



PRODUCENT URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH I MEBLI ZE STALI NIERDZEWNEJ

PRODUCER OF CATERING APPLIANCES AND INOX FURNITURE

INSTRUKCJA

(v. 2.02)

Smażalnik ciśnieniowy gazowy **ADA SCG 11**

Maszyny i Urządzenia Gastronomiczne
ADA GASTROGAZ

ul. Kolejowa 9, 66-10 Sulechów, Poland

www.ada-gastrogaz.com

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zaufanie, które Państwo okazali poprzez nabycie naszego produktu. Mamy nadzieję, że urządzenie, którego staliście się Państwo użytkownikami, zaspokoi wszelkie oczekiwania.

Tworząc smażalniki ciśnieniowe wyszliśmy naprzeciw jak najszerszej gamie wymagań użytkowników. ADA SCG zapewnia krótki czas smażenia produktów w gorącym oleju, bez jego wnikania w produkt, co skutkuje znakomitymi walorami smakowymi. Dodatkowo dzięki zastosowaniu zimnej komory, urządzenie pozwala na większy komfort pracy oraz wydłużenie żywotności oleju. O pozostałych zaletach urządzeń ADA będą mogli się Państwo już niebawem przekonać sami.

Przed przystąpieniem do użytkowania smażalnika ciśnieniowego 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 urządzenia, a tym samym przyniesie korzyść i zadowolenie z nabytego sprzętu.

Nasze urządzenia są certyfikowane, 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
PRODUCENT**

ZALECENIE

Zalecamy stosowanie sprawdzonych technologii, przystosowanych do smażenia pod ciśnieniem a szczególnie odpowiednich mieszanek panierujących np. firmy **O.K.Chicken** (tel. 022 644 72 22 lub 022 643 81 61; www.okc.com.pl).

Stosownie nieodpowiednich panierów może powodować powstawanie zapieczonych osadów uniemożliwiających prawidłową pracę smażalnika i w skrajnych przypadkach może być przyczyną utraty gwarancji.

SPIS TREŚCI

1. Uwagi ogólne	4
2. Przeznaczenie smażalnika	6
3. Charakterystyka techniczna i wyposażenie	7
4. Instrukcja dla instalatora	9
4.1. Opis podzespołów	9
4.2. Instalacja urządzenia	11
5. Instrukcja użytkowania i konserwacji	13
5.1. Pierwsze uruchomienie	14
5.2. Obsługa urządzenia	15
5.3. Użytkowanie i wymiana oleju	17
5.4. Czyszczenie urządzenia	18
5.5. Usuwanie zakłóceń pracy	19
5.6. Materiały eksploatacyjne	19
5.7. Zasady bezpiecznej eksploatacji	19
5.8. Udzielanie pierwszej pomocy	20
5.9. Ostrzeżenia	21
Warunki gwarancji	24
Karta gwarancyjna	25

1. UWAGI OGÓLNE

Przed zainstalowaniem i/lub włączeniem urządzenia niezbędne jest, aby instalator i/lub jego operator zapoznał się z niniejszą instrukcją i przestrzegał wskazanych w niej ostrzeżeń oraz zaleceń.

Instrukcja ta jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana wraz z nim tak, aby wszyscy użytkownicy oraz serwis techniczny upoważniony do naprawy i/lub serwisu urządzeń mieli do niej dostęp. W przypadku zmiany właściciela, niniejsza instrukcja musi być przekazana nowemu właścicielowi. Przestrzeganie instrukcji obsługi zapewni długotrwałe i niezawodne działanie urządzenia, a tym samym przyniesie korzyści i zadowolenie z nabytego urządzenia. Jediną metodą zapewniającą bezpieczne użytkowanie sprzętu jest dokładne zrozumienie zasad prawidłowej jego instalacji, działania i konserwacji.

Urządzenia ADA mogą być użytkowane wyłącznie do celów, do jakich zostały one zaprojektowane. Każde inne użytkowanie może być niebezpieczne dla obsługi i otoczenia. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania urządzeń.

Instalacja sprzętu powinna 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.

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.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzenia bez zapowiedzi. Zdjęcia, rysunki oraz opisy urządzeń mają charakter poglądowy.

Poniżej zawarto szczególnie ważne ostrzeżenia i wskazówki.

UWAGA!

- 1. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy rodzaj gazu jakim Państwo dysponujecie odpowiada temu, do którego urządzenie zostało fabrycznie przystosowane.**
- 2. Nie wolno ogrzewać samego oleju (bez produktów znajdujących się w komorze) pod ciśnieniem. Grozi zatruciem!**
- 3. Nie wolno wypełniać komory olejem zanim komora nie zostanie dokładnie osuszona z wody i oczyszczona z wszelkich zanieczyszczeń oraz zanim nie sprawdzi się czy w zaworze spustowym nie została zatrzymana woda.**
- 4. Należy zawsze pamiętać o umieszczeniu pod zaworem spustowym zbiornika na olej. W przypadku nie zamknięcia zaworu olej wyleci do zbiornika.**

5. Podczas pierwszego (np. porannego) uruchomienia należy rozgrzewać urządzenie skokowo.
6. Należy zawsze zachowywać środki ostrożności w czasie używania smażalnika SCG 11 oraz zakładać rękawice ochronne, ze względu na kontakt z gorącym olejem oraz nagrzanymi elementami urządzenia.
7. Urządzenie posiada zabezpieczenia, które mają za zadanie nie dopuścić do przegrzania się oleju, jednak pracę smażalnika należy stale monitorować i obserwować czy nie dochodzi do przegrzewania oleju.
8. W zbiorniku urządzenia nie może znajdować się więcej oleju niż wskazuje na to pojemność danego smażalnika. Dodatkowo, uruchamiając urządzenie winno się znaleźć w zbiorniku przynajmniej tyle oleju, by przykryć jego dno.
9. Do zbiornika z gorącym olejem lub tłuszczem nie można wkładać wilgotnych produktów lub wody.
10. Czyszczenie urządzenia powinno odbywać się zgodnie z niniejszą instrukcją. Nie można wykorzystywać do tego celu łatwopalnych rozpuszczalników czy też niewskazanych środków czyszczących.
11. Nie wolno wymieniać/uzupełniać oleju kiedy urządzenie jest gorące.
12. Kiedy urządzenie jest w trakcie pracy nie wolno pozostawiać go bez osoby nadzorującej jego działania.

NALEŻY ZAWSZE ZWRACAĆ UWAGĘ NA PRAWIDŁOWE ZAMKNIĘCIE POKRYWY. NIEWŁAŚCIWE ZAMKNIĘCIE MOŻE SKUTKOWAĆ POWAŻNYM WYPADKIEM, OPARZENIEM, OBRAŻENIAMI CIAŁA, POŻAREM LUB STRATAMI MATERIALNYMI.

