

INSTRUKCJA

Smażalnik gazowy - Frytownica

ADA FG 8
ADA FG 2x8
ADA FG 11R
ADA FG 15
ADA FG 2x15

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 gazowe – frytkownice - wyszliśmy naprzeciw jak najszerzej gamie wymagań użytkowników. ADA FG zapewniają krótki czas smażenia produktów przy niskim poborze gazu, co daje znakomite walory smakowe. Dodatkowo dzięki wykorzystaniu zimnej komory, użytkownik pracuje w znacznie większym komforcie, a także wydłużeniu ulega żywotność oleju. O pozostałych zaletach urządzeń ADA będą mogli się Państwo już niebawem przekonać sami.

Nim jednak pierwszy raz uruchomią Państwo frytownicę ADA FG, niezbędne będzie zapoznanie się z niniejszą instrukcją, która zawiera wskazówki i zalecenia dotyczące prawidłowego zainstalowania, eksploataowania i konserwacji smażalnika. Stosowanie się do zawartych w instrukcji ostrzeżeń (poprzedzonych słowem „Uwaga!” i przedstawionych wytłuszczoną czcionką), stanowi bezwzględną zasadę w trosce o komfortowe, a przede wszystkim bezpieczne użytkowanie urządzenia.

Przestrzeganie wytycznych zapewni długotrwałe i niezawodne działanie opiekacza, 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.

Smażalniki gazowe ADA FG posiadają znak CE i są objęte procedurami zgodności weryfikowanymi przez Instytut Nafty i Gazu w Krakowie – Państwowy Instytut Badawczy. Spełniają one zasadnicze wymagania zawarte w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/426 z dnia 9 marca 2016 r. odnoszącej się do urządzeń spalających paliwa gazowe.

**ADA Gastrogaz
PRODUCENT**

SPIS TREŚCI

1. Uwagi ogólne	4
2. Przeznaczenie urządzenia	5
3. Charakterystyka techniczna i wyposażenie	6
4. Instrukcja dla instalatora urządzenia	8
4.1. Opis podzespołów	8
4.2. Instalacja urządzenia	9
5. Instrukcja użytkowania i konserwacji	13
5.1. Pierwsze uruchomienie	13
5.2. Obsługa urządzenia	15
5.3. Użytkowanie i wymiana oleju	15
5.4. Czyszczenie urządzenia	16
5.5. Zasady bezpiecznej eksploatacji	17
5.6. Udzielanie pierwszej pomocy	18
5.7. Ostrzeżenia	19
Warunki gwarancji	21
Karta gwarancyjna	22
Certyfikat CE	23

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 sprzętu. 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.

