

INSTRUKCJA

Obrotowe Rożna Gazowe

ADA PG1

ADA PG2

ADA P1

ADA P2

ADA P3

ADA 1U

ADA 1R

Maszyny i Urządzenia Gastronomiczne
ADA GASTROGAZ

ul. Kolejowa 9, 66-10 Sulechów, Poland

www.ada-gastrogaz.com

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zaufanie, które nam okazaliście, nabywając nasz produkt, obrotowy rożen gazowy ADA.

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia gazowego należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji zawierającej wskazówki i zalecenia dotyczące prawidłowego zainstalowania, użytkowania i konserwacji urządzenia. Przestrzeganie instrukcji zapewni długotrwałe i niezawodne działanie sprzętu, a tym samym przyniesie korzyści i zadowolenie z nabytego urządzenia.

Rożna gazowe ADA są urządzeniami certyfikowanymi, oznacza to, że posiadają m.in. znak CE i są objęte procedurami zgodności weryfikowanymi przez Instytut Nafty i Gazu w Krakowie – Państwowy Instytut Badawczy. Spełniają one wymagania Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/426 z dnia 9 marca 2016 r. odnoszącej się do urządzeń spalających paliwa gazowe, a także wymagania Dyrektywy Niskonapięciowej LVD 2014/35/UE, Dyrektywy Kompatybilności Elektromagnetycznej EMC 2014/30/UE oraz Państwowego Zakładu Higieny.

ADA Gastrogaz

SPIS TREŚCI

1. Uwagi ogólne	4
2. Przeznaczenie urządzenia	4
3. Charakterystyka techniczna i wyposażenie	5
3.1. Rożna gazowe do prosiaków ADA P1 – P3	5
3.2. Rożna gazowe do prosiaków ADA PG1 – PG2	6
3.3. Rożna gazowe do kurczaków, golonek ADA 1U	8
3.4. Rożna gazowe do ryb i szaszłyków ADA 1R	10
4. Instrukcja techniczna dla instalatora	13
4.1. Opis podzespołów	13
4.2. Instalacja rożna gazowego	14
4.3. Regulacja palników i zmiana rodzaju zasilającego gazu, cz. zamienne	18
5. Instrukcja użytkowania i konserwacji	19
5.1. Eksploatacja i konserwacja	19
5.2. Usuwanie zakłóceń pracy	20
5.3. Zasady bezpiecznej eksploatacji	21
5.4. Ostrzeżenia	22
5.5. Udzielenie pierwszej pomocy	23
Warunki gwarancji	24
Karta gwarancyjna	25

1. UWAGI OGÓLNE

Przed zainstalowaniem i/lub włączeniem urządzenia niezbędne jest, aby instalator i/lub operator urządzenia, dokładnie zapoznał się z niniejszą instrukcją i przestrzegał zawartych w niej wskazówek i zaleceń dotyczących prawidłowego i bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Przestrzeganie instrukcji obsługi zapewni długotrwałe i niezawodne działanie urządzenia, a tym samym przyniesie korzyści i zadowolenie z nabytego urządzenia. Jediną metodą zapewniającą bezpieczne użytkowanie urządzenia jest dokładne zrozumienie zasad prawidłowej jego instalacji, działania i konserwacji.

Instrukcja ta jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana wraz z nim w bezpiecznym miejscu, tak, aby wszyscy użytkownicy oraz serwis techniczny upoważniony do naprawy i/lub serwisu urządzeń mieli do niej dostęp. W przypadku zmiany właściciela instrukcja ta musi być przekazana nowemu właścicielowi.

Niniejsze urządzenie może być użytkowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Każde inne użytkowanie może być niebezpieczne dla obsługi. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania. Części, które zostały oznaczone/zabezpieczone przed nieuprawnioną ingerencją nie mogą być poddawane nastawianiu przez użytkownika.

Instalacja urządzenia winna być przeprowadzona przez osoby upoważnione według wskazań konstruktora oraz zgodnie z obowiązującymi normami. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować zagrożenie, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

Po wykonaniu instalacji urządzenia elementy opakowania nie mogą pozostać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą być przyczyną zagrożeń. W związku z tym muszą być poddane utylizacji (również ze względu na ochronę środowiska), zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy rodzaj gazu, jakim Państwo dysponujecie, odpowiada temu, do którego urządzenie zostało fabrycznie przystosowane.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń wpływających na podwyższenie walorów eksploatacyjnych, bez zapowiedzi. Zdjęcia, rysunki oraz opisy urządzeń mają charakter poglądowy.

2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

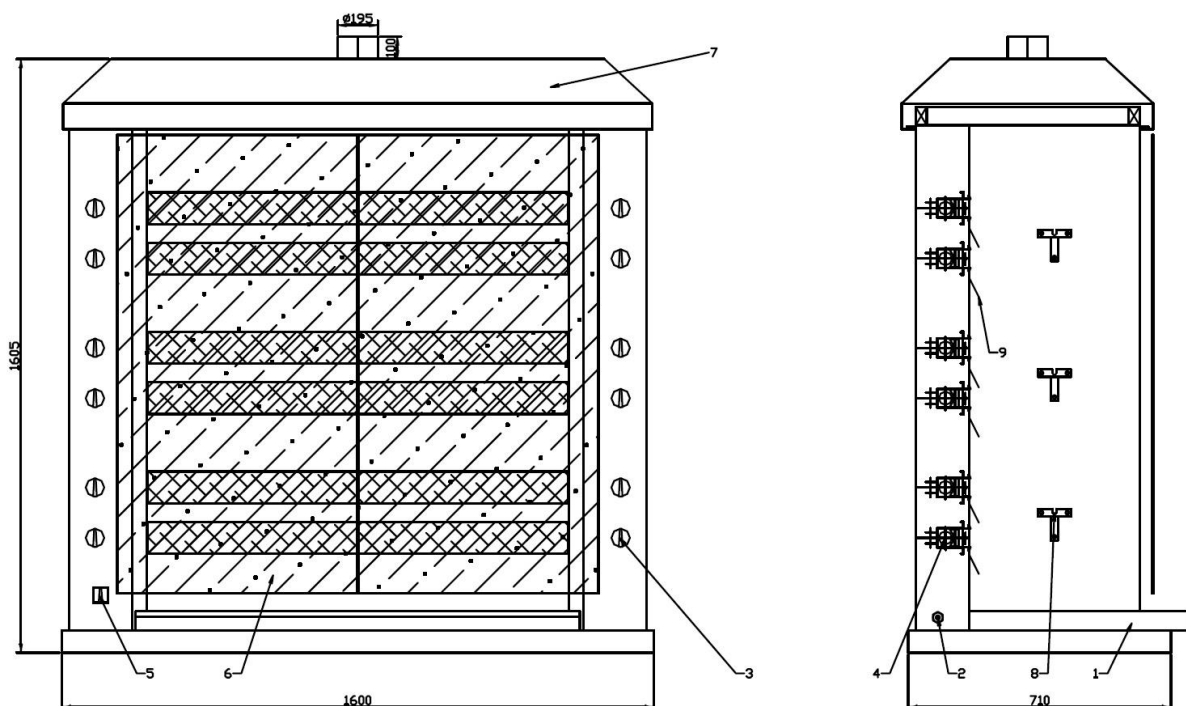
Rożna gazowe ADA P, PG, 1U przeznaczone są do profesjonalnego pieczenia prosiaków, jak również kurczaków, golonek, czy choćby szynki, po uprzednim zastosowaniu odpowiednich widelców i koszyków. Rożna gazowe ADA 1R znajdują zastosowanie przy przygotowywaniu ryb i szaszłyków.

