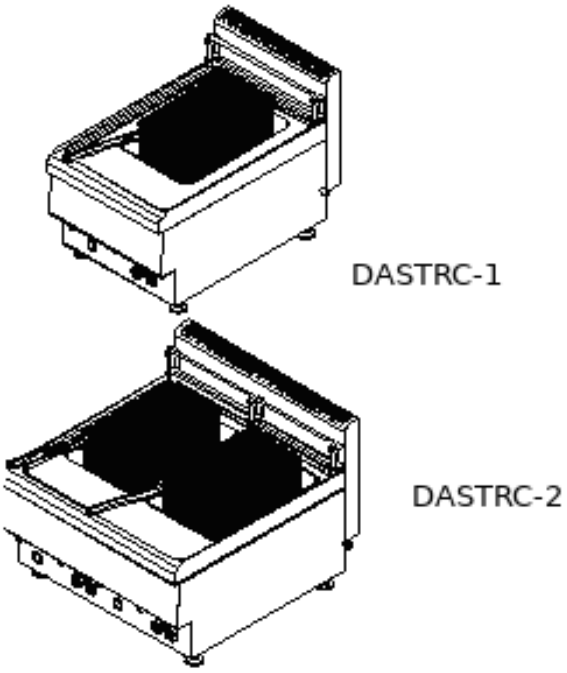
PLYNOVÉ FRITÉZY

DASTRC-1 | DASTRC-2

Návod k instalaci a obsluze



CE **0359-13**
PIN: EC1286

Důležité:
1. Před zahájením instalace si nejprve přečtěte tento návod.
2. Po instalaci a uvedení do provozu musí být tento návod předán koncovému uživateli.
3. Tento návod platí pouze tehdy, je-li na spotřebiči uveden kód země. Pokud kód na spotřebiči uveden není, postupujte podle technických pokynů pro přizpůsobení spotřebiče podmínkám použití v dané zemi.

CS EN ES FR IT DE PL

Dasgastro velkoobchod s.r.o., Jugoslávských partyzánů 1088/17, 160 00 Praha 6 – Dejvice · www.dasgastro.com

Obsah

Technické parametry
Tabulka technických parametrů · Výkres · Seznam dílů

1. Obecné informace

2. Bezpečnost
Bezpečné používání spotřebiče · Bezpečnostní pokyny při poruše · Další zákazy (nebezpečné postupy) · Likvidace spotřebiče

3. Popis funkce
Použití spotřebiče · Zakázané použití · Konstrukce · Konstrukční vlastnosti · Princip činnosti

4. Instalace
Obecné informace · Předpisy pro instalaci · Odvod spalin · Možné vlivy na okolí · Příprava na instalaci · Skladování · Přeprava · Vybalení · Likvidace obalů · Umístění spotřebiče · Připojení plynu · Kontrola připojovacího tlaku · Technické údaje plynu · Kontrola funkce · Zaškolení obsluhy · Typový štítek

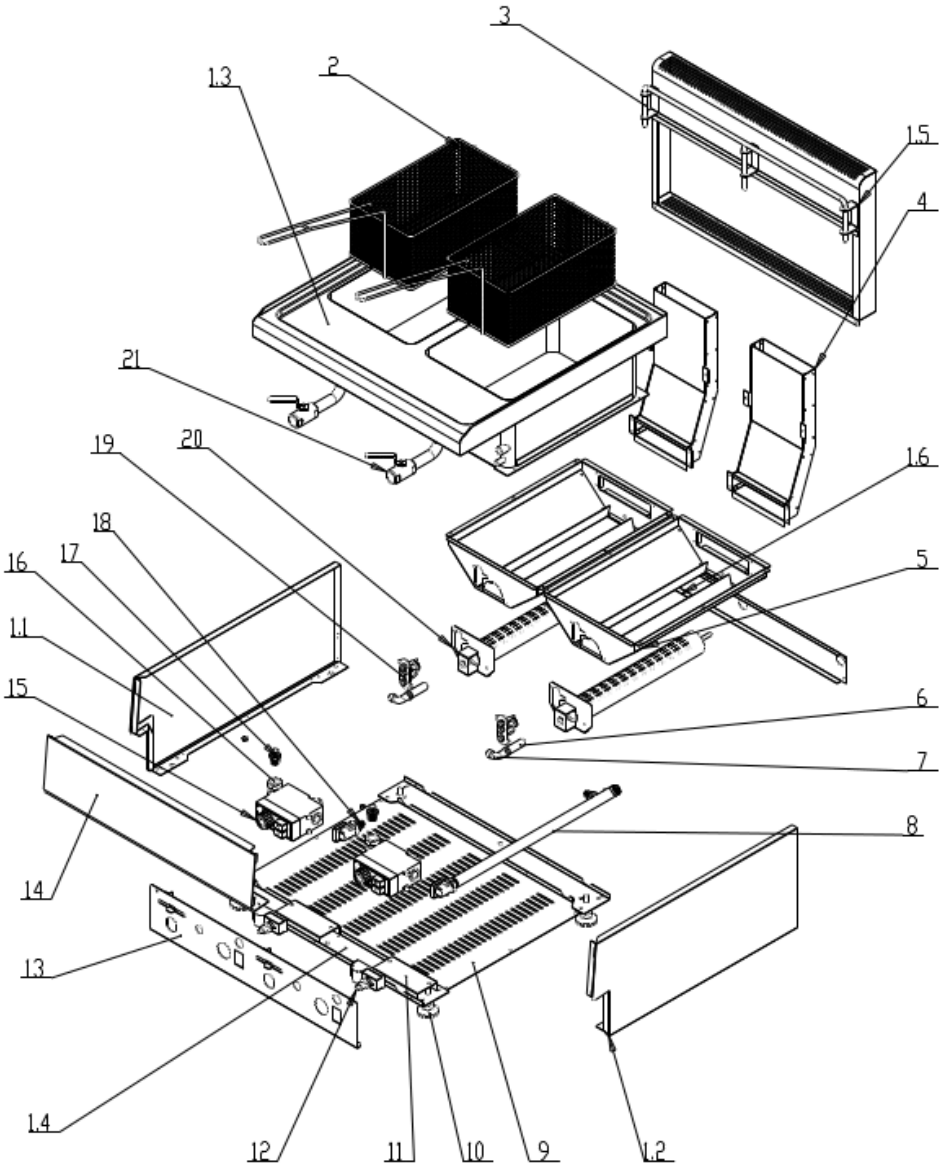
5. Pokyny pro seřízení
Seřízení přívodu vzduchu · Výměna trysky zapalovacího hořáku · Funkční zkouška

6. Návod k obsluze
Před použitím spotřebiče · Používání spotřebiče · Plnění vany olejem · Zapálení zapalovacího plamínku · Smažení · Vypnutí spotřebiče · Péče po použití · Čištění · Odstávka · Pravidelná údržba

Technické parametry

MODEL	DASTRC-1	DASTRC-2
ROZMĚRY		
Šířka (mm)	400	600
Hloubka (mm)	650	650
Výška (mm)	336	336
Celková výška (mm)	477	477
Připojení plynu	G 1/2″	G 1/2″
TEPELNÝ PŘÍKON (kW)		
LPG (propan-butan)	5,6	11,2
Zemní plyn	5,6	11,2
Hmotnost netto (kg)	23	36

Výkres



Seznam dílů

Poz.	Název	Číslo výkresu	Ks	Materiál	Obj. číslo
1	Sestava pláště	DASTRC-1-10-00	1		
1.1	Levý boční panel	DASTRC-1-12-01	1		20140140003
1.2	Pravý boční panel	DASTRC-1-13-01	1		20140140004
1.3	Sestava olejové vany	DASTRC-1-11-00	1		20140140002
1.4	Montážní deska nožičky	DASTRC-1-10-01	2	pozinkovaný plech t=1,5	20240140005
1.5	Sestava kouřovodu	DASTRC-1-14-00	1		20140140005
1.6	Zadní spodní panel	DASTRC-1-10-02	1	nerez 430 t=1,0	20240140006
2	Koš		1		302110206
3	Závěs koše	DASTRC-1-00-07	1	201 – Ø10	302110314
4	Sestava vnitřního kouřovodu	DASTRC-1-40-00	1		20140140008
5	Sestava spalovací komory	DASTRC-1-30-00	1		20140140007
6	Držák trysky	DASTRC-1-00-01	1	ocel 45# šestihran	302150103
7	Koleno trysky	DASTRC-1-00-02	1	měď	302060215
8	Přívodní plynová trubka	DASTRC-1-00-04	1	Q235 trubka 1/2″	302180195
9	Spodní panel	DASTRC-1-00-05	1	pozinkovaný plech t=1,0	302090021
10	Stavitelná nožička	–	4		302170021
11	Upevňovací deska plynového ventilu	DASTRC-1-00-03	1	pozinkovaný plech t=1,5	20240140001
12	Piezo zapalovač		2	plast	302220044
13	Sestava ovládacího panelu	DASTRC-1-20-00	1		20140140006
14	Sestava předního panelu	DASTRC-1-50-00	1		20140140009
15	Plynový ventil		2		302050017
16	Redukční spojka ventilu		2		302060211
17	Šroubení hliníkové trubky		1	G1/2″ – Ø10	302140094
18	Šroubení hliníkové trubky		1	G1/4″ – Ø10	302201250
19	Držák zapalovacího hořáku		1		302130067
20	Sestava hořáku	DASTRC-1-60-00	1		2014014010
21	Kulový ventil		1		302050021

1. Obecné informace

- Pečlivě si přečtěte pokyny v tomto návodu, protože obsahují důležité informace o bezpečné, správné a efektivní instalaci, obsluze a údržbě spotřebiče.
- Návod uschovejte na bezpečném místě, aby jej mohli používat i další obsluhující pracovníci spotřebiče.
- Spotřebič musí být instalován podle pokynů výrobce a v souladu se všemi platnými místními předpisy. Připojení k rozvodu plynu smí provádět pouze kvalifikovaná osoba s příslušným oprávněním.
- Všichni pracovníci, kteří spotřebič obsluhují, musí být v jeho obsluze řádně proškoleni.
- V případě poruchy nebo nesprávné funkce spotřebič vypněte. Pravidelné funkční kontroly požadované tímto návodem provádějte podle uvedených pokynů. Servis spotřebiče svěřte pouze technicky kvalifikované osobě autorizované výrobcem, která používá originální náhradní díly.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče.
- Tento návod platí pouze tehdy, je-li na spotřebiči uveden kód země. Pokud kód na spotřebiči uveden není, postupujte podle technických pokynů pro přizpůsobení spotřebiče podmínkám použití v dané zemi.

2. Bezpečnost

2.1 Bezpečné používání spotřebiče

Spotřebič je určen výhradně pro profesionální použití a smí jej obsluhovat pouze kvalifikovaný personál.
Zapnutý spotřebič nikdy nenechávejte bez dozoru.
Nepřemisťujte spotřebič, je-li horký.

2.2 Bezpečnostní pokyny při poruše

Pokud spotřebič nebude delší dobu používán nebo v případě poruchy, neobvyklého chování apod. uzavřete uzavírací ventil před spotřebičem. Kontaktujte servis.

2.3 Další zákazy (nebezpečné postupy)

Nikdy nemanipulujte s plombami seřizovacích šroubů na plynových ventilech.

2.4 Likvidace spotřebiče

Spotřebič je vyroben z recyklovatelných surovin a neobsahuje žádné nebezpečné ani toxické látky. Při likvidaci spotřebiče a všech obalových materiálů striktně dodržujte místní předpisy platné v místě instalace.

Obalové materiály třiďte podle druhu a odevzdejte na příslušná sběrná místa. Dodržujte předpisy na ochranu životního prostředí.

3. Popis funkce

3.1 Použití spotřebiče

Plynová fritéza je určena ke smažení potravin v rozpáleném oleji (fritování). Potraviny se smaží v koších ponořených do olejové vany, jejíž teplota je řízena termostatem.

3.1.1 Zakázané použití

Výrobce nenese odpovědnost za závady způsobené nesprávnou instalací nebo nevhodným používáním spotřebiče. V takových případech zaniká nárok na záruku.

3.2 Konstrukce

3.2.1 Konstrukční vlastnosti

- Nosná konstrukce z nerezové oceli SUS 304.
- Vnější opláštění a výškově stavitelné nožičky z nerezové oceli SUS 304.
- Ovládací panely jsou ergonomicky tvarované, s ovládacími prvky skloněnými směrem k obsluze.
- Spotřebič je standardně vybaven koši na smažení.
- Spotřebič je vybaven plynovými hořáky ovládanými termostatickými bezpečnostními ventily s termočlánkem a piezoelektrickým zapalováním.

3.2.2 Princip činnosti

Olej ve vaně je ohříván plynovými hořáky umístěnými pod vanou. Požadovaná teplota oleje se nastavuje ovladačem termostatu, který automaticky reguluje výkon hořáku.

4. Instalace

4.1 Obecné informace

Výrobce nenese odpovědnost za škody na majetku ani zranění osob způsobené chybami při instalaci nebo nevhodným používáním spotřebiče a neodpovídá za závady způsobené nesprávnou instalací. V takových případech zaniká nárok na záruku.

Mezi bočními a zadním panelem spotřebiče a stěnami dodržte minimální odstup 200 mm.

Instalaci, servis, připojení k rozvodu plynu a uvedení do provozu smí provádět pouze autorizovaný technik, který musí dodržovat bezpečnostní předpisy platné v místě instalace.

4.1.1 Předpisy pro instalaci

Upozorňujeme, že všechny spotřebiče instalované v budovách určených pro shromažďování osob musí splňovat níže uvedené požadavky. Spotřebič musí být instalován i servisován v souladu se všemi platnými předpisy a normami, zejména:

- bezpečnostními předpisy pro ochranu před požárem a panikou v budovách pro shromažďování osob;
- obecnými předpisy platnými pro všechny spotřebiče;
- předpisy pro zařízení spalující hořlavé plyny a zkapalněné uhlovodíky.

Dále dodržujte specifické předpisy podle druhu používaného plynu:

- předpisy pro vytápění, větrání, chlazení, klimatizaci a výrobu páry a teplé užitkové vody;
- předpisy pro instalaci gastronomických varných zařízení;
- specifické předpisy pro jednotlivé typy budov pro shromažďování osob (nemocnice, obchody apod.).

4.2 Odvod spalin

Spotřebič instalujte v dobře větraném prostoru, pokud možno pod digestoří, v souladu se všemi platnými předpisy. Tím se zajistí úplný odvod všech spalin vznikajících při hoření.

Požadovaný přívod vzduchu: nejméně 2 m³/h na každý kW CELKOVÉHO tepelného příkonu.

4.3 Možné vlivy na okolí

Pokud je spotřebič instalován bočními stranami vedle hořlavých stěn (ze dřeva nebo podobných materiálů) nebo stěn citlivých na teplo (ze sádrokartonu nebo podobných materiálů), je nutné přijmout vhodná ochranná opatření, aby nedošlo k jejich poškození. Stěny opatřete izolací proti sálavému teplu, nebo dodržte minimální odstup 200 mm od bočních a zadního panelu spotřebiče.

4.4 Příprava na instalaci

Zkontrolujte, zda je spotřebič nastaven na druh plynu dostupný v místě použití. Pokud je dostupný plyn jiný, je nutné spotřebič přestavit na tento druh plynu – postupujte podle kapitoly „Pokyny pro seřízení“.

4.5 Skladování

Pokud byl spotřebič skladován v prostoru s teplotou nižší než 0 °C, musí být před zapnutím ohřát nejméně na +10 °C.

4.6 Přeprava spotřebiče

Spotřebič je nejlépe přepravovat v původním obalu, který jej chrání před vnějším poškozením. Po vybalení použijte při zvedání spotřebiče dřevěné podložky.

4.7 Vybalení spotřebiče

Před instalací odstraňte ze spotřebiče veškerý obalový materiál. Některé díly jsou chráněny ochrannou fólií, kterou je třeba opatrně odstranit. Zbytky lepidla důkladně odstraňte nehořlavým rozpouštědlem. Použití abrazivních prostředků je zakázáno.

4.8 Likvidace obalových materiálů

Veškerý obalový materiál musí být zlikvidován v souladu s místními předpisy platnými v místě instalace spotřebiče. Obalové materiály třiďte podle druhu a odevzdejte na příslušná sběrná místa. Dodržujte předpisy na ochranu životního prostředí.

4.9 Umístění spotřebiče

Spotřebič vyrovnejte pomocí vodováhy. Výšku lze nastavit stavitelnými nožičkami.

4.10 Připojení plynu

Spotřebič je určen pro spalování zemního plynu a zkapalněného plynu (LPG). Kategorii spotřebiče pro zemi instalace najdete v následující tabulce.

Tabulka 1: kategorie plynu a hodnoty tlaku

Země	Kategorie spotřebiče	Plyn	Jmenovitý tlak (mbar)	Min. tlak (mbar)	Max. tlak (mbar)
Belgie, Francie	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	20	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Španělsko, Velká Británie, Irsko, Řecko	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Itálie, Portugalsko	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Rakousko, Švýcarsko	I2H	G20	20	17	25
Německo	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
Finsko	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Dánsko	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Švédsko, Kypr	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Lucembursko	I2E	G20	20	17	25
Nizozemsko	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30 / G31	30	25	35
Norsko	I3B/P	G30 / G31	30	25	35
Česká republika	**II2H3B/P**	**G20**	**20**	**17**	**25**
		G30 / G31	**30**	**25**	**35**

Spotřebič připojte k rozvodu plynu kovovým potrubím – pevným nebo flexibilním – o odpovídajícím průměru. Při spojování tvarovek nikdy nepoužívejte koudel ani teflonovou pásku, protože jejich zbytky by se mohly dostat do ventilu a ohrozit jeho funkci. Místo toho použijte těsnění určené pro plynové instalace. Nezapomeňte do přívodu plynu před spotřebič osadit uzavírací ventil, který musí být uzavřen vždy, když spotřebič není v provozu.

Po připojení spotřebiče k rozvodu plynu zkontrolujte těsnost spojů a tvarovek mýdlovou vodou nebo speciálním detektorem úniku plynu (sprejem).

4.11 Kontrola připojovacího tlaku plynu po instalaci

Připojovací tlak plynu lze měřit kapalinovým nebo digitálním manometrem. Postup:

- sejměte ovladač plynového regulátoru a zásuvku na tuk;
- sejměte ovládací panel;
- vyšroubujte šroub z měřicí přípojky tlaku;
- připojte manometr;

- uveďte spotřebič do provozu podle kapitoly „Návod k obsluze“;
- zkontrolujte připojovací tlak;
- odpojte manometr;
- našroubujte zpět šroub a zkontrolujte těsnost.

Pokud je naměřený tlak v rozsahu uvedeném v „Tabulce 1: kategorie plynu a hodnoty tlaku“, lze spotřebič zapnout. V opačném případě kontaktujte svého dodavatele plynu.

4.12 Technické údaje plynu

Spotřebič musí být uveden do provozu na jmenovitý výkon s tryskami uvedenými v „Tabulce 2: parametry hořáků“. Všechny potřebné trysky jsou dodávány v sáčku spolu se spotřebičem. Trysky hlavních hořáků jsou označeny v setinách mm, trysky zapalovacích hořáků referenčním číslem.

Tabulka 2: parametry hořáků

		Hlavní hořák 1	Hlavní hořák 2
Jmenovitý výkon (kW)		5,6	5,6
Spotřeba zkapalněného plynu (kg/h)		0,408	0,408
Spotřeba zemního plynu G20 (m³/h)		0,526	0,526
Spotřeba zemního plynu G25 (m³/h)		0,606	0,606
G20 – 20 mbar			
Jmenovitý tlak (mbar)		20	20
Minimální tlak (mbar)		17	17
Trysky (1/100 mm)	zapalovací hořák	35	35
	hlavní hořák	180	180
G25 – 25 mbar			
Jmenovitý tlak (mbar)		25	25
Minimální tlak (mbar)		20	20
Trysky (1/100 mm)	zapalovací hořák	35	35
	hlavní hořák	190	190
G25 – 20 mbar			
Jmenovitý tlak (mbar)		20	20
Minimální tlak (mbar)		17	17
Trysky (1/100 mm)	zapalovací hořák	35	35
	hlavní hořák	200	200
G30/G31 – 28-30/37 mbar			
Jmenovitý tlak (mbar)		29	29
Minimální tlak (mbar)		25	25
Trysky (1/100 mm)	zapalovací hořák	20	20
	hlavní hořák	125	125

Snížený průtok plynu

Kategorie	I3+, I3B/P (30)	I2E+, I2E, I2H	I2ELL 20 mbar	I2L 25 mbar
Snížený výkon	2,9 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
Jeden hořák	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW
Tryska	1,25 mm	1,80 mm	1,90 mm	2,00 mm

4.13 Kontrola funkce

1. Uveďte spotřebič do provozu podle pokynů v kapitole „Používání spotřebiče“;
2. zkontrolujte, zda neuniká plyn;
3. zkontrolujte stabilitu plamene v celém regulačním rozsahu od maxima po minimum.

4.14 Zaškolení obsluhy

Seznamte všechny pracovníky, kteří budou spotřebič obsluhovat, s jeho používáním podle tohoto návodu a předejte jim jej.

4.15 Typový štítek

Typový štítek s údaji příslušného modelu je umístěn na místě vyznačeném na instalačních a připojovacích výkresech a obsahuje tyto údaje:

Výrobce:	
Model:	
Výrobní číslo:	
Rok výroby:	
Kategorie:	(viz „Tabulka technických parametrů“)
Tepelný výkon:	(viz „Tabulka technických parametrů“)
Spotřeba zemního plynu:	(viz „Tabulka technických parametrů“)
Spotřeba zkapalněného plynu:	(viz „Tabulka technických parametrů“)
Připojovací tlak:	
Zemní plyn: G20	(viz „Tabulka kategorií a hodnot tlaku plynu“)
Zkapalněný plyn (butan/propan): G30/G31	(viz „Tabulka kategorií a hodnot tlaku plynu“)
Rozměr přívodu plynu:	(viz „Tabulka technických parametrů“)

Příklad typového štítku:

Ochranná známka: DAS-GASTRO **Model: DASTRC-1** **CE 0359 · PIN EC1286**

Typ: A1 Výrobní číslo: ××××

Země	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Kategorie	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	–
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	–	–	30	–	30	30

Qn: 5,6 kW G20: 0,526 m³/h G25: 0,606 m³/h G30: 0,408 kg/h G31: 0,399 kg/h

Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a používán pouze v dobře větraném prostoru. Před instalací a použitím spotřebiče si přečtěte návod.

Ochranná známka: DAS-GASTRO **Model: DASTRC-2** **CE 0359 · PIN EC1286**

Typ: A1 Výrobní číslo: ××××

Země	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Kategorie	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	–
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	–	–	30	–	30	30

Qn: 11,2 kW G20: 1,052 m³/h G25: 1,211 m³/h G30: 0,815 kg/h G31: 0,798 kg/h

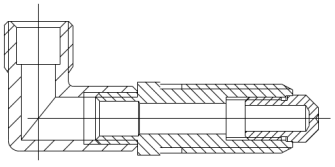
Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a používán pouze v dobře větraném prostoru. Před instalací a použitím spotřebiče si přečtěte návod.

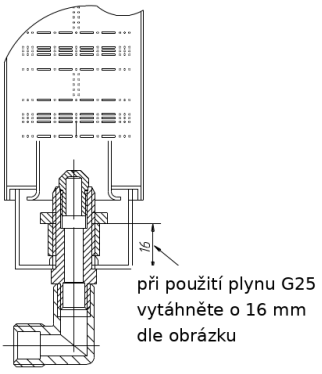
5. Pokyny pro seřízení

Při přestavbě (např. ze zemního plynu na zkapalněný plyn) je nutné vyměnit trysky hlavních i zapalovacích hořáků. Odpovídající trysky jsou uvedeny v „Tabulce 2: parametry hořáků“.

5.1 Seřízení přívodu vzduchu

- Vyšroubujte příslušné šrouby a sejměte přední panel;

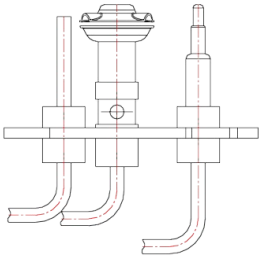




- Vytáhněte regulátor vzduchu podle obrázku výše.

5.2 Výměna trysky zapalovacího hořáku

- Nasaďte klíč 12 mm na těleso zapalovacího hořáku, abyste vyrovnali kroutící namáhání;
- klíčem 10 mm povolte matici upevňující termočlánek a termočlánek vyjměte;
- povolte matici upevňující plynovou trubku a trubku vyjměte;
- vyjměte trysku z tělesa zapalovacího hořáku a nahraďte ji odpovídající tryskou (viz „Tabulka 2: parametry hořáků“);
- zpětná montáž se provádí v opačném pořadí;
- primární vzduch není třeba seřizovat.



5.3 Funkční zkouška

- Uveďte spotřebič do provozu podle kapitoly „Návod k obsluze“;
- zkontrolujte těsnost;
- zkontrolujte stabilitu plamene v celém regulačním rozsahu ZAP–VYP–ZAP;
- zkontrolujte zapalování podél celého hlavního hořáku a rovnoměrnost plamenů;
- zkontrolujte správnou funkci zapalovacího plamínku;
- zkontrolujte, zda spaliny pravidelně odcházejí příslušnými průduchy;
- zkontrolujte dostatečný přívod čerstvého vzduchu.

6. Návod k obsluze

6.1 Před použitím spotřebiče

6.1.1 Příprava spotřebiče k použití

Před první přípravou pokrmů doporučujeme spotřebič důkladně vyčistit. Velmi opatrně odstraňte veškerý obalový materiál a ochranné fólie. Před čištěním nerezových dílů se ujistěte, že zvolený čisticí prostředek neobsahuje abrazivní látky a je vhodný pro nerezové povrchy. Spotřebič vytřete do sucha čistým hadříkem.

Spotřebič nikdy nečistěte proudem vody.

6.2 Používání spotřebiče

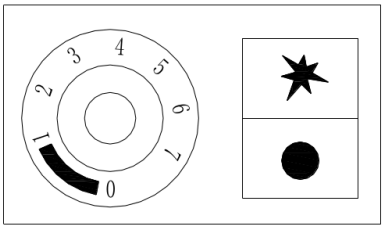
6.2.1 Plnění vany olejem

Nejprve zkontrolujte, zda je vypouštěcí ventil uzavřen. Naplňte vany kvalitním olejem na fritování až po značku maximální hladiny.

- Používejte pouze tekutý olej na fritování.
- Pokud chcete smažit na pevném tuku, rozpusťte jej nejprve v samostatné nádobě. Zabráníte tak přehřátí výměníku tepla, které by mohlo způsobit požár.
- Během běžného provozu musí být hladina oleje vždy mezi značkami maximální a minimální hladiny.
- Používat fritézu, když hladina oleje klesne pod minimum, je nebezpečné – hrozí požár.

6.2.2 Zapálení zapalovacího plamínku

- Zatlačte ovladač a otočte jej doleva do polohy se symbolem ✶ (obr. 1). Ovladač držte stisknutý a současně stiskněte tlačítko zapalovače (obr. 2).
- Po zapálení zapalovacího plamínku držte ovladač stisknutý ještě 15–20 sekund, aby se termočlánek zahřál. Pokud plamínek zhasne, postup zapálení opakujte.



Obr. 1



Obr. 2

6.2.3 Smažení

Před smažením z potravin co nejvíce odstraňte vlhkost. Zabráníte tím přetečení oleje v důsledku tvorby pěny a nadměrnému rozstřikování horkého oleje. Celková hmotnost smažených potravin nesmí překročit 1,5 kg na 10litrovou vanu a 2,5 kg na 15litrovou vanu.

- Termostatem nastavte požadovanou teplotu smažení; ideální teplota je 180 °C.
- Vložte potraviny do koše; koš plňte do 1/3, maximálně do 1/2 jeho objemu.
- Zmrazené potraviny před ponořením do oleje dobře protřepejte.
- Spusťte koš do oleje.
- Po dokončení smažení koš zvedněte a zavěste na držák koše, aby přebytečný olej okapal.

Během provozu neustále sledujte kvalitu oleje. Opotřebovaný olej poznáte podle typicky tmavé barvy, vyšší viskozity a sklonu ke kouření i při nízkých teplotách.

