



stalgast
ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 11.2009

Piec konwekcyjny

MODEL: 777270 / FC 60, 777271 / FC 60 TQ



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. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- Nie wolno dotykać rozgrzanych powierzchni pieca. Zawsze należy korzystać z odpowiednich uchwytów i pokręteł.
- Należy instalować piec w miejscach łatwo dostępnych.
- Aby uniknąć ryzyka przegrzania należy zawsze instalować piec w miejscach zapewniających jego wentylację.
- Nie wolno zanurzać pieca, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie, gdyż może to spowodować nieodwracalne uszkodzenia urządzenia.
- Piec w trakcie cyklu pracy osiąga bardzo wysoką temperaturę, dlatego nie należy nigdy pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu pracującego urządzenia.
- Nie wolno używać urządzenia, kiedy jest ono zepsute lub, gdy uszkodzony jest przewód zasilający.
- Nie należy użytkować pieca na zewnątrz pomieszczeń.
- Przewód zasilający urządzenia należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie należy instalować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Piec należy użytkować jedynie w celu, dla którego został przeznaczony.
- Przed podłączeniem oraz odłączeniem pieca od źródła zasilania należy upewnić się, że piec jest wyłączony.

3. BUDOWA

3.1. Przeznaczenie urządzenia

Piec konwekcyjny. Uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs, zapiekanek itp. Łączy w sobie kilka funkcji:

- pieca piekarniczego z termoobiegiem, gdzie wzmocniona grzałka dolna pracuje przy wykorzystaniu pełnej mocy, a ciepło przez nią wytwarzane jest równomiernie rozprowadzane dzięki wentylatorowi
- Turbo Quartz (górną grzałką kwarcową + wzmocnioną grzałką dolną + termoobieg) - system ten podnosi temperaturę wewnętrzną o 30 stopni C, co powoduje skrócenie czasu przygotowania dania o około 30%
- grill-salamander, dzięki któremu można nadać złoty kolor i połysk opiekany potrawom

3.2. Opis urządzenia

Model FC 60: Powietrze wdmuchiwane przez niezależny element grzewczy oraz rozprowadzane przez wentylator, rozchodzi się równomiernie wewnątrz komory urządzenia i zapewnia możliwość przeprowadzenia jednolitej obróbki termicznej żywności na jednym z czterech poziomów podstawy.

Model FC 60 TQ: opis jednoznaczny z opisem modelu FC 60 za wyjątkiem wyposażenia w funkcję Turbo Quartz. Funkcja ta znana jest osobom świadczącym usługi gastronomiczne na zamówienie od ponad 30 lat. Technologia wykorzystująca promieniowanie podczerwone umożliwia bezzapachową obróbkę termiczną żywności. Po raz pierwszy technologia ta została połączona z technologią opartą na procesie konwekcji.

Obróbka termiczna z wykorzystaniem procesu konwekcji

Technologia ta zapewnia jednolitą obróbkę termiczną żywności, ponieważ gorące powietrze rozprowadzane jest równomiernie wewnątrz komory urządzenia. Takie rozwiązanie umożliwia przyrządzanie produktów różnego rodzaju za jednym razem bez tzw. „przechodzenia” zapachów jednego produktu na drugi.

Technologia umożliwia również delikatne rozmrażanie poprzez stały przepływ ciepłego powietrza.

Bezustanny przepływ gorącego powietrza sprawia, że obróbka termiczna jest szybsza przy temperaturze o niższej wartości niż w tradycyjnych piecach. Dodatkowo niższa temperatura umożliwia zachowanie naturalnego smaku i wyglądu produktu bez wytwarzania dymu.

Obróbka termiczna żywności za pomocą technologii wykorzystującej promieniowanie podczerwone (tylko model FC 60 TQ)

Gorąca temperatura jest emitowana do produktu poprzez promieniowanie wytwarzane przez rurki kwarcowe, które osiągają temperaturę 1050°C i emitują fale o tej samej długości co fale emitowane przez rozgrzane węgielki.

