

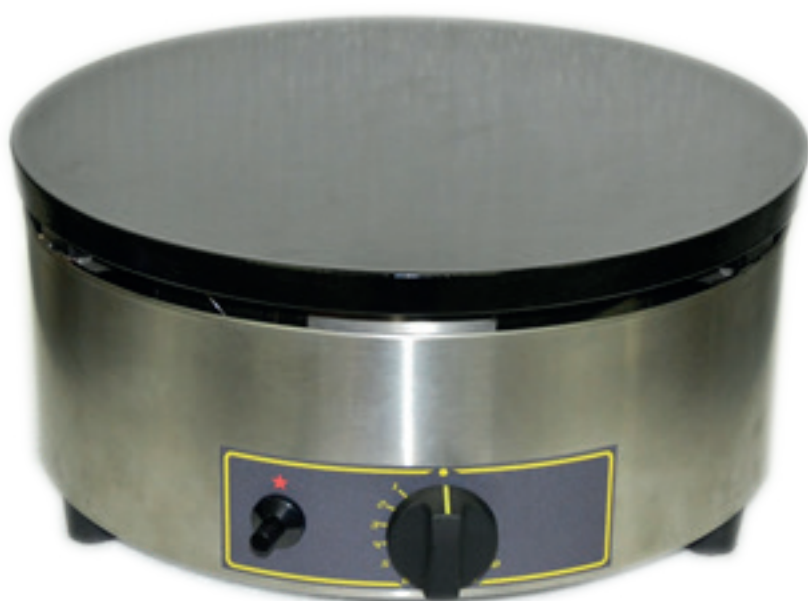
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I INSTALACJI

(tłumaczenie z oryginału)

Naleśnikarka gazowa CFG 400 TH + PIEZO / *777243V02

Wyprodukowano w Francji

Październik 2018



* Numer katalogowy Stalgast

NALEŚNIKARKA GAZOWA

CFG 400 TH + PIEZO/ 777243V02

Gratulujemy zakupu tego ekskluzywnego urządzenia wyprodukowanego we Francji. Wybrałeś urządzenie, które zapewnia najlepsze parametry techniczne i jest przyjazne dla użytkownika. Życzymy Ci najwyższego zadowolenia.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Aby uniknąć ryzyka pożaru, oparzeń lub innych ran i uszkodzeń, prosimy o ścisłe przestrzeganie niniejszych instrukcji. Podczas korzystania z tego urządzenia, należy zawsze zwracać uwagę na zasadnicze środki bezpieczeństwa, takie jak:

- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Brać pod uwagę instrukcje, które należy systematycznie przechowywać wraz z urządzeniem.
- Zawsze instalować urządzenie zgodnie z instrukcjami. Wymagana jest minimalna odległość 20 cm od ścianki działowej lub ściany.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku na zewnątrz lub wewnętrznego w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub pod okapem kuchennym.
- Chronić urządzenie przed bezpośrednim światłem słonecznym, mrozem i wilgocią.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia w zasięgu dzieci lub osób niepełnosprawnych bez nadzoru.
- Nigdy nie przenoś urządzenie podczas pracy lub gdy powierzchnia jest jeszcze gorąca.
- Upewnij się, że urządzenie obsługuje tylko przeszkolony personel.
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia.
- Temperatura gorących powierzchni może być bardzo istotna podczas pracy urządzenia. Zawsze używaj pokręteł sterujących.
- Nie używaj urządzenia do innych funkcji niż określone zastosowanie.
- Wąż gazowy (maksymalna długość: 1,5 m) musi być zgodna z wymogami krajowymi, regularnie sprawdzana i w razie potrzeby wymieniana.
- Nie należy pozostawiać węża gazowego (zakupionego oddzielnie w specjalistycznym sklepie) w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Nie zginaj ani nie zaciskaj węża gazowego.
- Urządzenie nie powinno być używane w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Podczas użytkowania należy uważać, aby nie utrudniać przepływu powietrza przez urządzenie.
- Powierzać konserwację oraz naprawy tylko wykwalifikowanej osobie.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Po zakończeniu pracy, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, nie zapomnij odłączyć dopływu gazu.

2. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA KARTONOWEGO

Urządzenie:

- naleśnikarka

Akcesoria:

- Drewniana szpatułka
- Zestaw wtryskiwaczy gazu ziemnego
- Niniejsza instrukcja

3. SPOSÓB FUNKCJONOWANIA

Niniejszego urządzenia należy używać tylko do smażenia naleśników, placków, placków gryczanych...

4. SPOSÓB FUNKCJONOWANIA

Duża grubość płyty i jej kształt zapewniają doskonałą jednorodność i stabilność temperatury. Gładka powierzchnia płyty zapewnia bezpośrednie przekazywanie ciepła do gotowanej potrawy, bez strat ciepła w środku i na obrzeżach, dzięki palnikowi gwiazdystemu, który pokrywa całą powierzchnię płyty.

Aby uruchomić urządzenie po raz pierwszy po zainstalowaniu, wystarczy nacisnąć pokrętło regulacji mocy (nr 2 na rysunku) i przekręcić je do pozycji 10, przytrzymując je przez 5 sekund, aby przedmuchać przewód doprowadzający gaz do palnika. Następnie zwolnić pokrętło.

Aby włączyć i wstępnie podgrzać płytę, wystarczy włączyć palnik, naciskając przez kilka sekund pokrętło regulacji mocy (nr 2 na rysunku) w pozycji przeciwnej do 5 wraz z piezoelektrykiem (nr 1 na rysunku). Utrzymać pokrętło wciśnięte przez 5 do 10 sekund, aby upewnić się, że system bezpieczeństwa termoelementu został aktywowany.

Jeśli piezo (nr. 1 na rysunku) nie generuje już wymaganej serii iskier, można użyć zapalniczki gazowej lub długiej zapałki, trzymając ją w pobliżu palnika i naciskając pokrętło (nr. 2 na rysunku).

Podczas gotowania, temperatura może być regulowana za pomocą pokrętła (nr. 2 na zdjęciu), aby uniknąć przegrzania. Jeśli naleśnik przykleja się do płyty, oznacza to, że temperatura płyty jest zbyt wysoka. Należy ją zmniejszyć.

Ponieważ bezwładność żeliwa jest istotna, efekt nie jest natychmiastowy.

Termopara bezpieczeństwa odcina dopływ gazu, jeśli palnik zostanie przypadkowo zgaszony. Niski przepływ gazu w urządzeniu jest ustawiony fabrycznie, nie wolno go zmieniać.



1. Zapalarka
2. Pokrętko sterujące

5. FUNKCJONOWANIE/ OBSŁUGA

a. Instalacja/Montaż:

Ostrożnie rozpakuj maszynę z opakowania

- Umieść je na płaskiej i żaroodpornej powierzchni.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia blisko ściany lub przegrody z materiałów palnych, nawet jeśli jest bardzo dobrze izolowana.
- Zachowaj wymaganą odległość co najmniej 20 cm od ściany lub przegrody.

b. Pierwsze uruchomienie:

Przed pierwszym użyciem usuń smar antykorozyjny za pomocą środka czyszczącego i mokrej gąbki.

Podczas pierwszego użycia nasmaruj płytkę olejem i podgrzewaj naleśnikarkę przez około 15 minut. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, ustaw moc na żądaną temperaturę.

Pierwsze czyszczenie:

Wyczyść urządzenie przed pierwszym użyciem. (Zob. 6 Czyszczenie)

Przyłącze gazu:

Urządzenia działają z następującymi rodzajami gazu: Butan G30, Propan G31, Gaz ziemny G20/G25. Urządzenia są oryginalnie dostarczane z wtryskiwaczem na Propan/Butan, odpowiadającym kategorii II2E+3+. Połączenie wykonuje się za pomocą gwintu 1/2.

Szybkość wydzielania ciepła przez urządzenie wynosi 3,6 kW

W przypadku gazu ziemnego należy wymienić wtryskiwacz. Jest on dostarczony w małym plastikowym woreczku umieszczonym w opakowaniu.