2. PRZEZNACZENIE SMAŻALNIKA

Smażalnik ciśnieniowy typu *ADA SCG 11* przeznaczony jest do przyrządzania posiłków w gorącym oleju pod ciśnieniem. Swoje główne zastosowanie znajduje w profesjonalnej gastronomii.

Smażalnik nadaje się w szczególności do smażenia produktów mięsnych (drobiu, wieprzowiny, ryb) w specjalnych panierkach. Wykorzystuje się go także do smażenia m.in. warzyw, frytek.

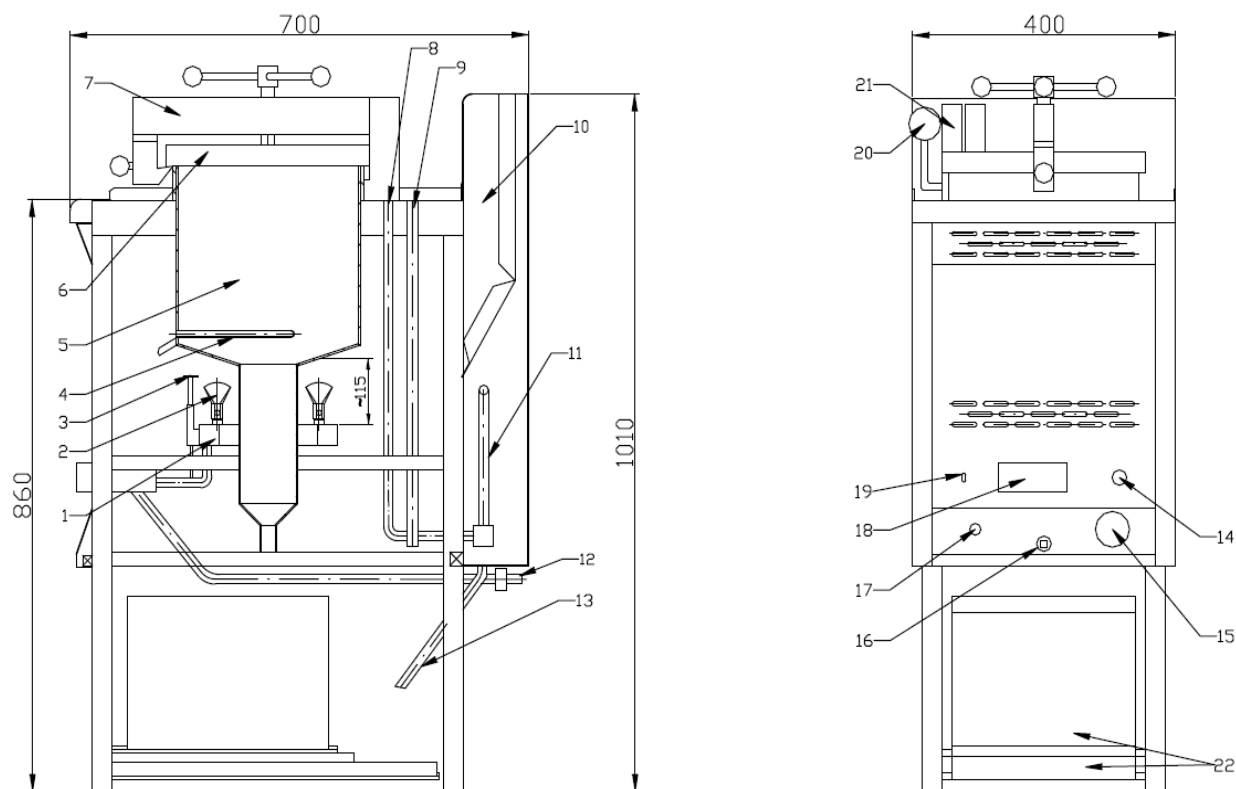
W tego typu urządzeniach ciśnieniowych, w krótkim czasie uzyskujemy produkt chrupki, kruchy i nie nasiąknięty tłuszczem. Ciśnienie uzyskiwane jest wskutek wydzielania się z produktu naturalnej wilgoci. Dzięki temu, że gromadzenie pary następuje bardzo szybko, smażony produkt zachowuje większą część swojej naturalnej wilgoci.

Smażalnik może być zasilany gazem płynnym lub gazem ziemnym.



Rys. 1. Smażalnik ciśnieniowy gazowy *ADA SCG 11*

3. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA I WYPOSAŻENIE



Rys. 2. Schemat budowy smaźalnika ciśnieniowego gazowego ADA SCG 11

1. Kolektor, 2. Palnik, 3. Palnik pilotujący, 4. Czujniki temperatury, 5. Zbiornik ciśnieniowy – komora smaźalnicza (w środku zbiornika znajduje się kosz na produkty), 6. Pokrywa komory smaźalniczej z zaczepem, 7. Docisk pokrywy, 8. Rura spustu ciśnienia, 9. Odprowadzenie zanieczyszczeń z blatu, 10. Komin odprowadzający spaliny i parę, 11. Chłodnica pary, 12. Złącze gazowe, 13. Odprowadzenie zanieczyszczeń z kominu, 14. Zapalacz piezoelektryczny, 15. Termometr, 16. Zawór spustu oleju, 17. Przycisk resetujący blokadę ogranicznika temperatury, 18. Zawór gazowy, 19. Dźwignia redukcji ciśnienia, 20. Manometr, 21. Zawory bezpieczeństwa, 22. Zbiornik na olej oraz taca na kondensat.

Wszystkie podzespoły smaźalnika są konstrukcji metalowej, wykonanej z blach nierdzewnych i kwasoodpornych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Konstrukcja urządzenia opiera się na regulowanych nóżkach, na których spoczywa obudowa smaźalnika. Wewnątrz obudowy zamontowane są palniki i instalacja gazowa zasilana przez króciec przyłączeniowy gazu. Palniki nagrzewają komorę smaźalnika, w której zamontowany jest czujnik termostatu zaworu gazowego oraz czujnik bezpieczeństwa/ogranicznik temperatury wyłączający dopływ gazu po osiągnięciu przez olej temperatury 230°C. W komorze umieszcza się na stojaku koszyk, który po zakończonym procesie smażenia wyciąga się za pomocą uchwytu.

