



Elektrická fritéza

Návod k obsluze



DASEF

Děkujeme, že jste si vybrali a zakoupili náš produkt. Před použitím si pečlivě přečtěte návod k obsluze, abyste dosáhli správné aplikace a uspokojivého účinku.



Obsah

- 1.** Bezpečnostní tipy
- 2.** Úvod
- 3.** Struktura, funkce a vlastnosti
- 4.** Technické parametry
- 5.** Schéma zapojení
- 6.** Operace
 - 6.1. Napájení a instalace
 - 6.2. Obsluha fritézy
 - 6.2.1 Zapnutí a nastavení teploty
 - 6.2.2 Automatická regulace teploty
 - 6.2.3 Hladina a kapacita oleje
 - 6.2.4 Používání fritovacího košíku
 - 6.2.5 Použití víka
 - 6.2.6 Použití dělicí desky
 - 6.2.7 Vypnutí fritézy
 - 6.3. Čištění a údržba
 - 6.3.1 Vypuštění oleje
 - 6.3.2 Pravidelné čištění
 - 6.3.3 Ochrana proti přehřátí a resetování
- 7.** Poznámky k instalaci
- 8.** Řešení problémů
- 9.** Přprava a skladování
- 10.** Čištění a údržba
- 11.**
- 12.** Záruka
- 13.** Vyhovění

1. Bezpečnostní tipy

USCHOVEJTE SI PROSÍM TENTO NÁVOD PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

- Nečistěte jednotku vodním paprskem nebo parním čističem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.

VAROVÁNÍ!

NESPRÁVNÁ INSTALACE, NASTAVENÍ A ÚDRŽBA TOHOTO PRODUKTU MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK ZRANĚNÍ OSOB NEBO POŠKOZENÍ MAJETKU.
OHLEDNĚ JAKÝCHKOLI ÚPRAV NEBO ÚDRŽBY SE PROSÍM OBRAŤTE NA DODAVATELE A VEŠKERÉ TAKOVÉ PRÁCE NECHTE PROVÉST OPRÁVNĚNÝM PERSONÁLEM.

VAROVÁNÍ!

Z DŮVODU VAŠÍ BEZPEČNOSTI NEUMISŤUJTE DO BLÍZKOSTI VÝROBKU HOŘLAVÉ KAPALINY, PLYNY ANI JINÉ PŘEDMĚTY.

VAROVÁNÍ!

PRO VAŠI BEZPEČNOST MUSÍ BÝT TENTO STROJ UZEMNĚN. POKUD JE HLADINA OLEJE POD UVEDENOU MINIMÁLNÍ ÚROVNÍ, DOJDE K POŽÁRU.

2. Úvod

Pro vaši bezpečnost si před sestavením nebo použitím tohoto výrobku pečlivě přečtěte návod. Uschovejte si tento návod pro budoucí použití.

Věnujte prosím chvíli pečlivému přečtení tohoto návodu. Správná údržba a provoz tohoto stroje zajistí nejlepší možný výkon vašeho produktu.

3. Struktura, funkce a vlastnosti

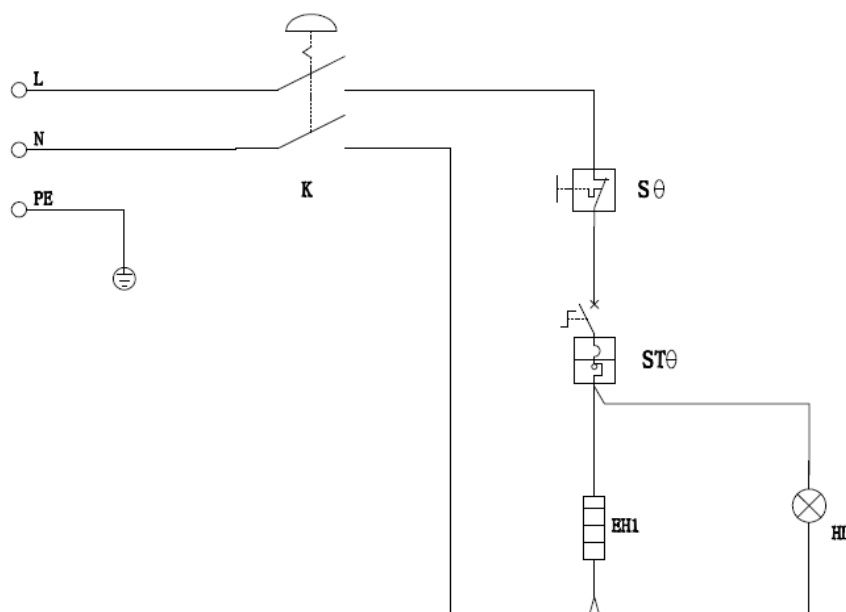
1. Existují dva typy elektrických fritéz: jednonádržová fritéza a dvounádržová fritéza. Fritéza s dvojitou nádrží umožňuje smažení dvou různých druhů potravin bez míchání chutí.
2. Je zabudován regulátor teploty, který umožňuje nastavení teploty smažení. Indikátor napájení a indikátor ohřevu zobrazují stav ohřevu.
3. Pokud teplota oleje překročí limit, bezpečnostní zařízení tepelného jističe automaticky přeruší napájení, čímž zabrání přehřátí (zařízení je nutné resetovat ručně).
4. Když se elektrická skříň zvedne, mikrospínač se okamžitě aktivuje, čímž se přeruší napájení, aby byla zajištěna osobní bezpečnost a zabránilo se chodu topného tělesa nasucho.
5. Rukojeť košíku na smažení lze složit a demontovat. Fritéza je vybavena vyjímatelnou olejovou nádrží z nerezové oceli s kalibrovaným označením hladiny oleje. Snadno se ovládá, čistí, přepravuje a skladuje.

6. Elektrická topná trubice má ochranný kryt a lze ji snadno vyjmout ze spodní krabice spolu s elektrickou skříní, čímž ji oddělíte od nádoby na olej. To umožňuje snadné čištění topné trubice i nádoby na olej.

4. Technické parametry

MODEL	NAPĚTÍ	MOC	DIMENZE	POČET OLEJOVÉ NÁDRŽE	POČET FRITOVACÍHO KOŠÍKU
DASEF-4L	220 ~ 240V	2000W	215×390×330	1	1
DASEF-4L-2	220 ~ 240V	2000W×2	455×390×330	2	2
DASEF-6L	220 ~ 240V	3000W	270×423×315	1	1
DASEF-6L-2	220 ~ 240V	3000W×2	550×423×315	2	2
DASEF-8L	220 ~ 240V	3250W	280×410×350	1	1
DASEF-8L-2	220 ~ 240V	3250W×2	620×410×350	2	2
DASEF-12L	220 ~ 240V	3250W	290×480×425	1	1
DASEF-12L-2	220 ~ 240V	3250W×2	580×480×425	2	2

5. Schéma zapojení



- 1, K Power switch 2, Sθ Thermal protector 3, STθ Thermostat 4, EH1 electric heater
5, HL Hot light

6. Operace

6.1. Napájení a instalace

Zkontrolujte, zda je napájecí zdroj správně nainstalován a ujistěte se, že dodávané napětí odpovídá požadovanému napětí.