Podłącz urządzenie do rury doprowadzającej gaz, umieszczając zawór odcinający, który umożliwi odizolowanie urządzenia od reszty instalacji.

Gdy palnik się pali, sprawdź ciśnienie zasilania za pomocą manometru. Musi być równe wskazaniom na tabliczce znamionowej.

Przepływ świeżego powietrza wymagany dla dopływu powietrza do spalania wynosi:

CFG 400 TH + piezo 7.2 m³/h

Ogólne warunki instalacji

Instalacja i konserwacja urządzenia musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami i dobrymi praktykami, a przede wszystkim:

Ogólne specyfikacje

Dla wszystkich urządzeń:

Artykuł GZ Montaż z użyciem gazów palnych i skroplonych węglowodorów.

Następnie zgodnie z zastosowaniem:

Artykuł CH Ogrzewanie, wentylacja, chłodzenie

Klimatyzacja i wytwarzanie pary ciepłej wody użytkowej.

Artykuł GC Instalacja urządzeń przeznaczonych do gastronomii

Przepisy szczegółowe dla każdego rodzaju zakładu, do którego wpuszcza się klientów (szpitale, sklepy itp....)

Ważne: Nigdy nie zmieniaj średnicy wtryskiwaczy.

Tabela kategorii gazu wg kraju docelowego urządzenia.

Kraj docelowy	Kategoria	Gaz	Ciśnienia	Średnica wtryskiwacza
Francja/Luksemburg	II2E+3+ II2E+3B/P	G20/G25	20/25	145
		G30/G31	28-30/37	100
		G20/G25	20/25	140
		G30/G31	50	90
Niemcy	II2E+3B/P	G20/G25	20	140
		G30/G31	50	90
Austria	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 50	140 90
Belgia	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	100
		G20/G25	20/25	145
Szwecja, Dania, Finlandia	II2H3B/P	G20	20	145
		G30/G31	28-30/30	100
Hiszpania	II2H3+ II2H3P	G20 G30/ G31 G20	20 28-30/37	145 100
		G31	20	145
			50	90
Holandia	II2L3B/P II2L3P	G25 G30/ G31 G25	25 28-30/37	145 100
		G31	25	145
			50	90
Norwegia	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100
Islandia/Grecja/Wielka Brytania/Włochy/Portugalia	II2H3+	G20 G30/ G31	20 28-30/37	145 100
Polska	II2E3P	G20/25	20	145
		G31	37	100

Wtryskiwacz nr.	Gaz	Ciśnienia	Średnica
Wtryskiwacz nr 1	G30 / G31	Propan/Butan	28-30/37
Wtryskiwacz nr 2	G30 / G31	Propan/Butan	50
Wtryskiwacz nr 3	G20 / G25	Gaz ziemny	20-25
Wtryskiwacz nr 4	G25	Gaz ziemny	25
Wtryskiwacz nr 5	G25	Gaz ziemny	20
Wtryskiwacz nr 6	G31	Propan	50

Regulacja powietrza

Wtryskiwacze zostały zaprojektowane w taki sposób, aby uniknąć jakichkolwiek regulacji przepływu powietrza i ze zwróceniem uwagi na to, jakiego gazu używasz.

c. Korzystanie z urządzenia:

Elementy panelu sterowania

Pokrętło sterujące (nr 1 na zdjęciu)	Włącza urządzenie Kontroluje zasilanie (niski płomień = mała moc, wysoki płomień = duża moc)
Zapalarka (nr 1 na zdjęciu)	Włącza urządzenie (jednocześnie z pokrętłem nastawczym)

Włączanie:

1. Ustawić pokrętło regulacji mocy (nr 2 na rysunku) na pozycji 5 i przytrzymać wciśnięte przez kilka sekund.
2. Nacisnąć na zapalarkę/piezo (nr 1 na rysunku), aby zapalić palnik.
3. Przytrzymać wciśnięte pokrętło (nr 2 na rysunku) przez 5 do 10 sekund.
4. Palnik pozostaje zapalony i możliwe jest teraz zwiększenie temperatury poprzez przekręcenie pokrętła regulacji mocy (nr 2 na rysunku).
5. Przed każdym gotowaniem należy natłuścić płytę.

