



PRODUCENT URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH I MEBLI ZE STALI NIERDZEWNEJ

PRODUCER OF CATERING APPLIANCES AND INOX FURNITURE

INSTRUKCJA

(v. 2.02)

Smażalnik ciśnieniowy elektryczny *ADA SCE 12*

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, elektryczny smażalnik ciśnieniowy ADA SCE 12. Mamy nadzieję, że urządzenie, którego staliście się Państwo użytkownikami, zaspokoi pokładane w nim oczekiwania.

Staraliśmy się w tej konstrukcji wyjść naprzeciw wymaganiom konsumentów. W rezultacie udało nam się stworzyć urządzenie, które zapewnia m.in. krótki czas smażenia z zachowaniem wysokich walorów smakowych.

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.

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 urządzenia	5
3. Charakterystyka techniczna i wyposażenie	6
4. Instrukcja techniczna dla instalatora urządzenia	8
5. Instrukcja użytkowania i konserwacji	11
5.1. Eksploatacja i konserwacja	11
5.2. Użytkowanie i wymiana oleju	15
5.3. Mycie urządzenia	16
5.4. Dodatkowe czynności wykonywane okresowo	17
5.5. Usuwanie zakłóceń pracy	17
5.6. Zasady bezpiecznej eksploatacji	18
5.7. Udzielanie pierwszej pomocy	19
5.8. Ostrzeżenia	19
Warunki gwarancji	21
Karta gwarancyjna	22

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. Jedyną 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.

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

Smażalnik ciśnieniowy typu ADA-SCE 12 przeznaczony jest do przyrządzania posiłków w gorącym oleju pod ciśnieniem. Ma zastosowanie w przemyśle spożywczym, jednak głównie wykorzystywany jest w profesjonalnej gastronomii.

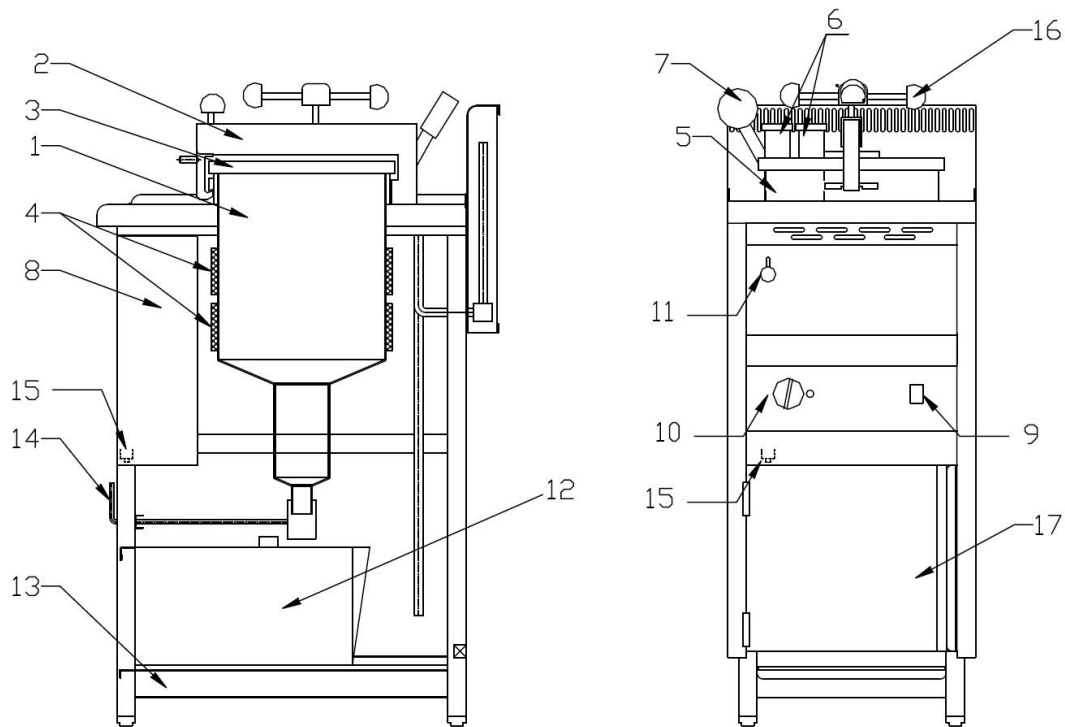
Smażalnik nadaje się w szczególności do smażenia produktów mięsnych (drobiu, wieprzowiny, ryb) w specjalnych panierkach, ale nie tylko. Może być również stosowany do przygotowania frytek oraz warzyw.