Spotřebič během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.

6.2.4 Vypnutí spotřebiče

Hlavní hořák vypnete otočením ovladače doprava do polohy „0“ (obr. 1); hořet zůstane pouze zapalovací plamínek. Stisknutím bílého tlačítka ● zhasnete i zapalovací plamínek.

> **UPOZORNĚNÍ:** Nepříjemný zápach při prvním uvedení do provozu je zcela normální.

6.3 Péče po použití

6.3.1 Čištění

Před čištěním spotřebič vypněte a uzavřete přívod plynu před spotřebičem.

Obecné informace

Hlavní příčiny opotřebení nebo koroze nerezové oceli jsou:

- Používání abrazivních nebo kyselých čisticích prostředků, zejména prostředků na bázi chloru, jako je kyselina chlorovodíková nebo chlornan sodný (bělidlo). Před nákupem čisticího prostředku se proto ujistěte, že nerezovou ocel nenapadá.
- Usazování železitých nánosů (např. rzi rozpuštěné ve vodě protékající potrubím, zejména po delší odstávce). Takovému usazování proto předcházejte; k odstranění odolných zbytků potravin nepoužívejte drátěnky. Používejte raději drátěnky nebo stěrky z nerezové oceli nebo z měkčích neželezných materiálů.
- Usazování látek s kyselými složkami, jako je ocet, citronová šťáva, omáčky, sůl apod. Zabraňte proto dlouhodobému kontaktu těchto látek s nerezovými díly spotřebiče. Zvláště škodlivé je odpařování solných roztoků na površích spotřebiče.

Běžné čištění

Důkladné každodenní čištění udrží spotřebič v perfektním stavu a prodlouží jeho životnost. Spotřebič čistěte vlhkým hadříkem s vodou a mýdlem nebo čisticími prostředky, které nejsou kyselé ani abrazivní (viz výše). Takové prostředky nepoužívejte ani k mytí podlahy v blízkosti spotřebiče, protože jejich výpary se mohou usazovat na ocelových površích a poškozovat je. Opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha čistým hadříkem. Spotřebič nedrhněte ocelovou vlnou – mohla by zanechat rezavé skvrny. Ze stejného důvodu se spotřebiče nedotýkejte železnými předměty.
Spotřebič nikdy nečistěte přímým proudem vody – voda by mohla vniknout dovnitř a spotřebič poškodit.

Skvrny a škrábance na ocelovém povrchu

Škrábance a tmavé skvrny lze vyhladit nebo odstranit nerezovou drátěnkou nebo syntetickou abrazivní houbou; vždy třete ve směru broušení povrchu.

Rez

Při odstraňování rezavých skvrn se obraťte na výrobce průmyslových čisticích prostředků, který vám doporučí vhodný přípravek. Lze použít i průmyslové odvápňovací prostředky. Po odstranění skvrny a opláchnutí čistou vodou může být nutné použít zásaditý čisticí prostředek k neutralizaci zbytků kyselin na povrchu.

6.3.2 Odstávka

Pokud spotřebič nebude delší dobu používán, vyčistěte jej, vysušte a naneste na něj tenkou vrstvu vhodného ochranného prostředku (např. vazelínového oleje ve spreji nebo podobného přípravku). Uzavřete přívod plynu a elektrické energie před spotřebičem.

Aby se nevytvářely korozní skvrny, pečlivě odstraňte veškeré zbytky soli z vnitřních i vnějších stěn.

6.3.3 Pravidelná údržba

Servis a údržbu smí provádět pouze kvalifikovaný personál. Nejméně jednou ročně je nutné provést tyto úkony údržby:

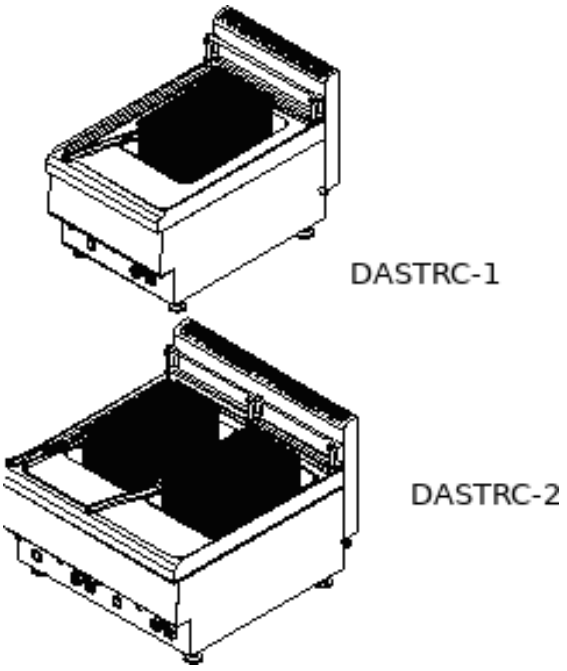
- kontrolu správné funkce všech ovládacích a bezpečnostních prvků;
- kontrolu hoření hořáku, tj.: 1. zapálení; 2. bezpečnost hoření; 3. správnou funkci v celém regulačním rozsahu od maxima po minimum.

Doporučujeme uzavřít servisní smlouvu zahrnující nejméně jednu kontrolu ročně.

GAS FRYERS

DASTRC-1 | DASTRC-2

Installation and Operating Instructions



CE 0359-13
PIN: EC1286

Important:

1. Read these instructions before beginning installation.
2. After installation and commissioning, these instructions must be handed over to the end user.
3. These instructions apply only if a country code is shown on the appliance. If no country code is shown, follow the technical instructions for adapting the appliance to the conditions of use in the relevant country.

Dasgastro velkoobchod s.r.o., Jugoslávských partyzánů 1088/17, 160 00 Praha 6 – Dejvice · www.dasgastro.com

Contents

Technical specifications
Technical specification table · Drawing · Parts list

1. General information

2. Safety
Safe use of the appliance · Safety instructions in the event of a fault · Other prohibitions (dangerous practices) · Disposal of the appliance

3. Functional description
Intended use · Prohibited use · Construction · Construction features · Operating principle

4. Installation
General information · Installation regulations · Flue gas extraction · Possible effects on surroundings · Preparation for installation · Storage · Transport · Unpacking · Disposal of packaging · Appliance positioning · Gas connection · Inlet pressure check · Gas technical data · Functional check · Operator training · Rating plate

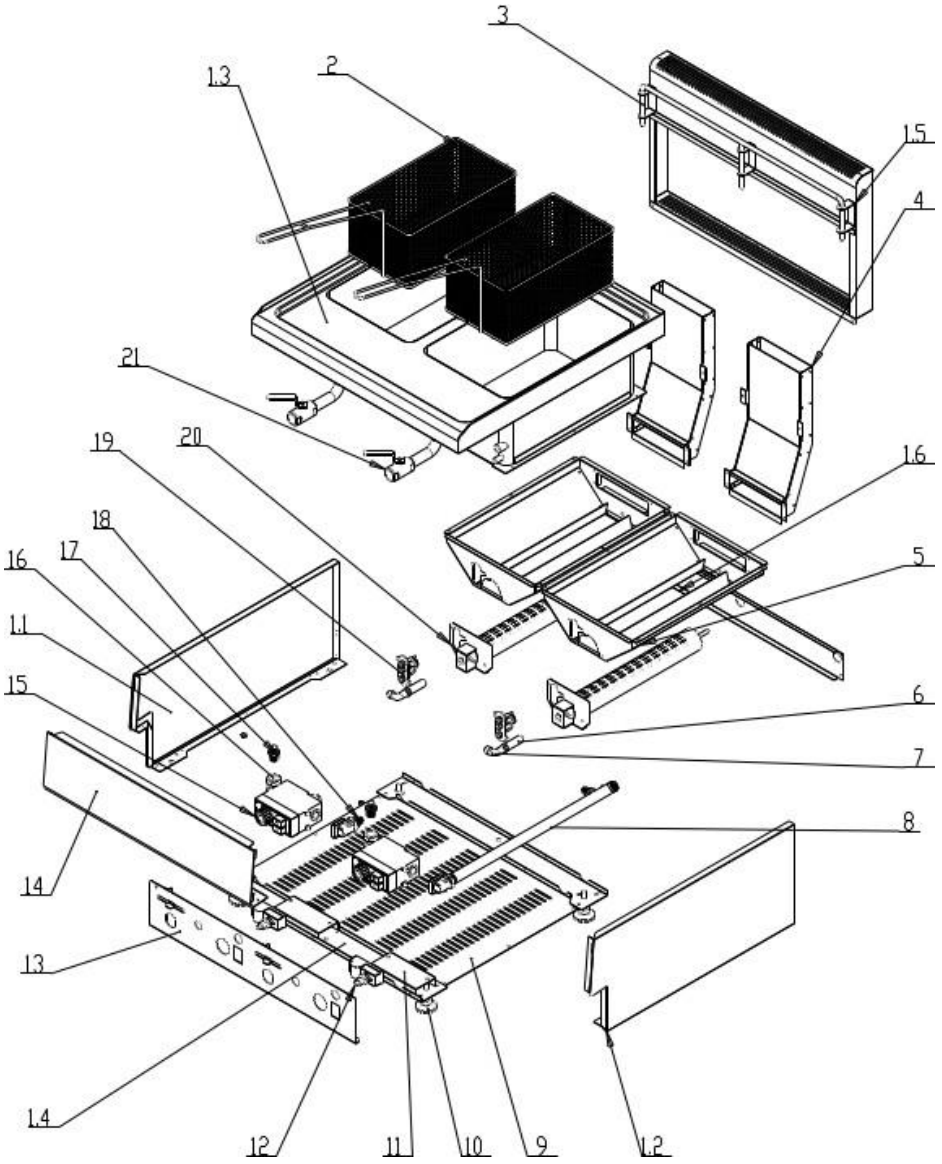
5. Adjustment instructions
Air supply adjustment · Pilot burner nozzle replacement · Functional test

6. Operating instructions
Before using the appliance · Using the appliance · Filling the tank with oil · Lighting the pilot flame · Frying · Switching off the appliance · Care after use · Cleaning · Shutdown · Periodic maintenance

Technical specifications

MODEL	DASTRC-1	DASTRC-2
DIMENSIONS		
Width (mm)	400	600
Depth (mm)	650	650
Height (mm)	336	336
Overall height (mm)	477	477
Gas connection	G 1/2″	G 1/2″
HEAT INPUT (kW)		
LPG (propane-butane)	5,6	11,2
Natural gas	5,6	11,2
Net weight (kg)	23	36

Drawing



Parts list

Pos.	Description	Drawing No.	Qty	Material	Order No.
1	Housing assembly	DASTRC-1-10-00	1		
1.1	Left side panel	DASTRC-1-12-01	1		20140140003
1.2	Right side panel	DASTRC-1-13-01	1		20140140004
1.3	Oil tank assembly	DASTRC-1-11-00	1		20140140002
1.4	Foot mounting plate	DASTRC-1-10-01	2	pozinkovaný plech t=1,5	20240140005
1.5	Flue assembly	DASTRC-1-14-00	1		20140140005
1.6	Rear lower panel	DASTRC-1-10-02	1	nerez 430 t=1,0	20240140006
2	Basket		1		302110206
3	Basket hanger	DASTRC-1-00-07	1	201 - Ø10	302110314
4	Inner flue assembly	DASTRC-1-40-00	1		20140140008
5	Combustion chamber assembly	DASTRC-1-30-00	1		20140140007
6	Nozzle holder	DASTRC-1-00-01	1	ocel 45# šestihran	302150103
7	Nozzle elbow	DASTRC-1-00-02	1	měď	302060215
8	Gas inlet pipe	DASTRC-1-00-04	1	Q235 trubka 1/2"	302180195
9	Bottom panel	DASTRC-1-00-05	1	pozinkovaný plech t=1,0	302090021
10	Adjustable foot	-	4		302170021
11	Gas valve mounting plate	DASTRC-1-00-03	1	pozinkovaný plech t=1,5	20240140001
12	Piezo igniter		2	plast	302220044
13	Control panel assembly	DASTRC-1-20-00	1		20140140006
14	Front panel assembly	DASTRC-1-50-00	1		20140140009
15	Gas valve		2		302050017
16	Valve reducing coupling		2		302060211
17	Aluminium tube fitting		1	G1/2" - Ø10	302140094
18	Aluminium tube fitting		1	G1/4" - Ø10	302201250
19	Pilot burner bracket		1		302130067
20	Burner assembly	DASTRC-1-60-00	1		2014014010
21	Ball valve		1		302050021

I. General information

- Keep the manual in a safe place so that it can also be used by other personnel operating the appliance.
- The appliance must be installed according to the manufacturer's instructions and in accordance with all applicable local regulations.
- Connection to the gas supply may only be carried out by a qualified person with the appropriate authorization.
- All personnel operating the appliance must be properly trained in its use.
- In the event of a fault or malfunction, switch the appliance off. Carry out the periodic functional checks required by this manual according to the stated instructions. Have the appliance serviced only by a technically qualified person authorized by the manufacturer and using original spare parts.
- Failure to follow the above instructions may compromise the safety of the appliance.Pečlivě si přečtěte pokyny v Keep the manual in a safe place so that it can also be used by other personnel operating the appliance.
- This manual applies only if a country code is shown on the appliance. If no country code is shown, follow the technical instructions for adapting the appliance to the conditions of use in the relevant country.

2. Safety

2.1 Safe use of the appliance

The appliance is intended exclusively for professional use and may only be operated by qualified personnel.

Never leave the appliance unattended while it is switched on.

Do not move the appliance while it is hot.

2.2 Safety instructions in the event of a fault

If the appliance will not be used for an extended period, or in the event of a fault, unusual behaviour, etc., close the shut-off valve upstream of the appliance. Contact service.

2.3 Other prohibitions (dangerous practices)

Never tamper with the seals on the adjustment screws of the gas valves.

2.4 Disposal of the appliance

The appliance is manufactured from recyclable materials and contains no hazardous or toxic substances. When disposing of the appliance and all packaging materials, strictly comply with the local regulations applicable at the place of installation.

Sort packaging materials by type and take them to the appropriate collection points. Comply with environmental protection regulations.

3. Functional description

3.1 Intended use

The gas fryer is designed for frying food in hot oil (deep-frying). Food is fried in baskets immersed in an oil tank whose temperature is controlled by a thermostat.

3.1.1 Prohibited use

The manufacturer accepts no liability for faults caused by incorrect installation or improper use of the appliance. In such cases, the warranty becomes void.

3.2 Construction

3.2.1 Construction features

- Load-bearing structure made of SUS 304 stainless steel.
- Outer cladding and height-adjustable feet made of SUS 304 stainless steel.
- The control panels are ergonomically designed, with the controls inclined towards the operator.
- The appliance is supplied with frying baskets as standard.
- The appliance is equipped with gas burners controlled by thermostatic safety valves with thermocouples and piezoelectric ignition.

3.2.2 Operating principle

The oil in the tank is heated by gas burners located beneath the tank. The required oil temperature is set using the thermostat control, which automatically regulates burner output.Plynová fritéza je určena ke smažení potravin v rozpáleném oleji (fritování). Potraviny se smaží v koších ponořených do olejové vany, jejíž teplota je řízena termostatem.

4. Installation

4.1 General information

The manufacturer accepts no liability for property damage or personal injury caused by installation errors or improper use of the appliance, and is not responsible for faults caused by incorrect installation. In such cases, the warranty becomes void.

Maintain a minimum clearance of 200 mm between the side and rear panels of the appliance and surrounding walls.

Installation, servicing, connection to the gas supply and commissioning may only be carried out by an authorized technician who must comply with the safety regulations applicable at the place of installation.

4.1.1 Installation regulations

Please note that all appliances installed in buildings intended for public assembly must comply with the requirements below. The appliance must be installed and serviced in accordance with all applicable regulations and standards, in particular:

• safety regulations for protection against fire and panic in buildings intended for public assembly;

• general regulations applicable to all appliances;

• regulations for appliances burning combustible gases and liquefied hydrocarbons.

In addition, comply with the specific regulations for the type of gas used:

• regulations for heating, ventilation, refrigeration, air-conditioning, and the production of steam and domestic hot water;

• regulations for installation of commercial cooking appliances;

• specific regulations for individual types of public-assembly buildings (hospitals, shops, etc.).

4.2 Flue gas extraction

Install the appliance in a well-ventilated area, preferably under an extractor hood, in accordance with all applicable regulations. This ensures complete removal of all combustion products.

Required air supply: at least 2 m^3/h for each kW of TOTAL heat input.

4.3 Possible effects on surroundings

If the appliance is installed with its sides next to combustible walls (wood or similar materials) or heat-sensitive walls (plasterboard or similar materials), suitable protective measures must be taken to prevent damage. Fit the walls with insulation against radiant heat, or maintain a minimum clearance of 200 mm from the side and rear panels of the appliance.

4.4 Preparation for installation

Check that the appliance is set for the type of gas available at the place of use. If a different gas is available, the appliance must be converted to that gas type - follow the chapter "Adjustment instructions".

4.5 4.5 Storage

If the appliance has been stored in an area with a temperature below 0 °C, it must be warmed to at least +10 °C before switching on.

4.6 Transporting the appliance

The appliance is best transported in its original packaging, which protects it from external damage. After unpacking, use wooden supports when lifting the appliance.

4.7 Unpacking the appliance

Before installation, remove all packaging material from the appliance. Some parts are protected by protective film, which must be carefully removed. Thoroughly remove adhesive residues using a non-flammable solvent. The use of abrasive products is prohibited.

4.8 Disposal of packaging materials

All packaging material must be disposed of in accordance with local regulations applicable at the place of installation. Sort packaging materials by type and take them to the appropriate collection points. Comply with environmental protection regulations.

4.9 Positioning the appliance

Level the appliance using a spirit level. The height can be adjusted using the adjustable feet.

4.10 Gas connection

The appliance is designed to burn natural gas and liquefied petroleum gas (LPG). The appliance category for the country of installation is shown in the following table.

Table 1: Gas categories and pressure values

Country	Appliance category	Gas	Nominal pressure	Min. pressure (mbar)	Max. pressure (mbar)
Belgium, France	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	20	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Spain, Great Britain, Ireland, Greece	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Italy, Portugal	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Austria, Switzerland	I2H	G20	20	17	25
Germany	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
Finland	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Denmark	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Sweden, Cyprus	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Luxembourg	I2E	G20	20	17	25
Netherlands	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30 / G31	30	25	35
Norway	I3B/P	G30 / G31	30	25	35
Czech Republic	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35

Connect the appliance to the gas supply using rigid or flexible metal piping of a suitable diameter. When joining fittings, never use hemp or PTFE tape, as residues may enter the valve and impair its operation. Instead, use a sealing material intended for gas installations.
Install a shut-off valve in the gas supply upstream of the appliance. It must be closed whenever the appliance is not in operation.
After connecting the appliance to the gas supply, check the joints and fittings for leaks using soapy water or a special gas leak detector spray.

4.11 Checking the gas inlet pressure after installatio

The gas inlet pressure can be measured using a liquid-column or digital pressure gauge. Procedure:

- remove the gas regulator control knob and the grease drawer;
- remove the control panel;
- unscrew the screw from the pressure test point;
- connect the pressure gauge;
- put the appliance into operation according to the "Operating instructions" chapter;

- check the inlet pressure;
- disconnect the pressure gauge;
- refit the screw and check for leaks.

If the measured pressure is within the range stated in "Table 1: Gas categories and pressure values", the appliance may be switched on. Otherwise, contact your gas supplier.

4.12 Gas technical data

The appliance must be commissioned at its nominal output using the nozzles specified in "Table 2: Burner parameters". All required nozzles are supplied in a bag with the appliance. Main burner nozzles are marked in hundredths of a millimetre; pilot burner nozzles are marked with a reference number.

Table 2: Burner parameters

		Main burner 1	Main burner 2
Nominal output (kW)		5,6	5,6
LPG consumption (kg/h)		0,408	0,408
Natural gas G20 consumption (m^3/h)		0,526	0,526
Natural gas G25 consumption (m^3/h)		0,606	0,606
G20 – 20 mbar			
Nominal pressure (mbar)		20	20
Minimum pressure (mbar)		17	17
Burner nozzle (1/100 mm)	Pilot	35	35
	Main	180	180
G25 – 25 mbar			
Nominal pressure (mbar)		25	25
Minimum pressure (mbar)		20	20
Burner nozzle (1/100 mm)	Pilot	35	35
	Main	190	190
G25 – 20 mbar			
Nominal pressure (mbar)		20	20
Minimum pressure (mbar)		17	17
Burner nozzle (1/100 mm)	Pilot	35	35
	Main	200	200
G30/G31 – 28-30/37 mbar			
Nominal pressure (mbar)		29	29
Minimum pressure (mbar)		25	25
Burner nozzle (1/100 mm)	Pilot	20	20
	Main	125	125

Reduced gas flow

Category	I3+, I3B/P (30)	I2E+, I2E, I2H	I2ELL 20 mbar	I2L 25 mbar
Reduced output	2,9 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
One burner	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW
Nozzle	1,25 mm	1,80 mm	1,90 mm	2,00 mm

4.13 Functional check

1. Put the appliance into operation according to the instructions in the "Using the appliance" section;
2. check for gas leaks;
3. check flame stability throughout the full control range from maximum to minimum.

4.14 Operator training

Familiarize all personnel who will operate the appliance with its use in accordance with this manual and hand the manual over to them.

4.15 Rating plate

The rating plate containing the data for the relevant model is located at the position shown in the installation and connection drawings and contains the following information:

Manufacturer:	
Model:	
Serial number:	
Year of manufacture:	
Category:	(see "Technical specifications table")
Heat input:	(see "Technical specifications table")
Natural gas consumption:	(see "Technical specifications table")
LPG consumption:	(see "Technical specifications table")
Connection pressure:	
Natural gas: G20	(see "Gas categories and pressure values table")
LPG (butane/propane): G30/G31	(see "Gas categories and pressure values table")
Gas inlet size:	(see "Technical specifications table")

Příklad typového štítku:

Trademark: DAS-GASTRO **Model: DASTRC-1** **CE 0359 ·PIN EC1286**

Type: A1 Serial No.: ××××

Country	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Category	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	-
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	-	-	30	-	30	30

Qn: 5,6 kW G20: 0,526 m³/h G25: 0,606 m³/h G30: 0,408 kg/h G31: 0,399 kg/h

This appliance must be installed in accordance with the applicable regulations and used only in a well-ventilated area. Read the instructions before installing and using the appliance

Trademark: DAS-GASTRO **Model: DASTRC-2** **CE 0359 ·PIN EC1286**

Type: A1 Serial No.: ××××

Country	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Category	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	-
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	-	-	30	-	30	30

Qn: 11,2 kW G20: 1,052 m³/h G25: 1,211 m³/h G30: 0,815 kg/h G31: 0,798 kg/h

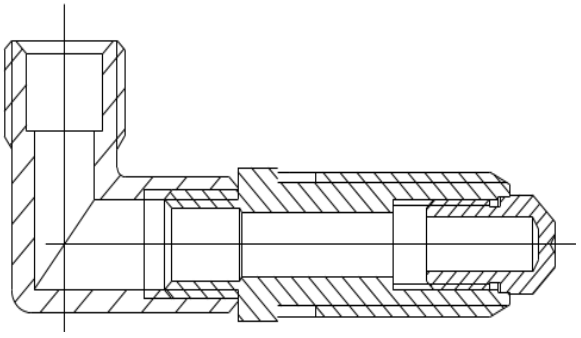
This appliance must be installed in accordance with the applicable regulations and used only in a well-ventilated area. Read the instructions before installing and using the appliance

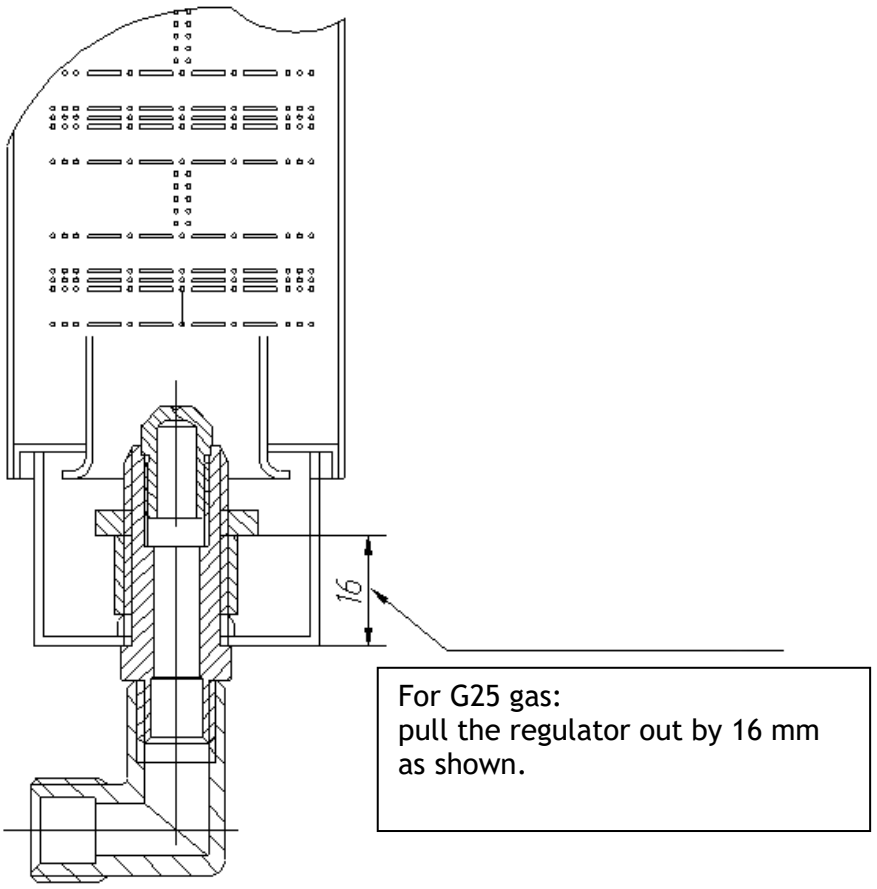
5. Adjustment instructions

When converting the appliance (e.g. from natural gas to LPG), the main burner and pilot burner nozzles must be replaced. The corresponding nozzles are listed in "Table 2: Burner parameters".

5.1 Air supply adjustment

- Remove the appropriate screws and take off the front panel;

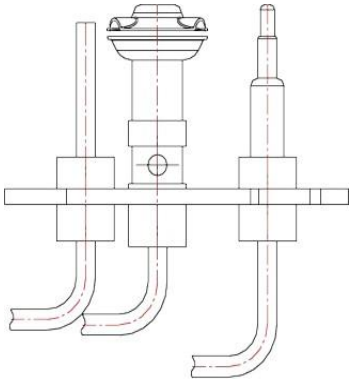




Pull the Air-Adjustor as the above drawing;pull the regulator out by 16 mm as shown

5.2 Replacing the pilot burner nozzle

- Place a 12 mm spanner on the pilot burner body to counteract twisting;
- using a 10 mm spanner, loosen the nut securing the thermocouple and remove the thermocouple;
- loosen the nut securing the gas tube and remove the tube;
- remove the nozzle from the pilot burner body and replace it with the appropriate nozzle (see "Table 2: Burner parameters");
- reassemble in the reverse order;
- the primary air does not require adjustment.



5.3 Functional test

Put the appliance into operation according to the "Operating instructions" chapter;

- check for leaks;
- check flame stability throughout the full ON-OFF-ON control range;
- check ignition along the entire main burner and uniformity of the flames;
- check correct operation of the pilot flame;
- check that flue gases are discharged properly through the relevant openings;
- check that there is an adequate supply of fresh air.

6. Operating instructions

6.1 Before using the appliance

6.1.1 Preparing the appliance for use

Before preparing food for the first time, we recommend cleaning the appliance thoroughly. Carefully remove all packaging material and protective films. Before cleaning stainless-steel parts, make sure the selected cleaning product contains no abrasive substances and is suitable for stainless-steel surfaces. Wipe the appliance dry with a clean cloth.

Never clean the appliance with a jet of water

6.2 Using the appliance

6.2.1 Filling the tank with oil

First check that the drain valve is closed. Fill the tank(s) with high-quality frying oil up to the maximum level mark.