Rożna typu ADA można montować w barach, sklepach i innych zakładach zbiorowego żywienia oraz na wolnym powietrzu. Charakteryzują się one dużą trwałością, niezawodnością w eksploatacji, małym zużyciem gazu oraz krótkim czasem pieczenia, co w konsekwencji daje niespieczony, soczysty i smaczny produkt.

3. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA I WYPOSAŻENIE

3.1. Rożna gazowe do prosiaków ADA P1 – P3

Rożna gazowe ADA P są konstrukcji metalowej wykonanej z blach nierdzewnych i kwasoodpornych. Górną część tworzy czopuch spalinowy w kształcie ściętego stożka z pionowym króćcem. Poniżej czopucha znajduje się komora grzewcza z otwieraną ścianą frontową w postaci drzwiczek ze szkła hartowanego. Obudowa rożna usytuowana jest na płaskiej podstawie. Z przodu obudowy zamontowane są pokrętła zaworów gazowych służących do regulacji mocy cieplnej palników, z termoelektromagnetycznym zabezpieczeniem przeciwwyływowym. Z zaworami sprzężone są termopary. Rożna mogą być zasilane gazem ziemnym lub płynnym. Dla każdego rodzaju gazu są dobierane odpowiednie dysze. Po lewej stronie komory grzewczej znajduje się pokrętło wyłącznika elektrycznego uruchamiającego mechanizm napędowy. Wewnątrz komory grzewczej znajduje się rząd poziomych widelców obrotowych. Na tylnej ścianie umieszczone są palniki radiacyjne inżektorowe niskociśnieniowe z ceramicznymi paleniskami w osłonie siatki z drutu żaroodpornego. Mechanizm napędowy widelców zbudowany jest z silnika prądu zmiennego na napięciu 230 V i mocy 60 W oraz przekładni łańcuchowej.



Rys. 1. Rożen typu ADA P3

1. Wanna na tłuszcz;
2. Króciec gazowy;
3. Pokrętło kurka zaworu gazowego;
4. Palnik;
5. Wyłącznik (dwuzakresowy) napędu elektrycznego ruchu obrotowego widelców i oświetlenia wewnątrz komory ;
6. Szyba;
7. Czopuch;
8. Wieszak;
9. Lustro;
10. Lampa halogenowa

Wyposażenie podstawowe różna (dodawane do każdego różna):

- komplet widelców do prosiaka,
- wanna na tłuszcz,
- przetykacz do czyszczenia dysz (znajduje się wewnątrz obudowy po prawej stronie),
- zapalarka.

Wyposażenie dodatkowe (opcjonalne):

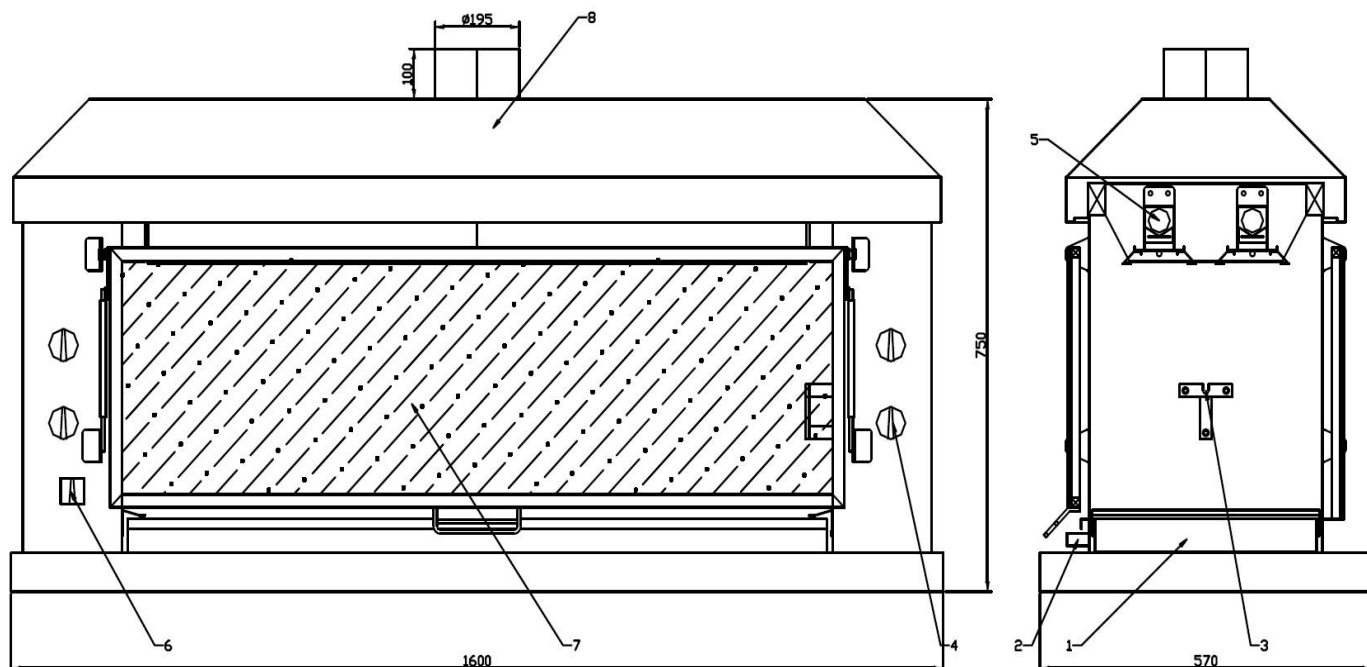
- koszyki na udka(płaski) lub gołonki (okrągły),
- widelec do kurczaków,
- stojak na kótkach (z szufladą lub bez),
- szafka na kótkach (z szufladą lub bez).

Specyfikacja techniczne	ADA P1	ADA P2	ADA P3
Obciążenie cieplne [kW]	14	28	42
Zasilanie [V]	230	230	230
Zużycie gazu B/P [g/h]	1096	2191	3287
Zużycie gazu E [m ³ /h]	1,45	2,9	4,35
Stopień ochrony IP	22	22	22
Pełny wsad prosiaka [kg]	20	40	60
Ilość widelców [szt.]	1	2	3
Długość widelca [mm]	1200	1200	1200
Wymiary [mm]	1600×710×850	1600×710×1225	1600×710×1605
Wysokość rury czopucha	100	100	100
Średnica rury czopucha	195	195	195