6.2. Obsluha fritézy

6.2.1 Zapnutí a nastavení teploty

Zapojte stroj do zásuvky a zapněte napájení. Rozsvítí se zelený indikátor, což znamená, že stroj je napájen.

Otočte regulátor teploty ve směru hodinových ručiček a nastavte požadovanou teplotu tak, aby byla zarovnána s červenou značkou. Žlutý indikátor se rozsvítí a zelený indikátor zhasne. To ukazuje, že topné těleso je v provozu a teplota oleje stoupá.

6.2.2 Automatická regulace teploty

Když teplota oleje dosáhne nastavené úrovně, regulátor teploty automaticky vypne napájení. Žlutý indikátor zhasne a zelený indikátor se rozsvítí.

Jak teplota oleje klesá, regulátor teploty automaticky obnoví napájení. Žlutý indikátor se rozsvítí, zelený indikátor zhasne a topné těleso bude znovu fungovat, aby zvýšilo teplotu oleje.

Tento proces se neustále opakuje, aby byla zachována stálá teplota oleje.

6.2.3 Hladina a kapacita oleje

Uvnitř nádoby na olej je značka hladiny oleje. Během používání by měla být hladina oleje udržována ve stanoveném rozmezí.

"MAX" označuje maximální kapacitu oleje, zatímco "MIN" označuje minimum. Uživatelé si mohou upravit hladinu oleje podle svých potřeb.

6.2.4. Používání fritovacího košíku

Příložený fritovací koš je určen pro smažení malých potravin. Má rukojeť a háček pro snadné použití.

Během provozu ponořte koš do oleje. Po dokončení smažení zvedněte košík a položte jej na přední zářez hrnce, aby mohl odtéct přebytečný olej. Větší potraviny lze umístit přímo do nádoby na olej na smažení.

6.2.5. Použití víka

Poklice je navržena tak, aby udržovala hrnec čistý a udržovala teplo.

Před umístěním víka na fritézu se ujistěte, že je suchá, aby voda nekapala do horkého oleje a nezpůsobila postříkání.

6.2.6 Použití dělicí desky

Dělicí deska uvnitř nádoby na olej je určena k ochraně topného tělesa. Při smažení jídla vždy umístěte dělicí desku do hrnce.

6.2.7. Vypnutí fritézy

Po použití otočte regulátor teploty proti směru hodinových ručiček na nejnižší nastavení a z bezpečnostních důvodů vypněte napájení.

6.3. Čištění a údržba

6.3.1 Vypuštění oleje

Před vypuštěním nechte olej vychladnout na normální teplotu.

Nejprve vypněte napájení a poté umístěte pod vypouštěcí ventil olejovou misku. Otevřete ventil, aby mohl olej proudit do zásobníku.

6.3.2 Pravidelné čištění

Abyste zajistili bezpečné a dlouhodobé používání, pravidelně čistěte veškeré zbytky z nádoby na olej a odstraňte veškeré nečistoty z topného tělesa, aby byly obě součásti čisté.

6.3.3. Ochrana proti přehřátí a resetování

Elektrická skříň má zabudovaný teplotní bezpečnostní prvek. Aktivační teplota je 230 °C a resetovací teplota je nižší než 170 °C.

Tlačítko "Overheat Reset" je umístěno na vnějším krytu. Pokud dojde k přehřátí, aktivuje se tato bezpečnostní funkce. Stisknutím resetovacího tlačítka fritézu restartujete. Pokud se ochrana proti přehřátí opakovaně aktivuje, poraďte se o kontrole a opravě s kvalifikovaným technikem.

7. Poznámky k instalaci

1. Provozní napětí tohoto zařízení musí odpovídat dodávanému objemu taje.
2. V blízkosti fritézy by měl být instalován vhodný vypínač a jistič.
3. Na zadní straně zařízení je zemnicí šroub. Zemnicí vodič musí být bezpečně připojen měděným kabelem o velikosti minimálně 1,5 mm², v souladu s bezpečnostními předpisy.
4. Před použitím se ujistěte, že jsou všechna připojení bezpečná, voltage je stabilní a uzemnění je bezpečné.
5. Okolní teplota by neměla překročit 300 °C, aby se zabránilo rozstříkávání horkého oleje a vzniku požáru.
6. Instalaci této fritézy musí provést kvalifikovaný odborník.

VAROVÁNÍ!

- Toto zařízení smí obsluhovat pouze vyškolení kuchaři nebo odborníci.
- Fritézu neupravujte! Jakékoli neoprávněné úpravy mohou mít za následek vážné nehody.
- Nečistěte výrobek proudem vody ani neponořujte elektrickou skříň do vody. Voda vede elektrický proud a může způsobit úraz elektrickým proudem v důsledku úniku.
- Vysoké teploty mohou způsobit popáleniny. Když je fritéza v provozu a před nebo po provozu, nedotýkejte se těla jednotky ani horní komory, protože mohou být extrémně horké.
- Fritézu používejte pouze se specifikovaným napájecím napětím. Nepoužívejte hlavní vypínač, který nevyhovuje bezpečnostním předpisům.
- Během bouřky vypněte hlavní napájení, abyste předešli poškození úderem blesku.
- Nepoužívejte tvrdé nebo ostré předměty, které by mohly poškrábat nebo poškodit povrch fritézy nebo nádoby na olej.
- Před instalací nebo provozem fritézy se ujistěte, že máte suché ruce. Zástrčka a vypínač by měly být při připojování napájecího zdroje také udržovány v suchu.
- Instalaci a údržbu elektrických součástí fritézy musí provádět kvalifikovaný odborník.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisním střediskem nebo kvalifikovaným technikem, aby se předešlo potenciálním nebezpečím.

8. Řešení problémů

Pokud se u vašeho spotřebiče objeví závada, zkontrolujte následující tabulku.

Problem	Možná příčina	Řešení
Indikátor napájení se nezapne a fritéza se nezahřívá.	Zástrčka není správně zasunuta. Kontakty mikrospínače jsou uvolněné.	Odpojte fritézu. Upravte mezní vzdálenost mikrospínače.
Indikátor ohřevu se nezapne a teplota nestoupá.	Připojení topné trubky je volné. Topná trubka je vyhořelá.	Zajistěte obě strany topné trubice a utáhněte šrouby. Vyměňte topnou trubici.
Indikátor napájení svítí, ale fritéza nedosáhne nastavené teploty.	Regulátor teploty je vadný.	Vyměňte regulátor teploty.

Problem	Možná příčina	Řešení
Regulace teploty funguje normálně, ale kontrolka se nerozsvítí.	Kontrolka je spálená.	Vyměňte kontrolku.
Po zahřátí okruhu topná trubice nevytváří teplo.	Byl aktivován omezovač teploty.	Ručně resetujte tlačítko "Ochrana proti přehřátí".
Regulace teploty nereaguje.	Omezovač teploty nefunguje správně.	Vyměňte omezovač teploty.

Poznámka: Výše uvedené kroky pro odstraňování problémů jsou pouze orientační. Pokud dojde k poruše, okamžitě přestaňte používat a poraďte se s kvalifikovaným technikem o kontrole a opravě.