Zastosowana technologia pozwala na osiągnięcie temperatury 250°C w mniej niż 5 minut. Wentylacja zapewnia doskonałe rozprowadzenie ciepła wewnątrz komory urządzenia.

Funkcja jest przydatna szczególnie do grillowania, zarumieniania oraz do przygotowywania produktów na ruszcie. Pozwala zachować naturalne wartości odżywcze, jak również smak, bez utraty wagi produktu.

3.3. Panel sterowania

FC 60:

- Zegar: 120 minut z możliwością ustawienia na użytkowanie non-stop
- Zielona lampka kontrolna: urządzenie jest włączone
- Czerwona lampka kontrolna: konwekcja jest włączona
- Zakres ustawień termostatu: 0 do 300°C

FC 60 TQ

- Programator:
 - Pozycja "0": urządzenie wyłączone
 - Pozycja "1": konwekcja
- Tylny element grzewczy oraz wentylator zapewniają jednolite ogrzewanie komory urządzenia
- Pozycja "2": Pieczenie ciast z cyrkulacją powietrza
- Dolny element pracuje na pełnej mocy. Działanie rurek kwarcowych jest regulowane przez termostat. Wentylator zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła wewnątrz komory urządzenia.
- Pozycja "3": Turbo Quartz®
- Działanie rurek kwarcowych i dolny element regulowane są przez termostat. Wentylator zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła wewnątrz komory urządzenia.
- Pozycja „4” grill działający na podczerwień
- Rurki kwarcowe są regulowane przez termostat.
- Zegar: 120 minut z możliwością ustawienia na użytkowanie non-stop

- Zielona lampka kontrolna: urządzenie jest włączone
- Czerwona lampka kontrolna: konwekcja jest włączona
- Pomarańczowa lampka kontrolna: funkcja Turbo Quartz jest włączona
- Zakres ustawień termostatu: 0 do 300°C

4. DANE TECHNICZNE

Model	777270 / FC 60	777271 / FC 60 TQ
Wymiary WxDxH	595 x 610 x 590 mm	595 x 610 x 590 mm
Wymiary komory WxDxH	470 x 370 x 350 mm	470 x 370 x 350 mm
Ilość poziomów	4	4
Waga	34 kg	36 kg
Zasilanie	230 V	230 V
Moc	3 kW	3 kW

5. MONTAŻ

Urządzenie należy podłączyć do gniazda zasilania prądem elektrycznym (230V) za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe. Należy umieścić urządzenie w miejscu gdzie będzie używane, zachowując odstęp (minimalnie 10 cm) od ścian lub innych przedmiotów które mogą wpłynąć na cyrkulację powietrza

6. OBSŁUGA

6.1. Konwekcja

Ciepło pochodzi z tylnego elementu grzewczego, który stanowi część systemu wentylacji. Ciepło jest rozprawdane bardzo dokładnie i równomiernie wewnątrz komory urządzenia, zgodnie z ustawieniem termostatu. Powietrze jest stale wymieniane i nie pozostaje w komorze urządzenia, co sprawia, że zapachy pochodzące z produktów również nie pozostają wewnątrz komory.

To ustawienie może być wykorzystane w celu przyrządzania kilku dań na raz i jest przydatne przy podgrzewaniu, ogrzewaniu i delikatnym rozmrażaniu.

6.2. Pieczenie ciast z cyrkulacją powietrza (tylko w modelu FC 60 TQ)

Dolny element pracuje na pełnej mocy i nie jest sterowany przez termostat. Działanie rurek kwarcowych jest regulowane przez termostat.

To ustawienie idealnie nadaje się do przyrządzania pikantnych przystawek, słodkiej tarty, ciast oraz chleba lub do wyrastania ciast.

