



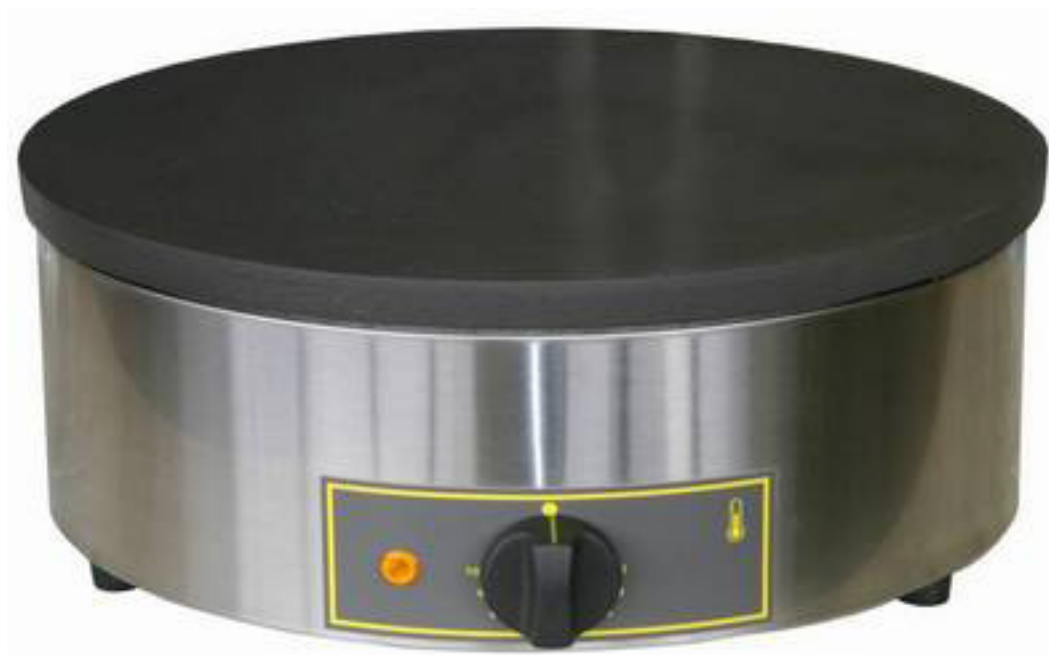
**stalgast**  
ekspert gastronomiczny

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - .07.2011

## Naleśnikarka

**MODEL: 777242**



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 urządzenia może poważnie uszkodzić urządzenie i skaleczyć użytkownika.
- Urządzenie może być używane jedynie w celu, do którego zostało stworzone. Producent nie jest odpowiedzialny za jakiegokolwiek szkody wyrządzone przez nieprawidłowe użytkowanie urządzenia.

**Nie przestrzeganie tych instrukcji może spowodować sytuację zagrażającą życiu.**

- Nigdy nie otwieraj obudowy samodzielnie.
- Nie wkładaj jakichkolwiek przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nie używaj urządzenia po upadku lub kiedy jest w jakikolwiek sposób uszkodzone. Skontaktuj się z certyfikowaną firmą naprawczą, w celu sprawdzenia i naprawy w razie potrzeby.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Może to spowodować sytuację zagrażającą życie.
- Zawsze obserwuj urządzenie podczas użytkowania.
- Dzieci nie rozumieją, że niewłaściwe użytkowanie urządzeń elektrycznych może być niebezpieczne. Dlatego nigdy nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzeń bez nadzoru.