W tego typu urządzeniach ciśnieniowych uzyskujemy produkt chrupki, kruchy i nie nasiąknięty tłuszczem w krótkim czasie smażenia. 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.



Rys. 1. Smażalnik ciśnieniowy elektryczny ADA SCE 12

3. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA I WYPOSAŻENIE



Rys. 2. Schemat smaźalnika ciśnieniowego elektrycznego ADA SCE 12

1-komora smaźalnicza; **2**-ramię dociskowe; **3**-pokrywa; **4**-grzałki 2,9kW; **5**-zawór bezpieczeństwa; **6**-ciężarki zaworu; **7**-manometr; **8**-skrzynka sterownicza; **9**-włącznik główny; **10**-pokrętko termostatu wraz z lampką kontrolną; **11**-dźwignia redukcji ciśnienia; **12**-zbiornik na olej; **13**-taca na kondensat; **14**-wajcha zaworu spustu oleju; **15** – przycisk ogranicznika temperatury ‘reset’ **16** – pokrętko pokrywy, **17** - drzwiczki

Wszystkie podzespoły smaźalnika są konstrukcji metalowej, wykonanej z blach nierdzewnych i kwasoodpornych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Elementy pokrywy oraz zaworu bezpieczeństwa wykonane są z blachy aluminiowej.

Konstrukcja urządzenia opiera się na regulowanych nóżkach, na których spoczywa obudowa smaźalnika. Wewnątrz obudowy, dookoła komory smaźalniczej zamontowane są opaskowe grzałki elektryczne oraz instalacja elektryczna. Grzałki nagrzewają komorę smaźalniczą, w której zamontowany jest czujnik termostatu oraz czujnik bezpieczeństwa (ogranicznik temperatury) wyłączający grzałki po osiągnięciu przez olej temperatury 220°C. W komorze umieszcza się 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 nadciśnienia. Ciśnienie robocze, jakie może wytworzyć się w komorze wynosi 0,04 MPa. Po przekroczeniu tego ciśnienia otwiera się zawór bezpieczeństwa, który redukuje ciśnienie.

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 musimy usunąć z komory nagromadzoną parę (wytwarzającą ciśnienie) przez wysunięcie do siebie dźwigni redukcji ciśnienia (rys. 2., poz.5), przez co nagromadzona para uchodzi z komory i skrapla się w skraplaczu, gromadząc się w postaci kondensatu w tacy na kondensat.

Uwaga!

Należy każdorazowo przed otwarciem pokrywy zwolnić dźwignię redukcji ciśnienia, aby uwolnić nagromadzoną parę! Nieprzestrzeganie tej zasady, może grozić skutkować poważnymi oparzeniami.

Po zakończeniu procesu smażenia olej należy wypuścić z komory za pomocą zaworu do opróżnienia komory [poz. 14]. Wysmażony olej wymaga oczyszczenia i oddzielenia wysmażonych odpadów. Czysty olej pozostaje w zbiorniku przeznaczonym do tego celu. Do części sterujących pracą urządzenia należą:

- Włącznik główny [poz. 9]
- Pokrętło termostatu wraz z lampką kontrolną [poz. 10]
- Wskaźnik ciśnienia w komorze (manometr) [poz. 7]
- Dźwignia redukcji ciśnienia [poz. 11]

Wyposażenie podstawowe smażalnika:

- koszyk 1 szt.
- uchwyt do koszyka 1 szt.
- zbiornik na olej 1 szt.
- taca na kondensat 1 szt.

Wyposażenie dodatkowe (opcjonalne):

- kosz dzielony 1 szt.

