



stalgast

ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 12.2013

Wałkowarka do ciasta

MODEL: 786931



SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. DANE TECHNICZNE	3
3. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA	3
4. MONTAŻ.....	4
4.1. Instalacja do źródeł zasilania.....	4
4.2. Umieszczenie urządzenia.....	4
5. OBSŁUGA.....	4
5.1. Kontrola działania urządzenia.....	4
5.2. Obsługa urządzenia	5
5.3. Obsługa nożnego pedału	5
5.4. Ustawianie grubości i kształtu krążków ciasta	5
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	7
6.1. Czyszczenie	7
6.2. Smarowanie wałków i osi	7
7. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....	7
8. GWARANCJA.....	7

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 nie posiadające 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.
- Podczas pracy z urządzeniem nosić odpowiedni strój. Nie nosić luźnych i zwisających ubrań oraz jakichkolwiek innych elementów, które mogą zostać wciągnięte przez urządzenie. Nosić antypoślizgowe obuwie. Dla zapewnienia higieny i bezpieczeństwa nosić włosy związane do tyłu i zakładać rękawice ochronne.

2. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające	230 (I F + N + T) 50 Hz
Moc	250 W
Wymiary WxDxH	440x480x590 mm
Masa ciasta	80 ÷ 210 gr
Długość rolki	310 mm
Średnica pizzy	140 ÷ 310 mm
Waga	26 kg

3. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Wałkowarki do ciasta są przeznaczone tylko i wyłącznie do formowania odpowiednich kształtów ciasta do pizzy, chleba, bułek, wyrobów cukierniczych itp. nie zmieniając jednocześnie zasadniczych właściwości mieszanki.

Każda wałkowarka do ciasta składa się z: konstrukcji stalowej, dwóch zestawów wałków z pokrywami zabezpieczającymi napędzanych za pomocą paska, silnika elektrycznego, małej szalki, dwóch prowadnic oraz dodatkowo z nożnego pedału włączającego i wyłączającego urządzenie podłączonego do wyłącznika głównego.

4. MONTAŻ

Instalacja i konserwacja urządzenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych pracowników technicznych posiadających autoryzację sprzedawcy urządzenia, który nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłową instalację, użytkowanie lub konserwację urządzenia.

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.

Wtyczka urządzenia musi być cały czas łatwo dostępna i w zasięgu ręki osoby obsługującej urządzenie, tak, aby sięgnięcie po nią nie wymagało żadnych dodatkowych ruchów.

Przewód zasilający urządzenia podłączony do gniazda ściennego nie może być naciągnięty, a urządzenie nie może opierać się lub zwisać na przewodzie.

4.2. Umieszczenie urządzenia

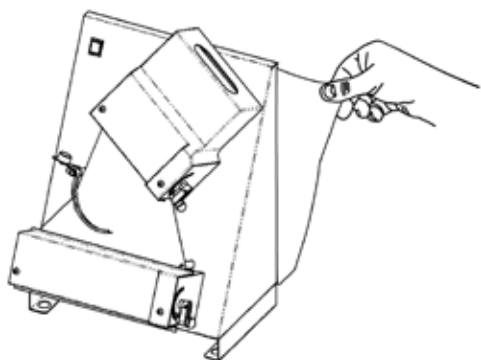
Miejsce instalacji i pracy urządzenia:

- musi być suche
- źródła wody i ciepła muszą znajdować się w bezpiecznej odległości od urządzenia
- miejsce pracy musi posiadać odpowiednią wentylację i odpowiednie oświetlenie (zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obowiązującymi przepisami prawnymi).

Powierzchnia, na której zamontowane jest urządzenie musi być płaska, pozioma. W celu zapewnienia prawidłowej wentylacji urządzenia należy upewnić się, że nic nie zasłania jego otworów wentylacyjnych.

Urządzenie jest dostarczane do nabywcy w zamkniętej paczce. Po zdjęciu dwóch pokryw należy wykonać następujące czynności:

- umieścić urządzenie w miejscu, w którym ma ono zostać zamontowane.
- usunąć folię ochronną, unikać kontaktu z przedmiotami, które mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.



5. OBSŁUGA

5.1. Kontrola działania urządzenia

Po podłączeniu przewodu zasilającego urządzenia do gniazda ściennego, wałkowarka jest gotowa do przeprowadzenia kontroli działania.

Start: wcisnąć przycisk, urządzenie rozpocznie pracę.

- Kontrolka się zaświeci.

Stop: wcisnąć przycisk, urządzenie przerwie pracę.



Włączyć urządzenie i pozwolić mu pracować „na pusto” przez około 1 minutę, aby upewnić się, że wszystkie elementy funkcjonują prawidłowo.

Przed rozpoczęciem każdego cyklu pracy urządzenia należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, a szczególnie te jego powierzchnie, które stykają się z ciastem podczas obróbki. Jeżeli zaistnieje taka potrzeba, przed rozpoczęciem pracy należy wyczyścić zabrudzony element urządzenia.