- Use only liquid frying oil.
- If you intend to fry using solid fat, melt it first in a separate container. This prevents overheating of the heat exchanger, which could cause a fire.
- During normal operation, the oil level must always remain between the maximum and minimum marks.
- Operating the fryer when the oil level falls below the minimum is dangerous - there is a risk of fire.

6.2.2 Lighting the pilot flame

- Press the control knob and turn it counter-clockwise to the position marked with the symbol (Fig. 1). Keep the knob pressed and simultaneously press the igniter button (Fig. 2).
- After the pilot flame has ignited, keep the knob pressed for a further 15-20 seconds to heat the thermocouple. If the flame goes out, repeat the ignition procedure.

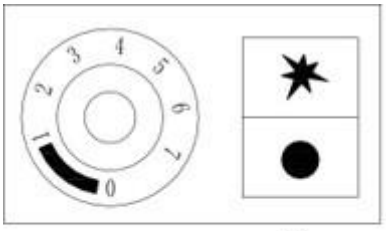


Fig. 1



Fig. 2

6.2.3 Frying

Before frying, remove as much moisture as possible from the food. This prevents the oil from overflowing due to foaming and reduces excessive splashing of hot oil. The total weight of food being fried must not exceed 1.5 kg for a 10-litre tank and 2.5 kg for a 15-litre tank.

- Set the required frying temperature with the thermostat; the ideal temperature is 180 °C.
- Place the food in the basket; fill the basket to 1/3, and no more than 1/2 of its capacity.
- Shake frozen foods well before immersing them in the oil.
- Lower the basket into the oil.
- After frying is complete, lift the basket and hang it on the basket holder so that excess oil can drain off.

During operation, continuously monitor the quality of the oil. Used oil can be recognized by its typically dark colour, higher viscosity and tendency to smoke even at low temperatures.

Never leave the appliance unattended during operation

6.2.4 Switching off the appliance

To switch off the main burner, turn the control knob clockwise to the "0" position (Fig. 1); only the pilot flame will remain lit. Press the white ● button to extinguish the pilot flame as well.

> **WARNING:** An unpleasant smell during first commissioning is completely normal.

6.3 Care after use

6.3.1 Cleaning

Before cleaning, switch off the appliance and close the gas supply upstream of the appliance.

General information

The main causes of wear or corrosion of stainless steel are:

- Use of abrasive or acidic cleaning agents, especially chlorine-based agents such as hydrochloric acid or sodium hypochlorite (bleach). Before purchasing a cleaning product, make sure it does not attack stainless steel.
- Deposits of iron compounds (e.g. rust dissolved in water flowing through pipes, especially after a long shutdown). Prevent such deposits; do not use ordinary steel wool to remove stubborn food residues. Use stainless-steel scourers or scrapers, or tools made from softer non-ferrous materials.
- Deposits of substances containing acidic components such as vinegar, lemon juice, sauces, salt, etc. Prevent prolonged contact of these substances with the stainless-steel parts of the appliance. Evaporation of salt solutions on appliance surfaces is particularly harmful.

Routine cleaning

Thorough daily cleaning keeps the appliance in perfect condition and extends its service life. Clean the appliance with a damp cloth using water and soap or cleaning products that are neither acidic nor abrasive (see above). Do not use such products to wash floors near the appliance either, as their vapours may settle on steel surfaces and damage them. Rinse with clean water and wipe dry with a clean cloth. Do not scrub the appliance with steel wool, as it may leave rust stains. For the same reason, do not touch the appliance with iron objects.

Never clean the appliance with a direct jet of water - water could enter the appliance and damage it.

Stains and scratches on the steel surface

Scratches and dark stains can be smoothed or removed using a stainless-steel scourer or a synthetic abrasive pad; always rub in the direction of the surface grain.

Rust

When removing rust stains, contact a manufacturer of industrial cleaning products for a suitable product. Industrial descaling agents may also be used. After removing the stain and rinsing with clean water, it may be necessary to use an alkaline cleaning product to neutralize residual acids on the surface.

6.3.2 Shutdown

If the appliance will not be used for a longer period, clean it, dry it and apply a thin layer of a suitable protective agent (e.g. petroleum jelly oil spray or a similar product).

Close the gas and electrical supplies upstream of the appliance.

To prevent corrosion stains, carefully remove all salt residues from the internal and external surfaces.

6.3.3 Periodic maintenance

Servicing and maintenance may only be carried out by qualified personnel. At least once a year, the following maintenance operations must be performed:

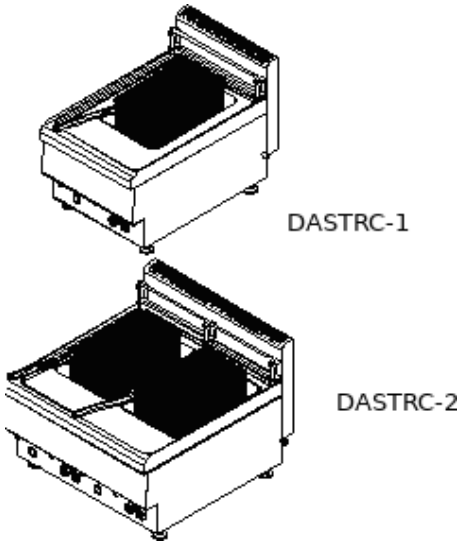
- check correct operation of all control and safety devices;
- check burner combustion, i.e.: 1. ignition; 2. flame safety; 3. correct operation throughout the full control range from maximum to minimum.

We recommend concluding a service agreement that includes at least one inspection per year.

FREIDORAS DE GAS

DASTRC-1 | DASTRC-2

Manual de instalación y uso



CE

0359-13
PIN: EC1286

Importante:

1. Leer este manual antes de iniciar la instalación.
2. Tras la instalación y la puesta en marcha, entregar este manual al usuario final.
3. Este manual solo es válido si el aparato lleva el código del país. En caso contrario, seguir las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones de uso del país correspondiente.

Índice

Datos técnicos

Tabla de datos técnicos · Dibujo · Lista de piezas

1. Información general

2. Seguridad

Uso seguro del aparato · Seguridad en caso de avería · Otras prohibiciones (prácticas peligrosas) · Eliminación del aparato

3. Descripción del funcionamiento

Uso previsto · Uso no permitido · Estructura · Características de construcción · Principio de funcionamiento

4. Instalación

Información general · Normas de instalación · Evacuación de gases de combustión · Posibles efectos en el entorno

Preparación para la instalación · Almacenamiento · Transporte · Desembalaje · Eliminación del embalaje · Colocación del aparato · Conexión de gas · Comprobación de la presión de suministro · Datos técnicos del gas · Comprobación del funcionamiento · Formación del personal · Placa de características

5. Instrucciones de ajuste

Ajuste del aire · Sustitución del inyector del quemador piloto · Prueba de funcionamiento

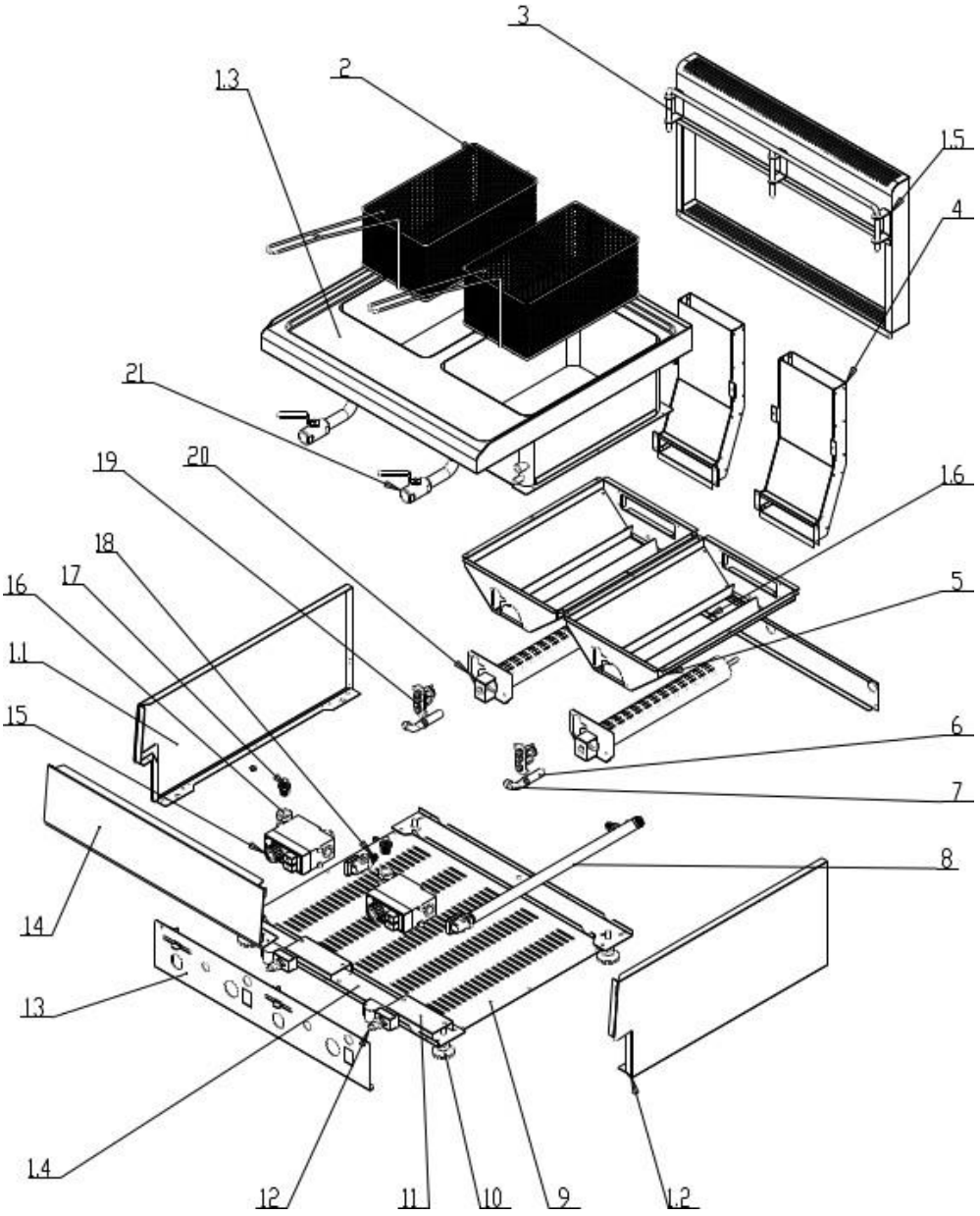
6. Instrucciones de uso

Antes de usar el aparato · Uso del aparato · Llenado de la cuba con aceite · Encendido de la llama piloto · Fritura · Apagado del aparato · Después del uso · Limpieza · Puesta fuera de servicio · Mantenimiento periódico

Datos técnicos

MODELO	DASTRC-1	DASTRC-2
DIMENSIONES		
Anchura (mm)	400	600
Profundidad (mm)	650	650
Altura (mm)	336	336
Altura total (mm)	477	477
Conexión de gas	G 1/2″	G 1/2″
CARGA TÉRMICA (kW)		
GLP (propano-butano)	5,6	11,2
Gas natural	5,6	11,2
Peso neto (kg)	23	36

Dibujo



Lista de piezas

Pos.	Descripción	Nº de dibujo	Cant.	Material	Código de pedido
1	Conjunto de la carcasa	DASTRC-1-10-00	1		
1.1	Panel lateral izquierdo	DASTRC-1-12-01	1		20140140003
1.2	Panel lateral derecho	DASTRC-1-13-01	1		20140140004
1.3	Conjunto de la cuba de aceite	DASTRC-1-11-00	1		20140140002
1.4	Placa de fijación de la pata	DASTRC-1-10-01	2	chapa galvanizada t=1,5	20240140005
1.5	Conjunto del conducto de humos	DASTRC-1-14-00	1		20140140005
1.6	Panel posterior inferior	DASTRC-1-10-02	1	acero inoxidable 430 t=1,0	20240140006
2	Cesta		1		302110206
3	Soporte de la cesta	DASTRC-1-00-07	1	201 - Ø10	302110314
4	Conducto de humos interior	DASTRC-1-40-00	1		20140140008
5	Conjunto de la cámara de combustión	DASTRC-1-30-00	1		20140140007
6	Soporte del inyector	DASTRC-1-00-01	1	acero 45# hexagonal	302150103
7	Codo del inyector	DASTRC-1-00-02	1	cobre	302060215
8	Tubería de alimentación de gas	DASTRC-1-00-04	1	Q235 tubo 1/2"	302180195
9	Placa inferior	DASTRC-1-00-05	1	chapa galvanizada t=1,0	302090021
10	Pata regulable	-	4		302170021
11	Placa de fijación de la válvula de gas	DASTRC-1-00-03	1	chapa galvanizada t=1,5	20240140001
12	Encendedor piezoeléctrico		2	plástico	302220044
13	Conjunto del panel de control	DASTRC-1-20-00	1		20140140006
14	Conjunto del panel frontal	DASTRC-1-50-00	1		20140140009
15	Válvula de gas		2		302050017
16	Racor reductor de la válvula		2		302060211
17	Racor del tubo de aluminio		1	G1/2" - Ø10	302140094
18	Racor del tubo de aluminio		1	G1/4" - Ø10	302201250
19	Soporte del quemador piloto		1		302130067
20	Conjunto del quemador	DASTRC-1-60-00	1		2014014010
21	Válvula de bola		1		302050021

1. Información general

- Guardar este manual en un lugar seguro para que también puedan consultarlo otras personas que utilicen el aparato.
- Instalar el aparato de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todas las normas locales vigentes.
- La conexión a la instalación de gas solo puede realizarla una persona cualificada y debidamente autorizada.
- Todas las personas que utilicen el aparato deben recibir la formación adecuada para su uso.
- En caso de avería o funcionamiento anómalo, apagar el aparato. Realizar las comprobaciones periódicas de funcionamiento exigidas en este manual según las recomendaciones indicadas. Encargar el servicio del aparato únicamente a una persona con la cualificación técnica adecuada y la autorización del fabricante, que utilice piezas de repuesto originales.
- El incumplimiento de estas recomendaciones puede comprometer la seguridad del aparato. Leer atentamente el manual y guardarlo en un lugar seguro para que también puedan consultarlo otras personas que utilicen el aparato.
- Este manual solo es válido si el aparato lleva el código del país. En caso contrario, seguir las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones de uso del país correspondiente.

2. Seguridad

2.1 Uso seguro del aparato

El aparato está destinado exclusivamente al uso profesional y solo puede ser utilizado por personal cualificado.

No dejar nunca el aparato encendido sin vigilancia.

No mover el aparato cuando esté caliente.

2.2 Seguridad en caso de avería

Si el aparato no se va a utilizar durante un período prolongado o en caso de avería, funcionamiento anómalo, etc., cerrar la válvula de corte situada antes del aparato. Contactar con el servicio técnico.

2.3 Otras prohibiciones (prácticas peligrosas)

No romper nunca los precintos de los tornillos de ajuste de las válvulas de gas.

2.4 Eliminación del aparato

El aparato está fabricado con materiales reciclables y no contiene sustancias peligrosas ni tóxicas. Al desechar el aparato y todos los materiales de embalaje, respetar estrictamente las normas locales vigentes en el lugar de instalación.

Separar los materiales de embalaje según su tipo y entregarlos en los puntos de recogida correspondientes. Respetar las normas de protección del medio ambiente.

3. Descripción del funcionamiento

3.1 Uso previsto

La freidora de gas está diseñada para freír alimentos en aceite caliente (fritura por inmersión). Los alimentos se fríen en cestas sumergidas en la cuba de aceite, cuya temperatura se regula mediante un termostato.

3.1.1 Uso no permitido

El fabricante no se responsabiliza de las averías causadas por una instalación incorrecta o un uso inadecuado del aparato. En tales casos, la garantía queda anulada.

3.2 Estructura

3.2.1 Características de construcción

- Estructura portante fabricada en acero inoxidable SUS 304.
- Carcasa exterior y patas regulables en altura fabricadas en acero inoxidable SUS 304.
- Los paneles de control tienen un diseño ergonómico y los mandos están inclinados hacia el operador.
- El aparato incluye cestas de fritura de serie.
- El aparato está equipado con quemadores de gas controlados por válvulas termostáticas de seguridad con termopares y encendido piezoeléctrico.

3.2.2 Principio de funcionamiento

El aceite de la cuba se calienta mediante los quemadores de gas situados debajo de ella. La temperatura deseada del aceite se ajusta con el mando del termostato, que regula automáticamente la potencia de los quemadores. La freidora de gas está diseñada para freír alimentos en aceite caliente. Los alimentos se fríen en cestas sumergidas en la cuba de aceite, cuya temperatura se regula mediante un termostato.

4. Instalación

4.1 Información general

El fabricante no se responsabiliza de los daños materiales ni de las lesiones causadas por errores de instalación o por un uso inadecuado del aparato, ni de las averías derivadas de una instalación incorrecta. En tales casos, la garantía queda anulada.

Mantener una distancia mínima de 200 mm entre los laterales y la parte posterior del aparato y las paredes circundantes.

La instalación, el servicio, la conexión de gas y la puesta en marcha solo pueden ser realizados por un técnico autorizado, respetando las normas de seguridad vigentes en el lugar de instalación.

4.1.1 Normas de instalación

Todos los aparatos instalados en edificios de pública concurrencia deben cumplir los requisitos siguientes. Instalar y mantener el aparato conforme a todas las normas y disposiciones vigentes, en particular:

- las normas de seguridad contra incendios y pánico en edificios de pública concurrencia;
- las disposiciones generales aplicables a todos los aparatos;
- las disposiciones relativas a aparatos que queman gases combustibles e hidrocarburos licuados.

Además, respetar las disposiciones específicas para el tipo de gas utilizado:

- las disposiciones sobre calefacción, ventilación, refrigeración, climatización y producción de vapor y agua caliente sanitaria;
- las disposiciones sobre la instalación de equipos profesionales de hostelería;
- las disposiciones específicas para cada tipo de edificio público (hospitales, comercios, etc.).

4.2 Evacuación de gases de combustión

Instalar el aparato en un local bien ventilado, preferiblemente bajo una campana extractora, de acuerdo con todas las normas vigentes. Esto garantiza la evacuación completa de los productos de combustión.

Aporte de aire necesario: al menos 2 m^3/h por cada kW de carga térmica TOTAL.

4.3 Posibles efectos en el entorno

Si los laterales del aparato están junto a paredes combustibles (de madera o materiales similares) o sensibles al calor (de placas de yeso laminado o materiales similares), adoptar las medidas de protección adecuadas para evitar daños. Aislar las paredes frente a la radiación térmica o mantener una distancia mínima de 200 mm respecto a los laterales y la parte posterior del aparato.

4.4 Preparación para la instalación

Comprobar que el aparato esté preparado para el tipo de gas disponible en el lugar de uso. Si el gas disponible es distinto, adaptar el aparato a ese tipo de gas siguiendo el capítulo «Instrucciones de ajuste».

4.5 Almacenamiento

Si el aparato se ha almacenado a una temperatura inferior a 0 °C, calentarlo hasta al menos +10 °C antes de encenderlo.

4.6 Transporte del aparato

Transportar el aparato preferiblemente en su embalaje original, que lo protege de daños externos. Una vez desembalado, utilizar soportes de madera al levantarlo.

4.7 Desembalaje del aparato

Antes de la instalación, retirar todos los materiales de embalaje del aparato. Algunas piezas están protegidas con una película que debe retirarse con cuidado. Eliminar por completo los restos de adhesivo con un disolvente no inflamable. Se prohíbe el uso de productos abrasivos.

4.8 Eliminación de los materiales de embalaje

Desechar todos los materiales de embalaje conforme a las normas locales vigentes en el lugar de instalación. Separarlos por tipo y entregarlos en los puntos de recogida correspondientes. Respetar las normas de protección del medio ambiente.

4.9 Colocación del aparato

Nivelar el aparato con un nivel de burbuja. Ajustar la altura mediante las patas regulables.

4.10 Conexión de gas

El aparato está diseñado para utilizar gas natural y gas licuado del petróleo (GLP). La categoría del aparato para el país de instalación se indica en la tabla siguiente.

Tabla 1: Categorías de gas y valores de presión

País	Categoría del aparato	Gas	Presión nominal	Presión mín. (mbar)	Presión máx. (mbar)
Bélgica, Francia	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	20	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
España, Reino Unido, Irlanda, Grecia	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Italia, Portugal	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Austria, Suiza	I2H	G20	20	17	25
Alemania	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
Finlandia	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Dinamarca	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Suecia, Chipre	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Luxemburgo	I2E	G20	20	17	25
Países Bajos	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30 / G31	30	25	35
Noruega	I3B/P	G30 / G31	30	25	35
Chequia	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35

Conectar el aparato a la instalación de gas mediante tuberías metálicas rígidas o flexibles de diámetro adecuado. No utilizar nunca estopa ni cinta de PTFE para sellar las conexiones, ya que sus restos pueden entrar en la válvula y afectar a su funcionamiento. Utilizar un material de sellado adecuado para instalaciones de gas.

Instalar una válvula de corte en la tubería de alimentación de gas, antes del aparato. Debe permanecer cerrada siempre que el aparato no esté en funcionamiento.

Después de conectar el aparato a la instalación de gas, comprobar la estanqueidad de los racores y las conexiones con agua jabonosa o un producto específico para detectar fugas de gas.

4.11 Comprobación de la presión de entrada de gas tras la instalación

La presión de entrada de gas puede medirse con un manómetro de líquido o digital. Procedimiento:

- retirar el mando del regulador de gas y el cajón recogegrasas;
- retirar el panel de control;
- desenroscar el tornillo de la toma de presión;
- conectar el manómetro;
- poner en marcha el aparato según el capítulo «Instrucciones de uso»;
- comprobar la presión de entrada;
- desconectar el manómetro;
- volver a enroscar el tornillo y comprobar la estanqueidad.

Si la presión medida está dentro del intervalo indicado en la «Tabla 1: Categorías de gas y valores de presión», se puede encender el aparato. En caso contrario, contactar con el proveedor de gas.

4.12 Datos técnicos del gas

Poner en marcha el aparato a la potencia nominal, utilizando los inyectores indicados en la «Tabla 2: Parámetros de los quemadores». Todos los inyectores necesarios se suministran en una bolsa junto con el aparato. Los inyectores de los quemadores principales están marcados en centésimas de milímetro y los de los quemadores piloto con un número de identificación.

Tabla 2: Parámetros de los quemadores

		Quemador principal 1	Quemador principal 2
Potencia nominal (kW)		5,6	5,6
Consumo de GLP (kg/h)		0,408	0,408
Consumo de gas natural G20 (m^3/h)		0,526	0,526
Consumo de gas natural G25 (m^3/h)		0,606	0,606
G20 - 20 mbar			
Presión nominal (mbar)		20	20
Presión mínima (mbar)		17	17
Inyector del quemador (1/100 mm)	Piloto	35	35
	Principal	180	180
G25 - 25 mbar			
Presión nominal (mbar)		25	25
Presión mínima (mbar)		20	20
Inyector del quemador (1/100 mm)	Piloto	35	35
	Principal	190	190
G25 - 20 mbar			
Presión nominal (mbar)		20	20
Presión mínima (mbar)		17	17
Inyector del quemador (1/100 mm)	Piloto	35	35
	Principal	200	200
G30/G31 - 28-30/37 mbar			
Presión nominal (mbar)		29	29
Presión mínima (mbar)		25	25
Inyector del quemador (1/100 mm)	Piloto	20	20
	Principal	125	125

Caudal de gas reducido

Categoría	I3+, I3B/P (30)	I2E+, I2E, I2H	I2ELL 20 mbar	I2L 25 mbar
Potencia reducida	2,9 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
Un quemador	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW
Inyector	1,25 mm	1,80 mm	1,90 mm	2,00 mm

4.13 Comprobación del funcionamiento

1. Poner en marcha el aparato según las instrucciones del apartado «Uso del aparato»;
2. comprobar la estanqueidad de la instalación de gas;
3. comprobar la estabilidad de la llama en todo el intervalo de regulación, del máximo al mínimo.

4.14 Formación del personal

Informar a todas las personas que vayan a utilizar el aparato sobre su uso de acuerdo con este manual y entregarles el manual.

4.15 Placa de características

La placa de características con los datos del modelo correspondiente se encuentra en el lugar indicado en los dibujos de instalación y conexión. Contiene la siguiente información:

Fabricante:	
Modelo:	
Número de serie:	
Año de fabricación:	
Categoría:	(véase «Tabla de datos técnicos»)
Carga térmica:	(véase «Tabla de datos técnicos»)
Consumo de gas natural:	(véase «Tabla de datos técnicos»)
Consumo de GLP:	(véase «Tabla de datos técnicos»)
Presión de conexión:	
Gas natural: G20	(véase «Tabla de categorías de gas y valores de presión»)
GLP (butano/propano): G30/G31	(véase «Tabla de categorías de gas y valores de presión»)
Tamaño de la conexión de gas:	(véase «Tabla de datos técnicos»)

Ejemplo de placa de características

Marca comercial: DAS-GASTRO **Modelo: DASTRC-1** **CE 0359 · PIN EC1286**

Tipo: A1 Nº de serie: ××××

País	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Categoría	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	-
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	-	-	30	-	30	30

Qn: 5,6 kW G20: 0,526 m³/h G25: 0,606 m³/h G30: 0,408 kg/h G31: 0,399 kg/h

Instalar el aparato conforme a las normas vigentes y utilizarlo únicamente en un local bien ventilado. Leer el manual antes de instalar y utilizar el aparato.

Marca comercial: DAS-GASTRO **Modelo: DASTRC-2** **CE 0359 · PIN EC1286**

Tipo: A1 Nº de serie: ××××

País	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Categoría	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	-
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	-	-	30	-	30	30

Qn: 11,2 kW G20: 1,052 m³/h G25: 1,211 m³/h G30: 0,815 kg/h G31: 0,798 kg/h

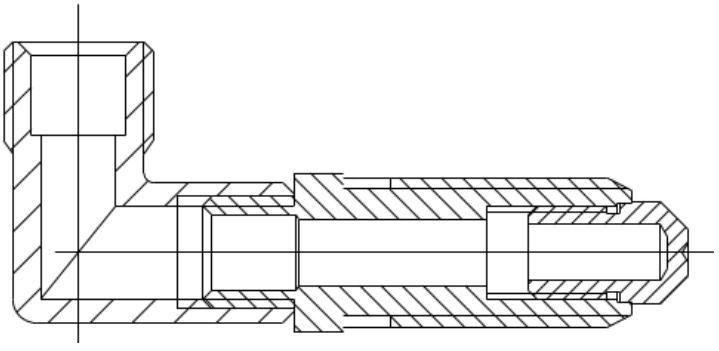
Instalar el aparato conforme a las normas vigentes y utilizarlo únicamente en un local bien ventilado. Leer el manual antes de instalar y utilizar el aparato.

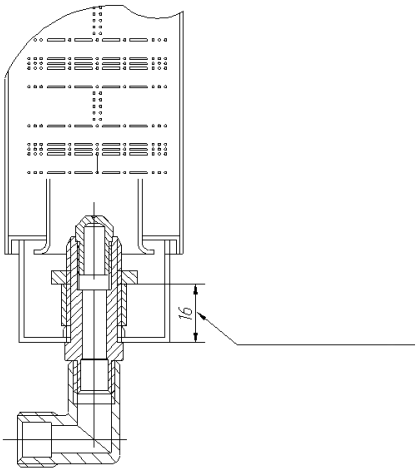
5. Instrucciones de ajuste

Para adaptar el aparato a otro tipo de gas (por ejemplo, de gas natural a GLP), sustituir los inyectores de los quemadores principales y piloto. Los inyectores adecuados se indican en la «Tabla 2: Parámetros de los quemadores».

5.1 Ajuste del aire

- Desenroscar los tornillos correspondientes y retirar el panel frontal;



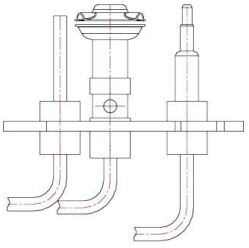


Para gas G25: extraer el regulador 16 mm, como se muestra en el dibujo.