9. Přeprava a skladování

- S fritézou je třeba během přepravy zacházet opatrně, aby nedošlo k poškození v důsledku otřesů nebo nárazu.
- Balená fritéza by neměla být skladována venku. Musí být uchováván v dobře větraném skladu, bez korozivních plynů.
- Fritéza musí být vždy udržována ve svislé poloze a nikdy by neměla být umístěna dnem vzhůru.
- Pokud je nutné dočasné venkovní skladování, je třeba přijmout ochranná opatření, která jej ochrání před deštěm. vaše služba likvidace domovního odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.

10. Čištění a údržba

- Před čištěním vždy vypněte a odpojte napájení, abyste předešli nehodám.
- K čištění fritézy použijte suchý nebo mírně navlhčený hadřík s nekorozivním čisticím prostředkem. Neumývejte jej přímo vodou, mohlo by dojít k poškození jeho elektrických součástí.
- Pokud fritézu nepoužíváte, ujistěte se, že jsou regulátor teploty a hlavní vypínač vypnuté.
- Při skladování fritézy na delší dobu ji důkladně očistěte a umístěte na větrané místo bez korozivních plynů.

11. Denní kontrola

Pro zajištění bezpečného provozu je nezbytné fritézu před a po použití každý den zkontrolovat.

Před použitím:

Je fritéza umístěna správně, nebo je nakloněná?

- Není napájecí kabel opotřebovaný, zlomený nebo poškozený?
- Je ovládací panel neporušený a funguje správně?

Po použití:

- Je tam neobvyklý zápach?
- Nedaří se horní a spodní desce modulu vyhřívat současně?
- Ozývá se neobvyklý hluk nebo se při zvedání stroj porouchává?

⚠ VAROVÁNÍ!

- Fritéza **musí** být denně kontrolována. Pravidelné kontroly mohou zabránit vážným nehodám.
- Okolní teplota nesmí překročit **300°C**.
- Pokud máte podezření na nějaké elektrické nebo mechanické problémy, **okamžitě přestaňte fritézu používat**. Co nejdříve kontaktujte kvalifikovaného technika pro kontrolu a opravu.

•

12. Záruka

Na spotřebič a komponenty, které vyrábíme, se vztahuje záruka 1 rok od data odeslání a jakákoli jejich část nebo části, u kterých se ke spokojenosti společnosti prokáže, že jsou vadné, budou vyměněny zdarma.

Na takové vady se však nebere zřetel, pokud byly způsobeny nesprávným použitím výrobku vyplývajícím z nedodržení pokynů uvedených v této příručce.

Na poplatky za práci, cestování a přepravu se záruka nevztahuje.

13. Vyhovění

Díly prošly přísným testováním výrobků, aby vyhovovaly regulačním normám a specifikacím stanoveným mezinárodními, nezávislými a federálními úřady.

Výrobky byly schváleny pro označení následujícím symbolem:



VEŠKERÁ ODPOVĚDNOST ZA NERESPEKTOVÁNÍ STÁVAJÍCÍCH STANOV LECAL JE
ODPOVĚDNOSTÍ VLASTNÍKA.

VŠECHNY TYPY A MODELY PODLÉHAJÍ NEUSTÁLÉMU ZDOKONALOVÁNÍ A VÝROBCE SI PROTO
VYHRÁZUJE PRÁVO PROVÁDĚT ZMĚNY TVARU, VYBAVENÍ A TECHNOLOGIE.

Table of Contents

- 1. Safety Tips**
- 2. Introduction**
- 3. Structure, functions and features**
- 4. Technical parameters**
- 5. Circuit diagram**
- 6. Operation**
 - 6.1. Power Supply and Installation
 - 6.2. Operating the Fryer
 - 6.2.1 Powering On and Setting the Temperature
 - 6.2.2 Automatic Temperature Regulation
 - 6.2.3 Oil Level and Capacity
 - 6.2.4. Using the Frying Basket
 - 6.2.5. Lid Usage
 - 6.2.6 Partition Board Usage
 - 6.2.7. Shutting Down the Fryer
 - 6.3. Cleaning and Maintenance
 - 6.3.1 Draining the Oil
 - 6.3.2 Regular Cleaning
 - 6.3.3. Overheat Protection and Resetting
- 7. Notes for Installation**
- 8. Troubleshooting**
- 9. Transportation and Storage**
- 10. Cleaning and Maintenance**
- 11. Daily Check**
- 12. Warranty**
- 13. Compliance**

1. Safety Tips

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

- Do not clean the unit with a water jet or steam cleaner.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified personnel to prevent hazards.

WARNING!

FAILURE TO PROPERLY INSTALL, ADJUST, AND MAINTAIN THIS PRODUCT MAY RESULT IN PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE.
PLEASE CONTACT THE SUPPLIER FOR ANY ADJUSTMENT OR MAINTENANCE AND HAVE ALL SUCH WORK DONE BY AUTHORIZED PERSONNEL.

WARNING!

FOR YOUR SAFETY, DO NOT PLACE FLAMMABLE LIQUIDS, GASES, OR OTHER OBJECTS NEAR THE PRODUCT.

WARNING!

FOR YOUR SAFETY, THE CHASSIS OF THIS MACHINE MUST BE GROUNDED. IF THE OIL LEVEL IS BELOW THE MINIMUM LEVEL INDICATED, FIRE WILL RESULT.

2. Introduction

For your safety read the manual carefully before assembling or using this product. Save this manual for future reference.

Please take a few moments to carefully read this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your product.

3. Structure, functions and features

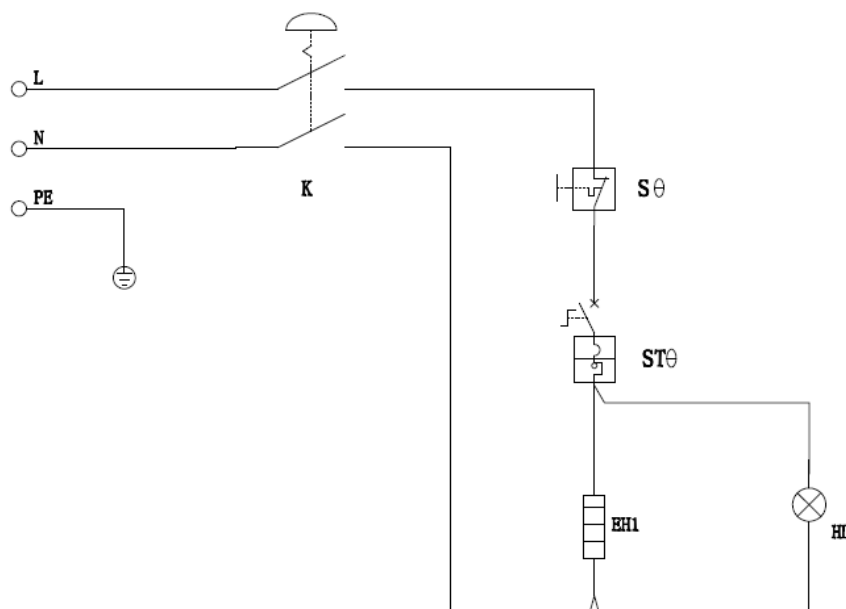
1. There are two types of electric fryer: a single-tank fryer and a double-tank fryer. The double-tank fryer allows for frying two different types of food without mixing flavours.
2. A temperature controller is built in, allowing the frying temperature to be set. The power indicator and heating indicator display the heating status.
3. If the oil temperature exceeds the limit, the heat breaker's safety device will automatically cut off the power, preventing overheating (the device must be reset manually).
4. When the electric box is lifted, the micro-switch is activated immediately, cutting off power to ensure personal safety and to prevent the heating element from running dry.
5. The frying basket handle can be folded and dismantled. The fryer features a stainless steel removable oil tank with a calibrated oil level marking. It is easy to operate, clean, transport, and store.