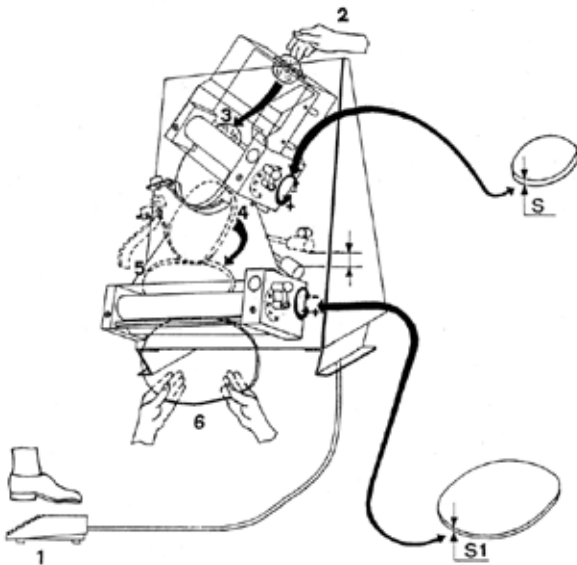
5.2. Obsługa urządzenia

ABY ROZPOCZĄĆ PRACĘ

Wcisnąć przycisk (I); urządzenie włącza się, oba zestawy wałków zaczynają pracować i urządzenie jest gotowe do wałkowania ciasta.

Przed otwarciem wyższej osłony należy uformować małą kulkę z ciasta wymieszanego z mąką i pozostawionego do wyrośnięcia (przynajmniej przez 6 do 8 godzin), a następnie należy delikatnie spłaszczyć boki kulki, aby ułatwić jej przejście przez wyższy zestaw wałków.

Kiedy ciasto wyjdzie z drugiej strony wałka, można będzie zauważyć, że jest cieńsze oraz przybrało owalny kształt. Następnie ciasto ześliznie się w dół po szalce, obróci się o około 90° i będzie gotowe do przejścia przez dolny zestaw wałków, aby uzyskać okrągły kształt. Ciasto po wyjściu z urządzenia nie tworzy idealnego koła dlatego trzeba jego kształt wyrównać ręcznie.



ABY PRZERWAĆ PRACĘ

Wcisnąć przycisk (STOP).

5.3. Obsługa nożnego pedału (opcja)

Pedał nożny zostanie zainstalowany do urządzenia jedynie na życzenie klienta.

Pedał nożny jest wygodnym rozwiązaniem alternatywnym dla przycisku start – stop i umożliwia utrzymywanie cyklu pracy urządzenia przez żądany okres czasu.

Pedał nożny jest podłączony do urządzenia za pośrednictwem wtyczki znajdującej się z boku wałkowarki.

ABY ROZPOCZĄĆ PRACĘ

- Wcisnąć przycisk (START), urządzenie nie rozpoczyna pracy, ale przechodzi w stan oczekiwania.
- Następnie należy powoli wcisnąć pedał nożny. Wałki zaczną się obracać i urządzenie jest gotowe do użycia.

ABY PRZERWAĆ PRACĘ

- Zdjęcie nogi z pedału spowoduje przerwanie pracy urządzenia.



5.4. Ustawianie grubości i kształtu krążków ciasta

Ustawienie innej grubości ciasta zalecane jest w przypadku kiedy korzystamy z innego rodzaju ciasta, kiedy chcemy rozwałkować ciasto o innym ciężarze, kiedy chcemy otrzymać krążki ciasta o innej grubości, innym rozmiarze lub innym kształcie.

Dobór odpowiedniego ustawienia wałków musi się odbyć poprzez wypróbowanie różnych ustawień i wybór tego które najbardziej odpowiada oczekiwaniom osoby przygotowującej ciasto.

Urządzenie zostało fabrycznie ustawione na średnią grubość i średni ciężar ciasta.

1. Regulacja grubości krążków ciasta

WAŻNE: Przed przystąpieniem do regulacji urządzenia i zmiany ustawień należy wyłączyć urządzenie.

Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, że istnieje możliwość zmiany grubości ciasta, aby dopasować je do wymagań użytkownika. Zmiany takiej można dokonać przekręcając pokrętkę. Pokrętkę odblokowuje się pociągając za czarną dźwignię.

Grubość ciasta można zmienić przekręcając pokrętkę:

- (-) aby zmniejszyć grubość ciasta należy przekręcić pokrętkę w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara – aż do minimalnej możliwej grubości
- (+) aby zwiększyć grubość ciasta należy przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara – aż do maksymalnej możliwej grubości.

Przybliżone grubości na poszczególnych stopniach:

1. 1 mm
2. 1,3 mm
3. 1,6 mm
4. 1,9 mm
5. 2,2 mm
6. 2,5 mm
7. 2,8 mm
8. 3,1 mm
9. 3,4 mm
10. 3,7 mm
11. 4 mm
12. 4,3 mm
13. 4,6 mm

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty zaleca się wypróbowanie różnych ustawień.

Na przykład :

Zestaw górnych wałków : 3,4 mm

Zestaw dolnych wałków : 2,2 mm

UWAGA: Aby uniknąć pokruszenia ciasta należy przepuścić je przez wałki tylko raz.

