123, 777124



SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. BUDOWA	3
2.1. Opis urządzenia.....	3
2.2. Panel sterowania.....	4
3. DANE TECHNICZNE	4
4. MONTAŻ.....	4
4.1. Instalacja do źródeł zasilania.....	4
4.2. Umieszczenie urządzenia.....	4
5. OBSŁUGA.....	4
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	5
7. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	5
8. GWARANCJA.....	5

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. BUDOWA

2.1. Opis urządzenia

Nasze podgrzewane witryny zostały zaprojektowane specjalnie dla barów przekąskowych, caterii i piekarni...

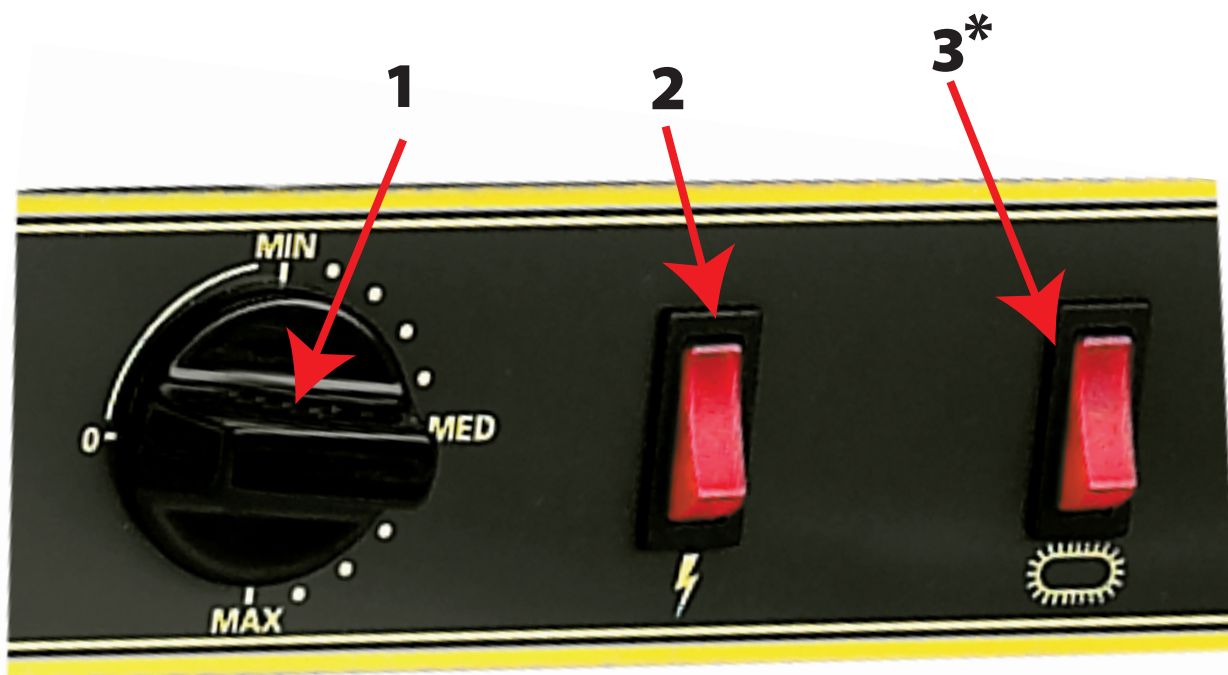
Witryna umożliwia prezentację wszystkich rodzajów produktów, ciast, pizzy, ciastek oraz pieczywa przy jednoczesnym utrzymaniu ich w żądanej temperaturze.

Zaprojektowano dwa modele podgrzewanej witryny: jedno lub dwupoziomową, oraz dwie wersje urządzenia: podświetlane lub bez podświetlenia.

Urządzenie jest bardzo praktyczne, panoramiczne, posiada drzwiczki z przodu i z tyłu, otwierane osobno dla każdego poziomu. Doskonale nadaje się do prezentacji wybranych produktów ułatwiając szybką wymianę prezentowanych wyrobów. Wnętrze urządzenia ma wymiary odpowiednie dla pojemników GN 1/1. Aby zapewnić właściwy poziom wilgotności wewnątrz urządzenia można włączyć wodę do małej szufladki umieszczonej na środku, w dolnej części witryny.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez wykwalifikowany personel.

2.2. Panel sterowania



1. Regulacja temperatury 0 - 95°C
2. Włącznik/wyłącznik
3. * oświetlenie - wyłącznie w modelach 777123, 777124

3. DANE TECHNICZNE

Model	777121	777122	777123	777124
Napięcie zasilające	230 V	230 V	230 V	230 V
Moc	650 W	650 W	650 W	650 W
Temperatura	<95°C	<95°C	<95°C	<95°C
Wymiary WxDxH	590x350x285 mm	590x350x390 mm	590x350x375 mm	590x350x480 mm
Pojemność	GN I/I	2xGN I/I	GN I/I	2xGN I/I
Waga	8,5 kg	12,0 kg	11,5 kg	15,0 kg

4. MONTAŻ

4.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

4.2. Umieszczenie urządzenia

Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni.

5. OBSŁUGA

Aby włączyć urządzenie należy wcisnąć przycisk on/off.

Ustawienie temperatury wewnątrz witryny odbywa się za pomocą termostatu. Aby wstępnie nagrzać urządzenie należy ustawić termostat na wybraną temperaturę i odczekać do czasu, aż zgaśnie lampka kontrolna.

Aby zapewnić żądany poziom wilgotności wewnątrz urządzenia należy ostrożnie nalać wody do przeznaczonej do tego szufladki.

Pojemność szufladki jest wystarczająca, aby zapewnić wilgotność wewnątrz witryny przez cały dzień użytkowania urządzenia.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je całkowicie wystudzić.

Witrynę należy czyścić codziennie za pomocą miękkiej gąbki i płynu do zmywania.

Zewnętrzne elementy urządzenia należy regularnie czyścić delikatną gąbką oraz ciepłą wodą z dodatkiem płynu do zmywania.

Następnie należy przetrzeć czyszczone powierzchnie witryny wilgotną gąbką.

Nie należy myć urządzenia pod strumieniem wody, ponieważ przy takim myciu woda może dostać się do wnętrza urządzenia i spowodować jego uszkodzenie.

7. 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 zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one 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.