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

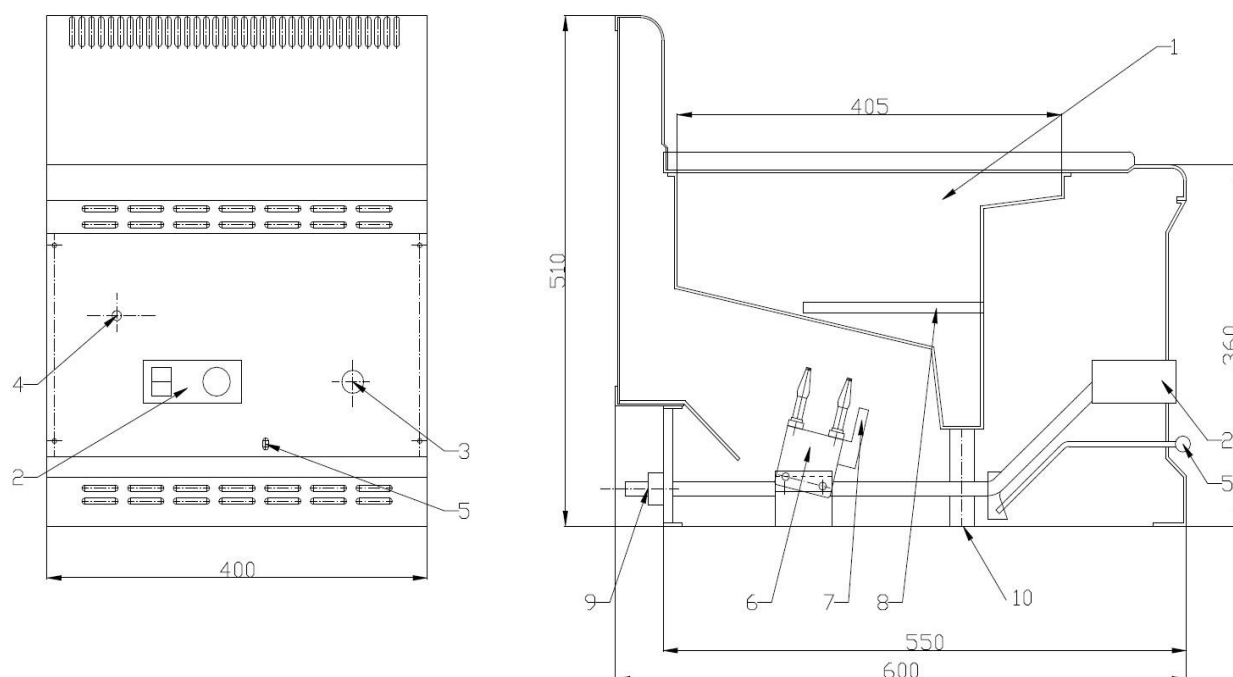
Smażalniki gazowe – frytownice - *ADA FG* są urządzeniami przeznaczonymi do przyrządzania posiłków w gorącym oleju jadalnym. Swe zastosowanie znajdują w profesjonalnej gastronomii – do przygotowywania frytek, porcji kurczaka, mięsa i ryb, a także warzyw, czy pączków lub faworków.

Frytownice *ADA FG* charakteryzują się niezawodnością w eksploatacji, niewielkim zużyciem gazu przy generowaniu dużej mocy cieplnej oraz krótkim czasem smażenia, co w konsekwencji pozwala otrzymać soczysty i smaczny produkt.



Rys. 1. Smażalnik gazowy *ADA FG 8*

3. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA I WYPOSAŻENIE



Rys.2 Schemat budowy smaźalnika gazowego ADA FG

1. Komora smaźalnicza, 2. Zawór regulujący, 3. Iskrownik, 4. Zabezpieczenie przeciwko przegrzaniu oleju (ogranicznik temperatury), 5. Gałka spustu oleju, 6. Zespół głównego palnika, 7. Palnik pilotujący, 8. Czujniki temperatury, 9. Króciec przyłączeniowy gazu, 10. Otwór spustu oleju

Smaźalniki wraz z wszystkimi podzespołami wykonane są ze stali kwasoodpornej oraz nierdzewnej. Stal nierdzewna AISI 304 jest dopuszczona do kontaktu z żywnością - Atest PZH nr H-HŻ-6071-250/3/14/D.

Konstrukcja urządzenia opiera się na regulowanych nóżkach, na których spoczywa obudowa. Wewnątrz smaźalnika zamontowany jest zespół palników [6] i instalacja gazowa zasilana przez króciec przyłączeniowy gazu [9]. Palniki nagrzewają komorę smaźalniczą, w której zamontowany jest czujnik termostatu zaworu gazowego oraz czujnik bezpieczeństwa, wyłączający dopływ gazu po osiągnięciu przez olej temperatury 230°C [4].

Komora przeznaczona do smażenia posiada odpowiednio wyprofilowane dno z tzw. strefą zimną, w której osadzają się przypalone cząstki smażonych potraw. Niepożądane cząstki produktów nie uczestniczą w procesie smażenia i nie zanieczyszczają oleju znajdującego się w komorze.

Dzięki zastosowaniu tej strefy uzyskano wydłużenie przydatności oleju, a tym samym zmniejszenie konieczności częstej jego wymiany w zbiorniku.