Tab. 1. Podstawowe dane techniczne różen ADA P1, ADA P2, ADA P3

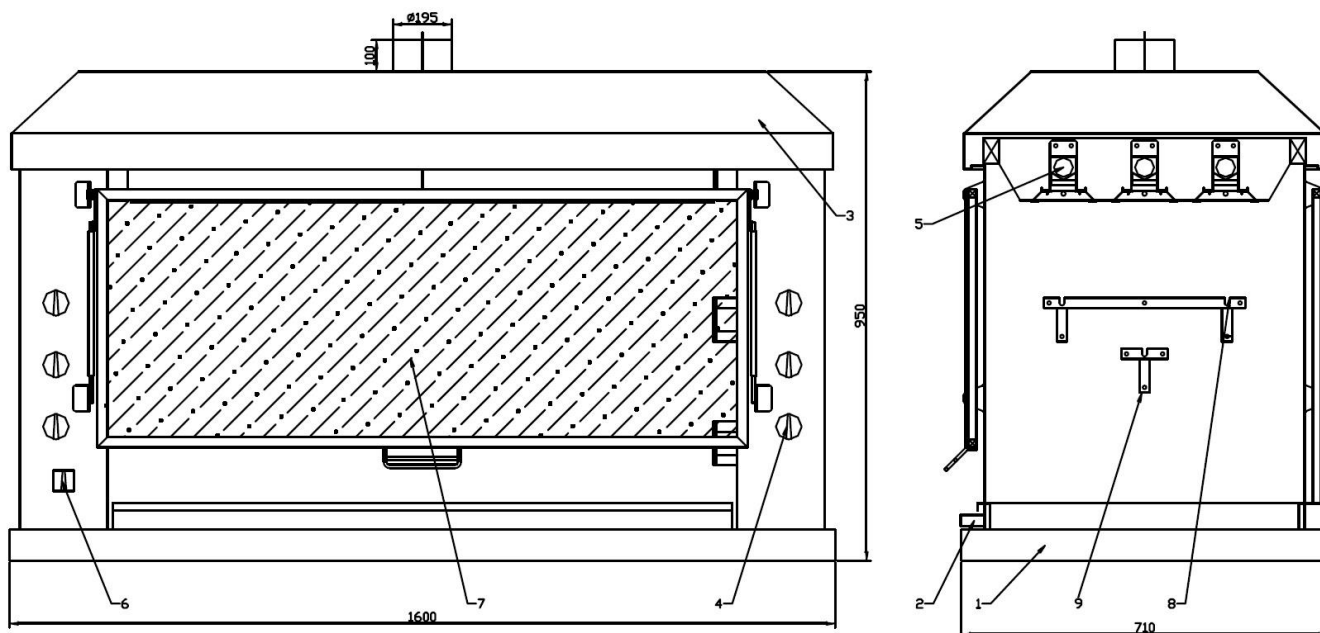
3.2. Różna gazowe do prosiaków ADA PG1 – PG2

Różna gazowe ADA PG są konstrukcji metalowej wykonanej z blach nierdzewnych i kwasoodpornych. Górną część tworzy czopuch spalinowy w kształcie ściętego stożka z pionowym króćcem. Poniżej czopucha znajduje się komora grzewcza z otwieraną do góry szybą przednią oraz nieotwieraną szybą tylną wykonaną ze szkła hartowanego. Obudowa różna usytuowana jest na płaskiej podstawie. Z przodu obudowy zamontowane są pokręta zaworów gazowych służących do regulacji mocy cieplnej palników, z termoelektromagnetycznym zabezpieczeniem przeciwwyływowym. Z zaworami sprzężone są termopary. Różna mogą być zasilane gazem ziemnym lub płynnym. Dla każdego rodzaju gazu są dobierane odpowiednie dysze. Po lewej stronie komory grzewczej znajduje się pokręto wyłącznika elektrycznego uruchamiającego mechanizm napędowy. Wewnątrz komory grzewczej znajdują się widelce. U góry umieszczone są palniki radiacyjne inżektorowe niskociśnieniowe z ceramicznymi paleniskami w osłonie siatki z drutu żaroodpornego. Mechanizm napędowy widelców zbudowany jest z silnika prądu zmiennego na napięciu 230 V i mocy 60 W i przekładni łańcuchowej.



Rys. 2. Rożen gazowy typu ADA PG1

1. Podstawa różna; 2. Wanna; 3. Wieszak na widelec; 4. Pokrętko; 5. Palnik; 6. Włącznik elektryczny;
7. Przednia szyba otwierana; 8. Czopuch



Rys. 3. Rożen gazowy typu ADA PG2

1. Podstawa różna; 2. Wanna; 3. Czopuch; 4. Pokrętko; 5. Palnik; 6. Włącznik elektryczny; 7. Przednia szyba otwierana; 8. Wieszaki na widelce (na dwa mniejsze prosiaki), 9. Wieszak na widelec centralny (na jednego większego prosiaka)

Wyposażenie podstawowe różna (dodawane do każdego różna):

- komplet widelców,
- wanna na tłuszcz,
- przetykacz do czyszczenia dysz (znajduje się wewnątrz obudowy po prawej stronie),
- zapalarka.

Wyposażenie dodatkowe (opcjonalne):

- koszyki na udka (płaski) lub golonki (okrągły),
- widelec do kurczaków,
- stojak na kótkach (z szufladą lub bez),
- szafka na kótkach (z szufladą lub bez).

Specyfikacja techniczna	ADA PG1	ADA PG2
Moc cieplna [kW]	14	21
Zasilanie [V]	230	230
Ilość palników w rożnie [szt.]	4	6
Zużycie gazu B/P [kg/h]	1,02	1,6
Zużycie gazu E [m ³ /h]	1,4	2,1
Stopień ochrony IP	22	22
Wsad [kg]	20	40
Ilość widelców [szt.]	1	2
Długość widelca [mm]	1200	1200
Wymiary [mm]	1600×570×750	1600×710×950
Masa [kg]	82	100
Wysokość rury czopucha [mm]	100	100
Średnica rury czopucha [mm]	195	195

Tab. 2. Podstawowe dane techniczne rożen ADA PG1, ADA PG2

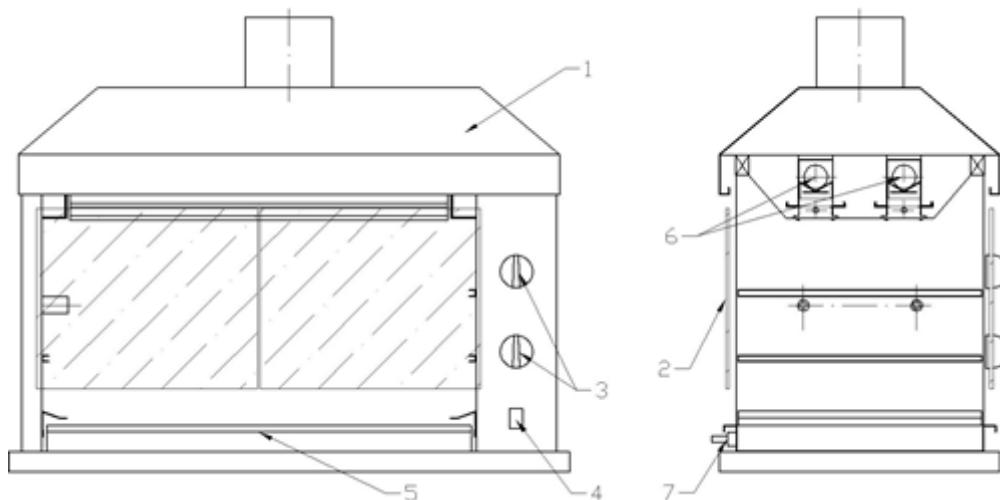
3.3. Różna gazowe do kurczaków, golonek, szynek i warzyw ADA 1U

Różna gazowe ADA 1U są konstrukcji metalowej wykonanej z blach nierdzewnych i kwasoodpornych. Górną część tworzy czopuch spalinowy w kształcie ściętego stożka. Poniżej czopucha znajduje się komora grzewcza z otwieraną ścianą frontową, w postaci drzwiczek dwuskrzydłowych, ze szkła hartowanego. Obudowa różna usytuowana jest na płaskiej podstawie wykonanej z blachy stalowej nierdzewnej. Z przodu obudowy, po prawej stronie komory grzewczej, zamontowane są pokręta zaworów gazowych, służące do regulacji mocy cieplnej palników, z termoelektromagnetycznym zabezpieczeniem przeciwwypływowym. Z zaworami sprzężone są termopary. Różna mogą być zasilane gazem ziemnym lub płynnym. Dla każdego rodzaju gazu są dobierane odpowiednie dysze. Po prawej stronie komory grzewczej, poniżej pokręteł, znajdują się wyłączniki elektryczne uruchamiające mechanizm napędowy. Wewnątrz komory grzewczej znajdują się

dwa, poziome widelce obrotowe. Poniżej umieszczony jest ruszt zbudowany z prętów 1.4301 służący do zapiekania produktów. U góry umieszczone są dwa palniki z ceramicznymi płytkami osłonięte siatką z drutu żaroodpornego. Mechanizm napędowy widelców zbudowany jest z 2 silników prądu zmiennego na napięciu 230 V i mocy 60 W.