Do szczelnego zamknięcia komory służy pokrywa z uszczelką wykonaną z gumy silikonowej odpornej na działanie oleju i temperatury. Pokrywę smaźalnika dociska się klapą dociskową tak, aby była szczelnie zamknięta w celu wytworzenia ciśnienia. Ciśnienie robocze, jakie może wytworzyć się

w komorze wynosi 0,04 MPa. Po przekroczeniu tego ciśnienia otwiera się zawór bezpieczeństwa, który redukuje ciśnienie do 0,04 MPa.

Zanieczyszczenia powstałe w wyniku osypywania się panierki z produktów osadzają się w tak zwanej „zimnej komorze” na dnie zbiornika. Zimna komora pozwala na wydłużenie okresu użytkowania oleju, ponieważ przypalone cząstki opadają na dno „kieszeni” gdzie temperatura jest niższa niż w komorze smażenia. Dzięki tej różnicy przypalone cząstki wyeliminowane są z procesu smażenia i nie zanieczyszczają oleju w komorze.

Na koniec procesu smażenia należy usunąć z komory nagromadzoną parę przez wysunięcie (w kierunku do siebie) dźwigni redukcji ciśnienia, dzięki czemu nagromadzona para uchodzi z komory i skrapla się w skraplaczu, gromadząc się w postaci kondensatu w tacy przeznaczonej na tenże kondensat.

UWAGA!

Należy każdorazowo przed otwarciem pokrywy zwolnić dźwignię redukcji ciśnienia, aby uwolnić nagromadzoną parę! Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować poważne oparzenia.

Po zakończeniu procesu smażenia, należy wypuścić olej z komory za pomocą zaworu do opróżnienia komory. Wysmażony olej wymaga oczyszczenia i oddzielenia wysmażonych odpadów. Czysty olej pozostaje w zbiorniku przeznaczonym do tego celu. Spaliny wydzielające się podczas spalania gazu uchodzą przez wylot spalin.

Do części sterujących pracą urządzenia należą:

- Iskrownik (Zapalnik palnika pilotującego),
- Zawór gazowy wraz z pokrętkiem ustawienia temperatury oraz zamknięciem dopływu gazu (wyłącznik),
- Wskaźnik temperatury oleju (termometr),
- Wskaźnik ciśnienia w komorze (manometr),
- Dźwignia redukcji ciśnienia,
- Przycisk zresetowania blokady ogranicznika temperatury.

Wyposażenie podstawowe smażalnika *ADA SCG 11*:

- | | |
|--|--------|
| - kosz do smażenia | 1 szt. |
| - uchwyt do kosza | 1 szt. |
| - stelaż pod kosz | 1 szt. |
| - zbiornik na olej | 1 szt. |
| - taca na kondensat | 1 szt. |
| - klucz do otwierania zaworu spustu oleju (w kształcie litery T) | 1 szt. |

Wyposażenie dodatkowe smażalnika *ADA SCG 11*:

- | | |
|-----------------------------|--------|
| - kosz dzielony do smażenia | 1 szt. |
|-----------------------------|--------|

Parametry	ADA SCG 11
Wymiary [mm]	400 x 700 x 1010
Masa urządzenia [kg]	59
Pojemność komory smażalniczej	11
Max. wielkość wsadu [kg]	2,5 - 3,0
Ciśnienie robocze [MPa]	0,04
Zużycie gazu B/P [kg/h]	0,78
Zużycie gazu E [m ³ /h]	1,14
Temperatura pracy [°C]	150-180
Moc palników [kW]	11

Tab. 1. Podstawowe dane techniczne smażalnika ADA SCG 11

4. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA

UWAGA!

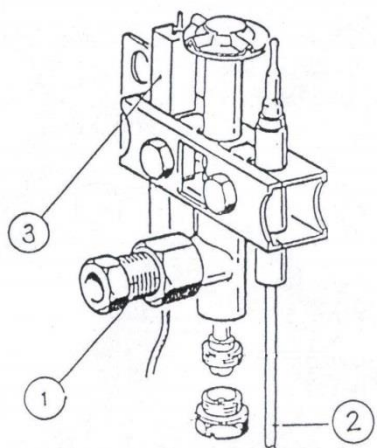
Podłączenie smażalnika do instalacji gazowej może wykonać tylko osoba posiadająca odpowiednie przygotowanie zawodowe (uprawnienia).

4.1. Opis podzespołów

Instalacja gazowa:

- palnik gazowy główny wraz z palnikiem pilotującym,
- zawór regulujący gazowy,
- elektroda zapalająca,
- czujnik płomienia (termopara),
- czujnik temperatury oleju,
- ogranicznik max. temperatury oleju (230°C) ,
- przewody instalacji gazowej smażalnika wraz z króćcem przyłączeniowym.

Palnik główny składa się z 10 sztuk palników inżektorowych osadzonych na kolektorze oraz z palnika pilotującego. Palniki inżektorowe zasilane są gazem przez dysze, z których każda posiada dwa otwory $\varnothing 0,4$ mm (dla gazu B/P o ciśnieniu 37 mbar) lub $\varnothing 0,65$ mm dla gazu E o ciśnieniu 20 mbar. Zmiana rodzaju gazu może być przeprowadzona tylko przez uprawnione osoby. Aby zmienić rodzaj gazu należy wymienić komplet dysz (palniczków) gazowych oraz wyregulować palnik pilotujący.



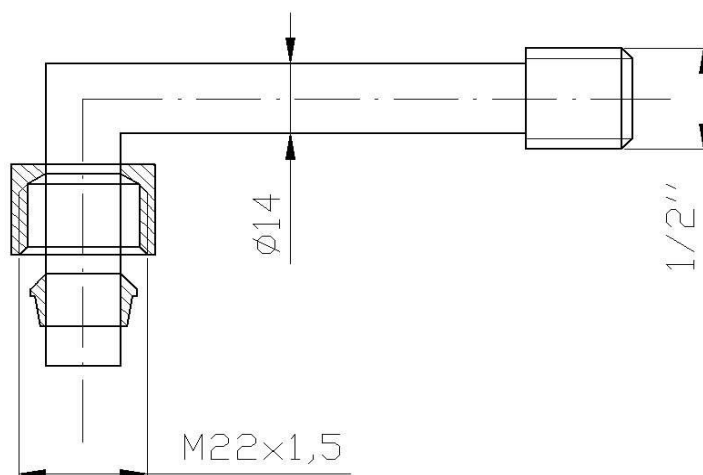
Rys. 3. Palnik pilotujący

Palnik pilotujący składa się z:

- Palnika z regulowaną dyszą gazową [1],
- elektrody zapalającej [3],
- termopary kontrolnej [2] - czujnik płomienia, który wyłącza dopływ gazu do urządzenia w przypadku jego zaniku.