Na dnie tej strefy znajduje się otwór z króćcem i zaworem odcinającym [5], który po odblokowaniu zapadki zabezpieczającej [10], umożliwia opróżnianie komory z oleju. Aby wypuścić olej z komory należy unieść do góry zapadkę i pociągnąć do siebie gałkę z zaworem odcinającym.

Spaliny wydzielające się podczas spalania gazu uchodzą przez wylot spalin.

Części sterujące pracą urządzenia znajdują się na przedniej ścianie obudowy. Należą do nich:

- Iskrownik [3],
- Zawór regulująco-odcinający MINISIT 710 [2],
- Gałka spustu oleju [5],
- Zabezpieczenie przeciwko przegrzaniu się oleju [4].

Dane techniczne	<i>ADA FG 8</i>	<i>ADA FG 2x8</i>	<i>ADA FG 11R</i>	<i>ADA FG 15</i>	<i>ADA FG 2x15</i>
Szerokość [mm]	400	700	500	400	700
Głębokość [mm]	600	600	650	650	650
Wysokość (z kominem) [mm]	360 (510)	360 (510)	360 (510)	860 (1010)	860 (1010)
Moc palników [kW]	7,5	2 x 7,5	10	10	2 x 10
Zużycie gazu B/P [g/h]	532	1064	710	710	1420
Zużycie gazu E [m3/h]	0,82	1,64	1,036	1,036	2,072
Pojemność komory [l]	8	2 x 8	11	15	2 x 15
Liczba dysz [szt.] i ich średnica [mm] w zależności od rodzaju i ciśnienia gazu	B/P 50 mbar 6 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 50 mbar 2 x 6 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 50 mbar 7 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 50 mbar 7 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 50 mbar 2 x 7 dysz 2 x Ø0,4 mm
	B/P 37 mbar 8 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 37 mbar 2 x 8 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 37 mbar 9 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 37 mbar 9 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 37 mbar 2 x 9 dysz 2 x Ø0,4 mm
	B/P 30 mbar 9 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 30 mbar 2 x 9 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 30 mbar 10 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 30 mbar 10 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 30 mbar 2 x 10 dysz 2 x Ø0,4 mm
	B/P 30 mbar 9 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P3+ 28-30/37 mbar 2 x 9 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 30 mbar 10 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P 30 mbar 10 dysz 2 x Ø0,4 mm	B/P3+ 28-30/37 mbar 2 x 10 dysz 2 x Ø0,4 mm
	E, H 20 mbar 7 dysz 2 x Ø0,65 mm	E, H 20 mbar 2 x 7 dysz 2 x Ø0,65 mm	E, H 20 mbar 8 dysz 2 x Ø0,65 mm	E, H 20 mbar 8 dysz 2 x Ø0,65 mm	E, H 20 mbar 2 x 8 dysz 2 x Ø0,65 mm

Tab. 1. Podstawowe parametry techniczne smażalników gazowych ADA FG

4. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA URZĄDZENIA

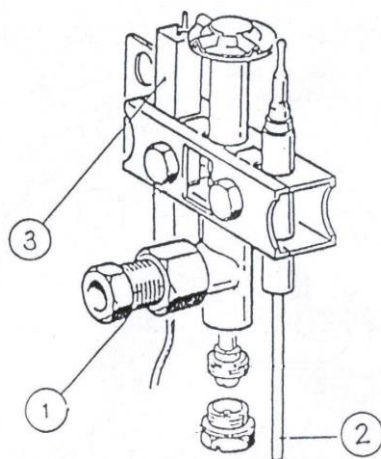
Podłączenie smażalnika do instalacji gazowej może wykonać tylko osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia. Części, które zostały zabezpieczone przez producenta, nie mogą być poddawane nastawianiu przez instalatora.

4.1. Opis podzespołów

Instalacja gazowa

Smażalnik jest wyposażony w zespół palników oraz instalację gazową w skład której wchodzi:

- palnik gazowy główny wraz z palnikiem pilotującym,
- elektroda zapalająca z iskrownikiem,
- czujnik płomienia (termopara),
- zawór regulujący MNISIT 710 z czujnikiem temperatury oleju (termostat),
- ogranicznik max. temperatury oleju (230°C),
- przewody instalacji gazowej smażalnika wraz z króćcem przyłączeniowym.