Rys. 4. Rożen gazowy ADA 1U



Rys. 5. Rożen gazowy ADA 1U

1. Czopuch; 2. Szyba żaroodporna; 3. Pokrętła kurków zaworów gazowych; 4. Włącznik podwójny napędu;
5. Wanna na tłuszcz; 6. Palniki; 7. Króciec gazowy;

Wyposażenie podstawowe różna (dodawane do różna):

- komplet widelców,
- wanna na tłuszcz,
- ruszt,
- dwa uchwyty do ściągania widelców,
- przetykacz do czyszczenia dysz (znajduje się wewnątrz obudowy po prawej stronie),
- zapalarka.

Wyposażenie dodatkowe (opcjonalne):

- koszyki na udka lub golonki,
- stojak na kółkach (z szufladą lub bez),
- szafka na kółkach (z szufladą lub bez).

Specyfikacja techniczna	Jednostka	ADA 1U
Wymiary	mm	840 x 420 x 600
Wsad kurczaków max	szt.	6 - 8
Ilość widelców	szt.	2
Obciążenie cieplne	kW	7
Liczba palników	szt.	2
Zasilanie	V	230
Zużycie gazu 2E (20 mbar)	m ³ /h	0,73
Zużycie gazu 3B/P (37 mbar)	kg/h	0,49
Stopień ochrony	IP	22
Masa	kg	30

Tab. 3. Specyfikacja różna ADA 1U

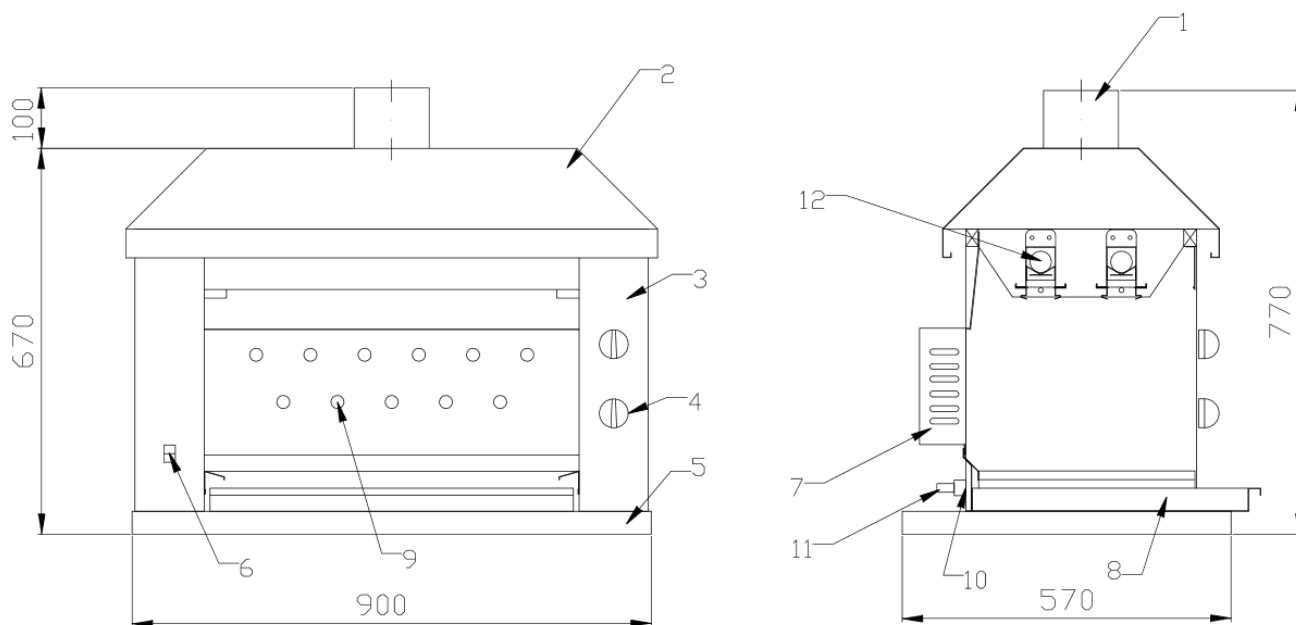
3.4. Różna gazowe do ryb i szaszłyków ADA 1R

Różna gazowe ADA 1R są konstrukcji metalowej wykonanej z blach nierdzewnych i kwasoodpornych, przeznaczone są do pieczenia ryb i szaszłyków. Górną część tworzy czopuch spalinowy w kształcie ściętego stożka, z króćcem odprowadzania spalin. Poniżej czopucha znajduje się komora grzewcza. Obudowa różna usytuowana jest na płaskiej podstawie wykonanej z blachy stalowej nierdzewnej. Z przodu obudowy, po prawej stronie komory grzewczej różna, zamontowane są pokrętła zaworów gazowych, służące do regulacji mocy cieplnej palników, z termoelektromagnetycznym zabezpieczeniem przeciwwyływowym. Z zaworami sprzężone są termopary. Różna mogą być zasilane gazem ziemnym lub płynnym. Dla każdego rodzaju gazu są dobierane odpowiednie dysze. Po lewej stronie komory grzewczej znajduje się wyłącznik główny, uruchamiający mechanizm napędowy. Wewnątrz komory grzewczej, na tylnej ścianie, znajdują się dwa rzędy gniazd, utrzymujące koszyki na ryby. Poniżej koszyków umieszczona jest wanna z zaworem spustowym. U góry komory znajdują się

dwa palniki, z ceramicznymi płytkami, osłonięte siatką z drutu żaroodpornego. Mechanizm napędowy koszyków zbudowany jest z silnika prądu **zmiennego** na napięciu 230 V i mocy 60 W.



Rys. 6. Rożen ADA 1R



Rys.7. Schemat rożna ADA 1R

1. Komin, 2. Czopuch, 3. Korpus, 4. Pokrętło zaworu gazowego, 5. Podstawa, 6. Wyłącznik napędu, 7. Skrzynka napędu, 8. Wanna na tłuszcz, 9. Gniazdo widelca, 10. Kolektor, 11. Złącze gazowe, 12. Palnik gazowy

Specyfikacja techniczna	ADA 1R
Wymiary [mm]	900 × 570 × 670
Ilość koszyków [szt.]	11
Całkowita długość koszyka [mm]	520
Obciążenie cieplne [kW]	7
Liczba palników [szt.]	2
Zasilane [V]	230
Stopień ochrony IP	22
Zużycie gazu 3B/P [kg/h]	0,56
Zużycie gazu 2E/2H [m³/h]	0,7
Masa [kg]	65

Tab. 4. Specyfikacja różna gazowego do ryb i szaszłyków ADA 1R

4. INSTRUKCJA TECHNICZNA DLA INSTALATORA

UWAGA!

Podłączenie rożna do instalacji gazowej może wykonać tylko osoba posiadająca odpowiednie przygotowanie zawodowe (uprawnienia). Części, które zostały zabezpieczone przez producenta, nie mogą być poddawane nastawianiu przez instalatora.