Parametry	ADA SCE 12
Wymiary [mm]	400 x 650 x 1000
Pojemność komory smażalniczej [dm ³]	12
Max. wielkość wsadu [kg]	2,5 - 3,0
Ciśnienie robocze [MPa]	0,04
Temperatura pracy [°C]	150-170
Moc grzałek [kW]	5,8
Napięcie zasilania [V]	400
Waga [kg]	57

Tab. 1. Podstawowe parametry techniczne smażalników ciśnieniowych elektrycznych ADA SCE 12

4. INSTRUKCJA TECHNICZNA DLA INSTALATORA

Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej może wykonać tylko osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia. Części, które zostały zabezpieczone przez producenta, nie mogą być poddawane nastawianiu przez instalatora.

Smażalnik przeznaczony jest do zasilania prądem przemiennym o napięciu 400 V i natężeniu 32 A.

W skład instalacji elektrycznej smażalnika wchodzi:

- Termostat elektryczny (0 – 200°C)
- Włącznik główny,
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem (ogranicznik temperatury - 220°C)
- Stycznik
- Przewody elektryczne
- Zewnętrzny przewód zasilający zakończony wtyczką
- Zacisk ochronny do uziemienia

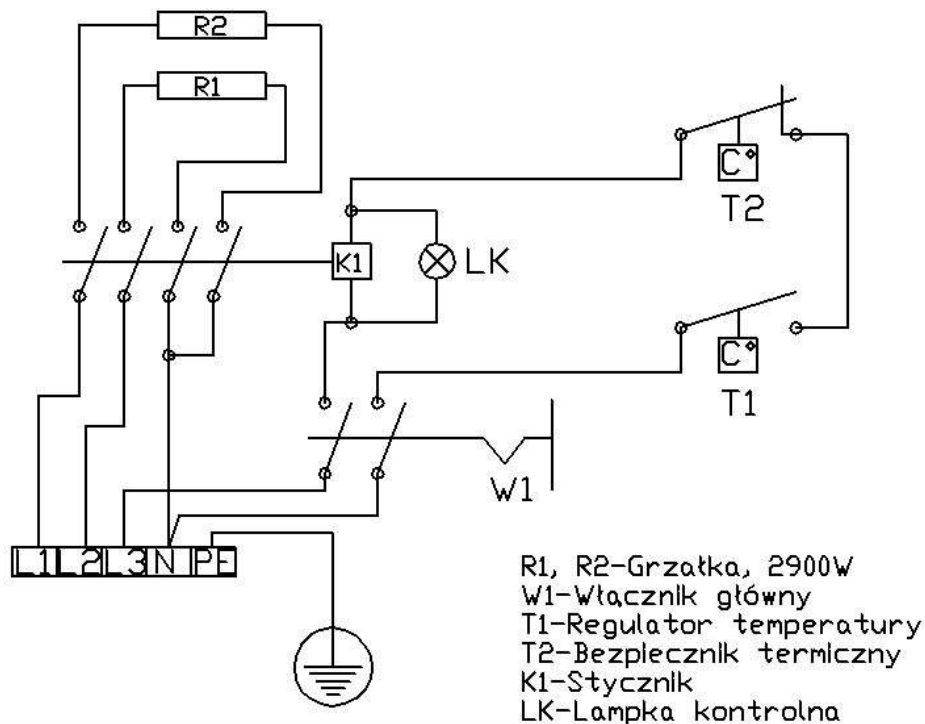
Przyłączenie do instalacji

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji urządzeń zasilanych prądem.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące wentylacji.

Instalator powinien:

- Posiadać świadectwo Kwalifikacji.
- Zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonowania urządzenia.
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia



Rys. 3. Schemat elektryczny smażalnika ciśnieniowego elektrycznego ADA SCE 12

Kolejność montażu


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 każdej strony na podłożu twardym i niepalnym. Podłoże, na którym ma stać urządzenie, powinno być stabilne z materiałów niepalnych, a odległość od ścian niepalnych powinna wynosić co najmniej 10 cm. Jeśli ściany nie są odporne na działanie wysokiej temperatury, zastosować odpowiednią izolację i zachować minimalną odległość 30 cm. Zachować również odległość co najmniej 20 cm od innych urządzeń.
2. Wypoziomować smażalnik za pomocą regulowanych nóżek.

Uwaga!

Niewłaściwe wypoziomowanie urządzenia może spowodować wypłynięcie oleju ze smażalnika, co skutkować może poważnymi oparzeniami, obrażeniami ciała, a także pożarem i uszkodzeniem mienia materialnego.