Ustawianie temperatury

Po zapaleniu palnika: ustaw urządzenie na żądaną moc, obracając pokrętło sterujące (nr 2 na zdjęciu).

Nie trzeba pozostawiać włączonego urządzenia z pełną mocą. Aby ograniczyć zużycie gazu, niezbędne jest dostosowanie temperatury do produktów, które mają być smażone.

Zatrzymanie urządzenia

Ustaw pokrętkę sterującą (nr 2 na zdjęciu) na 0: urządzenie jest całkowicie wyłączone.

Odciać dopływ gazu

Pozwól urządzeniu ostygnąć

Wyczyść urządzenie. (punkt 6 - Czyszczenie)

d. Awaria/naprawa:

W razie awarii lub uszkodzenia części, należy skontaktować się z serwisem i powierzyć wszelkie czynności techniczne wykwalifikowanemu personelowi.

Gdy kontaktujesz się z serwisem swojego dystrybutora lub sklepu, podaj mu pełen numer referencyjny swojego urządzenia (nazwa handlowa, typ i numer seryjny). Informacje te znajdują się na widocznej tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Odetnij dopływ gazu.

- Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed jakąkolwiek interwencją techniczną lub czyszczeniem.
- Czyścić naleśnikarkę regularnie po każdym użyciu, aby uniknąć zjawiska wapna pochodzącego z gotowania cukru i niektórych ciast, które gromadzi się bardzo szybko i tworzy na płycie warstwę, która szkodzi jakości naleśników.
- Do czyszczenia używać wyłącznie produktów nieściernych, regularnie czyścić zewnętrzne ścianki urządzenia ciepłą wodą i płynem do mycia: unikać ściernych ręczników. Opłukać urządzenie mokrą gąbką.
- Osusz urządzenie miękką ściereczką.
- Nigdy nie czyść urządzenia pod strumieniem wody, nacięki grożą jego nieodwracalnym uszkodzeniem.
- W przypadku dłuższego nieużywania zalecamy, aby urządzenie było chronione przed wilgocią i natłuszczało płytę.

7. SPECYFIKACJE TECHNICZNE:

Model	CFG 400 TH + piezo / 777243V02
Wymiary zewnętrzne	400 x 200 mm
Masa	18 Kg
ZASILANIE	3 600 W
Ilość palników	1

8. GWARANCJA

Warunki gwarancji

Gwarancja na dowolne urządzenie stanowi gwarancję handlową dystrybutora lub sprzedawcy. Aby poznać dokładne warunki, skontaktuj się ze sklepem, w którym zakupiłeś urządzenie.

Gwarancja nie daje żadnego prawa do odszkodowania.

Poniższe dyspozycje nie wykluczają korzystania z gwarancji prawnej przewidzianej w artykułach 1641 i zapisach Kodeksu Cywilnego dotyczących wad oraz wad ukrytych.

Klauzule wyłączające gwarancję

Nieprawidłowa instalacja i konserwacja, zwłaszcza w przypadku nieprzestrzegania aktualnych przepisów lub instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji użytkownika.

Gwarancja nie obejmuje napraw wymaganych w wyniku nieprawidłowych operacji, niewłaściwego użytkowania, nieostrożności lub nadmiernych obciążeń urządzenia, a także wynikających wahań napięcia, nadmiernego przeciążenia lub wadliwych instalacji.

Uszkodzenia spowodowane wstrząsami, złą pogodą nie są objęte gwarancją. Urządzenie jest przewożone na ryzyko użytkownika; w przypadku dostawy przez przewoźnika, odbiorca winien składać zastrzeżenia przewoźnikowi podczas dostawy urządzenia.

Gwarancja wygasa w przypadku interwencji, naprawy, modyfikacji przez osoby bez kwalifikacji lub w przypadku użycia w niewłaściwych celach.