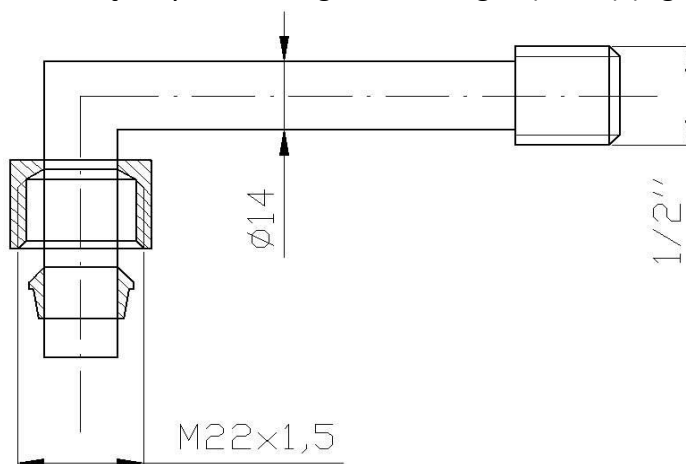
4.1. Opis podzespołów

Rożen gazowy składa się z następujących zespołów:

Instalacja gazowa

- palniki gazowe bezpłomieniowe (promieniujące),
- zawory gazowe regulacyjne z zabezpieczeniem termoelektromagnetycznym przeciwwyptywowym,
- przewody instalacji gazowej rożna z króćcem przyłączeniowym,
- termopara,
- rożen może być podłączony do zasilania gazem płynnym B/P (poprzez reduktor ciśnienia gazu) lub gazem ziemnym i dlatego będzie wyposażony w odpowiedni (zgodny z zamówieniem) króciec przyłączeniowy:

- a) gaz płynny B/P z końcówką $\varnothing 12$ dla instalacji gazu płynnego B/P do węża elastycznego;
- b) gaz ziemny E z gwintem zewnętrznym $G \frac{1}{2}$ dla gazu ziemnego E(GZ 50) (wg rys. 4.).



Rys. 8. Końcówka przyłączeniowa do gazu ziemnego

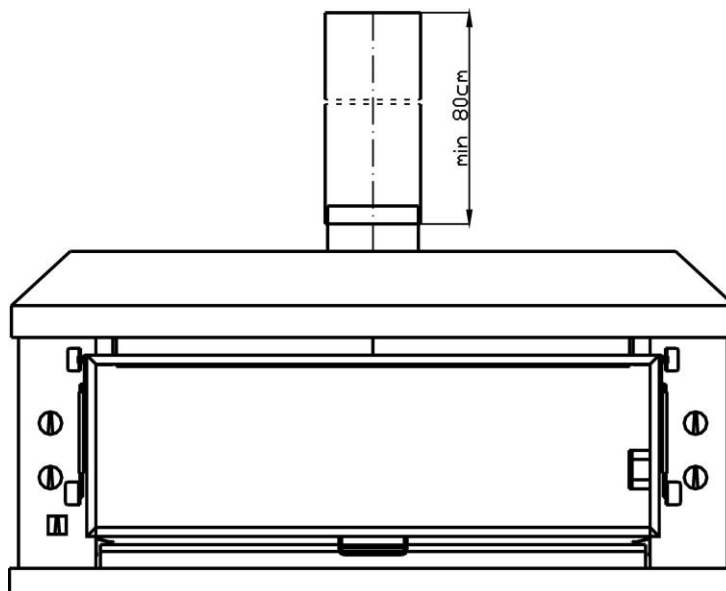
Instalacja elektryczna

- silnik prądu przemiennego 230V z przekładnią redukcyjną przystosowany do pracy w wysokich temperaturach,
- rożen typu ADA P: wyłącznik dwustopniowy (włącza i wyłącza napęd i oświetlenie),
- rożen typu ADA PG : wyłącznik jednostopniowy (włącza i wyłącza napęd),

- przewody wewnętrzne odporne na działanie wysokiej temperatury,
- lampa oświetleniowa halogenowa (tylko w modelach ADA P..),
- zewnętrzny przewód zasilający zakończony wtyczką,
- zacisk ochronny do uziemienia.

Instalacja spalinowa

Wymagana jest instalacja urządzenia pod okapem wyciągowym, aby unikać wydostawania się do pomieszczenia produktów spalania i/lub oparów powstałych w czasie użytkowania pieca. Przedłużający króciec odprowadzający spaliny powinien posiadać długość od 80 do 100 cm.



Rys. 8. Sposób podłączenia rożna do kanału wentylacyjnego

4.2. Instalacja rożna gazowego

Pomieszczenie, w którym jest instalacja gazowa i planowane jest zamontowanie urządzenia, powinno odpowiadać przepisom zawartym w rozporządzeniu Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 14 listopada 2017 roku w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, a także posiadać ciągłą wymianę powietrza (dopływ wystarczającej ilości powietrza, potrzebnego do spalania gazu oraz odpływu spalin) zabezpieczające przed przekroczeniem w powietrzu wewnątrz pomieszczenia dopuszczalnych zawartości składników spalin szkodliwych dla zdrowia ludzkiego. Warunek ten jest bardzo ważny dla bezpieczeństwa użytkownika i nie wolno przeciwdziałać sprawnemu działaniu układu wymiany powietrza.

Urządzenie, które będzie znajdowało się w pomieszczeniu zamkniętym, powinno być zamontowane pod sprawnie działającym okapem.

W świetle tych przepisów pomieszczenie takie musi posiadać:

- Sprawną wentylację nawiewno-wywiewną zapewniającą wymianę powietrza co najmniej 37,5

m³/h dla każdego kilowata mocy cieplnej urządzenia gazowego

- Minimalny wymiar przewodu kominowego nie może być mniejszy niż 0,14 m., a powierzchnia całkowita kanału wentylacyjnego nie mniejsza niż 0,016 m²
- Urządzenie musi być tak ustawione w pomieszczeniu aby minimalne odległości od ścian wynosiły: lewy i prawy bok: 600mm, przód i tył: 1500mm, przód min. 5 m od materiałów łatwopalnych,
- W przypadku użytkownika różna na gaz płynny, pomieszczenie takie nie może znajdować się poniżej poziomu terenu tj.; w piwnicy lub suterenie, a temperatura pomieszczenia, w której znajduje się butla z gazem B/P nie może przekroczyć 35°C.

W celu zapewnienia, w każdej chwili, prawidłowej wentylacji wewnątrz i wokół przedziału na butlę go gazu, uzyskania stałego dopływu świeżego powietrza i uniemożliwienia gromadzenia się niespalonych gazów, należy zadbać, by urządzenie wraz z butlą znajdowało się blisko otwieranego okna; jeżeli sprzęt znajduje się w pomieszczeniu zamkniętym, musi on być zainstalowany przy sprawnie działającym okapie lub szachcie wentylacyjnym.

Jednocześnie przypominamy, że zgodnie z obowiązującymi przepisami Prawa Budowlanego w budynku, w którym znajduje się instalacja gazu ziemnego nie można użytkować gazu płynnego.

Urządzenie może być zasilane za pomocą butli gazowych 11 oraz 33 kg. Maksymalne wymiary wraz reduktorem dla butli 11 kg to 65 x 35 x 35 cm, natomiast dla butli 33 kg wymiary to 130 x 37 x 37 cm. Butlę z gazem płynnym należy:

- umieścić w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń promieniujących ciepło,
- butli nie umieszczać w sąsiedztwie innych urządzeń powodujących iskrzenie,
- butle instalować w pozycji pionowej oraz zabezpieczyć przed upadkiem, przewróceniem lub przypadkowym przemieszczeniem.

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Przepisy wydane przez dostawców gazu, które również należy zastosować w celu potwierdzenia dopuszczenia instalacji urządzenia.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji gazowych i urządzeń zasilanych gazem.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące wentylacji.

Instalator powinien:

- Posiadać świadectwo Kwalifikacji.
- Zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej. Informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania.
- Sprawdzić szczelność połączeń armatury gazowej.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonowania urządzenia.
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

Kolejność montażu

Ustalenie odpowiedniej lokalizacji dla rożna jest niezwykle istotne z punktu widzenia prawidłowego działania urządzenia, szybkości i komfortu jego użytkowania.

Przed przystąpieniem do montażu należy sprawdzić czy wszystkie części urządzenia są w komplecie i czy nie uległy uszkodzeniu podczas transportu.