3. Przed podłączeniem smażalnika do instalacji elektrycznej należy sprawdzić informacje na tabliczce znamionowej.
4. Przed podłączeniem urządzenia do instalacji elektrycznej należy obowiązkowo podłączyć przewód ochronny o izolacji żółto-zielonej i przekroju nie mniejszym niż 2,5 mm do obudowy urządzenia. Zacisk ochronny znajduje się z tyłu urządzenia i jest oznaczony symbolem .
5. Urządzenie należy podłączyć do sieci, oraz należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający nie może być podłączony do tego wyłącznika. Kabel elektryczny powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temperatury o 50° wyższej od otoczenia.
6. Po podłączeniu przewodu zasilającego sieciowego z gniazdem należy sprawdzić prawidłowość połączeń poszczególnych faz.
7. Zalecana jest instalacja smażalnika pod sprawnie działającym systemem wentylacyjnym (okapem).

Uwaga!

Jeżeli jakikolwiek przewód elektryczny jest uszkodzony, w celu uniknięcia zagrożenia, nie włączaj urządzenia. Skontaktuj się z serwisem i zleć naprawę.

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.

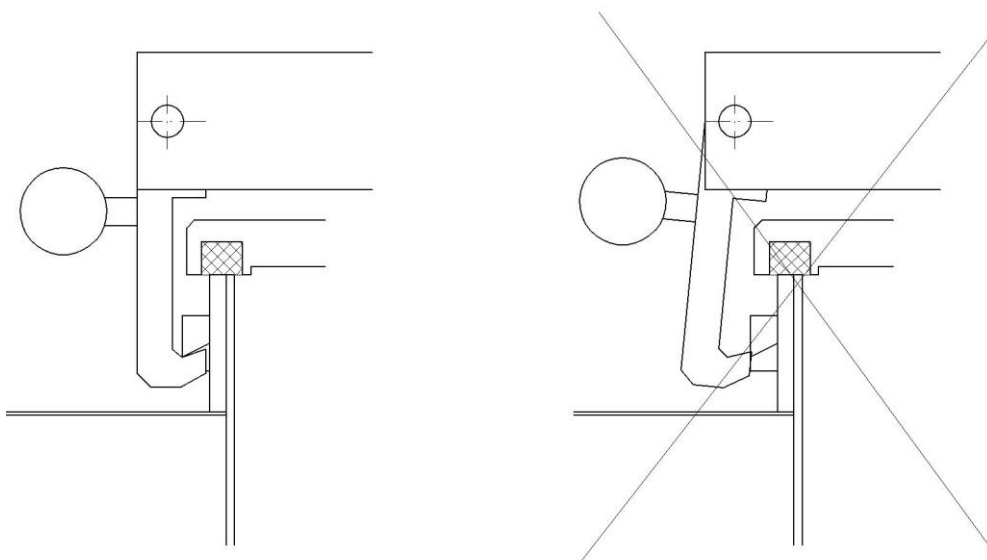
5. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Każdy smażalnik ADA SCE 12 został przed wysyłką dokładnie sprawdzony i przetestowany. Jednakże dobrą praktyką jest sprawdzenie urządzenia przed jego uruchomieniem.

5.1. Eksploatacja i konserwacja

Uwaga!

Należy zwracać uwagę na prawidłowe zamknięcie pokrywy i jej zablokowanie. Niewłaściwe zamknięcie może skutkować poważnymi oparzeniami, obrażeniami ciała, a także pożarem lub stratami materialnymi. (Rys. 4.)



Rys. 4. Prawidłowe zamknięcie pokrywy smażalnika (po lewej)

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 pokrywy!

- W trakcie gotowania wody, w zamkniętej komorze, nie wolno pozostawiać urządzenia

bez nadzoru. Gdy woda osiągnie temperaturę wrzenia, należy, co kilka chwil, zwolnić wajchę 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 nie sprawdzi się czy w zaworze spustowym nie została zatrzymana woda.

Należy pamiętać o umieszczeniu pod zaworem spustowym zbiornika na olej. W razie niezamkniętego zaworu, olej wypłynie do zbiornika.