6. The electric heating tube has a protective cover and can be easily removed from the bottom box along with the electric box, separating it from the oil pot. This allows for easy cleaning of both the heating tube and the oil pot.

4. Technical parameters

MODEL	VOLTAGE	POWER	DIMENSION	NUM OF OIL TANK	NUM OF FRYING BASKET
DASEF-4L	220~240V	2000W	215×390×330	1	1
DASEF-4L-2	220~240V	2000W×2	455×390×330	2	2
DASEF-6L	220~240V	3000W	270×423×315	1	1
DASEF-6L-2	220~240V	3000W×2	550×423×315	2	2
DASEF-8L	220~240V	3250W	280×410×350	1	1
DASEF-8L-2	220~240V	3250W×2	620×410×350	2	2
DASEF-12L	220~240V	3250W	290×480×425	1	1
DASEF-12L-2	220~240V	3250W×2	580×480×425	2	2

5. Circuit diagram



- 1、K Power switch 2、Sθ Thermal protector 3、STθ Thermostat 4、EH1 electric hot1
5、HL Hot light

6. Operation

6.1. Power Supply and Installation

Check that the power supply is installed correctly and ensure the supplied voltage matches the required voltage.

6.2. Operating the Fryer

6.2.1 Powering On and Setting the Temperature

Plug in the machine and switch on the power supply. The green indicator will turn on, indicating that the machine is receiving power.

Rotate the temperature controller clockwise and set the desired temperature to align with the red marker. The yellow indicator will turn on, and the green indicator will turn off. This shows that the heating element is operating and the oil temperature is rising.

6.2.2 Automatic Temperature Regulation

When the oil temperature reaches the set level, the temperature controller will automatically cut off the power. The yellow indicator will turn off, and the green indicator will turn on.

As the oil temperature decreases, the temperature controller will automatically restore power. The yellow indicator will turn on, the green indicator will turn off, and the heating element will operate again to raise the oil temperature.

This process repeats continuously to maintain a consistent oil temperature.

6.2.3 Oil Level and Capacity

There is an oil level mark inside the oil pot. During use, the oil level should be maintained within the specified range.

"MAX" indicates the maximum oil capacity, while "MIN" indicates the minimum. Users can adjust the oil level according to their needs.

6.2.4. Using the Frying Basket

The enclosed frying basket is designed for frying small food items. It has a handle and a hook for easy use.

Submerge the basket in the oil during operation. When frying is complete, lift the basket and rest it on the front notch of the pot to allow excess oil to drain. Larger food items can be placed directly into the oil pot for frying.

6.2.5. Lid Usage

The lid is designed to keep the pot clean and retain heat.

Before placing the lid on the fryer, ensure it is dry to prevent water from dripping into the hot oil and causing splashes.

6.2.6 Partition Board Usage

The partition board inside the oil pot is designed to protect the heating element. Always place the partition board in the pot when frying food.

6.2.7. Shutting Down the Fryer

After use, rotate the temperature controller counter-clockwise to the lowest setting and switch off the power for safety.

6.3. Cleaning and Maintenance

6.3.1 Draining the Oil

Allow the oil to cool to a normal temperature before draining.

First, switch off the power, then place an oil tray beneath the drain valve. Open the valve to allow the oil to flow into the tray.

6.3.2 Regular Cleaning

To ensure safe and long-lasting use, regularly clean any residue from the oil pot and remove any dirt from the heating element to keep both components clean.

6.3.3. Overheat Protection and Resetting

The electric box has a built-in temperature safety feature. The activation temperature is 230°C, and the reset temperature is below 170°C.

An "Overheat Reset" button is located on the outer casing. If overheating occurs, this safety feature will activate. Press the reset button to restart the fryer. If the overheat protection repeatedly activates, consult a qualified technician for inspection and repair.

7. Notes for Installation

1. The operating voltage of this equipment must match the supplied voltage.
2. A suitable power switch and circuit breaker should be installed near the fryer.
3. There is an earth bolt at the back of the equipment. The earth wire must be securely connected using a copper cable of at least 1.5 mm², in compliance with safety regulations.
4. Before use, ensure that all connections are secure, the voltage is stable, and the grounding connection is safe.

5. The surrounding temperature should not exceed 300°C to prevent hot oil from splashing and causing a fire hazard.
6. Installation of this fryer must be carried out by a qualified professional.

WARNING!

- This equipment must only be operated by trained cooks or professionals.
- Do not modify the fryer! Any unauthorised modifications may result in serious accidents.
- Do not clean the product with a water jet or immerse the electric box in water. Water conducts electricity and may cause electric shocks due to leakage.
- High temperatures can cause burns. When the fryer is in use, and before or after operation, do not touch the body of the unit or the top chamber, as they may be extremely hot.
- Only use the fryer with the specified power supply voltage. Do not use a main switch that does not comply with safety regulations.
- During thunderstorms, switch off the main power supply to prevent damage from lightning strikes.
- Do not use hard or sharp objects that could scratch or damage the surface of the fryer or the oil pot.
- Ensure your hands are dry before installing or operating the fryer. The plug and switch should also be kept dry when connecting the power supply.
- Installation and maintenance of the fryer's electrical components must be carried out by a qualified professional.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre, or a qualified technician to prevent potential hazards.

8. Troubleshooting

If your appliance develops a fault, please check the following table.

Issue	Possible Cause	Solution
Power indicator does not turn on, and the fryer does not heat up.	Plug is not properly inserted. Micro-switch contacts are loose.	Unplug the fryer. Adjust the micro-switch limit distance.
Heating indicator does not turn on, and the temperature does not rise.	Connection of the heating tube is loose. Heating tube is burned out.	Secure both sides of the heating tube and tighten the screws. Replace the heating tube.

Power indicator is on, but the fryer does not reach the set temperature.	Temperature controller is faulty.	Replace the temperature controller.
Temperature control is functioning normally, but the indicator light does not turn on.	Indicator light is burned out.	Replace the indicator light.
After the circuit heats up, the heating tube does not generate heat.	Temperature limiter has been activated.	Reset the "Overheat Protection" button manually.
Temperature control is unresponsive.	Temperature limiter is malfunctioning.	Replace the temperature limiter.

Note: The above troubleshooting steps are for reference only. If a fault occurs, discontinue use immediately and consult a qualified technician for inspection and repair.