1. Rożen należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp z przodu (**oraz zapewniający swobodny obieg gorącego powietrza!**) na podłożu twardym i niepalnym.
2. Wypoziomować rożen.
3. Króciec odprowadzenia spalin na czopuchu rożna połączyć z wyciągiem.
4. Przed podłączeniem rożna do instalacji gazowej należy sprawdzić na tabliczce znamionowej na jaki rodzaj gazu jest przystosowany instalowany rożen i czy odpowiada rodzajowi gazu w danej instalacji gazowej (gaz płynny B/P lub gaz ziemny),

Przyłączenie do instalacji

1. Wykonać podłączenie z zachowaniem następujących zasad:
 - podłączenie do gazu ziemnego należy wykonać:
 - a) na „sztywno" przy pomocy rur bez szwu (stalowe lub miedziane)
 - b) lub z zastosowaniem przewodu elastycznego w oplocie metalowym posiadającym certyfikat bezpieczeństwa CE;
 - podłączenie gazu płynnego B/P z butli gazowej należy wykonać wężykiem elastycznym o max. długości 1,5 m, posiadającym certyfikat bezpieczeństwa CE. Końce wężyka należy obowiązkowo zabezpieczyć opaskami zaciskowymi;
2. Po podłączeniu urządzenia do instalacji gazowej przeprowadzić kontrolę szczelności za pomocą odpowiednich czujników ze szczególnym zwróceniem uwagi na miejsca połączeń. Nie wolno dopuścić do eksploatacji rożna po stwierdzeniu nieszczelności.
3. Przy każdym gazowym urządzeniu musi być zainstalowany kurek odcinający dopływ gazu i powinien znajdować się on w miejscu łatwo dostępnym.

UWAGA!

Nigdy nie sprawdzamy szczelności instalacji gazowej za pomocą zapalanej zapałki lub płomienia. Mogłoby to spowodować pożar lub wybuch i być przyczyną ciężkich obrażeń ciała lub strat materialnych. Nie wolno dopuścić do eksploatacji urządzenia po stwierdzeniu nieszczelności.

Przed podłączeniem urządzenia do instalacji elektrycznej należy obowiązkowo podłączyć przewód ochronny o izolacji żółto-zielonej i przekroju nie mniejszym niż 2,5mm do obudowy rożna. Zacisk

ochronny znajduje się z tyłu urządzenia i jest oznaczony symbolem 

Po wykonaniu instalacji urządzenia elementy opakowania nie mogą pozostać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą być przyczyną zagrożeń. W związku z tym muszą być poddane utylizacji (również ze względu na ochronę środowiska), zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przewody rurowe lub węże doprowadzające gaz, powinny spełniać obowiązujące wymagania krajowe oraz powinny być okresowo sprawdzane i w razie potrzeby wymieniane.

4.3. Regulacja palników i zmiana rodzaju zasilającego gazu, części zamienne

Dopuszcza się w trakcie eksploatacji różną zmianę rodzaju gazu zasilającego pod warunkiem, że czynności te wykona uprawniona osoba, która na tę okoliczność dokona wpisu w karcie gwarancyjnej, w rubryce zatytułowanej *Zapisy dotyczące ewentualnej zmiany rodzaju gazu*. Podczas zmiany rodzaju gazu, należy przestrzegać średnic dysz wymienionych w tabeli 5.:

Rodzaj gazu	Ciśnienie [mbar]	Średnica dyszy [mm]
3B/P	50; 37; 30	0,85
3+	28-30/37	0,85
2E	20	1,5

Tab. 5. Rodzaje dysz w zależności od zasilających gazów

UWAGA!

Wszelkie przeróbki różna na inny rodzaj gazu oraz zmiany w instalacji gazowej i zasilającej może dokonać tylko serwis producenta lub osoba posiadająca uprawnienia. Po wymianie dysz dokonać sprawdzenia szczelności układu gazowego. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości związanych z wymianą dysz należy skontaktować się z producentem.

Zmiana rodzaju zasilającego gazu - przebrojenie urządzenia

W celu przystosowania urządzenia do innego rodzaju gazu należy dokonać wymiany dysz gazowych oraz złącza gazowego. Do urządzeń dołączony jest króciec gazowy dla gazu ziemnego lub propanbutanu (inny niż ten, w który wyposażone jest urządzenie). Liczba załączonych dodatkowych dysz jest zgodna z ilością palników w urządzeniu. By wymienić powyższe elementy należy zdemontować osłonę boczną urządzenia, następnie odkręcić rurę aluminiową doprowadzającą gaz od dyfuzora, kolejno odsunąć blaszkę zabezpieczającą dyfuzor i wyciągnąć go. Kluczem „10” wykręcamy dyszę i wkręcamy dyszę przystosowaną do nowego rodzaju gazu. Czynność tę powtarzamy dla każdego palnika. Następnie umieszcza się dyfuzor w planiku, zabezpiecza się go, przykręca rurę aluminiową.

Kolejno kluczem „27” odkręca się złącze gazowe zlokalizowane na zewnątrz korpusu urządzenia, w jego tylnej części, by następnie zamontować złącze przystosowane do nowego rodzaju gazu. Po dokonaniu

wymiany należy sprawdzić szczelność instalacji gazowej używając roztworu mydlanego (szczególnie okolice dyszy gazowej oraz złącza gazowego). Następnie należy przeprowadzić regulację palników.

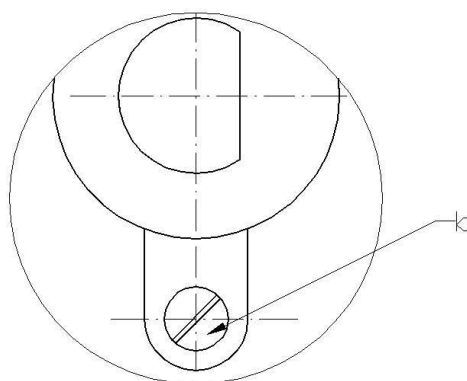
Po podłączeniu urządzenia do instalacji gazowej przeprowadzić kontrolę szczelności za pomocą odpowiednich czujników ze szczególnym zwróceniem uwagi na miejsca połączeń.

Nie wolno dopuścić do eksploatacji różna po stwierdzeniu nieszczelności. Przy każdym gazowym urządzeniu musi być zainstalowany kurek odcinający dopływ gazu i powinien znajdować się on w miejscu łatwo dostępnym.

Regulacja palników

Wielkość mocy oszczędnościowej palników różna ustalamy przez zmianę położenia iglicy regulacyjnej kurka gazowego, usytuowanej na czołowej płaszczyźnie korpusu kurka (obok trzpienia) „b” (rys. 9.).

Regulację należy przeprowadzać po ustawieniu pokrętła kurka w pozycji "min", do chwili uzyskania stabilnego płomienia (nie gaśnie przy przejściu z położenia max – min.). Przed przystąpieniem do regulacji minimum, należy rozgrzać urządzenie.



Rys. 9. Kurek gazowy po zdjęciu pokrętła – widok od strony frontальной

UWAGA!

Nie wolno wykręcać iglicy w lewą stronę więcej niż trzy pełne obroty śrubokręta. Dalsze odkręcanie może doprowadzić do zupełnego wykręcenia iglicy i niekontrolowanego wypływu gazu.

5. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Każdy rożen ADA został przed wysyłką dokładnie sprawdzony i przetestowany. Jednakże dobrą praktyką jest sprawdzenie urządzenia przed jego uruchomieniem.