Przed uruchomieniem smażalnika należy włączyć zasilanie, wypełnić komorę olejem (minimalny poziom oleju to taki, przy którym rurka z czujnikami jest całkowicie przykryta olejem). **W żadnym wypadku nie można odpalać smażalnika gdy komora jest pusta.**

W trakcie pierwszego uruchomienia, gdy urządzenie jest zimne, nigdy nie ustawiaj pokrętki termostatu w pozycji maksymalnej. Wybierz wartość minimalną i powoli, skokowo zwiększaj ustawienie, aż do osiągnięcia temperatury roboczej. W czasie nagrzewania, należy przemieszczać olej kilkakrotnie, aby uniknąć nierównomiernego nagrzewania się oleju. Operację tą należy przeprowadzać zawsze, gdy olej wystygnie do temperatury otoczenia.

Uwaga!

W żadnym wypadku nie należy zamykać pokrywy podczas rozgrzewania oleju. Pokrywę można zamknąć dopiero po umieszczeniu produktów w komorze smażalnika. Nieprzestrzeganie tej zasady skutkować może poważnymi oparzeniami, obrażeniami ciała, a także pożarem i uszkodzeniem mienia materialnego.

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.

Po osiągnięciu żądanej temperatury (zgaśnie kontrolka termostatu) umieszczamy kosz w położeniu roboczym 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. Temperatura

pracy oraz czas smażenia jest uzależniony od rodzaju produktu oraz stosowanej technologii.

Uwaga!

Nie należy napełniać nadmiernie kosza oraz wprowadzać 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.

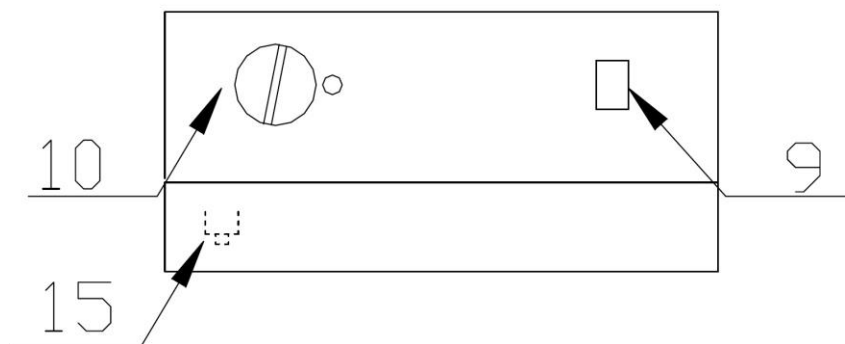
Podczas smażenia obserwujemy ciśnieniomierz i przysłuchujemy się pracy smażalnika. Jeśli występują jakieś nieszczelności dokręcamy mocniej śrubę dociskową aż ustanie syczenie. Z chwilą, kiedy ciśnienie osiągnie wartość $\sim 0,04$ MPa (0,4 atm) da się zauważyć otwarcie zaworu bezpieczeństwa. Należy pamiętać, 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 (Rys. 2. Poz . 11.), redukując ciśnienie do 'zera' i dopiero wówczas można otworzyć pokrywę komory smażalnika. 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 uchwytu ani używać siły do otworzenia zatrzasku pokrywy, zanim manometr nie wskaże „zero”. Nieprzestrzeganie tej zasady może skutkować poważnym zagrożeniem zdrowia i życia.

W przypadku, gdy temperatura oleju w smażalniku przekroczy 220°C zadziała ogranicznik maksymalnej temperatury (15) powodując automatyczne wyłączenie termostatu. W celu ponownego uruchomienia grzałek należy odczekać aż olej ostygnie do temperatury około 150°C i następnie wcisnąć przycisk „reset” (rys. 5.). Przycisk ten znajduje się w dolnej, wewnętrznej części skrzynki sterowniczej, po lewej stronie. Należy najpierw otworzyć drzwiczki urządzenia.