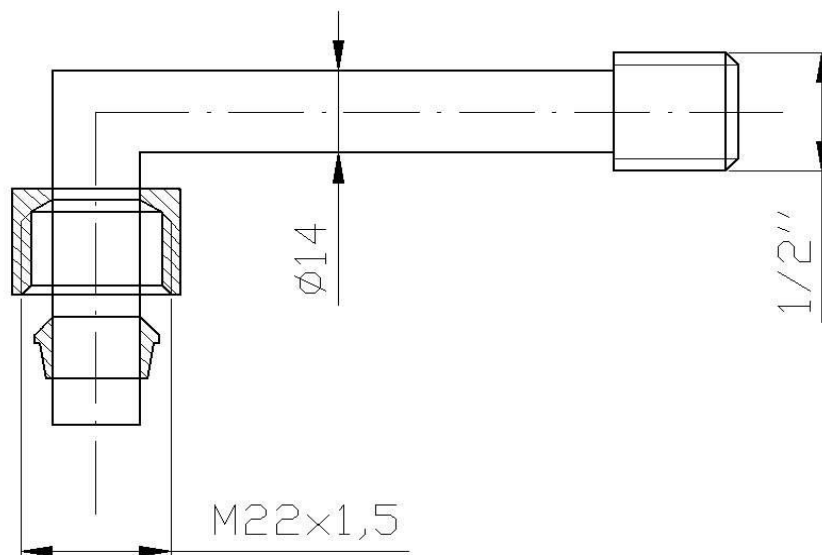


Rys. 3. Palnik pilotujący

Palnik pilotujący składa się z elektrody zapalającej [3] po jednej stronie oraz, termopary [2] po stronie przeciwnej (czujnik płomienia, który wyłącza dopływ gazu do urządzenia w przypadku jego zaniku). Od strony frontowej znajduje się nakrętka przyłączeniowa [1]

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(G20) (rys. 4.)



Rys. 4. Króciec przyłączeniowy do gazu ziemnego

Zmiana rodzaju gazu może być przeprowadzona tylko przez uprawnione osoby. Aby zmienić rodzaj gazu należy wymienić komplet „palniczków” gazowych oraz poddać regulacji palnik pilotujący.

Instalacja spalinowa

Każdy smażalnik wyposażony jest w wylot spalin, który znajduje się w tylnej części urządzenia, na kominie. **Uwaga! Komin osiąga wysoką temperaturę, dlatego też należy zwrócić uwagę na zachowanie odpowiedniej odległości od ściany.** 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. W przypadku podłączenia frytkownicy do wymuszonej instalacji wyciągowej, należy zastosować automatyczny układ odcinający gaz do frytkownicy w przypadku braku ciągu, który uniemożliwi pracę urządzenia przy niesprawnej wentylacji odciągowej.

4.2. Instalacja urządzenia

Pomieszczenie, w którym jest instalacja gazowa i planowane jest zamontowanie smażalnika, powinno odpowiadać przepisom zawartym w rozporządzeniu ministra infrastruktury z dnia 12 marca 2009 roku w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie i posiadać ciągłą wymianę powietrza (dopływ wystarczającej ilości powietrza, potrzebnego do spalania gazu oraz odpływu spalin) zabezpieczającą 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 wspomnianych przepisów pomieszczenie, w którym zostanie zainstalowane urządzenie winno spełniać następujące wymogi i posiadać:

- Sprawną wentylację nawiewno-wyiewną 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 W/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 urządzenia), a przód minimum 1,2 m. Ściany i podłóżę powinny być niepalne. Materiały łatwopalne powinny znajdować się w odległości minimum 5 m od frontu urządzenia.
- W przypadku użytkowania urządzenia na gaz płynny, pomieszczenia takie nie może znajdować się poniżej poziomu terenu tj.; w piwnicy lub suterenu, 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.

Uwaga!

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, 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.