5.1. Eksploatacja i konserwacja

Uruchamianie rożna

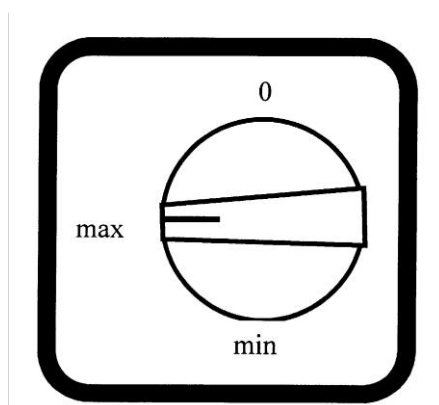
Przed przystąpieniem do użytkowania rożna należy sprawdzić, czy wszystkie zawory gazowe rożna znajdują się w pozycji zamkniętej, następnie należy otworzyć zawór zasilający instalację gazową rożna (zawór na butli lub na przewodzie zasilającym).

Bardzo ważne! W modelach typu ADA P1, P2 oraz P3 zapalenie rozpoczynamy od górnego palnika.

Ustawić pokrętkę w pozycji „max” (rys. 10.), przycisnąć i trzymać około 15 sekund. W tym czasie gaz dopływa do palnika, który to należy zapalić zapalarką. Jeżeli po puszczeniu pokrętki płomień gaśnie, czynność należy powtórzyć. Przy pierwszym razie trwa to dłużej, ponieważ z przewodów musi być usunięte powietrze. Po około 5min. palnik powinien żarzyć się malinowym kolorem. Jeśli nie otrzymujemy takiego koloru, znaczy to, że palnik nie uzyskuje właściwej mocy (nieszczelna instalacja, zatkana dysza, niesprawny reduktor lub spadek ciśnienia gazu zasilającego instalację rożna). Wadę tę należy usunąć.

UWAGA!

Na widelcach urządzenia nie wolno umieszczać więcej produktów niż sugeruje producent! Dla ADA PG1 maksymalny wkład to 20 kg, dla ADA PG2 35 kg, dla ADA P1 15 kg, dla ADA P2 30 kg, dla ADA P3 45 kg.



Rys. 10. Pokrętko zaworu gazowego.

Ściany wewnętrzne i zewnętrzne nie przypalają się. Można łatwo je zmyć odpowiednio przystosowanym preparatem czyszczącym. Listwy maskujące/lustra (dotyczy urządzeń typu ADA P) znajdujące się pomiędzy palnikami można przykryć folią aluminiową, chroniąc je przed zabrudzeniem tłuszczem, można je również łatwo zdemonstrować i wymyć.

Rożen należy utrzymywać w stałej czystości. Jeżeli nie wszystkie palniki są użytkowane, używamy zawsze tych najniżej położonych (dotyczy urządzeń typu ADA P). Do nieużywanych palników nie powinien dostawać się kapiący tłuszcz. Zawiera on bowiem przyprawy, które mogą zniszczyć ceramikę. Po każdym dłuższym unieruchomieniu rożna powinno być ono przed ponowną eksploatacją krótko przepalone przez okres 5-10 min. Powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą być czyszczone odpowiednimi środkami chemicznymi. Widelce również należy utrzymywać w stałej czystości (np. zamaczamy na noc w wodzie).

Palenisk ceramicznych nie czyścimy mechanicznie ani środkami chemicznymi. Nie używamy strumienia wody lub pary. Pozwalamy aby się samoczynnie wypaliły.

1) Prosimy zwrócić uwagę na wybór właściwego środka czyszczącego.

2) Nie używaj stalowej wełny lub innych narzędzi do czyszczenia oraz środków czyszczących/dezynfekujących zawierających chlor, brom, jod lub amoniak, ponieważ substancje te spowodują uszkodzenie stali nierdzewnej i skrócenie okresu użyteczności urządzenia.

3) Urządzenie czyścić wyłącznie w stanie, kiedy jest ono zimne - w przeciwnym wypadku grozi to oparzeniem.

UWAGA!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem.

UWAGA!

W trosce uniknięcia ryzyka pożaru należy regularnie dbać o czystość wewnątrz komory grzewczej. Wszelkie zabrudzenia oraz niepożądane ciała (zwłaszcza w bezpośrednim sąsiedztwie palników oraz widelców) winny być bezzwłocznie usuwane. Nie wolno uruchamiać urządzenia, którego komora grzewcza nie jest wyczyszczona!

Materiały eksploatacyjne, części zamienne dostępne są u producenta urządzenia.

5.2. Usuwanie zakłóceń pracy

Paleniska ceramiczne żarzą się słabo lub niebiesko :

- ▶ sprawdzić ciśnienie gazu w instalacji zasilającej, ewentualnie wyczyścić dyszę. Dyszę czyścimy za pomocą przetykacza/drutu stalowego dołączonego do urządzenia. Jeżeli zanieczyszczenie będzie bardzo duże, należy dyszę wykręcić z obudowy dyszy w dyfuzorze i wymyć w rozpuszczalniku, a następnie przedmuchać tak, aby otwór pod światłem był idealnie okrągły.

Płomień przeskakuje wstecznie i świeci:

- ▶ palnik nieszczelny -wymienić.

Widelec nie obraca się lub obraca się skokami :

► luźny łańcuch napędu (dotyczy urządzeń typu ADA P). Należy wówczas poluzować śruby mocujące silnik do obudowy i naciągnąć silnik w podłużnych otworach. Śruby mocujące zacisnąć.

Palnik gaśnie po zapaleniu i zwolnieniu zaworu gazowego :

► wymienić termoparę. Aby wymienić zużytą termoparę należy odkręcić jeden jej koniec przy zaworze gazowym i śruby mocujące z drugiej strony przy ścianie obudowy różna. Nową termoparę założyć w odwrotnej kolejności.

5.3. Zasady bezpiecznej eksploatacji

Jedyną metodą zapewniającą bezpieczne użytkowanie urządzenia jest dokładne zrozumienie zasad prawidłowej jego instalacji, działania i konserwacji.

Podstawowym warunkiem dobrej pracy urządzenia jest utrzymanie go w odpowiedniej czystości i przestrzeganie zaleceń niniejszej instrukcji obsługi:

- Przed montażem i próbą uruchomienia różna należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi urządzenia. Nieprawidłowa instalacja, obsługa, konserwacja mogą spowodować uszkodzenie urządzenia, a także stworzyć zagrożenie bezpieczeństwa.
- Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.
- Urządzenie powinno być ustawione na stabilnym podłożu odpornym na działanie podwyższonej temperatury.
- W celu zachowania właściwego stanu technicznego urządzenie powinno być systematycznie czyszczone oraz poddawane okresowym przeglądom i konserwacji.
- Rożen może być użytkowany w pomieszczeniach z wentylacją spełniającą obowiązujące wymagania.
- Rożen może być obsługiwany tylko przez osoby dorosłe, przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia oraz przepisów BHP.
- Podłączenie urządzenia oraz wszystkie naprawy powinna wykonywać osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia.
- Podczas pracy urządzenia nie przesuwaj ani nie przechylaj.
- Nie otwieraj kurka głównego (na butli lub instalacji gazowej) bez uprzedniego sprawdzenia, czy kurki gazowe różna są zamknięte,
- Nie dopuść do zalewania palników lub ich zanieczyszczenia,
- Należy przestrzegać bieżącego odpływu gorącego tłuszczu z wanny. Nagromadzenie się gorącego tłuszczu w wannie może spowodować nadmierne rozgrzanie blachy i jej nagłe wyrzucenie połączone z wypryskiem gorącego płynu na zewnątrz,
- Nie dokonywać samodzielnie przeróbek różna na inny rodzaj gazu oraz nie dokonywać zmian w instalacji gazowej i zasilającej,
- Nie uderzać w pokręta, kurki gazowe, palniki lub silnik napędu,
- Nie dopuść do zalania silnika elektrycznego lub instalacji elektrycznej,
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia z zapalonymi palnikami i włączonym napędem,
- Nie dopuszczać do obsługi różna dzieci lub osoby nie zapoznane z niniejszą instrukcją,