Rys. 5. Przycisk ogranicznika temperatury ('reset')

Orientacyjny czas smażenia przykładowych potraw:

Produkty	Czas [min]
Poduzia (pałki)	9
Udka	10 - 12
Skrzydętka	6
Filety drobiowe	5
Ziemniaki	7 - 9
Pieczarki	3

Tab. 2. Przykładowe czasy smażenia potraw

- 1) Do uzyskania ciśnienia oleju około 0,04 MPa niezbędne jest umieszczenie w smażalniku, co najmniej 0,8 kg surowego wsadu. Mniejszy wsad nie pozwoli na utworzenie się odpowiedniej ilości pary.
- 2) Należy zawsze pamiętać o umieszczeniu pod zaworem spustowym zbiornika na olej. W przypadku nie zamknięcia zaworu olej wyleci do zbiornika.
- 3) Zawsze przed napełnieniem komory olejem, wskazane jest otworzyć zawór spustowy i spuścić nagromadzoną wodę, następnie zamknąć zawór.
- 4) Należy pamiętać o systematycznym filtrowaniu oraz wymianie oleju.
- 5) Podczas pierwszego, porannego rozgrzewania należy rozgrzewać urządzenie stopniowo mieszając olej, aby uniknąć jego przypalenia.
- 6) Należy pamiętać, że każde urządzenie stosowane w branży żywniowej wymaga odpowiedniej dbałości i konserwacji. Musi być również okresowo obowiązkowo poddawane przeglądom konserwacyjnym przez osoby posiadające wymagane uprawnienia.

5.2. Użytkowanie i wymiana oleju

Smażenie panierowanych produktów wymaga przeprowadzania filtracji oleju. Należy obserwować, czy podczas cyklu smażenia tłuszcz nie pieni się. Jeśli dochodzi do pienia 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.

Powierzchnie smażalnika i kosza są bardzo gorące. Aby nie dopuścić do poparzenia w trakcie pracy z urządzeniem, a zwłaszcza podczas wymiany oleju, należy zachować szczególną ostrożność oraz zakładać rękawice ochronne.

Zaleca się, aby w smażalniku używać wysokiej jakości tłuszczu smażalniczego. 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 smażalnikach elektrycznych musi być całkowicie zanurzona. W przeciwnym razie może nastąpić uszkodzenie komory/ urządzenia.

Aby dokonać wymiany oleju należy:

- 1) Wyłączyć urządzenie i odłączyć urządzenie od zasilania
- 2) Upewnić się, że zbiornik na olej znajduje się w odpowiednim miejscu (pod zaworem spustowym)
- 3) Ostrożnie i bardzo powoli zwolnić dźwignię spustu 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 wyczyść wnętrze komory szczotką. Ostrożnie wyciągnąć ewentualne nagromadzone cząstki panieru.
- 6) Przepłukać komorę czystym olejem.
- 7) Przed kolejnym smażeniem należy sprawdzić czy zawór spustu oleju jest zamknięty, ustawić zbiornik na olej oraz tacę na kondensat w odpowiednich pozycjach pod urządzeniem i napełnić komorę olejem do odpowiedniego poziomu.

Uwaga!

Nigdy nie otwieraj zaworu spustowego, gdy komora znajduje się pod ciśnieniem. Gorący tłuszcz może wypłynąć i spowodować poważne oparzenia.

5.3. Mycie urządzenia

W celu umycia komory smażalnika, należy wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć urządzenie i odłączyć urządzenie od zasilania,
- Podstawić zbiornik pod zawór spustu oleju,
- Ostrożnie i bardzo powoli zwolnić dźwignię spustu 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.

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. Nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

Należy pamiętać aby okresowo (nawet codziennie – w zależności od stopnia eksploatacji) myć wewnątrz obudowy ciężarka zaworów bezpieczeństwa oraz ich gwintowane końcówki. Niestosowanie się do tej zasady, może grozić wytworzeniem się nadmiernego ciśnienia i skutkować poważnymi obrażeniami i/lub oparzeniami ciała lub stratami materialnymi.

5.4. 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 zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji.

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 niezbędne jest wywarcie zbyt dużych nacisków, celowe jest odwrócenie uszczelki 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 bez 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 smażalniczy zanieczyszcza się wodą oraz odpadkami ze smażenia. Istotną rzeczą jest dokonywanie regularnych wymian oleju smażalniczego przez regularne filtrowanie oraz usuwanie z dna komory okruchów pomiędzy zmianami oleju.