Smażalnik może być podłączony do zasilania gazem płynnym B/P poprzez reduktor ciśnienia gazu lub gazem ziemnym E i dlatego będzie wyposażony w odpowiedni (zgodny z zamówieniem) króciec przyłączeniowy:

- 1) gaz płynny B/P
 - z końcówką $\varnothing 12$ dla instalacji gazu płynnego B/P do węża elastycznego
- 2) gaz ziemny E
 - z gwintem zewnętrznym G $\frac{1}{2}$ dla gazu ziemnego E (GZ50) (wg rys. 4.)



Rys. 4. Końcówka przyłączeniowa do gazu ziemnego

Każdy smażalnik wyposażony jest w wylot spalin i pary, które znajdują się w tylnej części urządzenia, w kominie. Urządzenie należy umieścić tak, aby zapewnić wentylację do odpowiedniego okapu wyciągowego lub systemu wentylacyjnego. Ma to podstawowe znaczenie dla skutecznego

usuwania gazów spalinowych i zapachów powstających w trakcie procesu smażenia. Okap wyciągowy należy zaprojektować tak, aby nie kolidował on z obsługą smażalnika.

4.2. Instalacja urządzenia

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.

W świetle tych przepisów pomieszczenie takie musi posiadać:

- Sprawną wentylację nawiewno - wywiewną zapewniającą wymianę powietrza, co najmniej $37,5 \text{ m}^3/\text{h}$ 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 $0,016 \text{ m}^2$
- Odpowiednią kubaturę, która zapewni, że maksymalne obciążenie cieplne pochodzące od urządzeń gazowych nie przekraczały $930 \text{ W}/\text{m}^3$ pomieszczenia
- Odpowiednie wymiary, które zapewnią, że zainstalowane urządzenie będzie znajdować się co najmniej o 0,3 m. od najbliższych ścian pomieszczenia (boki i tył smażalnika), a przód minimum 1,2 m, przód min. 5 m od materiałów łatwopalnych,
- W przypadku użytkownika smażalnika na gaz płynny, pomieszczenia 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 .
- Zalecana jest instalacja smażalnika pod sprawnie działającym okapem

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

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 ani w pobliżu materiałów łatwopalnych,
- butlę 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.

Ustalenie odpowiedniej lokalizacji dla smażalnika jest niezwykle ważne z punktu widzenia prawidłowego działania urządzenia, szybkości i wygody.

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

1. Smażalnik należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp z przodu na podłożu twardym i niepalnym, tak by zapewnić urządzeniu przestrzeń na wymianę ciepła (należy pamiętać także o gorącym kominie urządzenia).
2. Wypoziomować smażalnik za pomocą regulowanych nóżek.

UWAGA!

NIEWŁAŚCIWE WYPOZIOMOWANIE MOŻE SPOWODOWAĆ WYPŁYNIĘCIE OLEJU ZE SMAŻALNIKA, CO MOŻE BYĆ PRZYCZYNĄ POWAŻNYCH OPARZEŃ, OBRAŻEŃ CIAŁA, POŻARU LUB USZKODZENIA MIENIA MATERIALNEGO.

3. Przed podłączeniem smażalnika do instalacji gazowej należy sprawdzić na tabliczce znamionowej do jakiego rodzaju gazu jest przystosowany instalowany smażalnik i czy odpowiada rodzajowi gazu w danej instalacji gazowej (propan-butan B/P lub gaz ziemny E),
4. Wykonać podłączenie z zachowaniem następujących zasad:
 - 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 wężem elastycznym o max. długości 1,5 m, posiadającym certyfikat bezpieczeństwa CE. Końce węża należy obowiązkowo zabezpieczyć opaskami zaciskowymi;
5. Przy każdym gazowym urządzeniu musi być zainstalowany kurek odcinający dopływ gazu i powinien znajdować się on w miejscu łatwo dostępnym.
6. Sprawdzić szczelność przyłącza z instalacją gazową.
7. Po podłączeniu urządzenia do instalacji gazowej przeprowadzić kontrolę szczelności za pomocą odpowiednich czujników ze szczególnym zwróceniem uwagi na miejsca połączeń.

UWAGA!

Nie wolno dopuścić do eksploatacji smażalnika po stwierdzeniu nieszczelności.

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 smażalnika po stwierdzeniu nieszczelności.

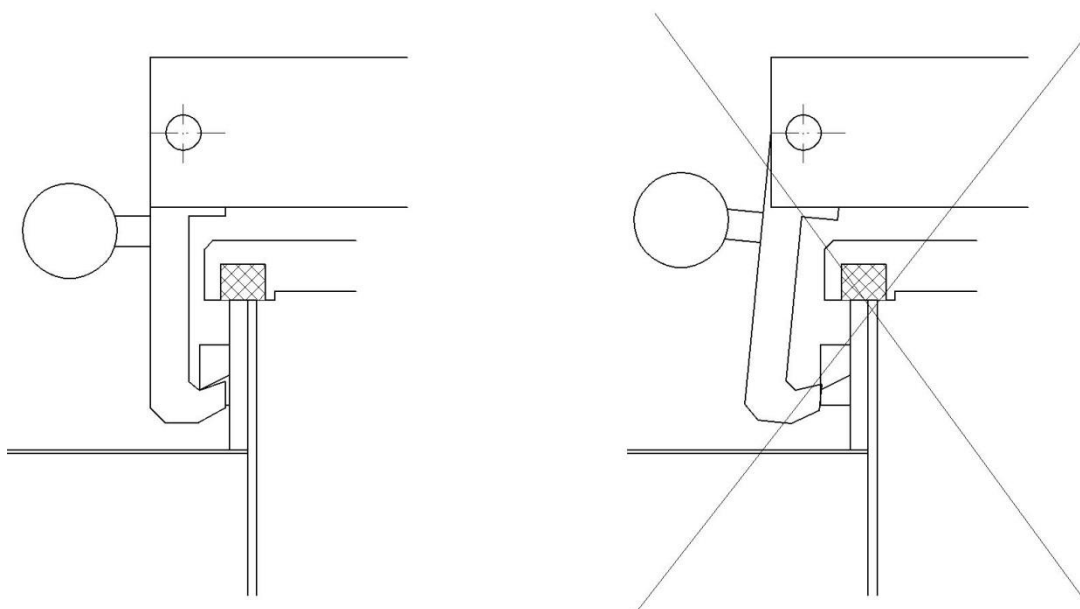
Po wykonaniu instalacji urządzenia elementy opakowania nie mogą pozostać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą być przyczyną zagrożeń. W związku z tym muszą być poddane utylizacji (również ze względu na ochronę środowiska), zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Każdy smażalnik ADA SCG 11 został przed wysyłką dokładnie sprawdzony i przetestowany. Jednakże dobrą praktyką jest sprawdzenie urządzenia przed jego uruchomieniem.