- Nie przechowywać w pobliżu różna materiałów łatwopalnych
- Nie instalować w pomieszczeniach utrudniających jego obsługę,
- Nie używać otwartego ognia, urządzeń elektrycznych i mechanicznych mogących spowodować powstanie iskry elektrycznej lub udarowej w pomieszczeniu jeżeli stwierdzono zapach ulatniającego się gazu. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć kurek instalacji gazowej lub butli, dokładnie przewietrzyć pomieszczenie i w razie potrzeby wezwać pogotowie gazowe,
- Nie wolno podłączyć do rurociągu gazowego przewodów uziemiających,
- **Przynajmniej raz na rok zlecić wykonanie przeglądu technicznego różna ze szczególnym uwzględnieniem pracy i szczelności instalacji gazowej. Przegląd ten należy przeprowadzić w serwisie producenta lub w zakładzie posiadającym odpowiednie uprawnienia i wyposażenie w wymagany sprzęt kontrolny.**

5.4. Ostrzeżenia

Niewłaściwe obchodzenie się z różnem może spowodować ulatnianie się znacznych ilości gazu lub jego złe spalanie co może stać się przyczyną wybuchu pożaru lub zatrucia. Zatrucie spalinami zawierającymi tlenek węgla lub spalinami objawia się szumem w uszach, ociężałością, przyspieszonym tętnem, zawrotami głowy, wymiotami i ogólnym osłabieniem. Należy poszkodowanemu udzielić pierwszej pomocy i wezwać pogotowie ratunkowe.

UWAGA!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

UWAGA! Przypominamy!

- 1. Podłączenie różna do instalacji gazowej może wykonać tylko osoba posiadająca odpowiednie przygotowanie zawodowe (uprawnienia).**
- 2. W przypadku użytkowania różna na gaz płynny, pomieszczenie takie nie może znajdować się poniżej poziomu terenu tj.; w piwnicy, a temperatura pomieszczenia, w której znajduje się butla z gazem B/P nie może przekroczyć 35°C**
- 3. W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej armatury należy natychmiast zamknąć zwór odcinający dopływ gazu do instalacji, przerwać pracę różna, zlecić dokonanie naprawy urządzeń gazowych.**
- 4. Zaznaczyć obsługę różna z dodatkowymi przepisami BHP dotyczących użytkowania urządzeń gazowych i istniejącego stanowiska roboczego.**
- 5. Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.**

5.5. Udzielanie pierwszej pomocy

Udzielając pierwszej pomocy należy:

- wynieść poszkodowanego na świeże powietrze,
- ułatwić oddychanie rozpinając odzież,
- wezwać odpowiednie służby medyczne,
- poszkodowanego okryć kocem i nie pozwolić zasnąć,
- nieustannie nadzorować poszkodowanego,
- w przypadku gdy poszkodowany stracił przytomność i nie oddycha należy zastosować sztuczne oddychanie, aż do czasu przybycia lekarza.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. " O zużyтым sprzęcie elektronicznym i elektrycznym" (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie użytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punktu zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektronicznym i elektrycznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu należy oddać takie urządzenie do odpowiedniej instytucji, zajmującej się utylizacją urządzeń. W imieniu producenta umowę w zakresie organizowania i zapewnienia zbierania, przetworzenia, a następnie odzysku i recyklingu i unieszkodliwienia „Zużytego Sprzętu” wypełnia:

Elektro-EKO

Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego S.A.

ul. Łopuszańska 95, Warszawa

OCHRONA ŚRODOWISKA:

Zarówno opakowanie nowego urządzenia, jak i stare, wysłużone urządzenia zawierają cenne surowce wtórne i materiały do ponownego przetworzenia. Prosimy o utylizowanie poszczególnych części według rodzaju materiału. Prosimy o poinformowanie się u sprzedawcy lub lokalnej administracji o aktualnym sposobie utylizacji.

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarantem dla Użytkownika urządzeń marki ADA GASTROGAZ jest bezpośredni Sprzedawca, który określa wszystkie zasady udzielanej przez siebie gwarancji na drodze zawartej umowy sprzedaży z Użytkownikiem.

2. Producent udziela gwarancji na części na okres 12 miesięcy dla Sprzedawcy od daty sprzedaży urządzenia. Długość gwarancji oraz warunki dla Użytkownika określa Sprzedawca przy zawarciu umowy sprzedaży/zakupu urządzenia. Producent zaleca wykonywanie przynajmniej raz w roku przeglądu okresowego w celu zapewnienia prawidłowej pracy urządzenia.

3. Sprzedawca zobowiązuje się do bezpłatnego usunięcia usterek urządzenia w okresie udzielonej gwarancji. Warunkiem ważności gwarancji jest przestrzeganie obowiązujących przepisów i norm związanych z instalacją, użytkowaniem i konserwacją urządzeń.

4. Gwarancja nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których, Użytkownik zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, czyszczenie, konserwacja urządzenia oraz przeglądy okresowe, itp.

Gwarancją nie są objęte części podlegające normalnemu zużyciu oraz niektóre części: w urządzeniach gazowych (żarówka, termopara, siatka ochronna palnika, płytk ceramiczna, szyba, uszczelka, timer), w urządzeniach elektrycznych (żarówka, szyba, uszczelka).

5. W przypadku stwierdzenia wadliwej pracy urządzenia w okresie gwarancyjnym, należy niezwłocznie poinformować Sprzedawcę. Zgłoszenie reklamacyjne powinno zostać przekazane na piśmie (faksem, e-mailem lub pocztą).

6. Zarówno Producent jak i Sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek pośrednie lub bezpośrednie szkody, poniesione przez Użytkownika z powodu wady produktu, a w szczególności utraty zysków lub dochodów, wynikłych przestojów, utraty lub uszkodzenia innego sprzętu, kosztów towarów zastępczych itp. Wykluczone są również dalej idące roszczenia.

Zarówno Producent jak i Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za podłączenie urządzenia do zasilania elektrycznego i gazowego niezgodnego z tabliczką znamionową oraz za wadliwy sposób montażu i za uszkodzenia wynikłe ze zdarzeń losowych takich jak: pożar, powódź bądź wyładowania atmosferyczne itp..

7. Podstawą przyjęcia reklamacji wynikającej z gwarancji, jest dokument zakupu urządzenia (faktura) lub inny dokument podpisany przez Sprzedawcę, zawierający zasady udzielonej gwarancji. Użytkownik jest zobowiązany do przedstawienia dokumentu potwierdzającego prawo do naprawy w ramach gwarancji. Brak dokumentu, spowoduje uznanie usługi jako odpłatnej.

8. Jeśli warunki umowy nie stanowią inaczej, gwarancja jest liczona od daty wystawienia dokumentu, stwierdzającego zakup urządzenia.

9. Wypełnienie zobowiązań wynikających z gwarancji nie spowoduje przedłużenia ani ponownego rozpoczęcia okresu gwarancyjnego.

KARTA GWARANCYJNA

Urządzenie:

Nr fabryczny :

Data:

Urządzenie dostosowane do zasilania gazem:

Data sprzedaży:

Pieczęć i podpis sprzedawcy:

Wypełnia osoba instalująca urządzenie

Data podłączenia urządzenia do instalacji gazowej na stanowisku pracy i czytelny podpis osoby podłączającej:

.....

(data)

.....

czytelny podpis

Zapisy dotyczące ewentualnej zmiany rodzaju gazu:

ZAPISY REKLAMACYJNE

Lp.	Data zgłoszenia reklamacji	Data wykonania naprawy	Data przedłużenia gwarancji	Rodzaj naprawy	Podpis i pieczęć