Extraer el regulador de aire según el dibujo anterior; desplazarlo 16 mm, como se muestra.

5.2 Sustitución del inyector del quemador piloto

- Sujetar el cuerpo del quemador piloto con una llave de 12 mm para evitar que gire;
- con una llave de 10 mm, aflojar la tuerca que sujeta el termopar y retirarlo;
- aflojar la tuerca que sujeta el tubo de gas y retirar el tubo;
- extraer el inyector del cuerpo del quemador piloto y sustituirlo por el adecuado (véase «Tabla 2: Parámetros de los quemadores»);
- montar los componentes en orden inverso;
- el aire primario no requiere ajuste.



5.3 Prueba de funcionamiento

Poner en marcha el aparato según el capítulo «Instrucciones de uso»;

- comprobar la estanqueidad;
- comprobar la estabilidad de la llama durante todo el ciclo de control ENCENDIDO–APAGADO–ENCENDIDO;
- comprobar el encendido en toda la longitud del quemador principal y la uniformidad de las llamas;
- comprobar el correcto funcionamiento de la llama piloto;
- comprobar que los gases de combustión se evacúen correctamente por los orificios correspondientes;
- comprobar que el aporte de aire fresco sea suficiente.

6. Instrucciones de uso

6.1 Antes de usar el aparato

6.1.1 Preparación del aparato para su uso

Antes de preparar alimentos por primera vez, recomendamos limpiar a fondo el aparato. Retirar con cuidado todos los materiales de embalaje y las películas protectoras. Antes de limpiar las piezas de acero inoxidable, comprobar que el producto de limpieza elegido no contenga sustancias abrasivas y sea adecuado para superficies de acero inoxidable. Secar el aparato con un paño limpio.

No limpiar nunca el aparato con un chorro de agua

6.2 Uso del aparato

6.2.1 Llenado de la cuba con aceite

Comprobar primero que la válvula de vaciado esté cerrada. Llenar la cuba o las cubas con aceite de fritura de alta calidad hasta la marca de nivel máximo.

- Utilizar únicamente aceite de fritura líquido.
- Si se va a utilizar grasa sólida para freír, fundirla previamente en un recipiente aparte. Esto evita el sobrecalentamiento del intercambiador de calor, que podría provocar un incendio.
- Durante el funcionamiento normal, el nivel de aceite debe estar siempre entre las marcas de nivel máximo y mínimo.
- Utilizar la freidora con un nivel de aceite inferior al mínimo es peligroso: existe riesgo de incendio.

6.2.2 Encendido de la llama piloto

- Presionar el mando y girarlo hacia la izquierda hasta la posición marcada con el símbolo (fig. 1). Mantener el mando presionado y pulsar al mismo tiempo el botón del encendedor (fig. 2).
- Una vez encendida la llama piloto, mantener el mando presionado durante otros 15–20 segundos para calentar el termopar. Si la llama se apaga, repetir el procedimiento de encendido.

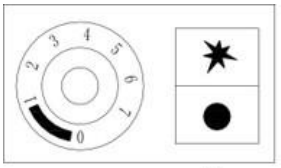


Fig. 1



Fig. 2

6.2.3 Fritura

Antes de freír, eliminar la mayor cantidad posible de humedad de los alimentos. Esto evita que el aceite se desborde por la formación de espuma y reduce las salpicaduras excesivas de aceite caliente. El peso total de los alimentos que se frían no debe superar 1,5 kg para la cuba de 10 litros ni 2,5 kg para la cuba de 15 litros.

- Ajustar con el termostato la temperatura de fritura deseada; la temperatura ideal es de 180 °C.
- Colocar los alimentos en la cesta; llenarla hasta 1/3 y, como máximo, hasta 1/2 de su capacidad.
- Sacudir bien los alimentos congelados antes de sumergirlos en el aceite.
- Bajar la cesta al aceite.
- Al terminar la fritura, levantar la cesta y colgarla del soporte para que escurra el exceso de aceite.

Durante el uso, comprobar continuamente la calidad del aceite. El aceite usado se reconoce por su color oscuro característico, su mayor viscosidad y su tendencia a humear incluso a bajas temperaturas.

No dejar nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia

6.2.4 Apagado del aparato

Para apagar el quemador principal, girar el mando hacia la derecha hasta la posición «0» (fig. 1); solo permanecerá encendida la llama piloto. Para apagar también esta llama, pulsar el botón blanco ●.

ATENCIÓN: Es completamente normal que se produzca un olor desagradable durante la primera puesta en marcha.

6.3 Después del uso

6.3.1 Limpieza

Antes de limpiar, apagar el aparato y cerrar el suministro de gas antes del aparato.

Información general

Las principales causas de desgaste o corrosión del acero inoxidable son:

- El uso de productos de limpieza abrasivos o ácidos, especialmente los que contienen cloro, como el ácido clorhídrico o el hipoclorito de sodio (lejía). Antes de comprar un producto de limpieza, asegurarse de que no dañe el acero inoxidable.
- Los depósitos de compuestos de hierro (por ejemplo, óxido disuelto en el agua que circula por las tuberías, especialmente tras un período prolongado sin uso). Evitar estos depósitos; no utilizar lana de acero común para eliminar restos de alimentos adheridos. Utilizar estropajos o rascadores de acero inoxidable, o herramientas de materiales no ferrosos más blandos.
- Los depósitos de sustancias que contienen componentes ácidos, como vinagre, zumo de limón, salsas, sal, etc. Evitar el contacto prolongado de estas sustancias con las piezas de acero inoxidable del aparato. La evaporación de soluciones salinas sobre las superficies del aparato es especialmente perjudicial.

Limpieza diaria

Una limpieza diaria a fondo mantiene el aparato en perfecto estado y prolonga su vida útil. Limpiar el aparato con un paño húmedo, utilizando agua jabonosa o productos de limpieza que no sean ácidos ni abrasivos (véase arriba). Tampoco utilizar estos productos para limpiar el suelo cerca del aparato, ya que sus vapores pueden depositarse sobre las superficies de acero y dañarlas. Aclarar con agua limpia y secar con un paño limpio. No frotar el aparato con lana de acero, ya que puede dejar manchas de óxido. Por la misma razón, evitar el contacto del aparato con objetos de hierro.

No limpiar nunca el aparato con un chorro directo de agua: el agua podría entrar en su interior y dañarlo.

Manchas y arañazos en la superficie del acero

Los arañazos y las manchas oscuras pueden suavizarse o eliminarse con un estropajo de acero inoxidable o una almohadilla abrasiva sintética; frotar siempre en la dirección del acabado de la superficie.

Óxido

Para eliminar manchas de óxido, solicitar al fabricante de productos de limpieza industriales un producto adecuado. También pueden utilizarse desincrustantes industriales. Tras eliminar la mancha y aclarar con agua limpia, puede ser necesario utilizar un limpiador alcalino para neutralizar los restos de ácido en la superficie.

6.3.2 Puesta fuera de servicio

Si el aparato no se va a utilizar durante un período prolongado, limpiarlo, secarlo y aplicar una capa fina de un producto protector adecuado (por ejemplo, aceite de vaselina en aerosol o un producto similar).

Cerrar el suministro de gas y desconectar la alimentación eléctrica antes del aparato.

Para evitar la aparición de manchas de corrosión, eliminar cuidadosamente todos los restos de sal de las superficies interiores y exteriores.

6.3.3 Mantenimiento periódico

El servicio y el mantenimiento solo pueden ser realizados por personal cualificado. Realizar al menos una vez al año las siguientes tareas de mantenimiento:

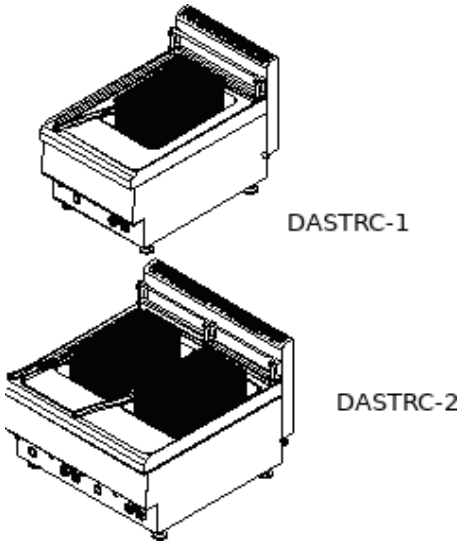
- comprobar el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de control y seguridad;
- comprobar la combustión del quemador, es decir: 1. el encendido; 2. el dispositivo de seguridad de llama; 3. el correcto funcionamiento en todo el intervalo de regulación, del máximo al mínimo.

Recomendamos contratar un servicio de mantenimiento que incluya al menos una revisión anual.

FRITEUSES À GAZ

DASTRC-1 | DASTRC-2

Notice d'installation et d'utilisation



CE

0359-13
PIN: EC1286

Important :

1. Lire cette notice avant de commencer l'installation.
2. Après l'installation et la mise en service, remettre cette notice à l'utilisateur final.
3. Cette notice n'est valable que si le code du pays figure sur l'appareil. Dans le cas contraire, suivre les instructions techniques permettant d'adapter l'appareil aux conditions d'utilisation du pays concerné.

Sommaire

Caractéristiques techniques

Tableau des caractéristiques techniques · Dessin · Liste des pièces

1. Généralités

2. Sécurité

Utilisation sûre de l'appareil · Sécurité en cas de panne · Autres interdictions (pratiques dangereuses) · Mise au rebut de l'appareil

3. Description du fonctionnement

Utilisation prévue · Utilisation interdite · Structure · Caractéristiques de construction · Principe de fonctionnement

4. Installation

Généralités · Règles d'installation · Évacuation des fumées · Effets possibles sur l'environnement immédiat

Préparation à l'installation · Stockage · Transport · Déballage · Élimination de l'emballage · Mise en place de l'appareil · Raccordement au gaz · Contrôle de la pression d'alimentation · Caractéristiques techniques du gaz · Contrôle du fonctionnement · Formation du personnel · Plaque signalétique

5. Instructions de réglage

Réglage de l'air · Remplacement de l'injecteur du brûleur pilote · Essai de fonctionnement

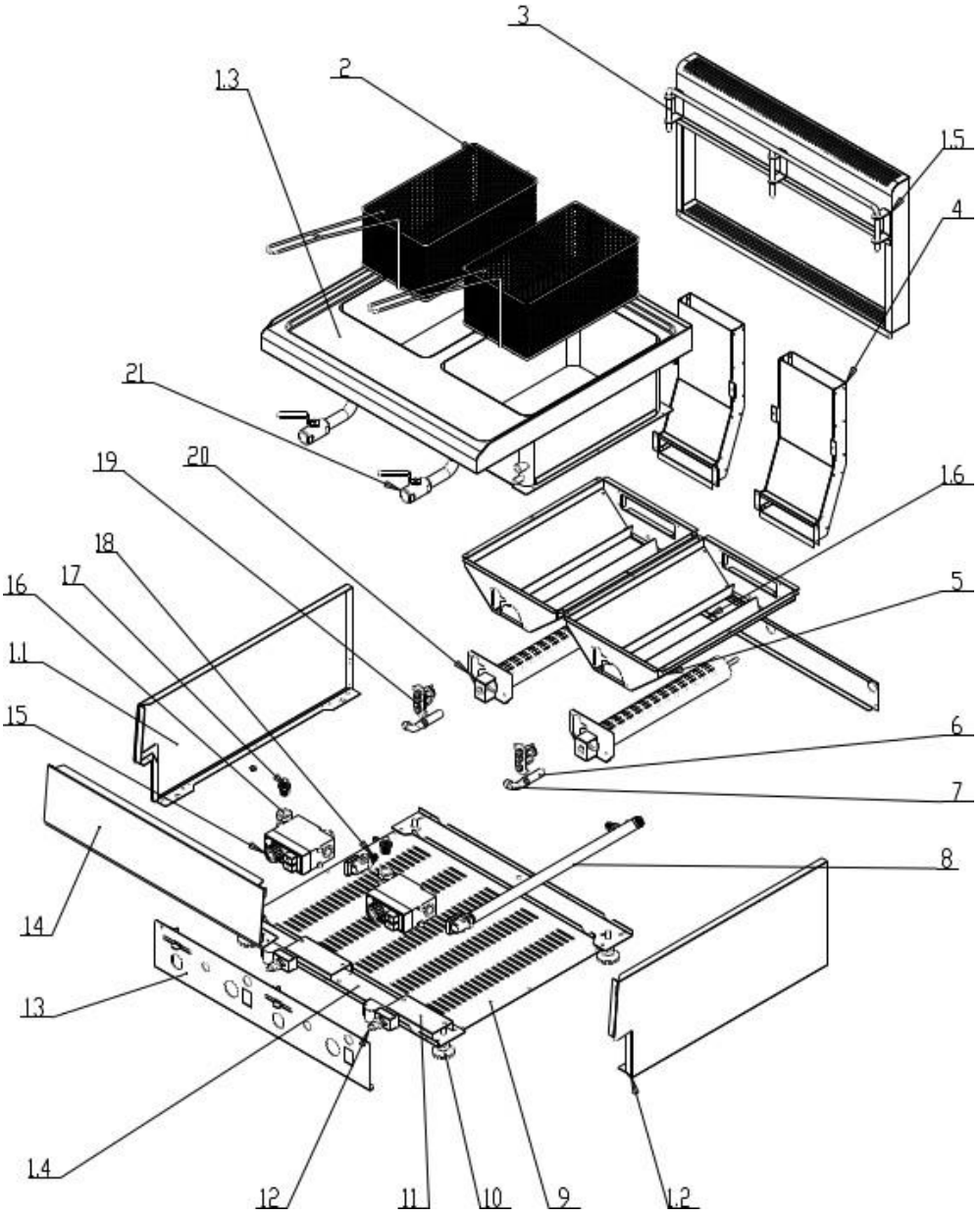
6. Instructions d'utilisation

Avant d'utiliser l'appareil · Utilisation de l'appareil · Remplissage de la cuve d'huile · Allumage de la flamme pilote · Friture · Arrêt de l'appareil · Après utilisation · Nettoyage · Mise hors service · Entretien périodique

Caractéristiques techniques

MODÈLE	DASTRC-1	DASTRC-2
DIMENSIONS		
Largeur (mm)	400	600
Profondeur (mm)	650	650
Hauteur (mm)	336	336
Hauteur totale (mm)	477	477
Raccordement au gaz	G 1/2"	G 1/2"
DÉBIT CALORIFIQUE (kW)		
GPL (propane-butane)	5,6	11,2
Gaz naturel	5,6	11,2
Poids net (kg)	23	36

Dessin



Liste des pièces

Rep.	Description	N° de dessin	Qté	Matériau	Référence de commande
1	Ensemble du carter	DASTRC-1-10-00	1		
1.1	Panneau latéral gauche	DASTRC-1-12-01	1		20140140003
1.2	Panneau latéral droit	DASTRC-1-13-01	1		20140140004
1.3	Ensemble de la cuve d'huile	DASTRC-1-11-00	1		20140140002
1.4	Plaque de fixation du pied	DASTRC-1-10-01	2	tôle galvanisée t=1,5	20240140005
1.5	Ensemble du conduit de fumées	DASTRC-1-14-00	1		20140140005
1.6	Panneau arrière inférieur	DASTRC-1-10-02	1	acier inoxydable 430 t=1,0	20240140006
2	Panier		1		302110206
3	Support du panier	DASTRC-1-00-07	1	201 - Ø10	302110314
4	Conduit de fumées intérieur	DASTRC-1-40-00	1		20140140008
5	Ensemble de la chambre de combustion	DASTRC-1-30-00	1		20140140007
6	Support de l'injecteur	DASTRC-1-00-01	1	acier 45# hexagonal	302150103
7	Coude de l'injecteur	DASTRC-1-00-02	1	cuivre	302060215
8	Conduite d'alimentation en gaz	DASTRC-1-00-04	1	Q235 tube 1/2"	302180195
9	Plaque inférieure	DASTRC-1-00-05	1	tôle galvanisée t=1,0	302090021
10	Pied réglable	-	4		302170021
11	Plaque de fixation de la vanne de gaz	DASTRC-1-00-03	1	tôle galvanisée t=1,5	20240140001
12	Allumeur piézoélectrique		2	plastique	302220044
13	Ensemble du panneau de commande	DASTRC-1-20-00	1		20140140006
14	Ensemble du panneau avant	DASTRC-1-50-00	1		20140140009
15	Vanne de gaz		2		302050017
16	Raccord réducteur de la vanne		2		302060211
17	Raccord du tube en aluminium		1	G1/2" - Ø10	302140094
18	Raccord du tube en aluminium		1	G1/4" - Ø10	302201250
19	Support du brûleur pilote		1		302130067
20	Ensemble du brûleur	DASTRC-1-60-00	1		2014014010
21	Vanne à boisseau sphérique		1		302050021

1. Généralités

- Conserver cette notice en lieu sûr afin que les autres personnes utilisant l'appareil puissent également la consulter.
- Installer l'appareil conformément aux instructions du fabricant et à toutes les réglementations locales en vigueur.
- Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué uniquement par une personne qualifiée et dûment habilitée.
- Toutes les personnes utilisant l'appareil doivent avoir reçu une formation appropriée à son utilisation.
- En cas de panne ou de fonctionnement anormal, arrêter l'appareil. Effectuer les contrôles périodiques de fonctionnement exigés dans cette notice selon les recommandations indiquées. Confier les interventions uniquement à une personne possédant les qualifications techniques requises et l'autorisation du fabricant, qui utilise des pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect de ces recommandations peut compromettre la sécurité de l'appareil. Lire attentivement la notice et la conserver en lieu sûr afin que les autres personnes utilisant l'appareil puissent également la consulter.
- Cette notice n'est valable que si le code du pays figure sur l'appareil. Dans le cas contraire, suivre les instructions techniques permettant d'adapter l'appareil aux conditions d'utilisation du pays concerné.

2. Sécurité

2.1 Utilisation sûre de l'appareil

L'appareil est destiné exclusivement à un usage professionnel et doit être utilisé uniquement par du personnel qualifié.

Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance.

Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud.

2.2 Sécurité en cas de panne

En cas d'inutilisation prolongée, de panne, de fonctionnement anormal, etc., fermer la vanne d'arrêt située en amont de l'appareil. Contacter le service technique.

2.3 Autres interdictions (pratiques dangereuses)

Ne jamais retirer les scellés des vis de réglage des vannes de gaz.

2.4 Mise au rebut de l'appareil

L'appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables et ne contient aucune substance dangereuse ou toxique. Lors de la mise au rebut de l'appareil et de tous les matériaux d'emballage, respecter strictement les réglementations locales en vigueur sur le lieu d'installation.

Trier les matériaux d'emballage par type et les déposer dans les points de collecte appropriés. Respecter les règles de protection de l'environnement.

3. Description du fonctionnement

3.1 Utilisation prévue

La friteuse à gaz est conçue pour frire des aliments dans de l'huile chaude (friture par immersion). Les aliments sont frits dans des paniers plongés dans la cuve d'huile, dont la température est régulée par un thermostat.

3.1.1 Utilisation interdite

Le fabricant décline toute responsabilité pour les pannes dues à une installation incorrecte ou à une mauvaise utilisation de l'appareil. Dans ces cas, la garantie est annulée.

3.2 Structure

3.2.1 Caractéristiques de construction

- Structure porteuse en acier inoxydable SUS 304.
- Carter extérieur et pieds réglables en hauteur en acier inoxydable SUS 304.
- Les panneaux de commande ont une conception ergonomique et les commandes sont inclinées vers l'opérateur.
- L'appareil est fourni de série avec des paniers de friture.
- L'appareil est équipé de brûleurs à gaz commandés par des vannes thermostatiques de sécurité avec thermocouples et allumage piézoélectrique.

3.2.2 Principe de fonctionnement

L'huile de la cuve est chauffée par les brûleurs à gaz placés sous celle-ci. La température souhaitée se règle à l'aide du bouton du thermostat, qui régule automatiquement la puissance des brûleurs. La friteuse à gaz est conçue pour frire des aliments dans de l'huile chaude. Les aliments sont frits dans des paniers plongés dans la cuve d'huile, dont la température est régulée par un thermostat.

4. Installation

4.1 Généralités

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou les blessures dus à des erreurs d'installation ou à une mauvaise utilisation de l'appareil, ainsi que pour les pannes résultant d'une installation incorrecte. Dans ces cas, la garantie est annulée.

Maintenir une distance minimale de 200 mm entre les côtés et l'arrière de l'appareil et les murs environnants.

L'installation, l'entretien, le raccordement au gaz et la mise en service doivent être effectués uniquement par un technicien habilité, dans le respect des règles de sécurité en vigueur sur le lieu d'installation.

4.1.1 Règles d'installation

Tous les appareils installés dans des établissements recevant du public doivent satisfaire aux exigences suivantes. Installer et entretenir l'appareil conformément à toutes les réglementations et normes en vigueur, notamment :

• les règles de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public ;

• les dispositions générales applicables à tous les appareils ;

• les dispositions relatives aux appareils brûlant des gaz combustibles et des hydrocarbures liquéfiés.

Respecter également les dispositions particulières relatives au type de gaz utilisé :

• les dispositions concernant le chauffage, la ventilation, la réfrigération, la climatisation et la production de vapeur et d'eau chaude sanitaire ;

• les dispositions concernant l'installation d'équipements de cuisine professionnelle ;

• les dispositions spécifiques à chaque type d'établissement recevant du public (hôpitaux, commerces, etc.).

4.2 Évacuation des fumées

Installer l'appareil dans un local bien ventilé, de préférence sous une hotte aspirante, conformément à toutes les réglementations en vigueur. Cela permet l'évacuation complète des produits de combustion.

Apport d'air nécessaire : au moins 2 m^3/h par kW de débit calorifique TOTAL.

4.3 Effets possibles sur l'environnement immédiat

Si les côtés de l'appareil se trouvent près de murs combustibles (bois ou matériaux similaires) ou sensibles à la chaleur (plaques de plâtre ou matériaux similaires), prévoir une protection adaptée contre les dommages. Isoler les murs du rayonnement thermique ou maintenir une distance minimale de 200 mm par rapport aux côtés et à l'arrière de l'appareil.

4.4 Préparation à l'installation

Vérifier que l'appareil est adapté au type de gaz disponible sur le lieu d'utilisation. Si le gaz disponible est différent, adapter l'appareil à ce gaz selon le chapitre « Instructions de réglage ».

4.5 Stockage

Si l'appareil a été stocké à une température inférieure à 0 °C, le réchauffer jusqu'à au moins +10 °C avant de l'allumer.

4.6 Transport de l'appareil

Transporter l'appareil de préférence dans son emballage d'origine, qui le protège des dommages extérieurs. Après déballage, utiliser des supports en bois pour le soulever.

4.7 Déballage de l'appareil

Avant l'installation, retirer tous les matériaux d'emballage. Certaines pièces sont protégées par un film à retirer avec précaution. Éliminer complètement les résidus de colle avec un solvant ininflammable. L'utilisation de produits abrasifs est interdite.

4.8 Élimination des matériaux d'emballage

Éliminer tous les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales en vigueur sur le lieu d'installation. Les trier par type et les déposer dans les points de collecte appropriés. Respecter les règles de protection de l'environnement.

4.9 Mise en place de l'appareil

Mettre l'appareil à niveau avec un niveau à bulle. Régler sa hauteur à l'aide des pieds réglables.

4.10 Raccordement au gaz

L'appareil est conçu pour fonctionner au gaz naturel et au gaz de pétrole liquéfié (GPL). La catégorie de l'appareil pour le pays d'installation est indiquée dans le tableau suivant.

Tableau 1 : Catégories de gaz et valeurs de pression

Pays	Catégorie de l'appareil	Gaz	Pression nominale	Pression min. (mbar)	Pression max. (mbar)
Belgique, France	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	20	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Espagne, Royaume-Uni, Irlande, Grèce	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Italie, Portugal	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Autriche, Suisse	I2H	G20	20	17	25
Allemagne	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
Finlande	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Danemark	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Suède, Chypre	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Luxembourg	I2E	G20	20	17	25
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30 / G31	30	25	35
Norvège	I3B/P	G30 / G31	30	25	35
Tchéquie	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35

Raccorder l'appareil à l'installation de gaz avec des conduites métalliques rigides ou flexibles de diamètre adapté. Ne jamais utiliser de filasse ni de ruban PTFE pour l'étanchéité des raccords : leurs résidus pourraient pénétrer dans la vanne et perturber son fonctionnement. Utiliser un produit d'étanchéité adapté aux installations de gaz.

Installer une vanne d'arrêt sur la conduite d'alimentation en gaz, en amont de l'appareil. Elle doit rester fermée lorsque l'appareil ne fonctionne pas.

Après le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité des raccords et des connexions à l'eau savonneuse ou avec un produit spécifique de détection des fuites de gaz.

4.11 Contrôle de la pression d'entrée du gaz après installation

La pression d'entrée du gaz peut être mesurée avec un manomètre à liquide ou numérique. Procédure :

- retirer le bouton du régulateur de gaz et le tiroir à graisse ;
- retirer le panneau de commande ;
- dévisser la vis de la prise de pression ;
- raccorder le manomètre ;
- mettre l'appareil en marche selon le chapitre « Instructions d'utilisation » ;
- vérifier la pression d'entrée ;
- débrancher le manomètre ;
- revisser la vis et vérifier l'étanchéité.

Si la pression mesurée se situe dans la plage indiquée dans le « Tableau 1 : Catégories de gaz et valeurs de pression », l'appareil peut être allumé. Dans le cas contraire, contacter le fournisseur de gaz.

4.12 Caractéristiques techniques du gaz

Mettre l'appareil en marche à la puissance nominale avec les injecteurs indiqués dans le « Tableau 2 : Paramètres des brûleurs ». Tous les injecteurs nécessaires sont fournis dans un sachet avec l'appareil. Les injecteurs des brûleurs principaux sont marqués en centièmes de millimètre et ceux des brûleurs pilotes portent un numéro d'identification.

Tableau 2 : Paramètres des brûleurs

		Brûleur principal 1	Brûleur principal 2
Puissance nominale (kW)		5,6	5,6
Consommation de GPL (kg/h)		0,408	0,408
Consommation de gaz naturel G20 (m^3/h)		0,526	0,526
Consommation de gaz naturel G25 (m^3/h)		0,606	0,606
G20 - 20 mbar			
Pression nominale (mbar)		20	20
Pression minimale (mbar)		17	17
Injecteur du brûleur (1/100 mm)	Pilote	35	35
	Principal	180	180
G25 - 25 mbar			
Pression nominale (mbar)		25	25
Pression minimale (mbar)		20	20
Injecteur du brûleur (1/100 mm)	Pilote	35	35
	Principal	190	190
G25 - 20 mbar			
Pression nominale (mbar)		20	20
Pression minimale (mbar)		17	17
Injecteur du brûleur (1/100 mm)	Pilote	35	35
	Principal	200	200
G30/G31 - 28-30/37 mbar			
Pression nominale (mbar)		29	29
Pression minimale (mbar)		25	25
Injecteur du brûleur (1/100 mm)	Pilote	20	20
	Principal	125	125

Débit de gaz réduit

Catégorie	I3+, I3B/P (30)	I2E+, I2E, I2H	I2ELL 20 mbar	I2L 25 mbar
Puissance réduite	2,9 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
Un brûleur	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW
Injecteur	1,25 mm	1,80 mm	1,90 mm	2,00 mm

4.13 Contrôle du fonctionnement

1. Mettre l'appareil en marche selon les instructions de la section « Utilisation de l'appareil » ;
2. vérifier l'étanchéité de l'installation de gaz ;
3. vérifier la stabilité de la flamme sur toute la plage de réglage, du maximum au minimum.

4.14 Formation du personnel

Former toutes les personnes qui utiliseront l'appareil à son utilisation conformément à cette notice et leur remettre la notice.