UWAGA!

ZWRÓCIĆ UWAGĘ NA PRAWIDŁOWE ZAMKNIĘCIE POKRYWY. NIEWŁAŚCIWE ZAMKNIĘCIE MOŻE SKUTKOWAĆ POWAŻNYM WYPADKIEM, OPARZENIEM, OBRAŻENIAMI CIAŁA, POŻAREM LUB STRATAMI MATERIALNYMI.



Rys. 5. Prawidłowe zamknięcie kłapy smażalnika

Przed przystąpieniem do pierwszego procesu smażenia należy umyć komorę smażalnika i resztę elementów mających kontakt z żywnością podczas smażenia za pomocą gorącej wody i odpowiednich detergentów.

- Zamknąć zawór spustowy komory.
- Napełnić komorę wodą i zagotować. W czasie gotowania samej wody, zamakamy pokrywę.

UWAGA! Przy nagrzewaniu samego oleju w komorze, nigdy nie zamykamy pokryw!

- **W trakcie gotowania wody, w zamkniętej komorze, nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Gdy woda osiągnie temperaturę wrzenia, należy, co kilka chwil, zwolnić wążkę**

redukcji ciśnienia, aby para uchodziła z komory.

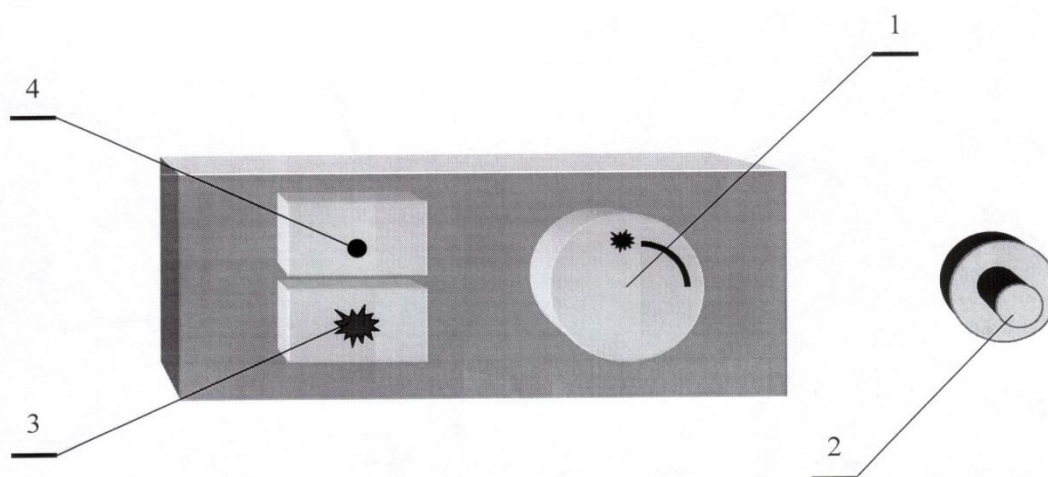
- Wypuścić wodę z komory, w razie potrzeby zastosować odpowiedni detergent i przepłukać,
- Ponownie napełnić komorę wodą ze 100 ml octu, aby zneutralizować alkalia po środkach czyszczących i doprowadzić do wrzenia.
- Opróżnić komorę i kilkakrotnie przepłukać gorącą wodą.
- Starannie wysuszyć komorę i dodatkowe elementy oraz zamknąć zawór spustowy.

UWAGA !

Nie wolno wypełniać komory olejem zanim komora nie zostanie dokładnie osuszona z wody i zanim nie sprawdzi się czy w zaworze spustowym nie została zatrzymana woda.

Należy zawsze pamiętać o umieszczeniu pod zaworem spustowym zbiornika na olej. W przypadku nie zamknięcia zaworu, olej wyleci do zbiornika.

5.1. Pierwsze uruchomienie



Rys. 6. Zawór gazowy

Przed przystąpieniem do uruchomienia urządzenia, należy napełnić komorę smażalnika olejem.

W żadnym wypadku nie można odpalać smażalnika, gdy komora jest pusta.

W celu uruchomienia smażalnika należy:

- otworzyć zawór gazu
- ustawić pokrętło termoregulatora w położeniu [1] (rys.6.),
- wcisnąć i przytrzymać przycisk [3] (otwarcie dopływu gazu do palnika pilota),
- nacisnąć kilkakrotnie przycisk [2] (iskrownik — zapalnik),
- po zapaleniu się gazu na palniku pilota, przytrzymać przycisk [3], przez okres ok. 10 s (w tym czasie termopara przejmuje kontrolę podtrzymywania płomienia),
- po stwierdzeniu, że płomień palnika pilota pali się stabilnie ustawiamy pokrętłem [1] żadaną temperaturę oleju wg poniższej tabeli (w tym momencie następuje zapalenie się gazu na palniku głównym),

Indeks na pokrętle	Przybliżona temperatura oleju [°C]
1	50
2	70
3	90
4	110
5	130
6	150
7	170
8	190

Tab. 2. Regulacja temperatury oleju

- aby wyłączyć smażalnik na krótką przerwę podczas pracy, należy ustawić pokrętko termostatu z powrotem [1] w pozycji (palnik pilota pali się, palnik główny jest wyłączony)
- aby całkowicie wyłączyć smażalnik, należy wcisnąć przycisk [4] (odcinamy wówczas dopływ gazu do smażalnika)
- dodatkowo zakręcamy główny zawór gazu.

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia czas zapalenia się palnika pilotującego jest bardzo długi (do około 2-3 minut). Spowodowane jest to tym, że instalacja gazowa jest wypełniona powietrzem, które musi być zastąpione gazem.

5.2. Obsługa urządzenia

Przed uruchomieniem smażalnika *ADA SCG 11* należy napełnić komorę olejem, włączyć zasilanie gazu, zapalić palnik pilota i ustawić pokrętko termostatu na żądanej temperaturę.

UWAGA!

W ŻADNYM WYPADKU NIE ZAMYKAMY POKRYWY PODCZAS NAGRZEWANIA OLEJU. POKRYWĘ MOŻNA ZAMKNAĆ TYLKO, GDY PRODUKT ZNAJDUJE SIĘ W KOMORZE SMAŻALNIKA. NIEPRZESTRZEGANIE TEJ ZASADY MOŻE SKUTKOWAĆ WYPADKIEM LUB OPARZENIAMI.