9. Transportation and Storage

- The fryer must be handled with care during transportation to prevent damage from shaking or impact.
- The packaged fryer should not be stored outdoors. It must be kept in a well-ventilated warehouse, free from corrosive gases.
- The fryer must always be kept upright and should never be placed upside down.
- If temporary outdoor storage is necessary, protective measures must be taken to shield it from rain. your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

10. Cleaning and Maintenance

- Always switch off and disconnect the power supply before cleaning to prevent accidents.
- Use a dry or slightly damp cloth with a non-corrosive cleaner to clean the fryer. Do not wash it directly with water, as this may damage its electrical components.
- If the fryer is not in use, ensure the temperature controller and main switch are turned off.
- When storing the fryer for an extended period, clean it thoroughly and place it in a ventilated storage area free from corrosive gases.

11. Daily Check

It is essential to inspect the fryer before and after use each day to ensure safe operation.

Before Use:

Is the fryer positioned correctly, or is it tilted?

- Is the power cord worn, broken, or damaged?
- Is the control panel intact and functioning properly?

After Use:

- Is there an unusual smell?
- Is the upper and lower module plate failing to heat simultaneously?
- Is there any unusual noise, or is the machine malfunctioning while lifting?

WARNING!

- The fryer **must** be inspected daily. Regular checks can prevent serious accidents.
- The surrounding temperature must not exceed **300°C**.
- If any electrical or mechanical issues are suspected, **stop using the fryer immediately**. Contact a qualified technician for inspection and repairs as soon as possible.

•

12. Warranty

The appliance and the components we produce are guaranteed for 1 year from the date of consignment and any part or parts thereof, which are shown to the company's satisfaction to be defective, will be replaced free of charge.

Any such faults shall not, however, be considered if due to incorrect use of the product resulting from the instructions given in this handbook not having been followed.

Charges for labor, travel and carriage are not covered by the warranty.

13. Compliance

Parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

Products have been approved to carry the following symbol:



ALL THE RESPONSIBILITY FOR THE FAILURE TO RESPECT THE EXISTING LEGAL STATUTES
ARE THE RESPONSIBILITY OF THE OWNER.

ALL TYPES AND MODELS ARE SUBJECT TO CONTINUOUS IMPROVEMENT AND MANUFACTURER
THEREFORE RESERVES THE RIGHT TO MAKE MODIFICATIONS TO THE SHAPE, EQUIPMENT AND
TECHNOLOGY.

Contenido

- 1.** Consejos de seguridad
- 2.** Introducción
- 3.** Estructura, funciones y propiedades
- 4.** Parámetros técnicos
- 5.** Diagrama de cableado
- 6.** Operación
 - 6.1. Suministro de energía e instalación
 - 6.2. Funcionamiento de la freidora
 - 6.2.1 Encendido y ajuste de la temperatura
 - 6.2.2. Control automático de la temperatura
 - 6.2.3. Nivel y capacidad de aceite
 - 6.2.4. Uso de la cesta de freír
 - 6.2.5. Uso de la tapa
 - 6.2.6. Uso de la placa divisoria
 - 6.2.7. Apagar la freidora
 - 6.3. Limpieza y mantenimiento
 - 6.3.1. Drenaje del aceite
 - 6.3.2 Limpieza regular
 - 6.3.3. Protección contra sobrecalentamiento y restablecimiento
- 7.** Notas de instalación
- 8.** Solución de problemas
- 9.** Transporte y almacenamiento
- 10.** Limpieza y mantenimiento
- 11.**
- 12.**Garantía
- 13.**Conformidad

1. Consejos de seguridad

CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

- No limpie la unidad con un limpiador de chorro de agua o vapor.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal calificado de manera similar para evitar un peligro.

¡ADVERTENCIA!

LA INSTALACIÓN, EL AJUSTE Y EL MANTENIMIENTO INCORRECTOS DE ESTE PRODUCTO PUEDEN PROVOCAR LESIONES PERSONALES O DAÑOS A LA PROPIEDAD. PARA CUALQUIER MODIFICACIÓN O MANTENIMIENTO, COMUNÍQUESE CON EL CONTRATISTA Y HAGA QUE TODO EL TRABAJO SEA REALIZADO POR PERSONAL AUTORIZADO.

¡ADVERTENCIA!

POR SU SEGURIDAD, NO COLOQUE LÍQUIDOS, GASES U OTROS OBJETOS INFLAMABLES CERCA DEL PRODUCTO.

¡ADVERTENCIA!

POR SU SEGURIDAD, EL CHASIS DE ESTA MÁQUINA DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA. SI EL NIVEL DE ACEITE ESTÁ POR DEBAJO DEL NIVEL MÍNIMO INDICADO, SE PRODUCIRÁ UN INCENDIO.

2. Introducción

Por su seguridad, lea atentamente el manual antes de montar o utilizar este producto. Guarde este manual para futuras consultas.

Tómese un momento para leer este manual detenidamente. El mantenimiento y el funcionamiento adecuados de esta máquina garantizarán el mejor rendimiento posible de su producto.

3. Estructura, funciones y propiedades

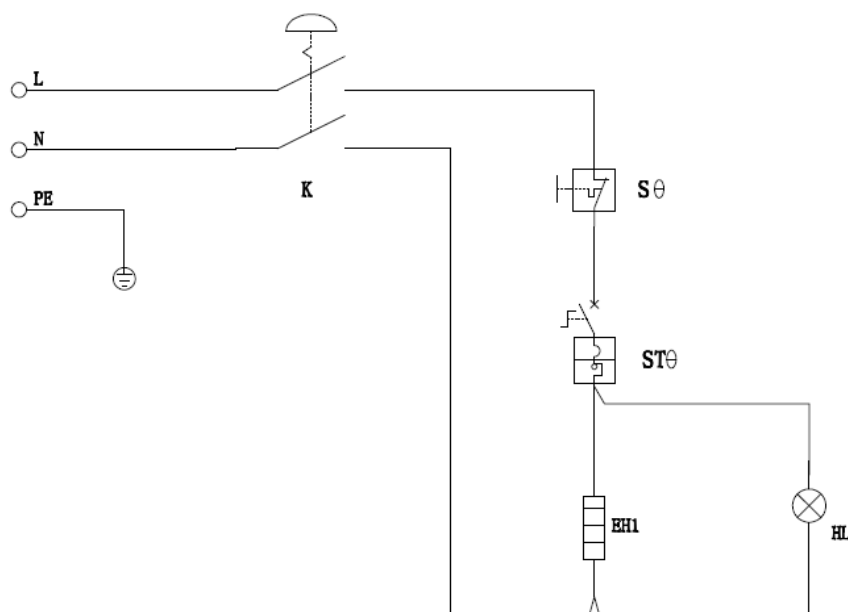
1. Hay dos tipos de freidoras de aire eléctricas: una freidora de aire de un solo tanque y una freidora de aire de dos tanques. La freidora de doble tanque le permite freír dos tipos diferentes de alimentos sin mezclar sabores.
2. Un regulador de temperatura incorporado le permite ajustar la temperatura de fritura. El indicador de encendido y el indicador de calefacción muestran el estado de calentamiento.
3. Si la temperatura del aceite supera el límite, el dispositivo de seguridad del disyuntor térmico cortará automáticamente la fuente de alimentación, evitando el sobrecalentamiento (el dispositivo debe reiniciarse manualmente).
4. Cuando se levanta la caja eléctrica, el microinterruptor se activa inmediatamente, cortando la fuente de alimentación para garantizar la seguridad personal y evitar que el elemento calefactor se seque.