4.15 Plaque signalétique

La plaque signalétique portant les données du modèle concerné se trouve à l'emplacement indiqué sur les dessins d'installation et de raccordement. Elle contient les informations suivantes :

Fabricant :	
Modèle :	
Numéro de série :	
Année de fabrication :	
Catégorie :	(voir « Tableau des caractéristiques techniques »)
Débit calorifique :	(voir « Tableau des caractéristiques techniques »)
Consommation de gaz naturel :	(voir « Tableau des caractéristiques techniques »)
Consommation de GPL :	(voir « Tableau des caractéristiques techniques »)
Pression de raccordement :	
Gaz naturel : G20	(voir « Tableau des catégories de gaz et valeurs de pression »)
GPL (butane/propane) : G30/G31	(voir « Tableau des catégories de gaz et valeurs de pression »)
Dimension du raccordement au gaz :	(voir « Tableau des caractéristiques techniques »)

Exemple de plaque signalétique

Marque commerciale : DAS-GASTRO **Modèle : DASTRC-1** **CE 0359 · PIN EC1286**

Type : A1 N° de série : ××××

Pays	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Catégorie	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	-
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	-	-	30	-	30	30

Qn: 5,6 kW G20: 0,526 m³/h G25: 0,606 m³/h G30: 0,408 kg/h G31: 0,399 kg/h

Installer l'appareil conformément aux réglementations en vigueur et l'utiliser uniquement dans un local bien ventilé. Lire la notice avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Marque commerciale : DAS-GASTRO **Modèle : DASTRC-2** **CE 0359 · PIN EC1286**

Type : A1 N° de série : ××××

Pays	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Catégorie	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	-
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	-	-	30	-	30	30

Qn: 11,2 kW G20: 1,052 m³/h G25: 1,211 m³/h G30: 0,815 kg/h G31: 0,798 kg/h

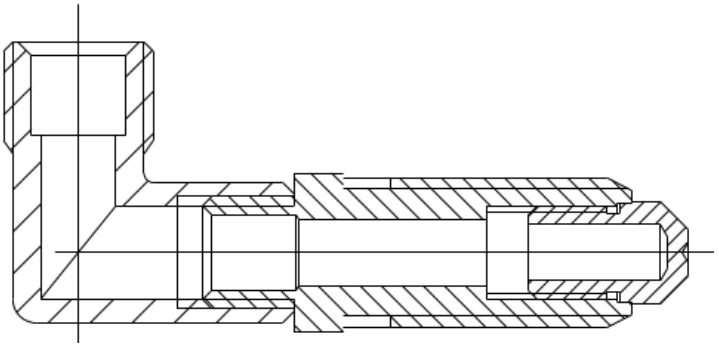
Installer l'appareil conformément aux réglementations en vigueur et l'utiliser uniquement dans un local bien ventilé. Lire la notice avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

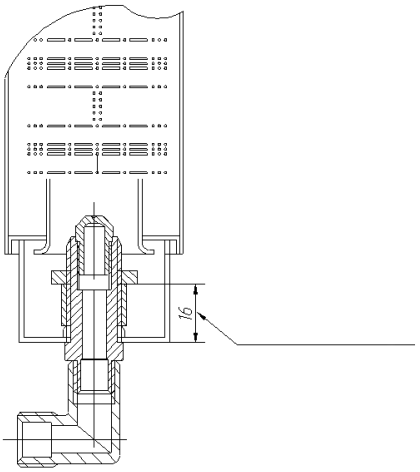
5. Instructions de réglage

Pour adapter l'appareil à un autre gaz (par exemple, du gaz naturel au GPL), remplacer les injecteurs des brûleurs principaux et pilotes. Les injecteurs adaptés sont indiqués dans le « Tableau 2 : Paramètres des brûleurs ».

5.1 Réglage de l'air

- Dévisser les vis correspondantes et retirer le panneau avant ;



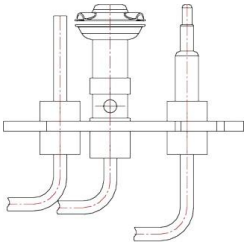


Pour le gaz G25 : sortir le régulateur de 16 mm, comme indiqué sur le dessin.

Sortir le régulateur d'air selon le dessin ci-dessus ; le déplacer de 16 mm, comme indiqué.

5.2 Remplacement de l'injecteur du brûleur pilote

- Maintenir le corps du brûleur pilote avec une clé de 12 mm pour l'empêcher de tourner ;
- avec une clé de 10 mm, desserrer l'écrou de fixation du thermocouple et retirer celui-ci ;
- desserrer l'écrou de fixation du tube de gaz et retirer le tube ;
- retirer l'injecteur du corps du brûleur pilote et le remplacer par l'injecteur adapté (voir « Tableau 2 : Paramètres des brûleurs ») ;
- remonter les composants dans l'ordre inverse ;
- l'air primaire ne nécessite aucun réglage.



5.3 Essai de fonctionnement

Mettre l'appareil en marche selon le chapitre « Instructions d'utilisation » ;

- vérifier l'étanchéité ;
- vérifier la stabilité de la flamme pendant tout le cycle de commande MARCHE–ARRÊT–MARCHE ;
- vérifier l'allumage sur toute la longueur du brûleur principal et l'uniformité des flammes ;
- vérifier le bon fonctionnement de la flamme pilote ;
- vérifier que les fumées sont correctement évacuées par les ouvertures prévues ;
- vérifier que l'apport d'air frais est suffisant.

6. Instructions d'utilisation

6.1 Avant d'utiliser l'appareil

6.1.1 Préparation de l'appareil à l'utilisation

Avant la première préparation d'aliments, nous recommandons de nettoyer soigneusement l'appareil. Retirer avec précaution tous les matériaux d'emballage et les films de protection. Avant de nettoyer les pièces en acier inoxydable, vérifier que le produit choisi ne contient pas de substances abrasives et convient aux surfaces en acier inoxydable. Sécher l'appareil avec un chiffon propre.

Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau

6.2 Utilisation de l'appareil

6.2.1 Remplissage de la cuve d'huile

Vérifier d'abord que la vanne de vidange est fermée. Remplir la cuve ou les cuves avec une huile de friture de haute qualité jusqu'au repère de niveau maximal.

- Utiliser uniquement de l'huile de friture liquide.
- Si une graisse solide est utilisée pour la friture, la faire fondre au préalable dans un récipient séparé. Cela évite une surchauffe de l'échangeur de chaleur, qui pourrait provoquer un incendie.
- En fonctionnement normal, le niveau d'huile doit toujours se situer entre les repères de niveau maximal et minimal.
- Utiliser la friteuse avec un niveau d'huile inférieur au minimum est dangereux : risque d'incendie.

6.2.2 Allumage de la flamme pilote

- Enfoncer le bouton et le tourner vers la gauche jusqu'à la position marquée par le symbole (fig. 1). Maintenir le bouton enfoncé et appuyer simultanément sur le bouton de l'allumeur (fig. 2).
- Après l'allumage de la flamme pilote, maintenir le bouton enfoncé pendant encore 15–20 secondes pour chauffer le thermocouple. Si la flamme s'éteint, répéter la procédure d'allumage.

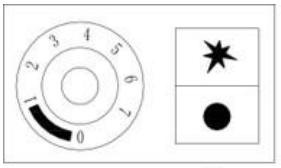


Fig. 1



Fig. 2

6.2.3 Friture

Avant la friture, éliminer autant d'humidité que possible des aliments. Cela évite le débordement d'huile dû à la formation de mousse et limite les projections excessives d'huile chaude. Le poids total des aliments frits ne doit pas dépasser 1,5 kg pour la cuve de 10 litres et 2,5 kg pour la cuve de 15 litres.

- Régler la température de friture souhaitée avec le thermostat ; la température idéale est de 180 °C.
- Placer les aliments dans le panier ; le remplir jusqu'à 1/3, sans dépasser 1/2 de sa capacité.
- Bien secouer les aliments surgelés avant de les plonger dans l'huile.
- Abaisser le panier dans l'huile.
- À la fin de la friture, relever le panier et l'accrocher au support pour laisser s'écouler l'excédent d'huile.

Pendant l'utilisation, contrôler en permanence la qualité de l'huile. Une huile usée se reconnaît à sa couleur foncée caractéristique, à sa viscosité accrue et à sa tendance à fumer même à basse température.

Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance

6.2.4 Arrêt de l'appareil

Pour éteindre le brûleur principal, tourner le bouton vers la droite jusqu'à la position « 0 » (fig. 1) ; seule la flamme pilote reste allumée. Pour éteindre également cette flamme, appuyer sur le bouton blanc ●.

ATTENTION : Une odeur désagréable lors de la première mise en service est tout à fait normale.

6.3 Après utilisation

6.3.1 Nettoyage

Avant le nettoyage, arrêter l'appareil et fermer l'alimentation en gaz en amont de l'appareil.

Généralités

Les principales causes d'usure ou de corrosion de l'acier inoxydable sont :

- L'utilisation de produits de nettoyage abrasifs ou acides, notamment les produits chlorés tels que l'acide chlorhydrique ou l'hypochlorite de sodium (eau de Javel). Avant d'acheter un produit de nettoyage, vérifier qu'il n'endommage pas l'acier inoxydable.
- Les dépôts de composés ferreux (par exemple, de rouille dissoute dans l'eau circulant dans les canalisations, surtout après une longue période d'inutilisation). Éviter ces dépôts ; ne pas utiliser de laine d'acier ordinaire pour éliminer les résidus alimentaires tenaces. Utiliser des tampons ou des grattoirs en acier inoxydable, ou des outils en matériaux non ferreux plus tendres.
- Les dépôts de substances contenant des composants acides, comme le vinaigre, le jus de citron, les sauces, le sel, etc. Éviter leur contact prolongé avec les pièces en acier inoxydable de l'appareil. L'évaporation de solutions salines sur les surfaces de l'appareil est particulièrement nocive.

Nettoyage quotidien

Un nettoyage quotidien soigné maintient l'appareil en parfait état et prolonge sa durée de vie. Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide, à l'eau savonneuse ou avec des produits ni acides ni abrasifs (voir ci-dessus). Ne pas utiliser ces produits pour nettoyer le sol à proximité de l'appareil : leurs vapeurs peuvent se déposer sur les surfaces en acier et les endommager. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas frotter l'appareil avec de la laine d'acier, qui peut laisser des taches de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec des objets en fer.

Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau direct : l'eau pourrait pénétrer à l'intérieur et l'endommager.

Taches et rayures sur la surface de l'acier

Les rayures et les taches foncées peuvent être atténuées ou éliminées avec un tampon en acier inoxydable ou un tampon abrasif synthétique ; toujours frotter dans le sens de la finition de la surface.

Rouille

Pour éliminer les taches de rouille, demander un produit adapté au fabricant de produits de nettoyage industriels. Des détartrants industriels peuvent également être utilisés. Après élimination de la tache et rinçage à l'eau claire, un nettoyant alcalin peut être nécessaire pour neutraliser les résidus acides sur la surface.

6.3.2 Mise hors service

En cas d'inutilisation prolongée, nettoyer et sécher l'appareil, puis appliquer une fine couche de produit protecteur adapté (par exemple, de l'huile de vaseline en aérosol ou un produit similaire).

Fermer l'alimentation en gaz et couper l'alimentation électrique en amont de l'appareil.

Pour éviter les taches de corrosion, éliminer soigneusement tous les résidus de sel des surfaces intérieures et extérieures.

6.3.3 Entretien périodique

Les interventions et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié. Réaliser au moins une fois par an les opérations d'entretien suivantes :

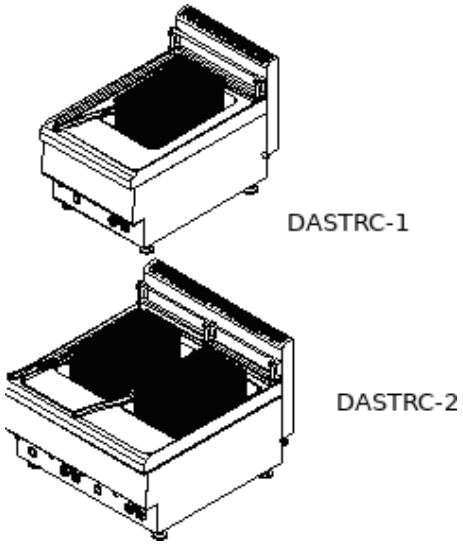
- vérifier le bon fonctionnement de tous les dispositifs de commande et de sécurité ;
- vérifier la combustion du brûleur, à savoir : 1. l'allumage ; 2. le dispositif de sécurité de flamme ; 3. le bon fonctionnement sur toute la plage de réglage, du maximum au minimum.

Nous recommandons de souscrire un contrat d'entretien comprenant au moins une révision par an.

FRIGGITRICI A GAS

DASTRC-1 | DASTRC-2

Istruzioni per l'installazione e l'uso



CE

0359-13
PIN: EC1286

Importante:

1. Leggere queste istruzioni prima di iniziare l'installazione.
2. Dopo l'installazione e la messa in servizio, consegnare queste istruzioni all'utilizzatore finale.
3. Queste istruzioni sono valide solo se sull'apparecchio è riportato il codice del paese. In caso contrario, seguire le istruzioni tecniche per adattare l'apparecchio alle condizioni d'uso del paese interessato.

Indice

Dati tecnici

Tabella dei dati tecnici · Disegno · Elenco dei componenti

1. Informazioni generali

2. Sicurezza

Uso sicuro dell'apparecchio · Sicurezza in caso di guasto · Altri divieti (pratiche pericolose) · Smaltimento dell'apparecchio

3. Descrizione del funzionamento

Uso previsto · Uso non consentito · Struttura · Caratteristiche costruttive · Principio di funzionamento

4. Installazione

Informazioni generali · Norme per l'installazione · Evacuazione dei fumi · Possibili effetti sull'ambiente circostante

Preparazione all'installazione · Stoccaggio · Trasporto · Disimballaggio · Smaltimento dell'imballaggio · Posizionamento dell'apparecchio · Collegamento al gas · Verifica della pressione di alimentazione · Dati tecnici relativi al gas · Verifica del funzionamento · Formazione del personale · Targhetta dati

5. Istruzioni di regolazione

Regolazione dell'aria · Sostituzione dell'ugello del bruciatore pilota · Prova di funzionamento

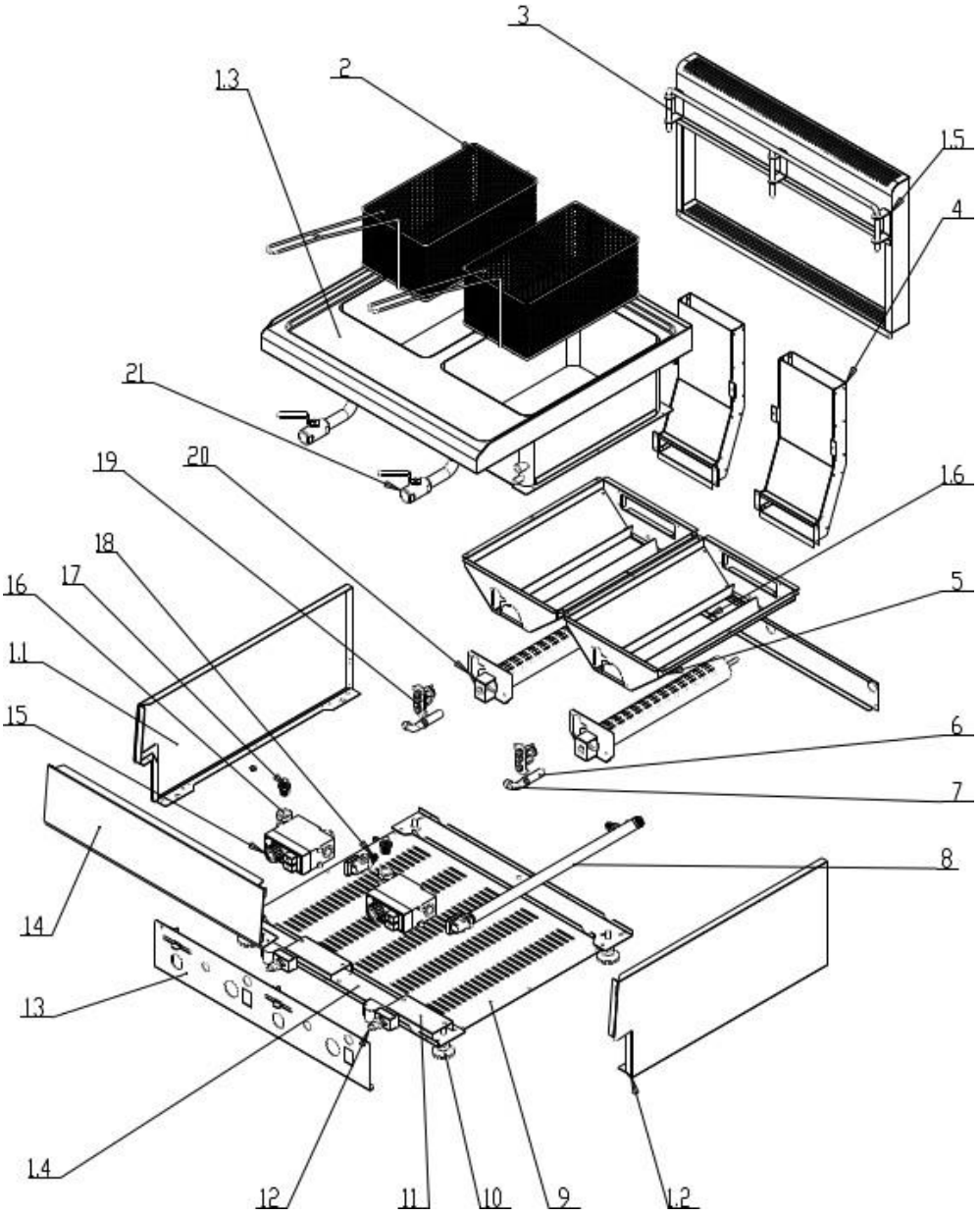
6. Istruzioni per l'uso

Prima dell'uso · Uso dell'apparecchio · Riempimento della vasca con olio · Accensione della fiamma pilota · Frittura · Spegnimento dell'apparecchio · Operazioni dopo l'uso · Pulizia · Messa fuori servizio · Manutenzione periodica

Dati tecnici

MODELLO	DASTRC-1	DASTRC-2
DIMENSIONI		
Larghezza (mm)	400	600
Profondità (mm)	650	650
Altezza (mm)	336	336
Altezza totale (mm)	477	477
Collegamento al gas	G 1/2″	G 1/2″
PORTATA TERMICA (kW)		
GPL (propano-butano)	5,6	11,2
Gas naturale	5,6	11,2
Peso netto (kg)	23	36

Disegno



Elenco dei componenti

Pos.	Descrizione	N. disegno	Qtà	Materiale	Codice d'ordine
1	Gruppo involucro	DASTRC-1-10-00	1		
1.1	Parete laterale sinistra	DASTRC-1-12-01	1		20140140003
1.2	Parete laterale destra	DASTRC-1-13-01	1		20140140004
1.3	Gruppo vasca olio	DASTRC-1-11-00	1		20140140002
1.4	Piastra di fissaggio del piedino	DASTRC-1-10-01	2	lamiera zincata t=1,5	20240140005
1.5	Gruppo condotto fumi	DASTRC-1-14-00	1		20140140005
1.6	Parete posteriore inferiore	DASTRC-1-10-02	1	acciaio inox 430 t=1,0	20240140006
2	Cestello		1		302110206
3	Supporto del cestello	DASTRC-1-00-07	1	201 - Ø10	302110314
4	Condotto fumi interno	DASTRC-1-40-00	1		20140140008
5	Gruppo camera di combustione	DASTRC-1-30-00	1		20140140007
6	Supporto dell'ugello	DASTRC-1-00-01	1	acciaio 45# esagonale	302150103
7	Gomito dell'ugello	DASTRC-1-00-02	1	rame	302060215
8	Tubo di alimentazione del gas	DASTRC-1-00-04	1	Q235 tubo 1/2"	302180195
9	Piastra inferiore	DASTRC-1-00-05	1	lamiera zincata t=1,0	302090021
10	Piedino regolabile	-	4		302170021
11	Piastra di fissaggio della valvola gas	DASTRC-1-00-03	1	lamiera zincata t=1,5	20240140001
12	Accenditore piezoelettrico		2	plastica	302220044
13	Gruppo pannello di comando	DASTRC-1-20-00	1		20140140006
14	Gruppo pannello frontale	DASTRC-1-50-00	1		20140140009
15	Valvola gas		2		302050017
16	Raccordo di riduzione della valvola		2		302060211
17	Raccordo del tubo in alluminio		1	G1/2" - Ø10	302140094
18	Raccordo del tubo in alluminio		1	G1/4" - Ø10	302201250
19	Staffa del bruciatore pilota		1		302130067
20	Gruppo bruciatore	DASTRC-1-60-00	1		2014014010
21	Valvola a sfera		1		302050021

1. Informazioni generali

- Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro, affinché possano essere consultate anche dalle altre persone che utilizzano l'apparecchio.
- Installare l'apparecchio secondo le istruzioni del produttore e tutte le norme locali vigenti.
- Il collegamento all'impianto del gas deve essere eseguito esclusivamente da una persona qualificata e debitamente abilitata.
- Tutte le persone che utilizzano l'apparecchio devono ricevere una formazione adeguata al suo utilizzo.
- In caso di guasto o funzionamento anomalo, spegnere l'apparecchio. Eseguire le verifiche periodiche del funzionamento richieste da queste istruzioni secondo le indicazioni fornite. Affidare gli interventi esclusivamente a una persona con le necessarie qualifiche tecniche e l'autorizzazione del produttore, che utilizzi ricambi originali.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio. Leggere attentamente le istruzioni e conservarle in un luogo sicuro, affinché possano essere consultate anche dalle altre persone che utilizzano l'apparecchio.
- Queste istruzioni sono valide solo se sull'apparecchio è riportato il codice del paese. In caso contrario, seguire le istruzioni tecniche per adattare l'apparecchio alle condizioni d'uso del paese interessato.

2. Sicurezza

2.1 Uso sicuro dell'apparecchio

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso professionale e deve essere utilizzato solo da personale qualificato.

Non lasciare mai l'apparecchio acceso incustodito.

Non spostare l'apparecchio quando è caldo.

2.2 Sicurezza in caso di guasto

Se l'apparecchio rimane inutilizzato per un lungo periodo o in caso di guasto, funzionamento anomalo, ecc., chiudere la valvola di intercettazione a monte dell'apparecchio. Contattare il servizio di assistenza.

2.3 Altri divieti (pratiche pericolose)

Non manomettere mai i sigilli delle viti di regolazione delle valvole gas.

2.4 Smaltimento dell'apparecchio

L'apparecchio è realizzato con materiali riciclabili e non contiene sostanze pericolose o tossiche. Per lo smaltimento dell'apparecchio e di tutti i materiali di imballaggio, rispettare rigorosamente le norme locali vigenti nel luogo di installazione.

Separare i materiali di imballaggio per tipo e conferirli ai punti di raccolta appropriati. Rispettare le norme di tutela ambientale.

3. Descrizione del funzionamento

3.1 Uso previsto

La friggitrice a gas è destinata alla cottura degli alimenti in olio caldo (frittura a immersione). Gli alimenti vengono fritti in cestelli immersi nella vasca dell'olio, la cui temperatura è regolata da un termostato.

3.1.1 Uso non consentito

Il produttore non risponde dei guasti causati da un'installazione errata o da un uso improprio dell'apparecchio. In questi casi la garanzia decade.

3.2 Struttura

3.2.1 Caratteristiche costruttive

- Struttura portante in acciaio inox SUS 304.
- Involucro esterno e piedini regolabili in altezza in acciaio inox SUS 304.
- I pannelli di comando hanno una struttura ergonomica e i comandi sono inclinati verso l'operatore.
- L'apparecchio è fornito di serie con cestelli per la frittura.
- L'apparecchio è dotato di bruciatori a gas comandati da valvole termostatiche di sicurezza con termocoppie e accensione piezoelettrica.

3.2.2 Principio di funzionamento

L'olio nella vasca viene riscaldato da bruciatori a gas posti sotto la vasca. La temperatura desiderata si imposta con la manopola del termostato, che regola automaticamente la potenza dei bruciatori. La friggitrice a gas è destinata alla cottura degli alimenti in olio caldo. Gli alimenti vengono fritti in cestelli immersi nella vasca dell'olio, la cui temperatura è regolata da un termostato.

4. Installazione

4.1 Informazioni generali

Il produttore non risponde dei danni materiali o delle lesioni causati da errori di installazione o da un uso improprio dell'apparecchio, né dei guasti dovuti a un'installazione errata. In questi casi la garanzia decade.

Mantenere una distanza di almeno 200 mm tra le pareti laterali e posteriore dell'apparecchio e le pareti circostanti.

L'installazione, gli interventi di assistenza, il collegamento all'impianto del gas e la messa in servizio devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico abilitato, nel rispetto delle norme di sicurezza vigenti nel luogo di installazione.

4.1.1 Norme per l'installazione

Tutti gli apparecchi installati in edifici destinati ad accogliere il pubblico devono soddisfare i requisiti seguenti. Installare e sottoporre a manutenzione l'apparecchio nel rispetto di tutte le norme e disposizioni vigenti, in particolare:

- delle norme di sicurezza contro gli incendi e il panico negli edifici destinati ad accogliere il pubblico;
- delle disposizioni generali applicabili a tutti gli apparecchi;
- delle norme relative agli apparecchi che bruciano gas combustibili e idrocarburi liquefatti.

Rispettare inoltre le disposizioni specifiche relative al tipo di gas utilizzato:

- le norme relative al riscaldamento, alla ventilazione, alla refrigerazione, alla climatizzazione e alla produzione di vapore e acqua calda sanitaria;
- le norme relative all'installazione di apparecchi professionali per la ristorazione;
- le disposizioni specifiche per i diversi tipi di edifici aperti al pubblico (ospedali, negozi, ecc.).

4.2 Evacuazione dei fumi

Installare l'apparecchio in un locale ben ventilato, preferibilmente sotto una cappa aspirante, nel rispetto di tutte le norme vigenti. Ciò garantisce la completa evacuazione dei prodotti della combustione.

Apporto d'aria richiesto: almeno 2 m^3/h per ogni kW di portata termica TOTALE.

4.3 Possibili effetti sull'ambiente circostante

Se i lati dell'apparecchio si trovano vicino a pareti combustibili (in legno o materiali simili) o sensibili al calore (in cartongesso o materiali simili), adottare protezioni adeguate contro i danni. Isolare le pareti dall'irraggiamento termico o mantenere una distanza di almeno 200 mm dalle pareti laterali e posteriore dell'apparecchio.

4.4 Preparazione all'installazione

Verificare che l'apparecchio sia predisposto per il tipo di gas disponibile nel luogo di utilizzo. Se il gas disponibile è diverso, adattare l'apparecchio a tale gas secondo il capitolo «Istruzioni di regolazione».

4.5 Stoccaggio

Se l'apparecchio è stato conservato a una temperatura inferiore a 0 °C, portarlo a una temperatura di almeno +10 °C prima di accenderlo.

4.6 Trasporto dell'apparecchio

Trasportare preferibilmente l'apparecchio nel suo imballaggio originale, che lo protegge dai danni esterni. Dopo il disimballaggio, utilizzare supporti in legno per sollevare l'apparecchio.

4.7 Disimballaggio dell'apparecchio

Prima dell'installazione, rimuovere dall'apparecchio tutti i materiali di imballaggio. Alcuni componenti sono protetti da una pellicola da rimuovere con cura. Eliminare completamente i residui di colla con un solvente non infiammabile. È vietato utilizzare prodotti abrasivi.

4.8 Smaltimento dei materiali di imballaggio

Smaltire tutti i materiali di imballaggio secondo le norme locali vigenti nel luogo di installazione. Separarli per tipo e conferirli ai punti di raccolta appropriati. Rispettare le norme di tutela ambientale.

4.9 Posizionamento dell'apparecchio

Mettere in piano l'apparecchio con una livella. Regolare l'altezza mediante i piedini regolabili.

4.10 Collegamento al gas

L'apparecchio è progettato per funzionare con gas naturale e gas di petrolio liquefatto (GPL). La categoria dell'apparecchio per il paese di installazione è indicata nella tabella seguente.