ZAWSZE PRZED NAPEŁNIENIEM KOMORY OLEJEM, WSKAZANE JEST OTWORZYĆ ZAWÓR SPUSTOWY I SPUŚCIĆ NAGROMADZONĄ WODĘ. NASTĘPNIE ZAMKNAĆ ZAWÓR.

- Należy regularnie sprawdzać stopień napełnienia komory.
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia z pustą komorą, może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Jeżeli poziom oleju jest zbyt mały, wtedy urządzenie może ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.
- Zbyt wysoki poziom oleju może spowodować wyciek, a w rezultacie poparzenia.
- Do rozgrzanej komory nie należy dolewać oleju, gdyż może to spowodować rozpryskiwanie.

UWAGA!

Przy uruchamianiu zimnego urządzenia napełnionego olejem lub fryturą, nigdy nie ustawiać pokrętki termostatu w pozycji maksymalnej. Należy wybrać wartość minimalną i powoli, skokowo zwiększać ustawienie, aż do osiągnięcia temperatury roboczej. W czasie nagrzewania, winno się przemieszczać olej kilkakrotnie, aby uniknąć nierównomiernego nagrzewania się oleju.

Po osiągnięciu żądanej temperatury (wskazanej na termometrze) umieszczamy kosz w położeniu roboczym na stojaku ze zdjętym uchwytem. Wrzucamy do kosza wcześniej przygotowane produkty i zamykamy szczelnie pokrywę. Uważaj, aby przy wkładaniu produktu zapobiec rozpryskom gorącego tłuszczu. Mogłoby to spowodować poważne oparzenia.

UWAGA!

Nie napełniaj nadmiernie kosza oraz nie wprowadzaj do niego produktów o bardzo dużym stopniu wilgotności! Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować wypłynięcie tłuszczu poza komorę. Skutkiem mogą być poważne oparzenia ciała lub uszkodzenie urządzenia. Pokrywa musi być prawidłowo zablokowana; w przeciwnym razie znajdujące się pod ciśnieniem tłuszcz i para mogą wydostać się poza komorę, co skutkować może poważnymi oparzeniami. (rys. 5).

Temperatura pracy oraz czas smażenia są uzależnione od rodzaju produktu oraz stosowanej technologii. Wskazania temperatury na termometrze są wartością przybliżoną. Temperatura rzeczywista w komorze może różnić się od temperatury wskazywanej na termometrze. Podczas smażenia obserwujemy ciśnieniomierz i przysłuchujemy się pracy smaźalnika. Jeśli występują jakies nieszczelności dokręcamy mocniej śrubę dociskową aż ustanie syczenie. Z chwilą, kiedy ciśnienie osiągnie wartość $\sim 0,04$ MPa (0,4 atm) da się zauważyć otwarcie zaworu bezpieczeństwa.

UWAGA!

Należy pamiętać, aby nie wkładać zbyt wiele siły w dokręcanie pokrywy. Należy dokręcić ją na tyle, aby uszczelnić komorę. Dokręcanie pokrywy 'na siłę' może spowodować uszkodzenie pokrywy, ramienia dociskowego oraz uszczelki.

Po zakończeniu cyklu smażenia należy wysunąć dźwignię zaworu redukującego ciśnienie, redukując ciśnienie do 'zera' i dopiero wtedy można otworzyć pokrywę komory smaźalnika. Po zakończeniu cyklu, gdy ciśnieniomierz wskaże zero, pokrywę należy podnosić do góry ruchem szybkim i energicznym ale unikając uderzenia w zderzak zawiasu. Aby wyjąć usmażone produkty zakładamy na kosz uchwyt specjalnie do tego celu przygotowany. Unieś kosz i zawieś z boku, na ścianie komory do odsączenia. Odczekaj, zanim wyrzucisz produkt na tacę.

UWAGA!

Należy każdorazowo przed otwarciem pokrywy zwolnić dźwignię redukcji ciśnienia, aby uwolnić nagromadzoną parę! Nigdy nie należy podnosić uchwyty ani używać siły do otworzenia zatrzasku pokrywy, zanim manometr nie wskaże wartości 0. Nieprzestrzegając tej zasady użytkownik naraża siebie i otoczenie na niebezpieczeństwo.

W przypadku, gdy temperatura oleju w smaźalniku osiągnie 230°C zadziała ogranicznik maksymalnej temperatury, powodując automatyczne odłączenie dopływu gazu. W celu ponownego uruchomienia palnika należy odczekać aż olej ostygnie do temperatury około 150°C i następnie wcisnąć przycisk ogranicznika temperatury 'reset' (patrz rys. 2). Przycisk 'reset' znajduje się w otworze w dolnej części panelu sterowniczego.

Produkty	Czas [min]
Podudzia (pałki)	9
Udka	10 - 12
Skrzydełka	6
Filety drobiowe	5
Ziemniaki	7 - 9
Pieczarki, Kalafior	3

Tab. 3. Orientacyjny czas smażenia wybranych produktów

UWAGA!

Do uzyskania ciśnienia około 0,04 MPa niezbędne jest umieszczenie w smaźalniku, co najmniej 0,8 kg surowego wsadu. Mniejszy wsad nie pozwoli na utworzenie się odpowiedniej ilości pary. Należy pamiętać o systematycznym filtrowaniu oraz wymianie oleju.

Należy pamiętać, że każde urządzenie gazowe stosowane w branży żywnościowej wymaga odpowiedniej dbałości i konserwacji. Musi być również okresowo obowiązkowo poddawane przeglądom konserwacyjnym (przynajmniej raz do roku), oraz próbie szczelności przez osoby posiadające wymagane uprawnienia.

5.3. Użytkowanie i wymiana oleju

Smażenie panierowanych produktów wymaga przeprowadzania filtracji oleju. Należy obserwować czy podczas cyklu smażenia tłuszcz nie pieni się. Jeśli dochodzi do pienienia się tłuszczu, należy go natychmiast wymienić. Optymalna temperatura smażenia oleju to 160–170°C. Olej należy chronić przed mocnym wysmażeniem w wysokiej temperaturze.

UWAGA!

Przy dłuższym używaniu tłuszczu następuje obniżenie temperatury zapłonu. Jeżeli podczas smażenia tłuszczu pojawia się nadmierne dymienie lub pienienie, należy go wyłączyć. W przeciwnym razie może dojść do poważnych poparzeń, obrażeń ciała, pożaru lub strat materialnych.

UWAGA!

POWIERZCHNIE SMAŻALNIKA I KOSZA SĄ BARDZO GORĄCE. ABY NIE DOPUŚCIĆ DO POPARZENIA, PODCZAS WYMIANY OLEJU, NALEŻY ZACHOWAĆ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ ORAZ ZAKŁADAĆ RĘKAWICE OCHRONNE.