5. El asa de la cesta para freír se puede plegar y desmontar. La freidora está equipada con un tanque de aceite de acero inoxidable extraíble con marca de nivel de aceite calibrada. Es fácil de operar, limpiar, transportar y almacenar.
6. El tubo calefactor eléctrico tiene una cubierta protectora y se puede quitar fácilmente de la caja inferior junto con la caja eléctrica, separándola así del recipiente de aceite. Esto permite una fácil limpieza tanto del tubo calefactor como del depósito de aceite.

4. Parámetros técnicos

MODELO	TENSIÓN	PODER	DIMENSIÓN	NÚMERO DE TANQUES DE ACEITE	NÚMERO DE CESTAS DE FREÍR
DASEF-4L	220~240V	2000W	215×390×330	1	1
DASEF-4L-2	220 ~ 240V	2000W×2	455×390×330	2	2
DASEF-6L	220 ~ 240V	3000W	270×423×315	1	1
DASEF-6L-2	220 ~ 240V	3000W×2	550×423×315	2	2
DASEF-8L	220 ~ 240V	3250W	280×410×350	1	1
DASEF-8L-2	220 ~ 240V	3250W×2	620×410×350	2	2
DASEF-12L	220 ~ 240V	3250W	290×480×425	1	1
DASEF-12L-2	220 ~ 240V	3250W×2	580×480×425	2	2

5. Diagrama de cableado



- 1、K Power switch 2、S θ Thermal protector 3、ST θ Thermostat 4、EH1 electric heater
5、HL Hot light

6. Operación

6.1. Suministro de energía e instalación

Compruebe que la fuente de alimentación esté instalada correctamente y asegúrese de que la tensión suministrada corresponda a la tensión requerida.

6.2. Funcionamiento de la freidora

6.2.1 Encendido y ajuste de la temperatura

Conecte la máquina a una toma de corriente y encienda la alimentación. Se iluminará un indicador verde para indicar que la máquina está encendida.

Gire el control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj y ajuste la temperatura deseada para que coincida con la marca roja. El indicador amarillo se enciende y el indicador verde se apaga. Esto muestra que el elemento calefactor está en funcionamiento y que la temperatura del aceite está aumentando.

6.2.2. Control automático de la temperatura

Cuando la temperatura del aceite alcanza el nivel establecido, el controlador de temperatura apaga automáticamente la alimentación. El indicador amarillo se apaga y el indicador verde se ilumina.

A medida que baja la temperatura del aceite, el controlador de temperatura restablecerá automáticamente la energía. El indicador amarillo se iluminará, el indicador verde se apagará y el elemento calefactor volverá a funcionar para aumentar la temperatura del aceite.

Este proceso se repite una y otra vez para mantener una temperatura constante del aceite.

6.2.3. Nivel y capacidad de aceite

Dentro del depósito de aceite hay una marca de nivel de aceite. Durante el uso, el nivel de aceite debe mantenerse dentro del rango especificado.

"MAX" se refiere a la capacidad máxima de aceite, mientras que "MIN" indica la mínima. Los usuarios pueden ajustar el nivel de aceite según sus necesidades.

6.2.4. Uso de la cesta de freír

La cesta para freír incluida está diseñada para freír alimentos pequeños. Tiene un mango y un gancho para facilitar su uso.

Sumerja la cesta en aceite durante el funcionamiento. Cuando termine de freír, levanta la canasta y colócala en la muesca delantera de la olla para permitir que se escurra el exceso de aceite. Los alimentos más grandes se pueden colocar directamente en el recipiente de aceite para freír.

6.2.5. Uso de la tapa

La tapa está diseñada para mantener la olla limpia y caliente.

Asegúrese de que esté seco antes de colocar la tapa en la freidora para que el agua no gotee en el aceite caliente y cause salpicaduras.

6.2.6. Uso de la placa divisoria

La placa divisoria dentro del depósito de aceite está diseñada para proteger el elemento calefactor. Al freír alimentos, coloque siempre la placa divisoria en la olla.

6.2.7. Apagar la freidora

Después de usarlo, gire el control de temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj a la configuración más baja y apague la alimentación por seguridad.

6.3. Limpieza y mantenimiento

6.3.1. Drenaje del aceite

Deje que el aceite se enfríe a la temperatura normal antes de escurrir.

Primero apague la alimentación, luego coloque una taza de aceite debajo de la válvula de drenaje. Abra la válvula para permitir que el aceite fluya hacia el depósito.

6.3.2 Limpieza regular

Para garantizar un uso seguro y a largo plazo, limpie regularmente cualquier residuo del depósito de aceite y elimine cualquier residuo del elemento calefactor para mantener limpios ambos componentes.

6.3.3. Protección contra sobrecalentamiento y restablecimiento

La caja eléctrica tiene una característica de seguridad térmica incorporada. La temperatura de activación es de 230 °C y la temperatura de reinicio es inferior a 170 °C.

El botón "Restablecimiento de sobrecalentamiento" se encuentra en la cubierta exterior. Si se produce un sobrecalentamiento, se activa esta función de seguridad. Presione el botón de reinicio para reiniciar la freidora. Si la protección contra sobrecalentamiento se activa repetidamente, consulte a un técnico calificado para que lo inspeccione y repare.

7. Notas de instalación

1. El voltaje de funcionamiento de este dispositivo debe corresponder al voltaje suministrado.
2. Se debe instalar un interruptor y un disyuntor adecuados cerca de la freidora.
3. Hay un tornillo de conexión a tierra en la parte posterior del dispositivo. El cable de tierra debe estar conectado de forma segura con un cable de cobre de al menos 1,5 mm², de acuerdo con las normas de seguridad.

4. Antes de usar, asegúrese de que todas las conexiones estén seguras, que el voltaje sea estable y que la conexión a tierra sea segura.
5. La temperatura ambiente no debe superar los 300 °C para evitar que el aceite caliente salpique y provoque un incendio.
6. La instalación de esta freidora de aire debe ser realizada por un profesional cualificado.

¡ADVERTENCIA!

- Este dispositivo solo debe ser operado por cocineros o profesionales capacitados.
- ¡No modifique la freidora de aire! Cualquier modificación no autorizada puede resultar en accidentes graves.
- No limpie el producto con un chorro de agua ni sumerja el armario eléctrico en agua. El agua conduce la corriente eléctrica y puede causar descargas eléctricas debido a fugas.
- Las altas temperaturas pueden causar quemaduras. Cuando la freidora de aire esté en funcionamiento y antes o después de la operación, no toque el cuerpo de la unidad ni la cámara superior, ya que pueden estar extremadamente calientes.
- Utilice únicamente la freidora de aire con el voltaje de alimentación especificado. No utilice un interruptor de encendido que no cumpla con las normas de seguridad.
- Durante una tormenta eléctrica, apague la fuente de alimentación principal para evitar daños por rayos.
- No utilice objetos duros o afilados que puedan rayar o dañar la superficie de la freidora de aire o del recipiente de aceite.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de instalar u operar su freidora de aire. El enchufe y el interruptor también deben mantenerse secos al conectar la fuente de alimentación.
- La instalación y el mantenimiento de los componentes eléctricos de la freidora de aire deben ser realizados por un profesional cualificado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un centro de servicio autorizado o un técnico calificado para evitar posibles peligros.