Tabella 1: Categorie del gas e valori di pressione

Paese	Categoria dell'apparecchio	Gas	Pressione nominale	Press. min. (mbar)	Press. max. (mbar)
Belgio, Francia	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	20	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Spagna, Regno Unito, Irlanda, Grecia	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Italia, Portogallo	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Austria, Svizzera	I2H	G20	20	17	25
Germania	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
Finlandia	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Danimarca	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Svezia, Cipro	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Lussemburgo	I2E	G20	20	17	25
Paesi Bassi	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30 / G31	30	25	35
Norvegia	I3B/P	G30 / G31	30	25	35
Repubblica Ceca	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35

Collegare l'apparecchio all'impianto del gas con tubi metallici rigidi o flessibili di diametro adeguato. Non utilizzare mai canapa o nastro PTFE per sigillare i raccordi: i residui potrebbero penetrare nella valvola e comprometterne il funzionamento. Utilizzare un materiale sigillante idoneo agli impianti del gas.

Installare una valvola di intercettazione sul tubo di alimentazione del gas, a monte dell'apparecchio. Tenerla sempre chiusa quando l'apparecchio non è in funzione.

Dopo aver collegato l'apparecchio all'impianto del gas, verificare la tenuta dei raccordi e dei collegamenti con acqua saponata o un prodotto specifico per la rilevazione delle fughe di gas.

4.11 Verifica della pressione del gas in ingresso dopo l'installazione

Misurare la pressione del gas in ingresso con un manometro a liquido o digitale. Procedura:

- rimuovere la manopola del regolatore del gas e il cassetto raccogligrassi;
- rimuovere il pannello di comando;
- svitare la vite della presa di pressione;
- collegare il manometro;
- mettere in funzione l'apparecchio secondo il capitolo «Istruzioni per l'uso»;
- verificare la pressione in ingresso;
- scollegare il manometro;
- riavvitare la vite e verificare la tenuta.

Se la pressione misurata rientra nell'intervallo indicato nella «Tabella 1: Categorie del gas e valori di pressione», è possibile accendere l'apparecchio. In caso contrario, contattare il fornitore del gas.

4.12 Dati tecnici relativi al gas

Mettere in funzione l'apparecchio alla potenza nominale, utilizzando gli ugelli indicati nella «Tabella 2: Parametri dei bruciatori». Tutti gli ugelli necessari sono forniti in un sacchetto insieme all'apparecchio. Gli ugelli dei bruciatori principali sono contrassegnati in centesimi di millimetro, quelli dei bruciatori pilota con un numero identificativo.

Tabella 2: Parametri dei bruciatori

		Bruciatore principale 1	Bruciatore principale 2
Potenza nominale (kW)		5,6	5,6
Consumo GPL (kg/h)		0,408	0,408
Consumo gas naturale G20 (m^3/h)		0,526	0,526
Consumo gas naturale G25 (m^3/h)		0,606	0,606
G20 - 20 mbar			
Pressione nominale (mbar)		20	20
Pressione minima (mbar)		17	17
Ugello del bruciatore (1/100 mm)	Pilota	35	35
	Principale	180	180
G25 - 25 mbar			
Pressione nominale (mbar)		25	25
Pressione minima (mbar)		20	20
Ugello del bruciatore (1/100 mm)	Pilota	35	35
	Principale	190	190
G25 - 20 mbar			
Pressione nominale (mbar)		20	20
Pressione minima (mbar)		17	17
Ugello del bruciatore (1/100 mm)	Pilota	35	35
	Principale	200	200
G30/G31 - 28-30/37 mbar			
Pressione nominale (mbar)		29	29
Pressione minima (mbar)		25	25
Ugello del bruciatore (1/100 mm)	Pilota	20	20
	Principale	125	125

Portata di gas ridotta

Categoria	I3+, I3B/P (30)	I2E+, I2E, I2H	I2ELL 20 mbar	I2L 25 mbar
Potenza ridotta	2,9 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
Un bruciatore	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW
Ugello	1,25 mm	1,80 mm	1,90 mm	2,00 mm

4.13 Verifica del funzionamento

1. Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni della sezione «Uso dell'apparecchio»;
2. verificare la tenuta dell'impianto del gas;
3. verificare la stabilità della fiamma nell'intero campo di regolazione, dal massimo al minimo.

4.14 Formazione del personale

Istruire tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchio sulle modalità d'uso descritte in queste istruzioni e consegnare loro le istruzioni.

4.15 Targhetta dati

La targhetta dati del modello interessato si trova nel punto indicato nei disegni di installazione e collegamento. Contiene le seguenti informazioni:

Produttore:	
Modello:	
Numero di serie:	
Anno di produzione:	
Categoria:	(vedere «Tabella dei dati tecnici»)
Portata termica:	(vedere «Tabella dei dati tecnici»)
Consumo di gas naturale:	(vedere «Tabella dei dati tecnici»)
Consumo di GPL:	(vedere «Tabella dei dati tecnici»)
Pressione di allacciamento:	
Gas naturale: G20	(vedere «Tabella delle categorie del gas e dei valori di pressione»)
GPL (butano/propano): G30/G31	(vedere «Tabella delle categorie del gas e dei valori di pressione»)
Dimensione del raccordo gas:	(vedere «Tabella dei dati tecnici»)

Esempio di targhetta dati

Marchio: DAS-GASTRO **Modello: DASTRC-1** **CE 0359 · PIN EC1286**

Tipo: A1 N. di serie: ××××

Paese	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Categoria	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	-
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	-	-	30	-	30	30

Qn: 5,6 kW G20: 0,526 m³/h G25: 0,606 m³/h G30: 0,408 kg/h G31: 0,399 kg/h

Installare l'apparecchio secondo le norme vigenti e utilizzarlo solo in un locale ben ventilato. Leggere le istruzioni prima dell'installazione e dell'uso dell'apparecchio.

Marchio: DAS-GASTRO **Modello: DASTRC-2** **CE 0359 · PIN EC1286**

Tipo: A1 N. di serie: ××××

Paese	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Categoria	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	-
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	-	-	30	-	30	30

Qn: 11,2 kW G20: 1,052 m³/h G25: 1,211 m³/h G30: 0,815 kg/h G31: 0,798 kg/h

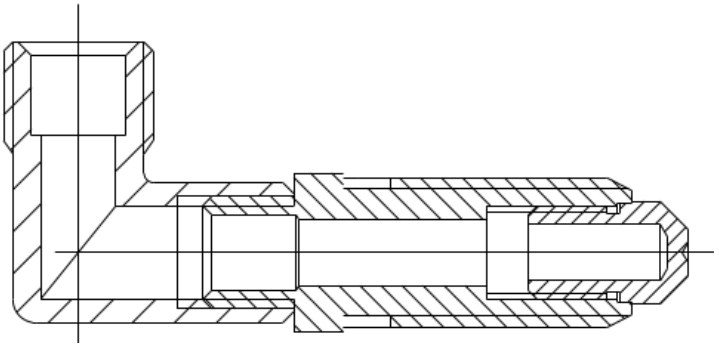
Installare l'apparecchio secondo le norme vigenti e utilizzarlo solo in un locale ben ventilato. Leggere le istruzioni prima dell'installazione e dell'uso dell'apparecchio.

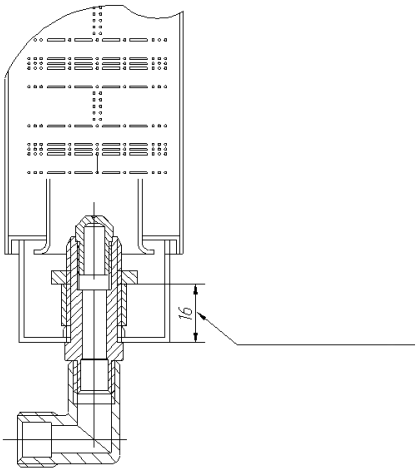
5. Istruzioni di regolazione

Per adattare l'apparecchio a un altro gas (ad esempio dal gas naturale al GPL), sostituire gli ugelli dei bruciatori principali e pilota. Gli ugelli appropriati sono indicati nella «Tabella 2: Parametri dei bruciatori».

5.1 Regolazione dell'aria

- Svitare le relative viti e rimuovere il pannello frontale;



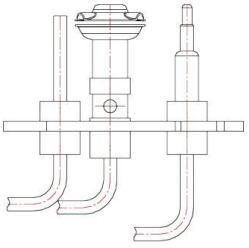


Per il gas G25: estrarre il regolatore di 16 mm, come illustrato nel disegno.

Estrarre il regolatore dell'aria secondo il disegno qui sopra; estrarlo di 16 mm, come illustrato

5.2 Sostituzione dell'ugello del bruciatore pilota

- Tenere fermo il corpo del bruciatore pilota con una chiave da 12 mm per impedirne la rotazione;
- allentare con una chiave da 10 mm il dado di fissaggio della termocoppia ed estrarre la termocoppia;
- allentare il dado di fissaggio del tubo del gas ed estrarre il tubo;
- estrarre l'ugello dal corpo del bruciatore pilota e sostituirlo con quello appropriato (vedere «Tabella 2: Parametri dei bruciatori»);
- rimontare i componenti nell'ordine inverso;
- l'aria primaria non richiede regolazione.



5.3 Prova di funzionamento

Mettere in funzione l'apparecchio secondo il capitolo «Istruzioni per l'uso»;
- verificare la tenuta;
- verificare la stabilità della fiamma durante l'intero ciclo di comando ACCESO–SPENTO–ACCESO;
- verificare l'accensione su tutta la lunghezza del bruciatore principale e l'uniformità delle fiamme;
- verificare il corretto funzionamento della fiamma pilota;
- verificare che i fumi siano evacuati correttamente attraverso le apposite aperture;
- verificare che l'apporto di aria fresca sia sufficiente.

6. Istruzioni per l'uso

6.1 Prima dell'uso dell'apparecchio

6.1.1 Preparazione dell'apparecchio all'uso

Prima di preparare alimenti per la prima volta, si consiglia di pulire accuratamente l'apparecchio. Rimuovere con cura tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive. Prima di pulire i componenti in acciaio inox, verificare che il detergente scelto non contenga sostanze abrasive e sia adatto alle superfici in acciaio inox. Asciugare l'apparecchio con un panno pulito.

Non pulire mai l'apparecchio con un getto d'acqua

6.2 Uso dell'apparecchio

6.2.1 Riempimento della vasca con olio

Verificare innanzitutto che la valvola di scarico sia chiusa. Riempire la vasca o le vasche con olio per frittura di alta qualità fino al segno del livello massimo.

- Utilizzare esclusivamente olio liquido per frittura.
- Se si desidera friggere con grasso solido, scioglierlo prima in un recipiente separato. Ciò evita il surriscaldamento dello scambiatore di calore, che potrebbe provocare un incendio.
- Durante il normale funzionamento, il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra i segni del livello massimo e minimo.
- L'uso della friggitrice con un livello dell'olio inferiore al minimo è pericoloso: può provocare un incendio.

6.2.2 Accensione della fiamma pilota

- Premere la manopola e ruotarla verso sinistra fino alla posizione indicata dal simbolo (fig. 1). Tenere premuta la manopola e premere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore (fig. 2).
- Dopo l'accensione della fiamma pilota, tenere premuta la manopola per altri 15–20 secondi per riscaldare la termocoppia. Se la fiamma si spegne, ripetere la procedura di accensione.

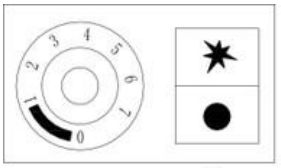


Fig. 1



Fig. 2

6.2.3 Frittura

Prima di friggere, eliminare dagli alimenti quanta più umidità possibile. Ciò evita che l'olio trabocchi a causa della formazione di schiuma e limita gli schizzi eccessivi di olio caldo. Il peso totale degli alimenti da friggere non deve superare 1,5 kg per la vasca da 10 litri e 2,5 kg per la vasca da 15 litri.

- Impostare con il termostato la temperatura di frittura desiderata; la temperatura ideale è di 180 °C.
- Mettere gli alimenti nel cestello; riempirlo fino a 1/3, senza superare 1/2 della sua capacità.
- Scuotere accuratamente gli alimenti surgelati prima di immergerli nell'olio.
- Abbassare il cestello nell'olio.
- Al termine della frittura, sollevare il cestello e appenderlo al supporto per lasciar scolare l'olio in eccesso.

Durante l'uso, controllare costantemente la qualità dell'olio. L'olio esausto si riconosce dal caratteristico colore scuro, dalla maggiore viscosità e dalla tendenza a fumare anche a basse temperature.

Non lasciare mai l'apparecchio in funzione incustodito

6.2.4 Spegnimento dell'apparecchio

Per spegnere il bruciatore principale, ruotare la manopola verso destra fino alla posizione «0» (fig. 1); rimarrà accesa solo la fiamma pilota. Per spegnere anche questa fiamma, premere il pulsante bianco ●.

ATTENZIONE: La presenza di un odore sgradevole alla prima accensione è del tutto normale.

6.3 Operazioni dopo l'uso

6.3.1 Pulizia

Prima della pulizia, spegnere l'apparecchio e chiudere l'alimentazione del gas a monte dell'apparecchio.

Informazioni generali

Le principali cause di usura o corrosione dell'acciaio inox sono:

- L'uso di detergenti abrasivi o acidi, in particolare di prodotti a base di cloro come l'acido cloridrico o l'ipoclorito di sodio (candeggina). Prima di acquistare un detergente, verificare che non danneggi l'acciaio inox.
- Depositi di composti ferrosi (ad esempio ruggine disciolta nell'acqua che scorre nelle tubazioni, soprattutto dopo un lungo periodo di inutilizzo). Evitare la formazione di tali depositi; non usare comune lana d'acciaio per eliminare residui alimentari tenaci. Utilizzare spugnette o raschietti in acciaio inox oppure utensili in materiali non ferrosi più morbidi.
- Depositi di sostanze contenenti componenti acidi, quali aceto, succo di limone, salse, sale, ecc. Evitare il contatto prolungato di queste sostanze con i componenti in acciaio inox dell'apparecchio. L'evaporazione delle soluzioni saline sulle superfici dell'apparecchio è particolarmente dannosa.

Pulizia quotidiana

Una pulizia quotidiana accurata mantiene l'apparecchio in ottime condizioni e ne prolunga la durata. Pulirlo con un panno umido, utilizzando acqua saponata o detergenti non acidi e non abrasivi (vedere sopra). Non usare questi prodotti acidi o abrasivi neppure per lavare i pavimenti vicino all'apparecchio: i loro vapori possono depositarsi sulle superfici in acciaio e danneggiarle. Risciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno pulito. Non strofinare l'apparecchio con lana d'acciaio, che può lasciare macchie di ruggine. Per lo stesso motivo, non toccare l'apparecchio con oggetti di ferro.

Non pulire mai l'apparecchio con un getto d'acqua diretto: l'acqua potrebbe penetrare all'interno e danneggiarlo.

Macchie e graffi sulla superficie dell'acciaio

Graffi e macchie scure possono essere attenuati o rimossi con una spugnetta in acciaio inox o un tampone abrasivo sintetico; strofinare sempre nella direzione della satinatura della superficie.

Ruggine

Per rimuovere le macchie di ruggine, richiedere un prodotto adeguato a un produttore di detergenti industriali. Si possono utilizzare anche prodotti anticalcare industriali. Dopo aver rimosso la macchia e risciacquato con acqua pulita, può essere necessario un detergente alcalino per neutralizzare i residui acidi sulla superficie.

6.3.2 Messa fuori servizio

Se l'apparecchio rimane inutilizzato per un lungo periodo, pulirlo, asciugarlo e applicare un sottile strato di un prodotto protettivo adatto (ad esempio olio di vaselina spray o un prodotto simile).

Chiudere l'alimentazione del gas e scollegare l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchio.

Per evitare macchie di corrosione, rimuovere accuratamente ogni residuo di sale dalle superfici interne ed esterne.

6.3.3 Manutenzione periodica

Gli interventi di assistenza e manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato. Eseguire almeno una volta all'anno le seguenti operazioni di manutenzione:

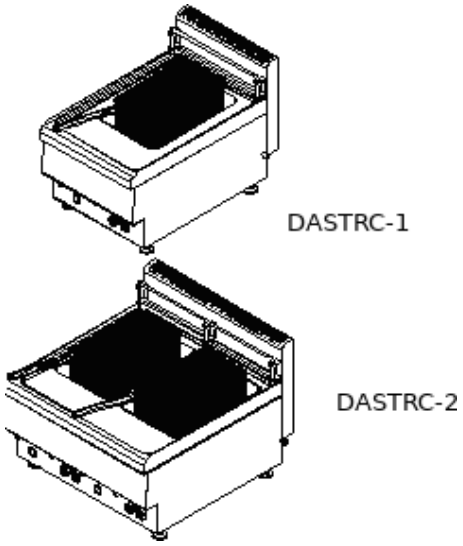
- verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di comando e sicurezza;
- verificare la combustione del bruciatore, ossia: 1. l'accensione; 2. il dispositivo di sicurezza di fiamma; 3. il corretto funzionamento nell'intero campo di regolazione, dal massimo al minimo.

Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione che comprenda almeno un controllo all'anno.

GASFRITTEUSEN

DASTRC-1 | DASTRC-2

Installations- und Bedienungsanleitung



CE

0359-13
PIN: EC1286

Wichtig:

1. Diese Anleitung vor Beginn der Installation lesen.
2. Nach der Installation und Inbetriebnahme diese Anleitung dem Endnutzer übergeben.
3. Diese Anleitung gilt nur, wenn der Ländercode auf dem Gerät angegeben ist. Andernfalls sind die technischen Anweisungen zur Anpassung des Geräts an die Nutzungsbedingungen im betreffenden Land zu befolgen.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten

Tabelle der technischen Daten · Zeichnung · Teileliste

1. Allgemeine Hinweise

2. Sicherheit

Sicherer Betrieb des Geräts · Sicherheit bei Störungen · Weitere Verbote (gefährliche Praktiken) · Entsorgung des Geräts

3. Funktionsbeschreibung

Bestimmungsgemäße Verwendung · Unzulässige Verwendung · Aufbau · Konstruktionsmerkmale · Funktionsprinzip

4. Installation

Allgemeine Hinweise · Installationsvorschriften · Abgasführung · Mögliche Auswirkungen auf die Umgebung

Vorbereitung der Installation · Lagerung · Transport · Auspacken · Entsorgung der Verpackung · Aufstellen des Geräts · Gasanschluss · Prüfung des Versorgungsdrucks · Gastechnische Daten · Funktionsprüfung · Einweisung des Personals · Typenschild

5. Einstellanleitung

Lufteinstellung · Austausch der Zündbrennerdüse · Funktionsprüfung

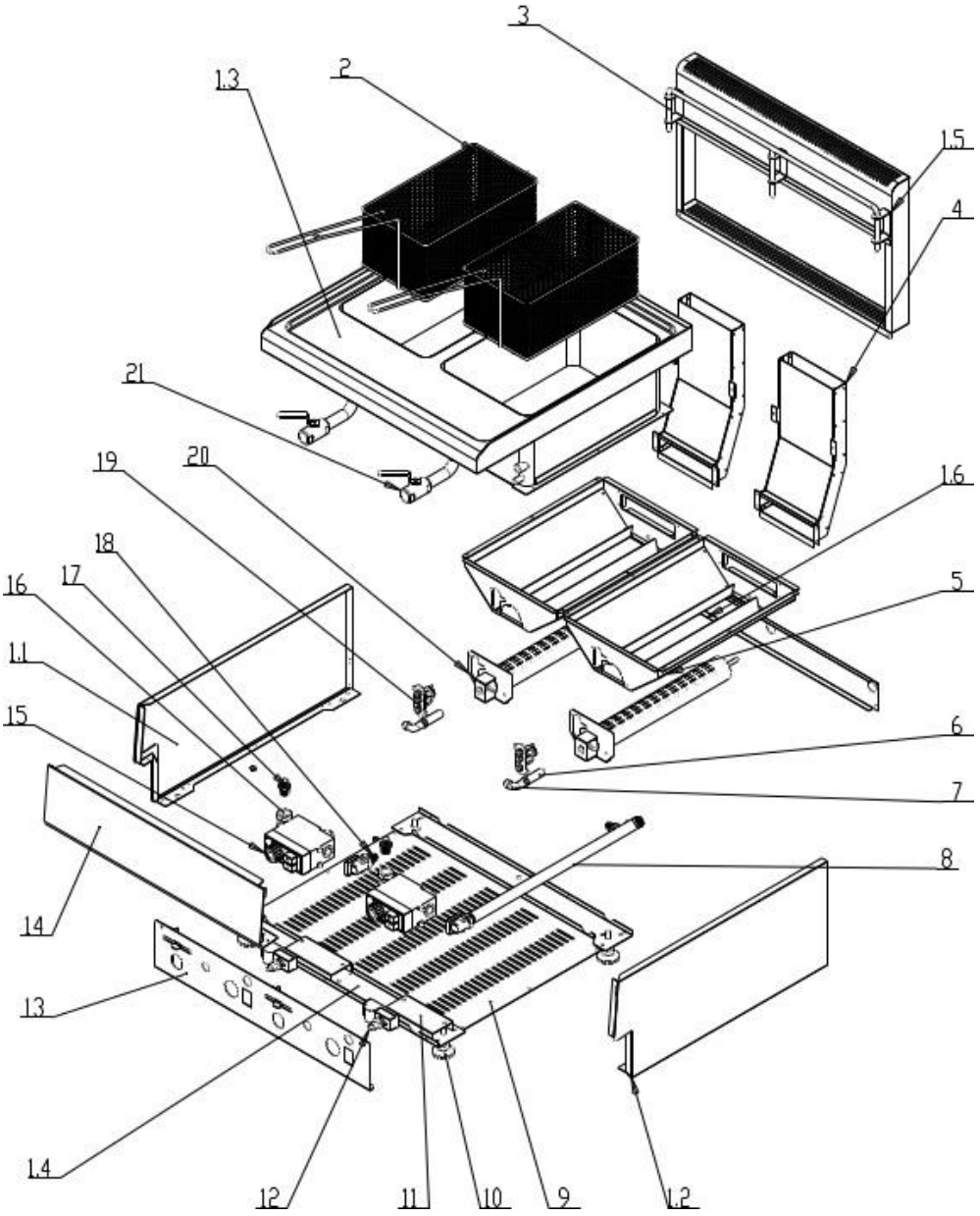
6. Bedienungsanleitung

Vor dem Gebrauch · Betrieb des Geräts · Befüllen des Beckens mit Öl · Zünden der Zündflamme · Frittieren · Ausschalten des Geräts · Nach dem Gebrauch · Reinigung · Außerbetriebnahme · Regelmäßige Wartung

Technische Daten

MODELL	DASTRC-1	DASTRC-2
ABMESSUNGEN		
Breite (mm)	400	600
Tiefe (mm)	650	650
Höhe (mm)	336	336
Gesamthöhe (mm)	477	477
Gasanschluss	G 1/2″	G 1/2″
WÄRMEBELASTUNG (kW)		
Flüssiggas (Propan-Butan)	5,6	11,2
Erdgas	5,6	11,2
Nettogewicht (kg)	23	36

Zeichnung



Teileliste

Pos.	Beschreibung	Zeichnungsnr.	Stk.	Material	Bestellnr.
1	Gehäusebaugruppe	DASTRC-1-10-00	1		
1.1	Linke Seitenwand	DASTRC-1-12-01	1		20140140003
1.2	Rechte Seitenwand	DASTRC-1-13-01	1		20140140004
1.3	Ölbeckenbaugruppe	DASTRC-1-11-00	1		20140140002
1.4	Befestigungsplatte für den Fuß	DASTRC-1-10-01	2	verzinktes Blech t=1,5	20240140005
1.5	Abgaskanalbaugruppe	DASTRC-1-14-00	1		20140140005
1.6	Untere Rückwand	DASTRC-1-10-02	1	Edelstahl 430 t=1,0	20240140006
2	Frittierkorb		1		302110206
3	Korbhalterung	DASTRC-1-00-07	1	201 - Ø10	302110314
4	Innerer Abgaskanal	DASTRC-1-40-00	1		20140140008
5	Brennkammerbaugruppe	DASTRC-1-30-00	1		20140140007
6	Düsenhalter	DASTRC-1-00-01	1	Stahl 45# Sechskant	302150103
7	Düsenwinkel	DASTRC-1-00-02	1	Kupfer	302060215
8	Gaszuleitung	DASTRC-1-00-04	1	Q235 Rohr 1/2"	302180195
9	Bodenplatte	DASTRC-1-00-05	1	verzinktes Blech t=1,0	302090021
10	Verstellbarer Fuß	-	4		302170021
11	Befestigungsplatte für das Gasventil	DASTRC-1-00-03	1	verzinktes Blech t=1,5	20240140001
12	Piezozünder		2	Kunststoff	302220044
13	Bedienblendenbaugruppe	DASTRC-1-20-00	1		20140140006
14	Frontblendenbaugruppe	DASTRC-1-50-00	1		20140140009
15	Gasventil		2		302050017
16	Reduzierstück für das Ventil		2		302060211
17	Anschlussstück für das Aluminiumrohr		1	G1/2" - Ø10	302140094
18	Anschlussstück für das Aluminiumrohr		1	G1/4" - Ø10	302201250
19	Zündbrennerhalterung		1		302130067
20	Brennerbaugruppe	DASTRC-1-60-00	1		2014014010
21	Kugelhahn		1		302050021

1. Allgemeine Hinweise

- Diese Anleitung an einem sicheren Ort aufbewahren, damit auch andere Personen, die das Gerät bedienen, darauf zugreifen können.
- Das Gerät gemäß den Anweisungen des Herstellers und allen geltenden örtlichen Vorschriften installieren.
- Der Anschluss an die Gasanlage darf nur durch eine qualifizierte und entsprechend befugte Person erfolgen.
- Alle Personen, die das Gerät bedienen, müssen angemessen in dessen Gebrauch eingewiesen werden.
- Bei einer Störung oder Fehlfunktion das Gerät ausschalten. Die in dieser Anleitung vorgeschriebenen regelmäßigen Funktionsprüfungen nach den angegebenen Empfehlungen durchführen. Wartungs- und Reparaturarbeiten nur einer Person mit den erforderlichen technischen Qualifikationen und einer Autorisierung des Herstellers übertragen, die Originalersatzteile verwendet.
- Die Nichtbeachtung dieser Empfehlungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen. Die Anleitung sorgfältig lesen und an einem sicheren Ort aufbewahren, damit auch andere Personen, die das Gerät bedienen, darauf zugreifen können.
- Diese Anleitung gilt nur, wenn der Ländercode auf dem Gerät angegeben ist. Andernfalls sind die technischen Anweisungen zur Anpassung des Geräts an die Nutzungsbedingungen im betreffenden Land zu befolgen.

2. Sicherheit

2.1 Sicherer Betrieb des Geräts

Das Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Einsatz bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden.

Das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.

Das Gerät nicht bewegen, solange es heiß ist.

2.2 Sicherheit bei Störungen

Bei längerer Nichtbenutzung oder bei Störungen, ungewöhnlichem Betriebsverhalten usw. das Absperrventil vor dem Gerät schließen. Den Kundendienst verständigen.

2.3 Weitere Verbote (gefährliche Praktiken)

Die Plomben an den Einstellschrauben der Gasventile niemals beschädigen oder entfernen.

2.4 Entsorgung des Geräts

Das Gerät besteht aus recycelbaren Materialien und enthält keine gefährlichen oder giftigen Stoffe. Bei der Entsorgung des Geräts und sämtlicher Verpackungsmaterialien sind die am Installationsort geltenden örtlichen Vorschriften strikt einzuhalten.

Verpackungsmaterialien nach Materialart trennen und den entsprechenden Sammelstellen zuführen. Die Umweltschutzvorschriften beachten.

3. Funktionsbeschreibung

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Gasfritteuse dient zum Frittieren von Lebensmitteln in heißem Öl (Frittieren im Fettbad). Die Lebensmittel werden in Körben frittiert, die in das Ölbecken eingetaucht werden. Die Öltemperatur wird durch einen Thermostat geregelt.

3.1.1 Unzulässige Verwendung

Der Hersteller haftet nicht für Störungen infolge unsachgemäßer Installation oder Verwendung des Geräts. In diesen Fällen erlischt die Garantie.