Zaleca się, aby w smaźalniku używać wysokiej jakości tłuszczu smaźalniczego. Niektóre tłuszcze niższej jakości, charakteryzują się wysoką zawartością wilgoci, co powoduje pienienie się i kipienie.

W przypadku używania tłuszczu w stanie stałym zaleca się, aby przed umieszczeniem go w komorze stopić go na zewnętrznym urządzeniu grzejnym. Powierzchnia komory w smaźalnikach gazowych musi być całkowicie zanurzona. W przeciwnym razie może nastąpić uszkodzenie komory/urządzenia.

Aby dokonać wymiany oleju należy:

- 1) Wyłączyć urządzenie i zakręcić zawór doprowadzający gaz,
- 2) Upewnić się, że zbiornik na olej znajduje się w odpowiednim miejscu (pod zaworem spustowym)
- 3) Ostrożnie i bardzo powoli zwolnić dźwignię spustu (rys.1 poz.8) i spuścić olej z komory do zbiornika tak, aby nie dochodziło do jego rozpryskiwania.
- 4) Pozostawić olej w przeznaczonym do tego zbiorniku na czas „odstania”.
- 5) Po całkowitym odprowadzeniu tłuszczu, dokładnie wyczyścić wnętrze komory szczotką. Ostrożnie wyciągnąć stelaż oraz ewentualne nagromadzone cząstki panieru.
- 6) Przepłukać komorę czystym olejem.
- 7) Ponownie umieścić stelaż w komorze.
- 8) Przed kolejnym smażeniem należy sprawdzić czy zawór spustu oleju jest zamknięty, ustawić zbiornik na olej oraz tacę na kondensat w odpowiednich pozycjach podurządzeniem i napełnić komorę olejem do odpowiedniego poziomu.

UWAGA!

Nie otwieraj zaworu spustowego gdy komora znajduje się pod ciśnieniem. W przeciwnym wypadku, gorący tłuszcz może wypłynąć i spowodować poważne oparzenia

5.4. Czyszczenie urządzenia

W celu umycia komory smażalnika należy wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć urządzenie i zakręcić zawór doprowadzający gaz,
- Podstawić zbiornik pod zawór spustu oleju,
- Ostrożnie i bardzo powoli zwolnić dźwignię spustu (rys. 2. poz. 8.) i spuścić olej z komory do zbiornika tak, aby nie dochodziło do jego rozpryskiwania.
- Po całkowitym wycieku oleju należy przepłukać komorę czystym przefiltrowanym olejem,
- Gdy komora będzie czysta, zamknąć zawór spustowy,

Okresowo lub kiedy komora smażalnicza i jej elementy zostaną pokryte przypalonym tłuszczem, wówczas należy zagotować wodę w komorze (patrz str. 19).

1) Proszę zwrócić uwagę na wybór właściwego środka czyszczącego. Elementy pokrywy i zawór bezpieczeństwa wykonane są z aluminium. Wskutek kontaktu ze nieodpowiednim środkiem czyszczącym mogą ulec korozji.

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 smażalnika.

3) Urządzenie czyścić wyłącznie zimne - w przeciwnym wypadku grozi to oparzeniem.

UWAGA!

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

Okresowo/codziennie (w zależności od eksploatacji) należy umyć wewnątrz obudowy ciężarka zaworów bezpieczeństwa oraz ich końcówki gwintowane (rys. 2.).

Niezastosowanie się do zalecenia regularnego czyszczenia zespołu zaworu ciężarowego może spowodować tworzenie się nadmiernego ciśnienia, co może skutkować poważnymi obrażeniami ciała i oparzeniami.

Dodatkowe czynności konserwacyjne wykonywane okresowo:

- Na bieżąco sprawdzać połączenia śrubowe oraz szczelność zaworów i rurociągów olejowych i doprowadzania kondensatu.
- Co najmniej raz w miesiącu lub kiedy komora smażalnicza i jej elementy zostaną pokryte przypalonym tłuszczem, należy zagotować wodę w komorze.
- Okresowo, co kilka miesięcy należy umyć wewnątrz komina gdzie znajduje się chłodnica pary. Aby wykonać tą czynność należy zdjąć tylną osłonę komina.

5.5. Usuwanie zakłóceń pracy

USTERKI	PRZYCZYNA	USUWANIE USTEREK
Spadek ciśnienia	- nieszczelny zawór bezpieczeństwa	Należy wyczyścić gniazdo i czop obciążnika UWAGA! W TRAKCIE PRACY SMAŻALNIKA NIE PODEJMUJ PRÓB WYJMOWANIA ZAWORU BEZPIECZEŃSTWA; MOGŁOBY TO SPOWODOWAĆ POWAŻNE OPARZENIA LUB INNE OBRAŻENIA.
	- zużyta uszczelka	Jeżeli okaże się, że do uszczelnienia pokrywy potrzebne jest wywarcie zbyt dużych nacisków, należy odwrócić uszczelkę pokrywy na drugą stronę. W przypadku, kiedy uszczelka była już poprzednio odwrócona, należy wymienić ją na nową.
Pienienie się lub kipienie oleju	-woda w oleju	Przyczyną może być niewłaściwe podnoszenie pokrywy. Po zakończeniu cyklu, gdy ciśnieniomierz wskaże zero, pokrywę należy podnosić do góry ruchem szybkim i energicznym ale unikając uderzenia w zderzak zawiasu. Przy takim podnoszeniu pokrywy, woda skraplająca się z niej będzie spływała do rynienki, a następnie do zbiorniczka znajdującego się w lewym rogu miski. Inną przyczyną może być niedrożność przewodu odprowadzającego skropliny. W takim przypadku należy wyczyścić rurkę odprowadzającą skropliny
	- olej jest zbyt długo używany	Po pewnym czasie używania, olej smaźalniczy zanieczyszcza się wodą oraz odpadkami ze smażenia. Istotną rzeczą jest dokonywanie regularnych wymian oleju smaźalniczego przez regularne filtrowanie oraz usuwanie z dna komory okruszków pomiędzy zmianami oleju

5.6. Materiały eksploatacyjne

Materiały, które mogą podlegać okresowej wymianie dostępne są u producenta.