8. Solución de problemas

Si su electrodoméstico presenta una falla, consulte la siguiente tabla.

Emitir	Posible causa	Solución
El indicador de encendido no se enciende y la freidora de aire no se calienta.	El enchufe no está insertado correctamente. Los contactos del microinterruptor están sueltos.	Desenchufa la freidora. Ajuste la distancia límite del microinterruptor.
El indicador de calefacción no se enciende y la temperatura no sube.	La conexión de la tubería de calefacción es gratuita. La tubería de calefacción está quemada.	Asegure ambos lados del tubo calefactor y apriete los tornillos. Reemplace el tubo calefactor.
El indicador de encendido está encendido, pero la freidora de aire no alcanza la temperatura establecida.	El regulador de temperatura está defectuoso.	Reemplace el controlador de temperatura.
El control de temperatura funciona normalmente, pero la luz indicadora no se enciende.	La luz indicadora está quemada.	Reemplace la luz indicadora.
Después de calentar el circuito, el tubo calefactor no genera calor.	Se ha activado el limitador de temperatura.	Restablezca manualmente el botón "Protección contra sobrecalentamiento".
El control de temperatura no responde.	El limitador de temperatura no funciona correctamente.	Reemplace el limitador de temperatura.

Nota: Los pasos de solución de problemas anteriores son solo de referencia. Si se produce un mal funcionamiento, deje de usarlo inmediatamente y consulte a un técnico calificado para que lo inspeccione y repare.

9. Transporte y almacenamiento

- La freidora de aire debe manipularse con cuidado durante el transporte para evitar daños debido a golpes o impactos.
- Una freidora de aire empaquetada no debe almacenarse al aire libre. Debe conservarse en un almacén bien ventilado, libre de gases corrosivos.
- La freidora de aire debe mantenerse siempre en posición vertical y nunca debe colocarse boca abajo.
- Si es necesario un almacenamiento temporal al aire libre, se deben tomar medidas de protección para protegerlo de la lluvia. su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

10. Limpieza y mantenimiento

- Siempre apague y desconecte la alimentación antes de limpiar para evitar accidentes.
- Para limpiar la freidora, utilice un paño seco o ligeramente húmedo con un detergente no corrosivo. No lo lave directamente con agua, ya que esto puede dañar sus componentes eléctricos.
- Cuando no esté en uso, asegúrese de que el control de temperatura y el interruptor de encendido estén apagados.
- Cuando almacene la freidora de aire durante un período prolongado de tiempo, límpiela a fondo y colóquela en un área ventilada y no corrosiva

11. Chequeo diario

Para garantizar un funcionamiento seguro, es esencial revisar la freidora de aire todos los días antes y después de su uso.

Antes de usar:

¿Está la freidora colocada correctamente o está inclinada?

- ¿El cable de alimentación está desgastado, roto o dañado?
- ¿Está el panel de control intacto y funcionando correctamente?

Después de su uso:

- ¿Hay un olor inusual?
- ¿La placa superior e inferior del módulo no puede calentarse al mismo tiempo?
- ¿Hay un ruido inusual o la máquina se estropea al levantarla?

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- La freidora de aire **debe** revisarse diariamente. Las inspecciones periódicas pueden prevenir accidentes graves.
- La temperatura ambiente no debe superar los **300 °C**.
- Si sospecha de algún problema eléctrico o mecánico, **deje de usar la freidora de aire inmediatamente**. Póngase en contacto con un técnico calificado para que lo inspeccione y repare lo antes posible.

•

12. Garantía

El electrodoméstico y los componentes que fabricamos tienen una garantía de 1 año a partir de la fecha de envío y cualquier parte o partes de los mismos que resulten defectuosos a satisfacción de la Compañía serán reemplazados sin cargo.

Sin embargo, dichos defectos no se tienen en cuenta si son causados por un uso inadecuado del producto como resultado del incumplimiento de las instrucciones de este manual.

Los gastos de mano de obra, viaje y transporte no están cubiertos por la garantía.

13. Conformidad

Las piezas se han sometido a rigurosas pruebas de producto para cumplir con los estándares regulatorios y las especificaciones establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos han sido aprobados para el mercado con el siguiente símbolo:



TODA RESPONSABILIDAD POR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS ESTATUTOS VIGENTES DE
LECAL ES RESPONSABILIDAD DEL PROPIETARIO.

TODOS LOS TIPOS Y MODELOS ESTÁN SUJETOS A UNA MEJORA CONTINUA Y EL FABRICANTE
SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS EN LA FORMA, EL EQUIPO Y LA
TECNOLOGÍA.

Contenu

- 1.** Conseils de sécurité
- 2.** Introduction
- 3.** Structure, fonctions et propriétés
- 4.** Paramètres techniques
- 5.** Schéma de câblage
- 6.** Opération
 - 6.1. Alimentation électrique et installation
 - 6.2. Fonctionnement de la friteuse
 - 6.2.1 Mise en marche et réglage de la température
 - 6.2.2. Contrôle automatique de la température
 - 6.2.3. Niveau et capacité d'huile
 - 6.2.4. Utilisation du panier à friture
 - 6.2.5. Utilisation du couvercle
 - 6.2.6. Utilisation de la plaque de séparation
 - 6.2.7. Éteindre la friteuse
 - 6.3. Nettoyage et entretien
 - 6.3.1. Vidange de l'huile
 - 6.3.2 Nettoyage régulier
 - 6.3.3. Protection contre la surchauffe et réinitialisation
- 7.** Notes d'installation
- 8.** Dépannage
- 9.** Transport et stockage
- 10.** Nettoyage et entretien
- 11.**
- 12.** Garantie
- 13.** Conformité

1. Conseils de sécurité

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur au jet d'eau ou à la vapeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un personnel de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT!

UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE ET UN ENTRETIEN INCORRECTS DE CE PRODUIT PEUVENT ENTRAÎNER DES BLESSURES CORPORELLES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. POUR TOUTE MODIFICATION OU ENTRETIEN, VEUILLEZ CONTACTER L'ENTREPRENEUR ET FAIRE EFFECTUER TOUS CES TRAVAUX PAR DU PERSONNEL AUTORISÉ.

AVERTISSEMENT!

POUR VOTRE SÉCURITÉ, NE PLACEZ PAS DE LIQUIDES, DE GAZ OU D'AUTRES OBJETS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DU PRODUIT.

AVERTISSEMENT!

POUR VOTRE SÉCURITÉ, LE CHÂSSIS DE CETTE MACHINE DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE. SI LE NIVEAU D'HUILE EST INFÉRIEUR AU NIVEAU MINIMUM INDIQUÉ, UN INCENDIE SE PRODUIRA.

2. Introduction

Pour votre sécurité, veuillez lire attentivement le manuel avant d'assembler ou d'utiliser ce produit. Conservez ce manuel pour référence future.

Veuillez prendre un moment pour lire attentivement ce manuel. Un entretien et un fonctionnement corrects de cette machine garantiront les meilleures performances possibles de votre produit.

