



**stalgast**  
ekspert gastronomiczny

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - .10.2009

## Rolkowy podgrzewacz do parówek

**MODEL: RG 5 / 777300, RG 7 / 777301, RG 9 / 777302,  
RG 11 / 777303**



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

Model	RG 5/ 777300	RG 7 /777301	RG 9/ 777302	RG 11/ 777303
Wymiary WxDxH (mm)	545x320x240	545x320x240	545x460x240	545x460x240
Ilość rolek	5	7	9	11
Moc (kW)	0,6	0,9	1,1	1,4
Zasilanie (V)	230	230	230	230
Waga (kg)	12,5	14,0	18,5	20,0

## 3. BEZPIECZEŃSTWO

- Napięcie zasilania urządzenia to 230V ~/50-60Hz. 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

Zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej, urządzenie jest dostosowane do pracy przy napięciu 230V. Niezbędne jest podłączenie urządzenia do źródła zasilania typu DC. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec awarii.

Zużycie energii różni się w zależności od modelu. Poniżej zamieszczono informacje o zużyciu energii dla poszczególnych modeli.

RG 5 / 777300 625W

RG 7 / 777301 875 W

RG 9 / 777302 1125 W

RG 11 / 777303 1375 W

Urządzenie należy podłączyć do gniazda elektrycznego. Zaleca się podłączenie do gniazda zamontowanego w ścianie. Podłączenie urządzenia do gniazdka, pod które podłączone jest już inne urządzenie może stać się przyczyną awarii urządzenia a także awarii instalacji elektrycznej.

## 5. UŻYWANIE, OBSŁUGA I PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

### 5.1. Opis urządzenia

Urządzenie jest dostępne w czterech wersjach. Zależnie od wersji istnieje możliwość podgrzania do 30 parówek za jednym razem. Modele RG 9 / 777302 i RG 11 / 777303 zostały wyposażone w dwie niezależne powierzchnie grzewcze.

Urządzenie zostało wyprodukowane w celu profesjonalnego użytku w gastronomii i powinno być obsługiwane wyłącznie przez przeszkolony personel. Z tego względu niedozwolone jest udostępnianie urządzenia osobom postronnym.

Instalację urządzenia powinien przeprowadzić wykwalifikowany pracownik serwisu technicznego stosując się do obowiązujących przepisów prawnych.

Tabliczka znamionowa, zawierająca podstawowe dane techniczne urządzenia, została zamieszczona z tyłu urządzenia.

### 5.2. Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie przeznaczone jest do podgrzewania parówek i kiełbasek typu HOT-DOG.

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

### 5.3. Obsługa

W modelach RG 5 / 777300 i RG 7 / 777301 istnieje możliwość regulacji temperatury cylindrów dzięki instalacji regulatora energii. Model RG 9 / 777302 i RG 11 / 777303 został wyposażony w dwa regulatory energii. Pokrętło RH odpowiada za regulację przedniej powierzchni, pokrętło LH za regulację tylnej powierzchni.

Czerwona lampka kontrolna wskazuje, która powierzchnia aktualnie aktywna.

Ustawienie pokrętła w pozycji C oznacza wybranie maksymalnej mocy grzewczej urządzenia.

Przed użyciem urządzenia (szczególnie pierwszym) wskazane jest umycie w wodzie cylindrów grzewczych używając do tego celu odrobiny płynu do zmywania. Niedozwolone jest użycie detergentu o właściwościach żrących. Po osuszeniu należy przetrzeć powierzchnie grzewcze szmatką nasączoną w oleju.

Należy stosować parówki przeznaczone do typu obróbki termicznej wykorzystywanej w niniejszym urządzeniu. W przeciwnym wypadku parówki utracą swój atrakcyjny wygląd. Jednakże należy mieć na uwadze, że parówka od strony styku z powierzchnią grzewczą będzie bardziej brązowa w porównaniu z pozostałą jej częścią.

Podczas podgrzewania parówek nie należy zmniejszać temperatury w celu uniknięcia kurczenia się parówek i tworzenia się na nich charakterystycznych „zmarszczek”.

Niedozwolone jest stosowanie przyrządów mogących uszkodzić powierzchnię cylindrów.

Niedozwolone jest używanie urządzenia bez uprzedniego założenia tacy ociekowej.

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

## **6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Cylindry należy czyścić, gdy są jeszcze ciepłe.

W celu wyczyszczenia cylindrów należy ustawić regulator energii w pozycji C i umyć cylindry wilgotną szmatką. Cylindry należy wycierać w stronę ich środka, aby nie „wpychać” tłuszczu na teflonowe obręcze. Następnie należy wyłączyć urządzenie i wyjąć tacę ociekową od frontu urządzenia.

Zaleca się czyszczenie urządzenia po każdorazowym użyciu, ponieważ jest to jeden z warunków gwarantujących długotrwałe korzystanie z urządzenia oraz estetyczny wygląd urządzenia.

Niedozwolone jest używanie gąbek ściernych lub zmywaków drucianych do czyszczenia urządzenia.

Niedozwolone jest mycie urządzenia pod bieżącą wodą, ponieważ krople wody mogą się dostać do wnętrza urządzenia i spowodować jego usterkę.

## **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.