2. Ustawianie kształtu ciasta

Aby uzyskać żądany kształt krążka ciasta, konieczne jest wyregulowanie szalki (D) w zależności od zmieniającego się ciężaru ciasta w celu zmodyfikowania ustawienia ciasta z pozycji pionowej na idealnie poziomą przed dotarciem ciasta do niższego zestawu wałków.

UWAGA: Kiedy urządzenie nie jest użytkowane należy upewnić się, że szalka znajduje się w pozycji najwyższej.

3. Ustawianie szalki

Regulacja szalki umożliwia zmianę prędkości obrotu ciasta. Aby umożliwić zmianę pozycji przeciwwagi i co za tym idzie, zmianę czułości szalki w zależności od ustawienia przeciwwagi w jednym z trzech otworów w szalce, należy odkręcić śrubę blokującą (C).

Na przykład:

Maksymalna czułość szalki:

- umieścić przeciwwagę w wewnętrznym otworze;
- ustawienie zalecane dla ciasta o małej masie.

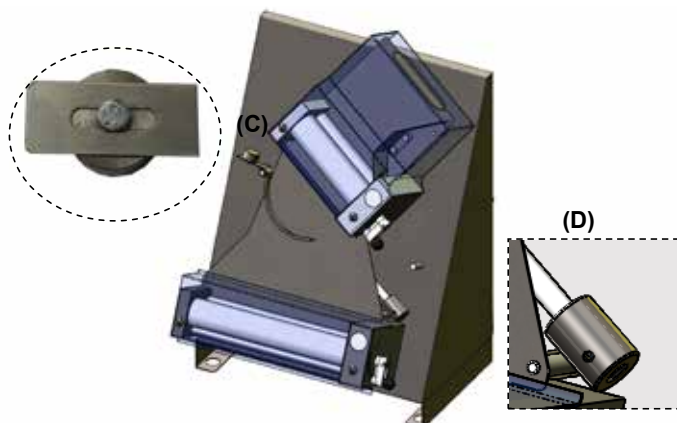
Średnia czułość szalki:

- umieścić przeciwwagę w środkowym otworze;
- ustawienie zalecane dla ciasta o średniej masie.

Minimalna czułość szalki:

- umieścić przeciwwagę w krańcowym otworze;
- ustawienie zalecane dla ciasta o dużej masie.

Po zakończeniu ustawiania należy zablokować przeciwwagę i



6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac związanych z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia należy odłączyć wałkowarkę od źródła zasilającego w energię elektryczną.

W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek awarii lub uszkodzenia urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym przez producenta urządzenia serwisem naprawczym.

6.1. Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdorazowym użyciu postępując zgodnie z zasadami higieny oraz zaleceniami, które mają na celu zapobieżenie uszkodzeniom urządzenia.

Za pomocą odpowiedniej szczoteczki oczyścić urządzenie z pozostałości mąki i ciasta.

Następnie zwolnić sprężyny, poluzować zabieraki ciasta, a później przekręcić dźwignie regulujące do pozycji maksymalnego rozsunięcia wałków.

Wyczyścić bardzo ostrożnie i dokładnie wszystkie elementy urządzenia, również elementy zdemontowane, za pomocą gąbki lub szmatki zwilżonej w letniej wodzie z dodatkiem detergentu. Dokładnie spłukać umyte miejsca, upewniając się, że na urządzeniu nie pozostały resztki detergentu. Osuszyć urządzenie za pomocą bibuły, a następnie przetrzeć wszystkie powierzchnie i elementy urządzenia zaczynając od tych, które mają kontakt z ciastem, czystą, miękką szmatką zwilżoną specjalnym środkiem dezynfekującym przeznaczonym do odkażania urządzeń mających kontakt z żywnością.

OSTRZEŻENIE: Do czyszczenia urządzenia nie należy używać żrących lub ściernych środków chemicznych. Nie należy myć urządzenia pod bieżącą wodą, nie wolno również używać do czyszczenia urządzenia ostrych przedmiotów, takich jak druciaki czy metalowe szczotki itp., które mogą porysować jego powierzchnię i wpłynąć na obniżenie poziomu higieny urządzenia w przyszłości.

Ponownie zamontować wszystkie elementy urządzenia w następującej kolejności: zabieraki ciasta, sprężyny, prowadnice i osłony.

Sprawdzić czy wszystkie elementy zostały poprawnie umieszczone i przymocowane.

6.2. Smarowanie wałków i osi

Wałki i osie należy smarować co najmniej raz do roku. Należy zdjąć osłony, skośną ściankę, sprężyny i zabieraki ciasta; odkręcić śruby mocujące i zdjąć najpierw panel tylny, a następnie wsporniki; zdjąć wałki i osie. Wyczyścić wszystkie elementy dokładnie za pomocą gąbki oraz ciepłej wody i płynu do naczyń, dokładnie spłukać i wysuszyć chłonną bibułą. Nasmarować zarówno wałki jak i uchwyty olejem parafinowym, a następnie zamontować ponownie wszystkie zdjęte elementy urządzenia w kolejności odwrotnej w stosunku do kolejności demontażu.

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. 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, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.