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

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 smażalnika jest niezwykle ważne z punktu widzenia prawidłowego działania urządzenia, szybkości i wygody.

Modele ADA FG-8, ADA FG-2x8 oraz ADA FG-11R wymagają ustawienia na stojaku lub blacie z otworem, aby zapewnić odpowiedni dopływ powietrza do urządzenia. Jest to spowodowane tym, że bezpośrednie ogrzewanie oleju odbywa się od dołu. Ponadto, zawór spustu oleju znajduje się od spodu urządzenia.

Przed przystąpieniem do montażu należy sprawdzić czy wszystkie części smażalnika 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, w odpowiedniej odległości od ścian.
2. Wypoziomować smażalnik za pomocą regulowanych nóżek.

Uwaga!

Niewłaściwe wypoziomowanie smażalnika może spowodować wypłynięcie oleju z urządzenia, 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:

- 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 węzłem elastycznym o max. długości 1,5 m, posiadającym certyfikat bezpieczeństwa CE. Końce węzła 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. 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 smażalnia po stwierdzeniu nieszczelności.**

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.

7. 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.

5. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Każdy smażalnik gazowy *ADA FG* został przed wysyłką dokładnie sprawdzony i przetestowany. Jednakże dobrą praktyką jest sprawdzenie urządzenia przed jego uruchomieniem.

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

- Zamknąć zawór spustowy komory.
- Napełnić komorę wodą z detergentem i zagotować
- Wypuścić wodę z komory i przepłukać kilkakrotnie gorącą wodą.
- 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.

1. Zwrócić uwagę na wybór właściwego środka czyszczącego.

2. Nie używać 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 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!

Nie wolno wypełniać komory olejem zanim komora nie zostanie dokładnie osuszona i zanim nie sprawdzi się czy w zaworze spustowym nie została zatrzymana woda, ponieważ powoduje ona, pienie się oleju.

Należy zawsze pamiętać o zamknięciu zaworu spustowego przed wypełnieniem komory.

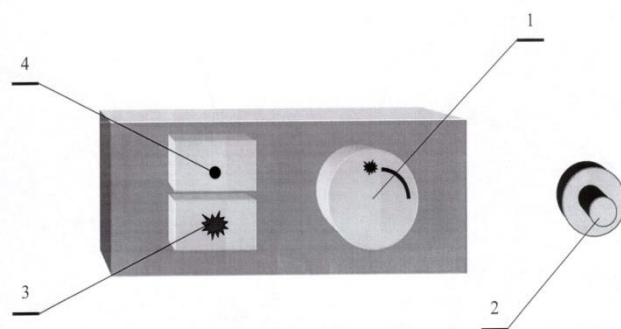
5.1. Pierwsze uruchomienie

Przed przystąpieniem do uruchomienia urządzenia należy komorę smażalniczą napełnić olejem.

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

W celu uruchomienia smażalnika należy:

- otworzyć zawór gazu,
- ustawić pokrętkę termoregulatora zaworu regulacyjno-odcinającego w położeniu [1],



Rys. 5. Sterowanie zaworem regulacyjno-odcinającym

- 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 pokrętkę [1] żadaną temperaturę oleju wg poniższej tabeli (w tym momencie następuje zapalenie się gazu na palniku głównym),

Indeks na pokrętkle	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

- chcąc wyłączyć urządzenie na krótką przerwę podczas pracy, należy ustawić pokrętkę termoregulatora z powrotem [1] w pozycji (palnik pilota pali się, palnik główny jest wyłączony),
- chcąc całkowicie wyłączyć urządzenie, należy wcisnąć przycisk [4] odcinamy wówczas dopływ gazu do smażalnika). Po wyłączeniu smażalnia, chcąc go uruchomić ponownie należy odczekać około 1 minutę,
- po zakończeniu pracy 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

Napełnić komorę olejem, włączyć zasilanie gazu, zapalić palnik pilota i ustawić pokrętko termoregulatora w pozycji zadanej temperatury.