Ustawienie można wykorzystać na końcu obróbki termicznej (za pomocą termostatu) w celu zarumienienia, glazurowania, kandyzowania lub uzyskania chrupkiej potrawy.

Wentylator zapewnia równomierne rozprawdzenie ciepła wewnątrz komory urządzenia oraz umożliwia uzyskanie większej dokładności ustawień.

6.3. Turbo Quartz® (tylko model FC 60 TQ)

Dolny element grzewczy oraz rurki kwarcowe pracują jednocześnie i są regulowane za pomocą termostatu. Piec działa dokładnie jak piec konwencjonalny.

Spodnia część potrawy jest poddawana obróbce termicznej przez dolny element grzewczy a zarumieniana od góry przez rurki kwarcowe. Wentylator zapewnia równomierne rozprawdzenie ciepła wewnątrz komory urządzenia oraz umożliwia uzyskanie większej dokładności ustawień.

6.4. Quartz Grill (tylko w modelu FC 60 TQ)

W tym ustawieniu funkcjonują wyłącznie rurki kwarcowe regulowane poprzez termostat. Użytkowanie urządzenia w tym ustawieniu nie powinno się odbywać w szczelnie zamkniętym pomieszczeniu. Dlatego też drzwi do pomieszczenia, w którym stoi urządzenie powinny pozostawać otwarte w trakcie pracy urządzenia ustawionego na funkcji Quartz Grill. W celu grillowania żywności należy ją umieścić jak najbliżej rurek kwarcowych przy maksymalnej mocy.

7. AKCESORIA

7.1. Prowadnice

Urządzenie zostało wyposażone w dwie prowadnice dające możliwość obróbki termicznej żywności na 4 poziomach.

Prowadnice mogą być zdemontowane na czas czyszczenia komory urządzenia.

7.2. Kratka

Urządzenie zostało wyposażone w 4 kratki o wymiarach 458 x 340 mm.

7.3. Oświetlenie wewnętrzne

Oświetlenie włącza się niezwłocznie po włączeniu urządzenia umożliwiając stałą kontrolę obróbki termicznej.

Komora jest wystarczająco duża, aby pomieścić okrągłe formy o średnicy 37 cm oraz kwadratowe formy o długości boku 45,7 cm.

Wnętrze komory urządzenia zostało wykonane ze stali nierdzewnej co ułatwia konserwację urządzenia oraz wydłuża jej przydatności do użycia.

Celem zwiększenia bezpieczeństwa pracy z urządzeniem drzwi urządzenia zostały podwójnie przeszklone. Oznacza to, że temperatura zewnętrzna urządzenia jest niska nawet w przypadku gdy wewnątrz urządzenia jest gorące.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Konserwacja

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy poczekać aż urządzenie ostygnie a następnie należy odłączyć je od źródła zasilania prądem elektrycznym.

Kratki oraz prowadnice mogą być czyszczone za pomocą płynu do zmywania naczyń.

Drzwi należy czyścić za pomocą gorącej wody i odrobiny płynu do zmywania naczyń.

W celu wyczyszczenia dolnej części urządzenia, należy delikatnie unieść dolny element grzewczy.