3.2 Aufbau

3.2.1 Konstruktionsmerkmale

- Tragende Konstruktion aus Edelstahl SUS 304.
- Außengehäuse und höhenverstellbare Füße aus Edelstahl SUS 304.
- Die Bedienblenden sind ergonomisch gestaltet; die Bedienelemente sind zum Bediener hin geneigt.
- Das Gerät ist serienmäßig mit Frittierkörben ausgestattet.
- Das Gerät verfügt über Gasbrenner, die durch thermostatische Sicherheitsventile mit Thermoelementen und Piezozündung gesteuert werden.

3.2.2 Funktionsprinzip

Das Öl im Becken wird durch darunter angeordnete Gasbrenner erhitzt. Die gewünschte Öltemperatur wird am Drehknopf des Thermostats eingestellt. Dieser regelt die Brennerleistung automatisch. Die Gasfritteuse dient zum Frittieren von Lebensmitteln in heißem Öl. Die Lebensmittel werden in Körben frittiert, die in das Ölbecken eingetaucht werden. Die Öltemperatur wird durch einen Thermostat geregelt.

4. Installation

4.1 Allgemeine Hinweise

Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden infolge von Installationsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung des Geräts sowie für Störungen infolge fehlerhafter Installation. In diesen Fällen erlischt die Garantie.

Zwischen den Seitenwänden und der Rückwand des Geräts und den umgebenden Wänden ist ein Abstand von mindestens 200 mm einzuhalten.

Installation, Wartung, Anschluss an die Gasanlage und Inbetriebnahme dürfen nur durch einen befugten Techniker unter Beachtung der am Installationsort geltenden Sicherheitsvorschriften erfolgen.

4.1.1 Installationsvorschriften

Alle Geräte, die in Gebäuden mit Publikumsverkehr installiert werden, müssen die folgenden Anforderungen erfüllen. Das Gerät gemäß allen geltenden Vorschriften und Normen installieren und warten, insbesondere:

- den Sicherheitsvorschriften zum Schutz vor Brand und Panik in Gebäuden mit Publikumsverkehr;
- den allgemeinen Vorschriften für alle Geräte;
- den Vorschriften für Geräte, die brennbare Gase und verflüssigte Kohlenwasserstoffe verbrennen.

Darüber hinaus sind die besonderen Vorschriften für die verwendete Gasart zu beachten:

- Vorschriften für Heizung, Lüftung, Kälte- und Klimatechnik sowie die Erzeugung von Dampf und Warmwasser;
- Vorschriften für die Installation gewerblicher Küchengeräte;
- besondere Vorschriften für die jeweiligen Arten öffentlich zugänglicher Gebäude (Krankenhäuser, Geschäfte usw.).

4.2 Abgasführung

Das Gerät in einem gut belüfteten Raum, vorzugsweise unter einer Abzugshaube, gemäß allen geltenden Vorschriften installieren. Dadurch wird die vollständige Abführung der Verbrennungsprodukte gewährleistet.

Erforderliche Luftzufuhr: mindestens 2 m^3/h je kW GESAMTWÄRMEBELASTUNG.

4.3 Mögliche Auswirkungen auf die Umgebung

Steht das Gerät seitlich neben brennbaren Wänden (Holz oder ähnliche Materialien) oder wärmeempfindlichen Wänden (Gipskarton oder ähnliche Materialien), geeignete Schutzmaßnahmen gegen Schäden treffen. Die Wände gegen Wärmestrahlung isolieren oder einen Abstand von mindestens 200 mm zu den Seitenwänden und der Rückwand des Geräts einhalten.

4.4 Vorbereitung der Installation

Prüfen, ob das Gerät für die am Einsatzort verfügbare Gasart eingerichtet ist. Ist eine andere Gasart verfügbar, das Gerät gemäß dem Kapitel „Einstellanleitung“ darauf umrüsten.

4.5 Lagerung

Wurde das Gerät bei Temperaturen unter 0 °C gelagert, muss es vor dem Einschalten auf mindestens +10 °C erwärmt werden.

4.6 Transport des Geräts

Das Gerät vorzugsweise in der Originalverpackung transportieren, die es vor äußeren Beschädigungen schützt. Nach dem Auspacken beim Anheben des Geräts Holzunterlagen verwenden.

4.7 Auspacken des Geräts

Vor der Installation alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernen. Einige Teile sind durch eine Schutzfolie gesichert, die vorsichtig abzuziehen ist. Klebstoffreste vollständig mit einem nicht brennbaren Lösungsmittel entfernen. Die Verwendung von Scheuermitteln ist verboten.

4.8 Entsorgung der Verpackungsmaterialien

Alle Verpackungsmaterialien gemäß den am Installationsort geltenden örtlichen Vorschriften entsorgen. Nach Materialart trennen und den entsprechenden Sammelstellen zuführen. Die Umweltschutzvorschriften beachten.

4.9 Aufstellen des Geräts

Das Gerät mit einer Wasserwaage waagerecht ausrichten. Die Höhe lässt sich über die verstellbaren Füße einstellen.

4.10 Gasanschluss

Das Gerät ist für Erdgas und Flüssiggas (LPG) ausgelegt. Die Gerätekategorie für das Installationsland ist in der folgenden Tabelle angegeben.

Tabelle 1: Gaskategorien und Druckwerte

Land	Gerätekategorie	Gas	Nenndruck	Mindestdruck (mbar)	Höchstdruck (mbar)
Belgien, Frankreich	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	20	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Spanien, Vereinigtes Königreich, Irland, Griechenland	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Italien, Portugal	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Österreich, Schweiz	I2H	G20	20	17	25
Deutschland	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
Finnland	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Dänemark	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Schweden, Zypern	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Luxemburg	I2E	G20	20	17	25
Niederlande	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30 / G31	30	25	35
Norwegen	I3B/P	G30 / G31	30	25	35
Tschechien	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35

Das Gerät über starre oder flexible Metallleitungen mit geeignetem Durchmesser an die Gasanlage anschließen. Zum Abdichten der Verbindungen niemals Hanf oder PTFE-Band verwenden, da Rückstände in das Ventil gelangen und dessen Funktion beeinträchtigen können. Ein für Gasanlagen geeignetes Dichtmittel verwenden.

In der Gaszuleitung vor dem Gerät ein Absperrventil installieren. Dieses muss immer geschlossen sein, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Nach dem Anschluss des Geräts an die Gasanlage die Dichtheit der Anschlüsse und Verbindungen mit Seifenwasser oder einem speziellen Lecksuchmittel für Gasanlagen prüfen.

4.11 Prüfung des Gaseingangsdrucks nach der Installation

Der Gaseingangsdruck kann mit einem Flüssigkeits- oder Digitalmanometer gemessen werden. Vorgehensweise:

- den Gasreglerknopf und die Fettauffangschublade abnehmen;
- die Bedienblende abnehmen;
- die Schraube am Druckmessstutzen herausdrehen;
- das Manometer anschließen;
- das Gerät gemäß dem Kapitel „Bedienungsanleitung“ in Betrieb nehmen;
- den Eingangsdruck prüfen;
- das Manometer abnehmen;
- die Schraube wieder einschrauben und die Dichtheit prüfen.

Liegt der gemessene Druck im Bereich der „Tabelle 1: Gaskategorien und Druckwerte“, kann das Gerät eingeschaltet werden. Andernfalls den Gasversorger kontaktieren.

4.12 Gastechnische Daten

Das Gerät mit Nennleistung und den in „Tabelle 2: Brennerdaten“ angegebenen Düsen betreiben. Alle erforderlichen Düsen werden in einem Beutel mit dem Gerät geliefert. Die Hauptbrennerdüsen sind in Hundertstelmillimetern gekennzeichnet, die Zündbrennerdüsen mit einer Kennnummer.

Tabelle 2: Brennerdaten

		Hauptbrenner 1	Hauptbrenner 2
Nennleistung (kW)		5,6	5,6
Flüssiggasverbrauch (kg/h)		0,408	0,408
Erdgasverbrauch G20 (m^3/h)		0,526	0,526
Erdgasverbrauch G25 (m^3/h)		0,606	0,606
G20 - 20 mbar			
Nenndruck (mbar)		20	20
Mindestdruck (mbar)		17	17
Brennerdüse (1/100 mm)	Zündbrenner	35	35
	Hauptbrenner	180	180
G25 - 25 mbar			
Nenndruck (mbar)		25	25
Mindestdruck (mbar)		20	20
Brennerdüse (1/100 mm)	Zündbrenner	35	35
	Hauptbrenner	190	190
G25 - 20 mbar			
Nenndruck (mbar)		20	20
Mindestdruck (mbar)		17	17
Brennerdüse (1/100 mm)	Zündbrenner	35	35
	Hauptbrenner	200	200
G30/G31 - 28-30/37 mbar			
Nenndruck (mbar)		29	29
Mindestdruck (mbar)		25	25
Brennerdüse (1/100 mm)	Zündbrenner	20	20
	Hauptbrenner	125	125

Reduzierter Gasdurchsatz

Kategorie	I3+, I3B/P (30)	I2E+, I2E, I2H	I2ELL 20 mbar	I2L 25 mbar
Reduzierte Leistung	2,9 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
Ein Brenner	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW
Düse	1,25 mm	1,80 mm	1,90 mm	2,00 mm

4.13 Funktionsprüfung

1. Das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Betrieb des Geräts“ in Betrieb nehmen;
2. die Dichtheit der Gasanlage prüfen;
3. die Stabilität der Flamme im gesamten Regelbereich von Maximum bis Minimum prüfen.

4.14 Einweisung des Personals

Alle Personen, die das Gerät bedienen werden, gemäß dieser Anleitung in die Bedienung einweisen und ihnen die Anleitung übergeben.

4.15 Typenschild

Das Typenschild mit den Daten des jeweiligen Modells befindet sich an der in den Installations- und Anschlusszeichnungen angegebenen Stelle. Es enthält folgende Angaben:

Hersteller:	
Modell:	
Seriennummer:	
Baujahr:	
Kategorie:	(siehe „Tabelle der technischen Daten“)
Wärmebelastung:	(siehe „Tabelle der technischen Daten“)
Erdgasverbrauch:	(siehe „Tabelle der technischen Daten“)
Flüssiggasverbrauch:	(siehe „Tabelle der technischen Daten“)
Anschlussdruck:	
Erdgas: G20	(siehe „Tabelle der Gaskategorien und Druckwerte“)
Flüssiggas (Butan/Propan): G30/G31	(siehe „Tabelle der Gaskategorien und Druckwerte“)
Gasanschlussgröße:	(siehe „Tabelle der technischen Daten“)

Beispiel eines Typenschilds

Marke: DAS-GASTRO **Modell: DASTRC-1** **CE 0359 · PIN EC1286**

Typ: A1 Seriennr.: ××××

Land	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Kategorie	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	-
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	-	-	30	-	30	30

Qn: 5,6 kW G20: 0,526 m³/h G25: 0,606 m³/h G30: 0,408 kg/h G31: 0,399 kg/h

Das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften installieren und nur in einem gut belüfteten Raum betreiben. Vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts die Anleitung lesen.

Marke: DAS-GASTRO **Modell: DASTRC-2** **CE 0359 · PIN EC1286**

Typ: A1 Seriennr.: ××××

Land	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Kategorie	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	-
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	-	-	30	-	30	30

Qn: 11,2 kW G20: 1,052 m³/h G25: 1,211 m³/h G30: 0,815 kg/h G31: 0,798 kg/h

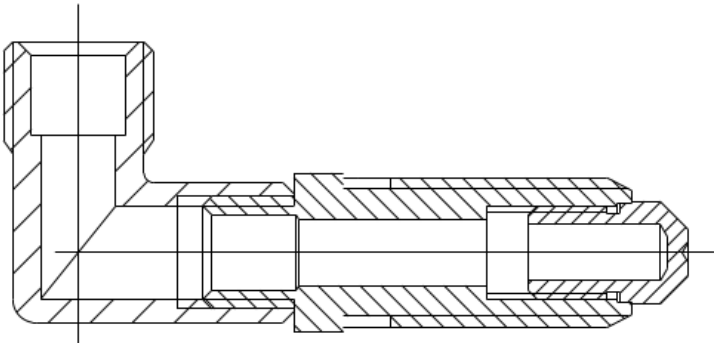
Das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften installieren und nur in einem gut belüfteten Raum betreiben. Vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts die Anleitung lesen.

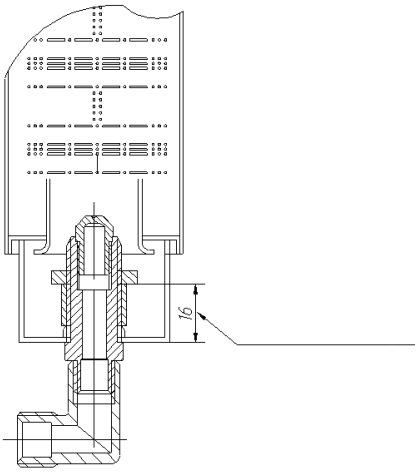
5. Einstellanleitung

Bei der Umrüstung des Geräts auf eine andere Gasart (z. B. von Erdgas auf Flüssiggas) müssen die Haupt- und Zündbrennerdüsen ausgetauscht werden. Die passenden Düsen sind in „Tabelle 2: Brennerdaten“ angegeben.

5.1 Lufteinstellung

- Die entsprechenden Schrauben lösen und die Frontblende abnehmen;



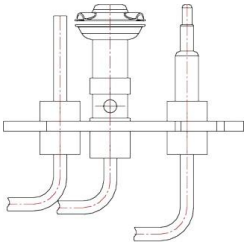


Für Gas G25: den Regler wie in der Zeichnung dargestellt um 16 mm herausziehen.

Den Luftregler gemäß der obigen Zeichnung herausziehen; den Regler wie dargestellt um 16 mm herausziehen

5.2 Austausch der Zündbrennerdüse

- Den Zündbrennerkörper mit einem 12-mm-Schlüssel festhalten, damit er sich nicht dreht;
- die Befestigungsmutter des Thermoelements mit einem 10-mm-Schlüssel lösen und das Thermoelement herausnehmen;
- die Befestigungsmutter des Gasrohrs lösen und das Rohr herausnehmen;
- die Düse aus dem Zündbrennerkörper herausnehmen und durch die passende Düse ersetzen (siehe „Tabelle 2: Brennerdaten“);
- die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren;
- die Primärluft muss nicht eingestellt werden.



5.3 Funktionsprüfung

Das Gerät gemäß dem Kapitel „Bedienungsanleitung“ in Betrieb nehmen;
- die Dichtheit prüfen;
- die Stabilität der Flamme während des vollständigen Schaltzyklus EIN–AUS–EIN prüfen;
- die Zündung über die gesamte Länge des Hauptbrenners und die Gleichmäßigkeit der Flammen prüfen;
- die ordnungsgemäße Funktion der Zündflamme prüfen;
- prüfen, ob die Abgase ordnungsgemäß durch die vorgesehenen Öffnungen abgeführt werden;
- prüfen, ob die Frischluftzufuhr ausreicht.

6. Bedienungsanleitung

6.1 Vor dem Gebrauch des Geräts

6.1.1 Vorbereitung des Geräts für den Gebrauch

Vor der ersten Zubereitung von Lebensmitteln empfehlen wir, das Gerät gründlich zu reinigen. Alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vorsichtig entfernen. Vor der Reinigung der Edelstahlteile prüfen, ob das gewählte Reinigungsmittel keine Scheuerstoffe enthält und für Edelstahloberflächen geeignet ist. Das Gerät mit einem sauberen Tuch trockenwischen.

Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen

6.2 Betrieb des Geräts

6.2.1 Befüllen des Beckens mit Öl

Zunächst prüfen, ob das Ablassventil geschlossen ist. Das Becken bzw. die Becken bis zur Markierung des Höchststands mit hochwertigem Frittieröl befüllen.

- Nur flüssiges Frittieröl verwenden.
- Soll festes Fett zum Frittieren verwendet werden, dieses vorher in einem separaten Gefäß schmelzen. Dadurch wird eine Überhitzung des Wärmetauschers verhindert, die einen Brand verursachen könnte.
- Im normalen Betrieb muss der Ölstand stets zwischen den Markierungen für Höchst- und Mindeststand liegen.
- Der Betrieb der Fritteuse mit einem Ölstand unterhalb des Mindeststands ist gefährlich: Es besteht Brandgefahr.

6.2.2 Zünden der Zündflamme

- Den Drehknopf drücken und nach links auf die mit dem Symbol gekennzeichnete Position drehen (Abb. 1). Den Drehknopf gedrückt halten und gleichzeitig den Zündknopf drücken (Abb. 2).
- Nach dem Zünden der Zündflamme den Drehknopf weitere 15–20 Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement erwärmt. Erlischt die Flamme, den Zündvorgang wiederholen.

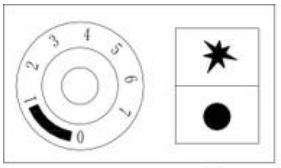


Abb. 1



Abb. 2

6.2.3 Frittieren

Vor dem Frittieren möglichst viel Feuchtigkeit von den Lebensmitteln entfernen. So wird ein Überlaufen des Öls durch Schaumbildung verhindert und übermäßiges Spritzen von heißem Öl verringert. Das Gesamtgewicht der zu frittierenden Lebensmittel darf 1,5 kg beim 10-Liter-Becken und 2,5 kg beim 15-Liter-Becken nicht überschreiten.

- Die gewünschte Frittiertemperatur am Thermostat einstellen; die ideale Temperatur beträgt 180 °C.
- Die Lebensmittel in den Korb geben; den Korb zu 1/3, höchstens jedoch zu 1/2 seines Fassungsvermögens füllen.
- Tiefkühlprodukte vor dem Eintauchen in das Öl gründlich abschütteln.
- Den Korb in das Öl absenken.
- Nach dem Frittieren den Korb anheben und in die Halterung einhängen, damit überschüssiges Öl abtropfen kann.

Während des Betriebs die Ölqualität laufend kontrollieren. Verbrauchtes Öl erkennt man an seiner charakteristischen dunklen Farbe, erhöhten Viskosität und daran, dass es selbst bei niedrigen Temperaturen zum Rauchen neigt.

Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen

6.2.4 Ausschalten des Geräts

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Drehknopf nach rechts auf „0“ drehen (Abb. 1); nur die Zündflamme bleibt an. Zum Löschen auch dieser Flamme die weiße Taste ● drücken.

ACHTUNG: Ein unangenehmer Geruch bei der ersten Inbetriebnahme ist völlig normal.

6.3 Nach dem Gebrauch

6.3.1 Reinigung

Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und die Gaszufuhr vor dem Gerät schließen.

Allgemeine Hinweise

Die Hauptursachen für Verschleiß oder Korrosion von Edelstahl sind:

- Die Verwendung scheuernder oder saurer Reinigungsmittel, insbesondere chlorhaltiger Mittel wie Salzsäure oder Natriumhypochlorit (Bleichmittel). Vor dem Kauf eines Reinigungsmittels sicherstellen, dass es Edelstahl nicht beschädigt.
- Ablagerungen eisenhaltiger Verbindungen (z. B. im Wasser gelöster Rost aus Rohrleitungen, besonders nach längerer Nichtbenutzung). Solche Ablagerungen vermeiden; keine gewöhnliche Stahlwolle zum Entfernen hartnäckiger Speisereste verwenden. Edelstahl-Reinigungspads oder -schaber bzw. Werkzeuge aus weicheren, nicht eisenhaltigen Materialien verwenden.
- Ablagerungen von Stoffen mit sauren Bestandteilen, wie Essig, Zitronensaft, Soßen, Salz usw. Längeren Kontakt dieser Stoffe mit den Edelstahlteilen des Geräts vermeiden. Besonders schädlich ist das Verdampfen von Salzlösungen auf den Geräteoberflächen.

Tägliche Reinigung

Eine gründliche tägliche Reinigung hält das Gerät in einwandfreiem Zustand und verlängert seine Lebensdauer. Das Gerät mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser oder nicht sauren und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen (siehe oben). Saure oder scheuernde Mittel auch nicht zur Reinigung der Böden in der Nähe des Geräts verwenden, da ihre Dämpfe sich auf den Stahloberflächen ablagern und diese beschädigen können. Mit sauberem Wasser nachspülen und mit einem sauberen Tuch trockenwischen. Das Gerät nicht mit Stahlwolle scheuern, da diese Rostflecken hinterlassen kann. Aus demselben Grund das Gerät nicht mit Gegenständen aus Eisen berühren.

Das Gerät niemals mit einem direkten Wasserstrahl reinigen: Wasser könnte in das Innere eindringen und es beschädigen.

Flecken und Kratzer auf Stahloberflächen

Kratzer und dunkle Flecken können mit einem Edelstahl-Reinigungspad oder einem synthetischen Schleifpad geglättet bzw. entfernt werden. Stets in Schliffrichtung der Oberfläche reiben.

Rost

Zum Entfernen von Rostflecken bei einem Hersteller industrieller Reinigungsmittel ein geeignetes Produkt anfragen. Auch industrielle Entkalkungsmittel können verwendet werden. Nach dem Entfernen des Flecks und dem Nachspülen mit sauberem Wasser kann ein alkalisches Reinigungsmittel erforderlich sein, um Säurereste auf der Oberfläche zu neutralisieren.

6.3.2 Außerbetriebnahme

Bei längerer Nichtbenutzung das Gerät reinigen, trocknen und eine dünne Schicht eines geeigneten Schutzmittels auftragen (z. B. Vaselineölspray oder ein vergleichbares Mittel).

Die Gaszufuhr schließen und die Stromversorgung vor dem Gerät trennen.

Zur Vermeidung von Korrosionsflecken sämtliche Salzrückstände gründlich von den Innen- und Außenflächen entfernen.

6.3.3 Regelmäßige Wartung

Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden. Mindestens einmal jährlich sind folgende Wartungsarbeiten durchzuführen:

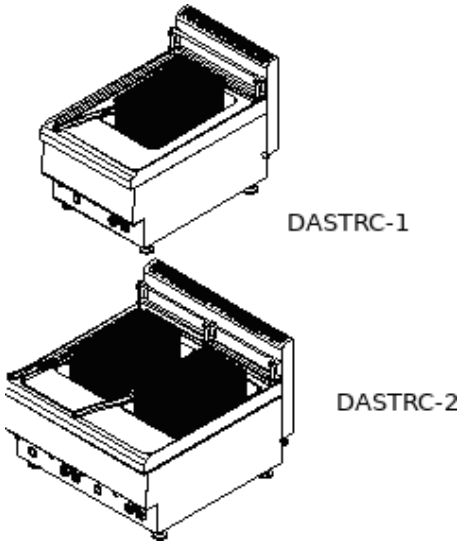
- die ordnungsgemäße Funktion aller Steuer- und Sicherheitseinrichtungen prüfen;
- die Verbrennung am Brenner prüfen, d. h.: 1. Zündung; 2. Flammenüberwachung; 3. ordnungsgemäße Funktion im gesamten Regelbereich von Maximum bis Minimum.

Wir empfehlen einen Wartungsvertrag mit mindestens einer Überprüfung pro Jahr.

FRYTOWNICE GAZOWE

DASTRC-1 | DASTRC-2

Instrukcja instalacji i obsługi



CE

0359-13
PIN: EC1286

Ważne:

1. Przed rozpoczęciem instalacji należy przeczytać niniejszą instrukcję.
2. Po instalacji i uruchomieniu instrukcję należy przekazać użytkownikowi końcowemu.
3. Niniejsza instrukcja obowiązuje wyłącznie wtedy, gdy na urządzeniu znajduje się kod kraju. W przeciwnym razie należy postępować zgodnie z instrukcjami technicznymi dotyczącymi dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.

Spis treści

Dane techniczne

Tabela danych technicznych · Rysunek · Wykaz części

1. Informacje ogólne

2. Bezpieczeństwo

Bezpieczne użytkowanie urządzenia · Zasady bezpieczeństwa w razie awarii · Inne zakazy (niebezpieczne praktyki) · Utylizacja urządzenia

3. Opis działania

Przeznaczenie · Niedozwolone użytkowanie · Budowa · Cechy konstrukcyjne · Zasada działania

4. Instalacja

Informacje ogólne · Przepisy dotyczące instalacji · Odprowadzanie spalin · Możliwy wpływ na otoczenie

Przygotowanie do instalacji · Przechowywanie · Transport · Rozpakowanie · Utylizacja opakowania · Ustawienie urządzenia · Podłączenie gazu · Kontrola ciśnienia zasilania · Dane techniczne dotyczące gazu · Kontrola działania · Szkolenie personelu · Tabliczka znamionowa

5. Instrukcja regulacji

Regulacja dopływu powietrza · Wymiana dyszy palnika zapalającego · Próba działania

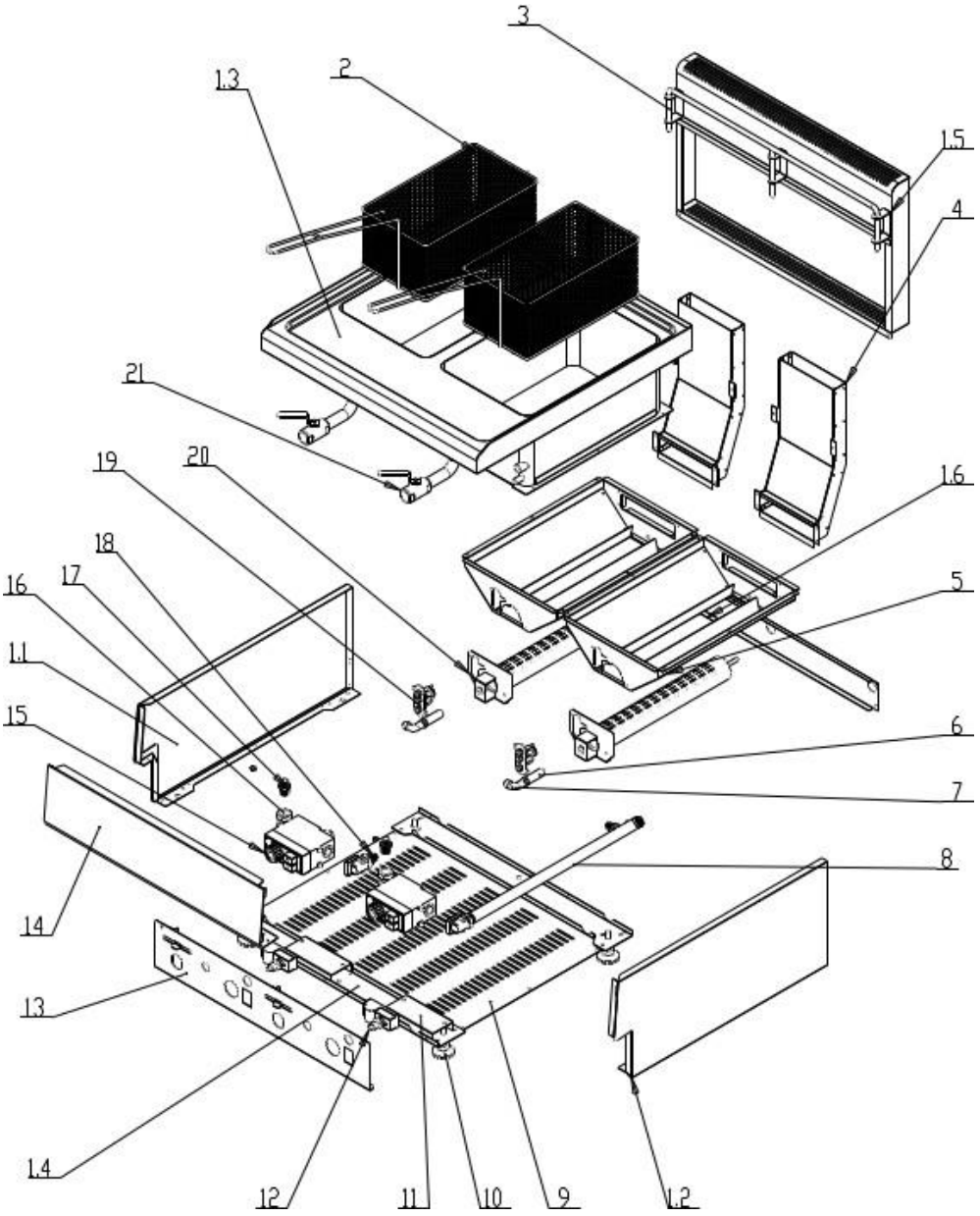
6. Instrukcja obsługi

Przed użyciem urządzenia · Użytkowanie urządzenia · Napełnianie zbiornika olejem · Zapalanie płomienia zapalającego · Smażenie · Wyłączanie urządzenia · Czynności po użyciu · Czyszczenie · Wyłączenie z eksploatacji · Konserwacja okresowa

Dane techniczne

MODEL	DASTRC-1	DASTRC-2
WYMIARY		
Szerokość (mm)	400	600
Głębokość (mm)	650	650
Wysokość (mm)	336	336
Wysokość całkowita (mm)	477	477
Podłączenie gazu	G 1/2″	G 1/2″
OBCIĄŻENIE CIEPLNE (kW)		
LPG (propan-butan)	5,6	11,2
Gaz ziemny	5,6	11,2
Masa netto (kg)	23	36

Rysunek



Wykaz części

Poz.	Opis	Nr rysunku	Szt.	Materiał	Nr zamówieniowy
1	Zespół obudowy	DASTRC-1-10-00	1		
1.1	Lewa ściana boczna	DASTRC-1-12-01	1		20140140003
1.2	Prawa ściana boczna	DASTRC-1-13-01	1		20140140004
1.3	Zespół zbiornika oleju	DASTRC-1-11-00	1		20140140002
1.4	Płyta mocująca nóżkę	DASTRC-1-10-01	2	blacha ocynkowana t=1,5	20240140005
1.5	Zespół kanału spalinowego	DASTRC-1-14-00	1		20140140005
1.6	Dolna ściana tylna	DASTRC-1-10-02	1	stal nierdzewna 430 t=1,0	20240140006
2	Kosz		1		302110206
3	Wieszak kosza	DASTRC-1-00-07	1	201 - Ø10	302110314
4	Wewnętrzny kanał spalinowy	DASTRC-1-40-00	1		20140140008
5	Zespół komory spalania	DASTRC-1-30-00	1		20140140007
6	Uchwyt dyszy	DASTRC-1-00-01	1	stal 45# sześciokątna	302150103
7	Kolanko dyszy	DASTRC-1-00-02	1	miedź	302060215
8	Przewód doprowadzający gaz	DASTRC-1-00-04	1	Q235 rura 1/2"	302180195
9	Płyta dolna	DASTRC-1-00-05	1	blacha ocynkowana t=1,0	302090021
10	Regulowana nóżka	-	4		302170021
11	Płyta mocująca zawór gazowy	DASTRC-1-00-03	1	blacha ocynkowana t=1,5	20240140001
12	Zapalarka piezoelektryczna		2	tworzywo sztuczne	302220044
13	Zespół panelu sterowania	DASTRC-1-20-00	1		20140140006
14	Zespół panelu przedniego	DASTRC-1-50-00	1		20140140009
15	Zawór gazowy		2		302050017
16	Złączka redukcyjna zaworu		2		302060211
17	Złączka rurki aluminiowej		1	G1/2" - Ø10	302140094
18	Złączka rurki aluminiowej		1	G1/4" - Ø10	302201250
19	Wspornik palnika zapalającego		1		302130067
20	Zespół palnika	DASTRC-1-60-00	1		2014014010
21	Zawór kulowy		1		302050021

1. Informacje ogólne

- Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby mogły z niej korzystać również inne osoby obsługujące urządzenie.
- Urządzenie należy zainstalować zgodnie z instrukcjami producenta oraz wszystkimi obowiązującymi przepisami lokalnymi.
- Podłączenie do instalacji gazowej może wykonać wyłącznie wykwalifikowana osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia.
- Wszystkie osoby obsługujące urządzenie muszą zostać odpowiednio przeszkolone w zakresie jego użytkowania.
- W razie awarii lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć urządzenie. Okresowe kontrole działania wymagane w niniejszej instrukcji należy wykonywać zgodnie z podanymi zaleceniami. Serwisowanie urządzenia należy powierzać wyłącznie osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje techniczne i upoważnienie producenta, stosującej oryginalne części zamienne.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia. Należy uważnie przeczytać instrukcję i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby mogły z niej korzystać również inne osoby obsługujące urządzenie.
- Niniejsza instrukcja obowiązuje wyłącznie wtedy, gdy na urządzeniu znajduje się kod kraju. W przeciwnym razie należy postępować zgodnie z instrukcjami technicznymi dotyczącymi dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.