Po osiągnięciu wymaganej temperatury wkładamy do kosza wcześniej przygotowane produkty i umieszczamy kosz w komorze smażalniczej. Należy regularnie sprawdzać stopień napełnienia komory.

- Nigdy nie uruchamiać urządzenia z pustą komorą lub ze zbyt niskim poziomem oleju. Może to spowodować przegrzanie urządzenia
- Zbyt wysoki poziom oleju może spowodować wyciek, a w rezultacie poparzenia.
- Do rozgrzanej komory nie należy dolewać oleju, gdyż może to spowodować rozpryskiwanie.

W przypadku przekroczenia temperatury 230°C zadziała zabezpieczenie, które wyłączy całe urządzenie. W celu ponownego włączenia należy poczekać, aż olej ostygnie i wcisnąć przycisk zabezpieczenia znajdujący się w otworze na przednim panelu poniżej zaworu gazowego [4] (patrz rys. 2.).

Uwaga!

Należy pamiętać, że każde urządzenie gazowe musi być okresowo obowiązkowo poddane przeglądowi konserwacyjnemu, oraz próbie szczelności.

Uwaga!

Powierzchnie smażalnika i kosza są bardzo gorące. Aby nie dopuścić do poparzenia, należy przed przystąpieniem do pracy założyć rękawice ochronne, a operując przy urządzeniu należy zachować szczególną ostrożność.

5.3. Użytkowanie i wymiana oleju

Należy często wymieniać olej i nie przedłużać czasu użytkowania oleju, kiedy zaobserwuje jego nadmierne zużycie. Olej należy chronić przed mocnym wysmażeniem w wysokiej temperaturze. Po przekroczeniu około 200°C może dojść do przypalenia oleju. Nie wypełniać całego kosza produktem. Należy przestrzegać zalecanego maksymalnego wsadu (patrz tabela) ponieważ pozwoli to na szybkie smażenie i bezpieczne użytkowanie.

Uwaga!

Przy uruchamianiu zimnego urządzenia napełnionego olejem lub fryturą, nigdy nie ustawiaj pokrętki termostatu w pozycji maksymalnej. Wybierz pozycję minimalną i powoli, skokowo zwiększaj ustawienie, aż do osiągnięcia temperatury roboczej.

Smażalniki posiadają zimną komorę, która 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.

Gdy olej wykaże oznaki pienienia się, należy go natychmiast wymienić.

Zaleca się, aby w smażalniku używać wysokiej jakości tłuszczu smażalniczego. Tłuszcze niskiej 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 grzejmym. Powierzchnia komory w smażalnikach gazowych musi być całkowicie zanurzona. W przeciwnym razie może nastąpić przepalenie tłuszczu oraz uszkodzenie komory/ urządzenia.

5.4. Czyszczenie urządzenia

Po zakończeniu pracy smażalnika należy wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć urządzenie i zakręcić zawór doprowadzający gaz,
- Podstawić zbiornik o pojemności minimum 10 litrów (15 litrów dla modelu FG 15 i FG 2x15) pod zawór spustu oleju,
- Odczekać aż olej ostygnie,
- **Stopniowo otwierać zawór spustowy i pozwolić na spokojny wyciek oleju do zbiornika, uważając aby wyciekający olej nie spowodował oparzeń oraz aby nie zachlapał dolnych elementów urządzenia,**
- Oddzielić ‘czysty’ olej od przypalonych cząstek,
- Po wycieku oleju należy przepłukać komorę czystym przefiltrowanym olejem,
- Gdy komora będzie czysta zamknąć zawór spustowy,
- Zaleca się regularne czyszczenie wewnętrznej części komory wodą z detergentem, pozostawiając na kilka minut w stanie wrzenia, a następnie dokładne płukanie dużą ilością wody (patrz str. 14),
- Jest bardzo ważne, aby zaraz po oczyszczeniu komory, ale przed napełnieniem jej olejem, dokładnie wytrzeć wnętrze nie pozostawiając śladu wilgoci.