Ostrzeżenia

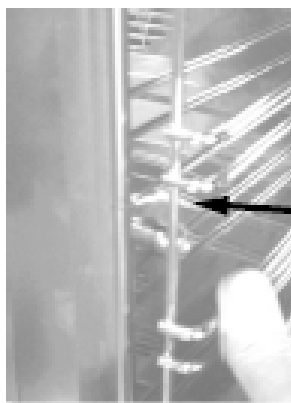
- Drzwi urządzenia mogą stać się gorące i z tego względu należy zawsze używać uchwytu do otwierania i zamykania drzwi.
- Należy dopilnować, aby w pobliżu urządzenia nie przebywały dzieci.
- Urządzenie zawsze należy studzić z otwartymi jego drzwiami celem ujęcia pary.
- Ważność gwarancji jest ściśle związana z przestrzeganiem zasad zawartych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za odniesione obrażenia lub uszkodzenie urządzenia wynikające z niezastosowania się do w/w. zasad.
- Uwaga: Zielona lampka kontrolna zaczyna się świecić światłem ciągłym niezwłocznie po włączeniu urządzenia. Gdy lampka ta miga oznacza to, iż uruchomione zostały zabezpieczenia urządzenia. W takim przypadku należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania prądem elektrycznym i skontaktować się z pracownikami serwisu technicznego przed ponownym użyciem urządzenia. Przedłużające się użytkowanie urządzenia będącego w takim stanie może stać się przyczyną powstania uszkodzeń, których nie da się naprawić.
- Niedozwolone jest dotykanie gorących powierzchni urządzenia. Z tego względu należy zawsze używać uchwytów.
- Dostęp do urządzenia musi być łatwy oraz szybki w pomieszczeniu bardzo dobrze wentylowanym, gdyż pozwala to na uniknięcie ryzyka przegrzania urządzenia.
- Niedozwolone jest zanurzanie urządzenia, przewodu zasilającego oraz przyłączy elektrycznych w wodzie. Woda może przedostać się do ich wnętrza i w następstwie je uszkodzić.
- Urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy. Należy dopilnować, aby w pobliżu urządzenia pod żadnym pozorem nie przebywały dzieci.
- Niedozwolone jest używanie uszkodzonego przewodu zasilającego a także innych elementów urządzenia.
- Niedozwolone jest użytkowanie urządzenia na zewnątrz (poza pomieszczeniami).
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Niedozwolone jest ustawienie urządzenia w pobliżu innych źródeł ciepła.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia od źródła zasilania prądem elektrycznym należy się upewnić, że zostało ono wyłączone.

- W trakcie używania urządzenia ustawionego na funkcję TURBO Quartz należy być pewnym, że nic nie przylega (nie dotyka) do rurek kwarcowych.
- Rurki kwarcowe osiągają bardzo wysoką temperaturę. Należy ostrożnie obchodzić się z produktami poddawanyymi obróbce termicznej.

9. DODATKOWE INFORMACJE

9.1. Montaż i demontaż prowadnic

W celu zamontowania prowadnicy należy ją ustawić na wprost dwóch otworów i popchnąć aż do wpięcia.



W celu demontażu prowadnicy należy ustawić palec wskazujący za prowadnicą a następnie za pomocą kciuka wyciągnąć ją z otworów jak wskazano na drugim zdjęciu.



9.2. Montaż i demontaż drzwi



Należy otworzyć drzwi urządzenia najszerszej jak jest to możliwe.



Należy unieść mocowanie w celu przymocowania dolnej części.



Należy delikatnie unieść drzwi i je zdjąć.

W celu zamontowania drzwi należy postępować zgodnie z powyższymi krokami, lecz w odwrotnej kolejności.

Należy pamiętać o ponownym przypięciu mocowań, które zabezpiecza drzwi przed zamykaniem.

10. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

Piec nie działa

Czy urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania prądem elektrycznym?

Czy został sprawdzony automatyczny wyłącznik różnicowo-prądowy instalacji elektrycznej?

Czy zegar został nastawiony?

Czy programator jest ustawiony w pozycji "0"?

Czy świeci się lampka kontrolna?

Z pieca wydobywa się dym

Temperatura wewnątrz komory jest prawdopodobnie zbyt duża.

Z pieca wydobywa się dym podczas ustawienia funkcji Turbo Quartz

Czy drzwi do pomieszczenia gdzie stoi urządzenie były otwarte podczas pracy urządzenia?

Należy nalać trochę wody do naczynia i umieścić naczynie na najniższym poziomie.

Piec się bardzo szybko brudzi

Temperatura wewnątrz komory jest prawdopodobnie zbyt duża.

11. 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)

12. 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.