2. Bezpieczeństwo

2.1 Bezpieczne użytkowanie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego i może być obsługiwane jedynie przez wykwalifikowany personel.

Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Nie przemieszczać urządzenia, gdy jest gorące.

2.2 Zasady bezpieczeństwa w razie awarii

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas lub w razie awarii, nietypowego działania itp., należy zamknąć zawór odcinający przed urządzeniem. Skontaktować się z serwisem.

2.3 Inne zakazy (niebezpieczne praktyki)

Nigdy nie naruszać plomb na śrubach regulacyjnych zaworów gazowych.

2.4 Utylizacja urządzenia

Urządzenie wykonano z materiałów nadających się do recyklingu; nie zawiera ono substancji niebezpiecznych ani toksycznych. Podczas utylizacji urządzenia i wszystkich materiałów opakowaniowych należy ściśle przestrzegać przepisów lokalnych obowiązujących w miejscu instalacji.

Materiały opakowaniowe należy posegregować według rodzaju i przekazać do odpowiednich punktów zbiórki. Przestrzegać przepisów ochrony środowiska.

3. Opis działania

3.1 Przeznaczenie

Frytownica gazowa jest przeznaczona do smażenia żywności w gorącym oleju (smażenia w głębokim tłuszczu). Produkty smaży się w koszach zanurzonych w zbiorniku oleju, którego temperaturę reguluje termostat.

3.1.1 Niedozwolone użytkowanie

Producent nie ponosi odpowiedzialności za usterki spowodowane nieprawidłową instalacją lub niewłaściwym użytkowaniem urządzenia. W takich przypadkach gwarancja traci ważność.

3.2 Budowa

3.2.1 Cechy konstrukcyjne

- Konstrukcja nośna wykonana ze stali nierdzewnej SUS 304.
- Obudowa zewnętrzna i nóżki z regulacją wysokości wykonane ze stali nierdzewnej SUS 304.
- Panele sterowania mają ergonomiczną konstrukcję, a elementy sterujące są nachylone w stronę operatora.
- Urządzenie jest standardowo wyposażone w kosze do smażenia.
- Urządzenie jest wyposażone w palniki gazowe sterowane termostatycznymi zaworami bezpieczeństwa z termoparami i zapłonem piezoelektrycznym.

3.2.2 Zasada działania

Olej w zbiorniku jest podgrzewany przez palniki gazowe umieszczone pod zbiornikiem. Wymaganą temperaturę oleju ustawia się pokrętłem termostatu, który automatycznie reguluje moc palników. Frytownica gazowa jest przeznaczona do smażenia żywności w gorącym oleju. Produkty smaży się w koszach zanurzonych w zbiorniku oleju, którego temperaturę reguluje termostat.

4. Instalacja

4.1 Informacje ogólne

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne ani obrażenia spowodowane błędami instalacji lub niewłaściwym użytkowaniem urządzenia, ani za usterki wynikające z nieprawidłowej instalacji. W takich przypadkach gwarancja traci ważność.

Należy zachować odstęp co najmniej 200 mm między bocznymi i tylną ścianą urządzenia a otaczającymi ścianami.

Instalację, serwisowanie, podłączenie do instalacji gazowej i uruchomienie może wykonać wyłącznie uprawniony technik, przestrzegający przepisów bezpieczeństwa obowiązujących w miejscu instalacji.

4.1.1 Przepisy dotyczące instalacji

Wszystkie urządzenia instalowane w budynkach przeznaczonych do gromadzenia się ludzi muszą spełniać poniższe wymagania. Urządzenie należy instalować i serwisować zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i normami, w szczególności:

- przepisami bezpieczeństwa dotyczącymi ochrony przed pożarem i paniką w budynkach przeznaczonych do gromadzenia się ludzi;
- przepisami ogólnymi dotyczącymi wszystkich urządzeń;
- przepisami dotyczącymi urządzeń spalających gazy palne i skroplone węglowodory.

Ponadto należy przestrzegać przepisów szczególnych dotyczących stosowanego rodzaju gazu:

- przepisów dotyczących ogrzewania, wentylacji, chłodnictwa, klimatyzacji oraz wytwarzania pary i ciepłej wody użytkowej;
- przepisów dotyczących instalacji profesjonalnych urządzeń gastronomicznych;
- przepisów szczególnych dotyczących poszczególnych rodzajów budynków użyteczności publicznej (szpitale, sklepy itp.).

4.2 Odprowadzanie spalin

Urządzenie należy zainstalować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, najlepiej pod okapem wyciągowym, zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. Zapewnia to całkowite usuwanie produktów spalania.

Wymagany dopływ powietrza: co najmniej 2 m^3/h na każdy kW CAŁKOWITEGO obciążenia cieplnego.

4.3 Możliwy wpływ na otoczenie

Jeżeli boki urządzenia znajdują się przy ścianach palnych (drewnianych lub z podobnych materiałów) albo wrażliwych na ciepło (z płyt gipsowo-kartonowych lub podobnych materiałów), należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia przed uszkodzeniem. Ściany należy zaizolować przed promieniowaniem cieplnym lub zachować odstęp co najmniej 200 mm od bocznych i tylnej ściany urządzenia.

4.4 Przygotowanie do instalacji

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do rodzaju gazu dostępnego w miejscu użytkowania. Jeżeli dostępny jest inny gaz, urządzenie należy przystosować do tego rodzaju gazu zgodnie z rozdziałem „Instrukcja regulacji”.

4.5 Przechowywanie

Jeżeli urządzenie było przechowywane w temperaturze poniżej 0 °C, przed włączeniem należy ogrzać je do temperatury co najmniej +10 °C.

4.6 Transport urządzenia

Urządzenie najlepiej przewozić w oryginalnym opakowaniu, które chroni je przed uszkodzeniami zewnętrznymi. Po rozpakowaniu podczas podnoszenia urządzenia należy stosować drewniane podpory.

4.7 Rozpakowanie urządzenia

Przed instalacją należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe. Niektóre części są zabezpieczone folią ochronną, którą należy ostrożnie usunąć. Resztki kleju dokładnie usunąć niepalnym rozpuszczalnikiem. Stosowanie środków ściernych jest zabronione.

4.8 Utylizacja materiałów opakowaniowych

Wszystkie materiały opakowaniowe należy zutylizować zgodnie z przepisami lokalnymi obowiązującymi w miejscu instalacji. Posegregować je według rodzaju i przekazać do odpowiednich punktów zbiórki. Przestrzegać przepisów ochrony środowiska.

4.9 Ustawienie urządzenia

Wypoziomować urządzenie za pomocą poziomicy. Wysokość można ustawić za pomocą regulowanych nóżek.

4.10 Podłączenie gazu

Urządzenie jest przeznaczone do spalania gazu ziemnego i skroplonego gazu ropopochodnego (LPG). Kategorię urządzenia dla kraju instalacji podano w poniższej tabeli.

Tabela 1: Kategorie gazu i wartości ciśnienia

Kraj	Kategoria urządzenia	Gaz	Ciśnienie nominalne	Ciśn. min. (mbar)	Ciśn. maks. (mbar)
Belgia, Francja	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	20	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Hiszpania, Wielka Brytania, Irlandia, Grecja	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Włochy, Portugalia	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Austria, Szwajcaria	I2H	G20	20	17	25
Niemcy	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
Finlandia	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Dania	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Szwecja, Cypr	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35
Luksemburg	I2E	G20	20	17	25
Holandia	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30 / G31	30	25	35
Norwegia	I3B/P	G30 / G31	30	25	35
Czechy	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30 / G31	30	25	35

Urządzenie należy podłączyć do instalacji gazowej za pomocą sztywnych lub elastycznych przewodów metalowych o odpowiedniej średnicy. Do uszczelniania połączeń nigdy nie używać pakuł ani taśmy PTFE, ponieważ ich pozostałości mogą dostać się do zaworu i zakłócić jego działanie. Należy stosować materiał uszczelniający przeznaczony do instalacji gazowych.

Na przewodzie doprowadzającym gaz, przed urządzeniem, należy zamontować zawór odcinający. Musi on być zamknięty zawsze, gdy urządzenie nie pracuje.

Po podłączeniu urządzenia do instalacji gazowej należy sprawdzić szczelność złączy i połączeń za pomocą wody z mydłem lub specjalnego preparatu do wykrywania nieszczelności instalacji gazowych.

4.11 Kontrola ciśnienia gazu na wlocie po instalacji

Ciśnienie gazu na wlocie można zmierzyć manometrem cieczowym lub cyfrowym. Procedura:

- zdjąć pokrętło regulatora gazu i szufladę na tłuszcz;
- zdjąć panel sterowania;
- wykręcić śrubę z króćca pomiarowego ciśnienia;
- podłączyć manometr;
- uruchomić urządzenie zgodnie z rozdziałem „Instrukcja obsługi”;
- sprawdzić ciśnienie na wlocie;
- odłączyć manometr;
- ponownie wkręcić śrubę i sprawdzić szczelność.

Jeżeli zmierzone ciśnienie mieści się w zakresie podanym w „Tabeli 1: Kategorie gazu i wartości ciśnienia”, urządzenie można włączyć. W przeciwnym razie należy skontaktować się z dostawcą gazu.

4.12 Dane techniczne dotyczące gazu

Urządzenie należy uruchomić przy mocy nominalnej, stosując dysze podane w „Tabeli 2: Parametry palników". Wszystkie wymagane dysze są dostarczane w woreczku wraz z urządzeniem. Dysze palników głównych są oznaczone w setnych częściach milimetra, a dysze palników zapalających numerem identyfikacyjnym.

Tabela 2: Parametry palników

		Palnik główny 1	Palnik główny 2
Moc nominalna (kW)		5,6	5,6
Zużycie LPG (kg/h)		0,408	0,408
Zużycie gazu ziemnego G20 (m^3/h)		0,526	0,526
Zużycie gazu ziemnego G25 (m^3/h)		0,606	0,606
G20 - 20 mbar			
Ciśnienie nominalne (mbar)		20	20
Ciśnienie minimalne (mbar)		17	17
Dysza palnika (1/100 mm)	Zapalający	35	35
	Główny	180	180
G25 - 25 mbar			
Ciśnienie nominalne (mbar)		25	25
Ciśnienie minimalne (mbar)		20	20
Dysza palnika (1/100 mm)	Zapalający	35	35
	Główny	190	190
G25 - 20 mbar			
Ciśnienie nominalne (mbar)		20	20
Ciśnienie minimalne (mbar)		17	17
Dysza palnika (1/100 mm)	Zapalający	35	35
	Główny	200	200
G30/G31 - 28-30/37 mbar			
Ciśnienie nominalne (mbar)		29	29
Ciśnienie minimalne (mbar)		25	25
Dysza palnika (1/100 mm)	Zapalający	20	20
	Główny	125	125

Zmniejszony przepływ gazu

Kategoria	I3+, I3B/P (30)	I2E+, I2E, I2H	I2ELL 20 mbar	I2L 25 mbar
Moc zmniejszona	2,9 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
Jeden palnik	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW
Dysza	1,25 mm	1,80 mm	1,90 mm	2,00 mm

4.13 Kontrola działania

1. Uruchomić urządzenie zgodnie z instrukcjami w części „Użytkowanie urządzenia”;
2. sprawdzić szczelność instalacji gazowej;
3. sprawdzić stabilność płomienia w całym zakresie regulacji od maksimum do minimum.

4.14 Szkolenie personelu

Zapoznać wszystkie osoby, które będą obsługiwać urządzenie, z zasadami jego użytkowania zgodnie z niniejszą instrukcją i przekazać im instrukcję.

4.15 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa z danymi odpowiedniego modelu znajduje się w miejscu wskazanym na rysunkach instalacyjnych i przyłączeniowych. Zawiera ona następujące informacje:

Producent:	
Model:	
Numer seryjny:	
Rok produkcji:	
Kategoria:	(patrz „Tabela danych technicznych”)
Obciążenie cieplne:	(patrz „Tabela danych technicznych”)
Zużycie gazu ziemnego:	(patrz „Tabela danych technicznych”)
Zużycie LPG:	(patrz „Tabela danych technicznych”)
Ciśnienie przyłączeniowe:	
Gaz ziemny: G20	(patrz „Tabela kategorii gazu i wartości ciśnienia”)
LPG (butan/propan): G30/G31	(patrz „Tabela kategorii gazu i wartości ciśnienia”)
Rozmiar przyłącza gazowego:	(patrz „Tabela danych technicznych”)

Przykład tabliczki znamionowej

Znak towarowy: DAS-GASTRO **Model: DASTRC-1** **CE 0359 · PIN EC1286**

Typ: A1 Nr seryjny: ××××

Kraj	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Kategoria	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	-
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	-	-	30	-	30	30

Qn: 5,6 kW G20: 0,526 m^3/h G25: 0,606 m^3/h G30: 0,408 kg/h G31: 0,399 kg/h

Urządzenie należy instalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i użytkować wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy przeczytać instrukcję.

Znak towarowy: DAS-GASTRO **Model: DASTRC-2** **CE 0359 · PIN EC1286**

Typ: A1 Nr seryjny: ××××

Kraj	GB-IT-ES-PT-IE-GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Kategoria	II2H3+	II2E+3+	I2H	I2ELL	II2H3B/P	I2E	II2L3B/P	I3B/P
G20/G25 (mbar)	20	20/25	20	20	20	20	25	-
G30/G31 (mbar)	28-30/37	28/37	-	-	30	-	30	30

Qn: 11,2 kW G20: 1,052 m^3/h G25: 1,211 m^3/h G30: 0,815 kg/h G31: 0,798 kg/h

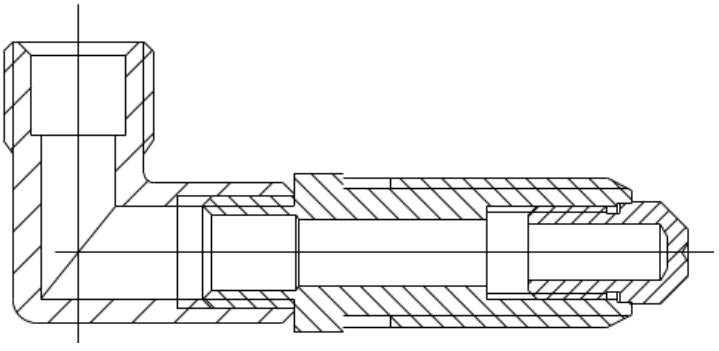
Urządzenie należy instalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i użytkować wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy przeczytać instrukcję.

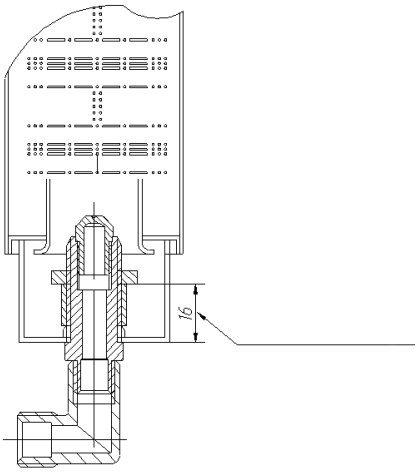
5. Instrukcja regulacji

Podczas przystosowywania urządzenia do innego gazu (np. z gazu ziemnego na LPG) należy wymienić dysze palników głównych i zapalających. Odpowiednie dysze podano w „Tabeli 2: Parametry palników".

5.1 Regulacja dopływu powietrza

- Wykręcić odpowiednie śruby i zdjąć panel przedni;



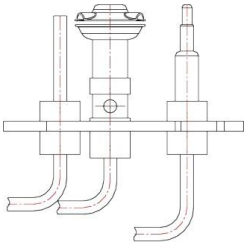


Dla gazu G25: wysunąć regulator o 16 mm, jak pokazano na rysunku.

Wysunąć regulator powietrza zgodnie z powyższym rysunkiem; wysunąć regulator o 16 mm, jak pokazano

5.2 Wymiana dyszy palnika zapalającego

- Przytrzymać korpus palnika zapalającego kluczem 12 mm, aby zapobiec jego obracaniu;
- kluczem 10 mm poluzować nakrętkę mocującą termoparę i wyjąć termoparę;
- poluzować nakrętkę mocującą rurkę gazową i wyjąć rurkę;
- wyjąć dyszę z korpusu palnika zapalającego i wymienić ją na odpowiednią dyszę (patrz „Tabela 2: Parametry palników”);
- zmontować elementy w odwrotnej kolejności;
- powietrze pierwotne nie wymaga regulacji.



5.3 Próba działania

Uruchomić urządzenie zgodnie z rozdziałem „Instrukcja obsługi”;
- sprawdzić szczelność;
- sprawdzić stabilność płomienia w pełnym cyklu sterowania WŁ.–WYŁ.–WŁ.;
- sprawdzić zapłon na całej długości palnika głównego i równomierność płomieni;
- sprawdzić prawidłowe działanie płomienia zapalającego;
- sprawdzić, czy spaliny są prawidłowo odprowadzane przez odpowiednie otwory;
- sprawdzić, czy dopływ świeżego powietrza jest wystarczający.

6. Instrukcja obsługi

6.1 Przed użyciem urządzenia

6.1.1 Przygotowanie urządzenia do użytkowania

Przed pierwszym przygotowaniem żywności zalecamy dokładne wyczyszczenie urządzenia. Ostrożnie usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie ochronne. Przed czyszczeniem elementów ze stali nierdzewnej sprawdzić, czy wybrany środek czyszczący nie zawiera substancji ściernych i nadaje się do powierzchni ze stali nierdzewnej. Wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.

Nigdy nie czyścić urządzenia strumieniem wody

6.2 Użytkowanie urządzenia

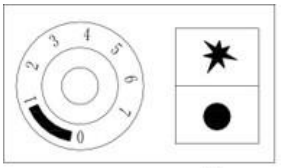
6.2.1 Napełnianie zbiornika olejem

Najpierw sprawdzić, czy zawór spustowy jest zamknięty. Napełnić zbiornik lub zbiorniki wysokiej jakości olejem do smażenia do oznaczenia poziomu maksymalnego.

- Stosować wyłącznie płynny olej do smażenia.
- Jeżeli do smażenia ma być używany tłuszcz stały, należy wcześniej roztopić go w oddzielnym naczyniu. Zapobiega to przegrzaniu wymiennika ciepła, które mogłoby spowodować pożar.
- Podczas normalnej pracy poziom oleju musi zawsze znajdować się między oznaczeniami poziomu maksymalnego i minimalnego.
- Użytkowanie frytownicy przy poziomie oleju poniżej minimum jest niebezpieczne — grozi pożarem.

6.2.2 Zapalanie płomienia zapalającego

- Nacisnąć pokrętło i obrócić je w lewo do pozycji oznaczonej symbolem (rys. 1). Przytrzymać wciśnięte pokrętło i jednocześnie nacisnąć przycisk zapalarki (rys. 2).
- Po zapaleniu płomienia zapalającego przytrzymać wciśnięte pokrętło jeszcze przez 15–20 sekund, aby ogrzać termoparę. Jeżeli płomień zgaśnie, powtórzyć procedurę zapalania.



Rys. 1



Rys. 2

6.2.3 Smażenie

Przed smażeniem usunąć z żywności możliwie jak najwięcej wilgoci. Zapobiega to przelewaniu się oleju wskutek pienienia i ogranicza nadmierne rozpryskiwanie gorącego oleju. Łączna masa smażonych produktów nie może przekraczać 1,5 kg dla zbiornika 10-litrowego i 2,5 kg dla zbiornika 15-litrowego.

- Ustawić termostatem wymaganą temperaturę smażenia; idealna temperatura wynosi 180 °C.
- Umieścić żywność w koszu; napełnić kosz do 1/3, maksymalnie do 1/2 jego pojemności.
- Dokładnie otrząsnąć mrożone produkty przed zanurzeniem w oleju.
- Opuścić kosz do oleju.
- Po zakończeniu smażenia unieść kosz i zawiesić go na uchwycie, aby nadmiar oleju mógł spłynąć.

Podczas pracy stale kontrolować jakość oleju. Zużyty olej można rozpoznać po charakterystycznej ciemnej barwie, większej lepkości i skłonności do dymienia nawet w niskich temperaturach.

Nigdy nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru

6.2.4 Wyłączanie urządzenia

Aby wyłączyć palnik główny, obrócić pokrętło w prawo do pozycji „0” (rys. 1); pozostanie zapalony tylko płomień zapalający. Aby zgasić także ten płomień, nacisnąć biały przycisk ●.

UWAGA: Nieprzyjemny zapach podczas pierwszego uruchomienia jest całkowicie normalny.

6.3 Czynności po użyciu

6.3.1 Czyszczenie

Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie i zamknąć dopływ gazu przed urządzeniem.

Informacje ogólne

Główne przyczyny zużycia lub korozji stali nierdzewnej to:

- Stosowanie ściernych lub kwaśnych środków czyszczących, zwłaszcza środków na bazie chloru, takich jak kwas solny lub podchloryn sodu (wybielacz). Przed zakupem środka czyszczącego upewnić się, że nie uszkadza on stali nierdzewnej.
- Osady związków żelaza (np. rdzy rozpuszczonej w wodzie przepływającej przez rury, szczególnie po długiej przerwie w użytkowaniu). Zapobiegać powstawaniu takich osadów; nie używać zwykłej wełny stalowej do usuwania uporczywych resztek żywności. Stosować zmywaki lub skrobaki ze stali nierdzewnej albo narzędzia z miększych materiałów nieżelaznych.
- Osady substancji zawierających składniki kwaśne, takich jak ocet, sok z cytryny, sosy, sól itp. Unikać długotrwałego kontaktu tych substancji z elementami urządzenia ze stali nierdzewnej. Szczególnie szkodliwe jest odparowywanie roztworów soli na powierzchniach urządzenia.

Codzienne czyszczenie

Dokładne codzienne czyszczenie utrzymuje urządzenie w doskonałym stanie i przedłuża jego żywotność. Czyścić urządzenie wilgotną ściereczką, używając wody z mydłem lub środków czyszczących, które nie są kwaśne ani ścierne (patrz wyżej). Takich środków nie używać również do mycia podłóg w pobliżu urządzenia, ponieważ ich opary mogą osiadać na stalowych powierzchniach i je uszkadzać. Spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha czystą ściereczką. Nie szorować urządzenia wełną stalową, ponieważ może pozostawiać plamy rdzy. Z tego samego powodu nie dotykać urządzenia przedmiotami żelaznymi.

Nigdy nie czyścić urządzenia bezpośrednim strumieniem wody — woda mogłaby dostać się do wnętrza i je uszkodzić.

Plamy i rysy na powierzchni stali

Rysy i ciemne plamy można wygładzić lub usunąć zmywakiem ze stali nierdzewnej albo syntetycznym padem ściernym; zawsze pocierać zgodnie z kierunkiem szlifu powierzchni.

Rdza

W celu usunięcia plam rdzy należy zwrócić się do producenta przemysłowych środków czyszczących o odpowiedni preparat. Można również stosować przemysłowe środki do usuwania kamienia. Po usunięciu plamy i spłukaniu czystą wodą może być konieczne użycie zasadowego środka czyszczącego w celu zneutralizowania pozostałości kwasów na powierzchni.

6.3.2 Wyłączenie z eksploatacji

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je wyczyścić, osuszyć i nanieść cienką warstwę odpowiedniego środka ochronnego (np. oleju wazelinowego w aerozolu lub podobnego preparatu).

Zamknąć dopływ gazu i odłączyć zasilanie elektryczne przed urządzeniem.

Aby zapobiec powstawaniu plam korozyjnych, dokładnie usunąć wszelkie pozostałości soli z powierzchni wewnętrznych i zewnętrznych.

6.3.3 Konserwacja okresowa

Serwis i konserwację może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel. Co najmniej raz w roku należy wykonać następujące czynności konserwacyjne:

- sprawdzić prawidłowe działanie wszystkich urządzeń sterujących i zabezpieczających;
- sprawdzić spalanie w palniku, tj.: 1. zapłon; 2. zabezpieczenie płomienia; 3. prawidłowe działanie w całym zakresie regulacji od maksimum do minimum.

Zalecamy zawarcie umowy serwisowej obejmującej co najmniej jeden przegląd rocznie.