5.5. Zasady bezpiecznej eksploatacji

Smażalnik gazowy *ADA FG* posiada zabezpieczające funkcje, jednakże 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 obchodź 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 (frytkownicy) 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.**

5.6. Zmiana rodzaju zasilającego gazu

W celu przystosowania urządzenia do nowego rodzaju gazu należy odłączyć urządzenie (które nie jest gorące!) od gazu, obrócić je tak, by stało na tylnej ścianie (aby mieć możliwość swobodnego dostępu do wnętrza urządzenia od jego dolnej strony). Modyfikacji urządzenia dla zasilania nowym rodzajem gazu może wykonywać jedynie osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia.

1. Demontujemy zespół palnika odkręcając go od mocowania, w tym także odłączamy go od aluminiowej rury zasilającej go w gaz.
2. Po wymontowaniu zespołu palnika montujemy żądany zespół palnika przykręcając go w sposób analogiczny do poprzednika.
3. Odkręcamy złącze gazowe znajdujące się na tylnej ścianie urządzenia, a następnie zakładamy nowe złącze.
4. Podłączamy gaz do urządzenia. Uruchamiamy urządzenie, a następnie wykonujemy próbę szczelności w okolicach podzespółów, które zostały wymienione. Próbę szczelności wykonujemy za pomocą odpowiednich środków do sprawdzania szczelności.
5. Po zweryfikowaniu szczelności instalacji gazowej urządzenia, nadaje się ono do dalszego użytkowania.

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.

5.7. Ostrzeżenia

Niewłaściwe obchodzenie się ze smażalnikiem może spowodować ułatnianie 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.

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.

1. Podłączenie smażalnika do instalacji gazowej może wykonać tylko osoba posiadająca odpowiednie przygotowanie zawodowe (uprawnienia).
2. W przypadku użytkowania smażalnika na gaz płynny, pomieszczenie takie nie może znajdować się poniżej poziomu „zerowego” tj. w piwnicy, a temperatura pomieszczenia, w której znajduje się butla z gazem GPB nie może przekroczyć 35°C.
3. 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.
4. 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.
5. Podczas pracy urządzenia należy pamiętać, że temperatura elementów urządzenia może być wysoka. Należy zachować szczególną ostrożność. Szczególnie ostrożnie obchodzić się z rozgrzanym tłuszczem.
6. Nie wolno dopuścić do eksploatacji smażalnika po stwierdzeniu nieszczelności w instalacji gazowej.
7. Kiedy urządzenie jest w trakcie pracy nie wolno pozostawiać go bez osoby nadzorującej jego działanie.
8. Nie wolno wymieniać/uzupełniać oleju kiedy urządzenie jest gorące.
9. Czyszczenie urządzenia powinno odbywać się zgodnie z niniejszą instrukcją. Nie można wykorzystywać do tego celu łatwopalnych rozpuszczalników czy też niewskazanych środków czyszczących.
10. 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. Nie wolno także do smażenia używać oleju, który jest stary.

11. 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.

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

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



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. 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, 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 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

Smażalnik gazowy ADA FG:

Nr fabr.:

Data:

Smażalnik dostosowany jest do gazu:

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 dotyczące ewentualnej zmiany rodzaju gazu:

ZAPISY REKLAMACYJNE

L.P.	Data zgłoszenia reklamacji	Data wykonania naprawy	Rodzaj naprawy	Data i podpis

CERTYFIKAT BADANIA TYPU WE

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

Nr 1450BQ0017



Biuro Certyfikacji INiG niniejszym stwierdza, że urządzenie:
Certification Office of Oil and Gas Institute hereby states that the:

Gastronomiczne urządzenia kuchenne na paliwo gazowe
Catering kitchen appliances using gaseous fuels

Smażalnik gazowy
Gas fryer

typu:
type

ADA-FG-8; ADA-FG-8L; ADA-FG-2x8; ADA-FG-2x8L;
ADA-FG-11R; ADA-FG-11RL; ADA-FG-12PL;
ADA-FG-15L; ADA-FG-2x15L; ADA-FG-20PL

produkowane przez:
being manufactured by:

Maszyny i Urządzenia Gastronomiczne
"ADA-GASTROGAZ" S.C. Gorobika, Dembniak
ul. Kolejowa 9 66-100 Sulechów

w:
in:

Maszyny i Urządzenia Gastronomiczne
"ADA-GASTROGAZ" S.C. Gorobika, Dembniak
ul. Kolejowa 9 66-100 Sulechów

spełnia zasadnicze wymagania zawarte w
Dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/142/WE z dnia 30 listopada 2009 r.
odnoszącej się do urządzeń spalających paliwa gazowe
(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 330/10 z dnia 16.12.2009)
na podstawie przeprowadzonego badania typu WE zgodnie z zał. II pkt 1 ww. Dyrektywy
meet the essential requirements covered by Directive 2009/142/EC of the European Parliament and of the
Council of 30th November 2009 relating to appliances burning gaseous fuels
(Official Journal of the European Union L 330/10 of 16.12.2009)
on the basis of EC type examination according to Annex II, clause 1 of Directive 2009/142/EC

dokument odniesienia:
document of reference

PN-EN 203-1+A1:2010
[EN-1:2005+A1:2008]
PN-EN 203-2-4:2006 pkt.6.3.2.101 i 6.3.2.102
[EN 203-2-4:2005] point 6.3.2.101 & 6.3.2.102

raporty z badań:
test reports:

4328A105

stron:
pages:

2

Kierownik
Biura Certyfikacji

Magdalena Swat



Kraków, 30 - 04 - 2013

Dyrektor
Instytutu Nafty i Gazu

Maria Ciechanowska

Certyfikat został wydany w systemie oceny 1b wg of PKN-ISO/IEC Guide 67:2007
Certificate had been issued acc. to assessment system 1b of PKN-ISO/IEC Guide 67:2007

Wyd. 3, zastępuje wydanie z dnia 1-02-2008 wraz z załącznikiem /
3rd Edition, replaces the edition of 1-02-2008 together with an annex



Instytut Nafty i Gazu
Oil and Gas Institute
Biuro Certyfikacji
Certification Office
ul. Lubicz 25 A 31-503 Kraków
tel: +48 12 421 00 33 fax: +48 12 421 00 50





Instytut Nafty i Gazu

Biuro Certyfikacji

ul. Lubicz 25 A 31-503 Kraków
tel. +48124303864 fax: +48124210050
e-mail: radwan@inig.pl www.inig.pl

1450BQ0017

Załącznik do certyfikatu badania typu WE
Annex to EC Type Examination Certificate

Wydany dnia / Issued on
Data aktualizacji / Updated on
Zastąpiony / Replaces

11.03.2005

1.02.2008

Urządzenie | Appliance

Smażalnik gazowy
Gas fryer

Modele | Models

ADA-FG-8; ADA-FG-8L; ADA-FG-2x8; ADA-FG-2x8L;
ADA-FG-11R; ADA-FG-11RL; ADA-FG-12PL;
ADA-FG-15L; ADA-FG-2x15L; ADA-FG-20PL

Produkowane przez | Being manufactured by

Maszyny i Urządzenia Gastronomiczne
„ADA-GASTROGAZ” S.C. Gorobika, Dembniak
ul. Kolejowa 9 66-100 Sulechów

Kraje / Countries	Kategorie urządzeń / Categories	Ciśnienia / Pressures
PL	II _{2E} 3B/P	(20; 37) mbar
DE	II _{2E} 3B/P	(20, 50) mbar
CY, MT, NL	I 3B/P	30 mbar
LU	II _{2E} 3B/P	(20; 28-30/37) mbar
BE, FR	II _{2E+3+}	(20/25; 28-30/37) mbar
HU	I 3B/P	(30, 50) mbar
AT	II _{2H} 3B/P	(20; 50) mbar
CH, ES, IE, GB, IT, PT, CZ, SK, SI	II _{2H} 3+	(20, 28-30/37) mbar
EE, FI, LT, LV, SE, GR, DK, NO	II _{2H} 3B/P	(20; 30) mbar

Kierownik
Biura Certyfikacji

W. Radwan
Wiesław Radwan