## 2. DANE TECHNICZNE

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| <b>Model</b>            | <b>777242</b> |
| <b>Wymiary ØxH (mm)</b> | 400x173       |
| <b>Moc (kW)</b>         | 3,6           |
| <b>Zasilanie (V)</b>    | 230           |
| <b>Waga (kg)</b>        | 17            |

## 3. BEZPIECZEŃSTWO

- Napięcie zasilania urządzenia to 230V ~/50Hz. Nie używać innego zasilania.
- Podłączenie elektryczne powinno zawierać 30mA bezpiecznik upływowy i wyłącznik zasilania z odległością styków min 3mm.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie w całości ani częściowo.
- Nie myć strumieniem wody pod ciśnieniem.
- Nie ustawiać w pobliżu ścian lub przedmiotów łatwopalnych w takim przypadku stosować niepalne ekrany termiczne.
- Jeżeli przewód zasilający zostanie zniszczony, powinien zostać wymieniony wyłącznie przez autoryzowany serwis.
- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel w pełni świadomy zasad bezpieczeństwa opisanych w tej instrukcji
- Przed rozpoczęciem czyszczenia i obsługi okresowej należy wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia i obsługi okresowej należy dokładnie ocenić wszelkie możliwe ryzyko
- Czyszczenie i obsługa okresowa wymaga dużej koncentracji
- Importer nie ponosi 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.

## 4. INSTALACJA I URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Materiały izolacyjne użyte w trakcie produkcji pozostałości smaru koniecznego do instalacji niektórych części mogą powodować przy pierwszym podgrzaniu wydzielanie dymu. Z tego powodu należy za pierwszym razem uruchomić urządzenie na otwartym powietrzu ustawiając regulator na maksimum i pozostawić na 15-20 minut.

Urządzenie należy ustawić na poziomej stabilnej i niepalnej powierzchni (np. kontuarze, stole roboczym itp.)

**UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ PODŁĄCZONE DO GNIAZDA 230V Z UZIEMIENIEM I ZABEZPIECZONEGO BEZPIECZNIKIEM 16A.**

## 5. UŻYWANIE, OBSŁUGA I PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

### 5.1. Przeznaczenie urządzenia

Naleśnikarka jest przeznaczona do smażenia naleśników, placków itp. Nie należy używać urządzenia do innych celów i innych produktów niż żywność.

**UWAGA: Nie używać urządzenia w celach niezgodnych z przeznaczeniem. Urządzenie powinno być obsługiwane przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.**

### 5.2. Pierwsze uruchomienie

- Upewnić się że kropka na pokrętle termostatu znajduje się w pozycji „0”
- Włączyć wtyczkę do gniazda sieciowego
- Przekręcić pokrętkę termostatu na temperaturę ok 200°C (ZAKRES OD 0 DO 10 NA POKRĘTLE OZNACZA ZAKRES TEMPERATUR OD 0 DO 280°C, DOKŁADNY ZAKRES UZALEŻNIONY OD TEMPERATURY OTOCZENIA); zapali się czerwona kontrolka i płyta zacznie się rozgrzewać
- Kiedy urządzenie osiągnie zadaną temperaturę kontrolka zgaśnie. Kiedy temperatura spadnie o ok. 15°C grzałki włączą się ponownie i kontrolka zapali się. W czasie normalnej pracy kontrolka cyklicznie zapala się i gaśnie.
- W przypadku awarii termostatu zabezpieczenie termiczne odetnie zasilanie w takim przypadku należy dostarczyć urządzenie do autoryzowanego serwisu.

**UWAGA! Temperatura płyty w czasie pracy osiąga 300°C nie należy dotykać rozgrzanych części urządzenia.**

## 6. OKRESOWA OBSŁUGA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się że urządzenie jest odłączone od źródła prądu oraz że temperatura płyty nie jest wyższa niż 50°C

Codziennie po zakończeniu pracy należy:

- Przekręcić termostat na 0 i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Usunąć pozostałości ciasta i wytrzeć powierzchnie papierem kuchennym.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia należy wyczyścić wilgotną szmatką a następnie wytrzeć do sucha
- Nie należy czyścić płyty wodą z detergentem ponieważ jest ona wykonana z żeliwa, które nie jest odporne na korozję
- W okresach nie używania należy dokładnie natłuścić płytę olejem roślinnym aby zabezpieczyć je przed korozją

## 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 zużytych 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.