5.7. Zasady bezpiecznej eksploatacji

Smaźalnik ciśnieniowy gazowy ADA SCG 11 posiada wiele zabezpieczających funkcji, jednakże, jedyną fundamentalną zasadą 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 smażalnika 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.
- Smażalnik może być użytkowany w pomieszczeniach z wentylacją spełniającą obowiązujące wymogi.
- Smażalnik 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.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Podczas pracy urządzenia nie przesuwaj ani nie przechylaj.
- Szczególnie ostrożnie obchodzić się z rozgrzanym tłuszczem.
- Podczas pracy urządzenia należy pamiętać, że temperatura elementów urządzenia może być wysoka. Należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie dokonywać samodzielnie przeróbek frytkownicy na inny rodzaj gazu oraz nie dokonywać zmian w instalacji gazowej,
- Nie uderzać w pokręta, kurki gazowe, palniki
- Nie pozostawić bez nadzoru urządzenia z zapalonymi palnikami,
- Nie dopuszczać do obsługi frytkownicy dzieci lub osoby niezapoznane z niniejszą instrukcją,
- Nie przechowywać w pobliżu urządzenia materiałów łatwopalnych
- Nie instalować w pomieszczeniach utrudniających jego obsługę
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej armatury należy natychmiast zamknąć kurek odcinający dopływ gazu do instalacji, przerwać pracę smażalnika, zlecić dokonanie naprawy urządzeń gazowych.
- Nie wolno dopuścić do eksploatacji smażalnika po stwierdzeniu nieszczelności w instalacji gazowej.
- **Przynajmniej raz na rok zlecić wykonanie przeglądu technicznego smażalnika ze szczególnym uwzględnieniem pracy i szczelności instalacji gazowej. Przegląd ten należy przeprowadzić w serwisie producenta lub w zakładzie posiadającym odpowiednie**

5.8 Udzielanie pierwszej pomocy

Udzielając pierwszej pomocy należy:

- wezwać odpowiednie służby medyczne,
- ułatwić oddychanie rozpinając odzież,
- w razie potrzeby wynieść poszkodowanego na świeże powietrze,

- uszkodzonego okryć kocem i nie pozwolić zasnąć,
- nieustannie nadzorować uszkodzonego,
- w przypadku, gdy uszkodzony stracił przytomność i nie oddycha należy zastosować sztuczne oddychanie, aż do czasu przybycia lekarza.

5.9. Ostrzeżenia

Niewłaściwe obchodzenie się ze smażalnikiem 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 uszkodzonymu 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!

Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej może wykonać tylko osoba posiadająca odpowiednie przygotowanie zawodowe (uprawnienia).

W przypadku użytkowania urządzenia 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.

W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej armatury należy natychmiast zamknąć kurek odcinający dopływ gazu do instalacji, przerwać pracę pieca, zlecić dokonanie naprawy urządzeń gazowych.

Zaznajomić obsługujących urządzenie z niniejszą instrukcją, przepisami BHP dotyczącymi użytkowania urządzeń gazowych i istniejącego stanowiska roboczego. Obsługującym może być tylko osoba pełnoletnia.

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Każdorazowo po wymianie butli z gazem, należy dokonać sprawdzenia szczelności połączenia przy pomocy roztworu mydlanego.

Nie wolno ogrzewać samego oleju (bez produktów znajdujących się w komorze) pod ciśnieniem. Grozi zatruciem!

Nie wolno wypełniać komory olejem zanim komora nie zostanie dokładnie osuszona z wody i oczyszczona z wszelkich zanieczyszczeń oraz zanim nie sprawdzi się czy w zaworze spustowym nie została zatrzymana woda.

Należy zawsze pamiętać o umieszczeniu pod zaworem spustowym zbiornika na olej. W przypadku nie zamknięcia zaworu olej wyleci do zbiornika.

Podczas pierwszego (np. porannego) uruchomienia należy rozgrzewać urządzenie skokowo.

Należy zawsze zachowywać środki ostrożności w czasie używania smażalnika SCG 11 oraz zakładać rękawice ochronne, ze względu na kontakt z gorącym olejem oraz nagrzanymi elementami urządzenia.

Urządzenie posiada zabezpieczenia, które mają za zadanie nie dopuścić do przegrzania się oleju, jednak pracę smażalnika należy stale monitorować i obserwować czy nie dochodzi do przegrzewania oleju. Dodatkowo, nie można posługiwać się starym olejem i należy dbać o to, by po każdym smażeniu wymieniać go na nowy.

W zbiorniku urządzenia nie może znajdować się więcej oleju niż wskazuje na to pojemność danego smażalnika. Dodatkowo, uruchamiając urządzenie winno się znaleźć w zbiorniku przynajmniej tyle oleju, by przykryć jego dno.

Do zbiornika z gorącym olejem lub tłuszczem nie można wkładać wilgotnych produktów lub wody.

Czyszczenie urządzenia powinno odbywać się zgodnie z niniejszą instrukcją. Nie można wykorzystywać do tego celu łatwopalnych rozpuszczalników czy też niewskazanych środków czyszczących.

Nie wolno wymieniać/uzupełniać oleju kiedy urządzenie jest gorące.

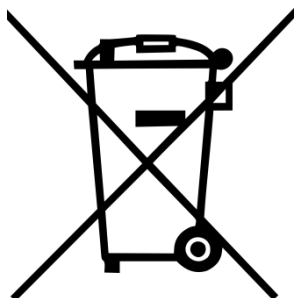
Kiedy urządzenie jest w trakcie pracy nie wolno pozostawiać go bez osoby nadzorującej jego działanie.

Podczas pracy urządzenia należy pamiętać, że temperatura elementów urządzenia może być wysoka. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ górny blat urządzenia osiąga wysoką temperaturę, co w wypadku kontaktu z gołą skórą może skutkować oparzeniem, dlatego też pracując przy smażalniku ciśnieniowych gazowym ADA SCG należy mieć założone rękawice ochronne.

Nie wolno dopuścić do eksploatacji smażalnika po stwierdzeniu nieszczelności w instalacji gazowej.

Należy pamiętać, aby okresowo, po zakończeniu pracy smażalnika, umyć wewnątrz obudowy ciężarka zaworów bezpieczeństwa oraz ich końcówki gwintowane.

Producent zrzeka się jakiegokolwiek odpowiedzialności z tytułu ewentualnych szkód, jakie mogą ponieść osoby lub przedmioty na skutek niewypełnienia obowiązków nałożonych przez przepisy bezpieczeństwa oraz przepisy dotyczące instalacji urządzeń zasilanych gazem.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. " O zużytym 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 zużytym 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. Łopuszańska95, 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, płytki ceramiczne, 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 dalsze 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 ADA:

Data produkcji:

Data sprzedaży:

Smażalnik dostosowany jest do gazu:

Znak KJ wytwórcy:

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

Dodatkowe zapisy:

ZAPISY REKLAMACYJNE

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