5.6. Zasady bezpiecznej eksploatacji

Smażalnik ciśnieniowy SCE 12 posiada wiele zabezpieczających funkcji, jednakże, 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 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.
- Smażalnik może być użytkowany w pomieszczeniach z wentylacją spełniającą obowiązujące wymogi.
- Zwrócić szczególną uwagę na przewody zasilające prąd, aby nie dotykały urządzenia podczas jego pracy.
- Smażalnik może być obsługiwany tylko przez osoby dorosłe, przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia oraz przepisów BHP.
- Nie pozostawić bez nadzoru urządzenia z włączonymi grzałkami,
- Nie dopuszczać do obsługi smażalnika dzieci lub osoby nie zapoznane z niniejszą instrukcją,
- Podłączenie urządzenia oraz wszystkie naprawy powinna wykonywać osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia.
- Nie dokonywać samodzielnie przeróbek smażalnika oraz nie dokonywać zmian w instalacji ,
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie wolno dopuścić aby urządzenie elektryczne podłączone do sieci było oblewane cieczami lub strumieniem wody. Grozi porażeniem prądem!
- Podczas pracy urządzenia nie przesuwaj ani nie przechylaj.
- Nie uderzać w pokrętła i grzałki,
- Szczególnie ostrożnie obchodzić się z rozgrzanym tłuszczem.
- Podczas pracy urządzenia należy pamiętać, że temperatura elementów urządzenia może być wysoka. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ górny blat urządzenia osiąga wysoką temperaturę, co może skutkować oparzeniem.
- Nie wolno dopuścić do eksploatacji urządzenia po stwierdzeniu nieprawidłowości w jego działaniu.
- Każdorazowo po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie od sieci.
- Przynajmniej raz w ciągu roku zlecić wykonanie przeglądu technicznego smażalnika. Uwzględniając kontrolę przewodów zasilających łącznie z wtyczką i gniazdkiem, styków przyłączeniowych oraz sprawdzenie uziemienia. Przegląd

ten należy przeprowadzić w serwisie producenta lub w zakładzie posiadającym odpowiednie uprawnienia i wyposażenie w wymagany sprzęt kontrolny.

5.7. Udzielanie pierwszej pomocy

Udzielając pierwszej pomocy należy:

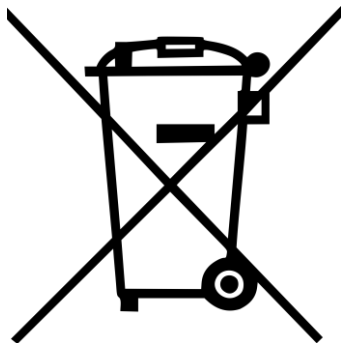
- wezwać odpowiednie służby medyczne,
- ułatwić oddychanie rozpinając odzież,
- w razie potrzeby wynieść poszkodowanego na świeże powietrze,
- poszkodowanego okryć kocem i nie pozwolić zasnąć,
- nieustannie nadzorować poszkodowanego,
- w przypadku gdy poszkodowany stracił przytomność i nie oddycha należy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

5.8. Ostrzeżenia

- 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.

- Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej może wykonać tylko osoba posiadająca odpowiednie przygotowanie zawodowe (uprawnienia). Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe podłączenie urządzenia do instalacji.
- W żadnym wypadku nie zamykamy pokrywy podczas nagrzewania oleju. Nie wolno ogrzewać pod ciśnieniem samego oleju!
- Nie wolno wypełniać komory olejem zanim komora nie zostanie dokładnie osuszona 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.
- Nie wolno dopuścić do eksploatacji urządzenia po stwierdzeniu przebicia instalacji elektrycznej.
- Należy pamiętać, aby codziennie po zakończeniu pracy urządzenia umyć wnętrze obudowy ciężarka zaworów bezpieczeństwa oraz ich końcówki gwintowane. Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa oraz podstawowych przepisów BHP.
- Podczas pracy urządzenia należy pamiętać, że temperatura elementów urządzenia może być wysoka. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ górny blat urządzenia osiąga wysoką temperaturę, co może skutkować oparzeniem.

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.



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), 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 ponosi 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

Smażalnik ciśnieniowy elektryczny ADA SCE 12

Nr fabr:

Data produkcji:

Znak KJ wytwórcy:

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 REKLAMACYJNE

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