3. Structure, fonctions et propriétés

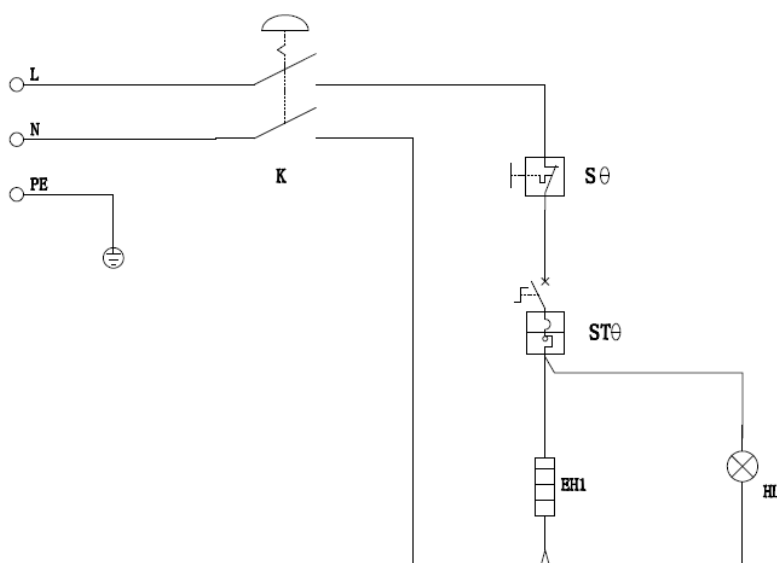
1. Il existe deux types de friteuses à air électrique : une friteuse à air à un réservoir et une friteuse à air à deux réservoirs. La friteuse à double cuve vous permet de faire frire deux types d'aliments différents sans mélanger les saveurs.
2. Un régulateur de température intégré vous permet de régler la température de friture. L'indicateur d'alimentation et l'indicateur de chauffage indiquent l'état de chauffage.
3. Si la température de l'huile dépasse la limite, le dispositif de sécurité du disjoncteur thermique coupera automatiquement l'alimentation électrique, évitant ainsi la surchauffe (l'appareil doit être réinitialisé manuellement).

4. Lorsque le boîtier électrique est soulevé, le micro-interrupteur est activé immédiatement, coupant l'alimentation électrique pour assurer la sécurité personnelle et empêcher l'élément chauffant de fonctionner à sec.
5. La poignée du panier à friture peut être pliée et démontée. La friteuse est équipée d'un réservoir d'huile amovible en acier inoxydable avec marquage de niveau d'huile calibré. Il est facile à utiliser, à nettoyer, à transporter et à stocker.
6. Le tube chauffant électrique est doté d'un couvercle de protection et peut être facilement retiré du boîtier inférieur en même temps que le boîtier électrique, le séparant ainsi du réservoir d'huile. Cela permet un nettoyage facile du tube chauffant et du réservoir d'huile.

4. Paramètres techniques

MODÈLE	TENSION	POUVOIR	DIMENSION	NOMBRE DE RÉSERVOIR D'HUILE	NOMBRE DE PANIERS À FRITURE
DASEF-4L	220 ~ 240 V	2000W	215×390×330	1	1
DASEF-4L-2	220 ~ 240 V	2000W×2	455×390×330	2	2
DASEF-6L	220 ~ 240 V	3000W	270×423×315	1	1
DASEF-6L-2	220 ~ 240 V	3000W×2	550×423×315	2	2
DASEF-8L	220 ~ 240 V	3250 W	280×410×350	1	1
DASEF-8L-2	220 ~ 240 V	3250W×2	620×410×350	2	2
DASEF-12L	220 ~ 240 V	3250 W	290×480×425	1	1
DASEF-12L-2	220 ~ 240 V	3250W×2	580×480×425	2	2

5. Schéma de câblage



- 1、K Power switch 2、S θ Thermal protector 3、ST θ Thermostat 4、EH1 electric hot tube
5、HL Hot light

6. Opération

6.1. Alimentation électrique et installation

Vérifiez que l'alimentation est correctement installée et assurez-vous que la tension fournie correspond à la tension requise.

6.2. Fonctionnement de la friteuse

6.2.1 Mise en marche et réglage de la température

Branchez la machine dans une prise et mettez l'appareil sous tension. Un voyant vert s'allumera pour indiquer que la machine est sous tension.

Tournez la commande de température dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez la température souhaitée pour l'aligner sur le repère rouge. Le voyant jaune s'allume et le voyant vert s'éteint. Cela montre que l'élément chauffant est en fonctionnement et que la température de l'huile augmente.

6.2.2. Contrôle automatique de la température

Lorsque la température de l'huile atteint le niveau défini, le régulateur de température coupe automatiquement l'alimentation. Le voyant jaune s'éteint et le voyant vert s'allume.

Lorsque la température de l'huile baisse, le régulateur de température rétablit automatiquement l'alimentation. Le voyant jaune s'allumera, le voyant vert s'éteindra et l'élément chauffant fonctionnera à nouveau pour augmenter la température de l'huile.

Ce processus est répété encore et encore pour maintenir une température d'huile constante.

6.2.3. Niveau et capacité d'huile

À l'intérieur du réservoir d'huile se trouve un repère de niveau d'huile. Pendant l'utilisation, le niveau d'huile doit être maintenu dans la plage spécifiée.

« MAX » fait référence à la capacité d'huile maximale, tandis que « MIN » indique la capacité minimale. Les utilisateurs peuvent ajuster le niveau d'huile en fonction de leurs besoins.

6.2.4. Utilisation du panier à friture

Le panier à friture inclus est conçu pour faire frire de petits aliments. Il dispose d'une poignée et d'un crochet pour une utilisation facile.

Plongez le panier dans l'huile pendant le fonctionnement. Lorsque vous avez fini de frire, soulevez le panier et placez-le sur l'encoche avant de la casserole pour permettre à l'excès d'huile de s'écouler. Les aliments plus gros peuvent être placés directement dans le récipient d'huile de friture.

6.2.5. Utilisation du couvercle

Le couvercle est conçu pour garder la casserole propre et garder au chaud.

Assurez-vous qu'il est sec avant de placer le couvercle sur la friteuse à air afin que l'eau ne s'égoutte pas dans l'huile chaude et ne provoque pas d'éclaboussures.

6.2.6. Utilisation de la plaque de séparation

La plaque de séparation à l'intérieur du réservoir d'huile est conçue pour protéger l'élément chauffant. Lorsque vous faites frire des aliments, placez toujours la plaque de séparation dans la casserole.

6.2.7. Éteindre la friteuse

Après utilisation, tournez le contrôle de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage le plus bas et coupez l'alimentation pour plus de sécurité.

6.3. Nettoyage et entretien

6.3.1. Vidange de l'huile

Laissez l'huile refroidir à température normale avant de l'égoutter.

Coupez d'abord l'alimentation, puis placez une coupelle d'huile sous le robinet de vidange. Ouvrez la vanne pour permettre à l'huile de s'écouler dans le réservoir.

6.3.2 Nettoyage régulier

Pour assurer une utilisation sûre et à long terme, nettoyez régulièrement tout résidu du réservoir d'huile et retirez tous les débris de l'élément chauffant pour garder les deux composants propres.

6.3.3. Protection contre la surchauffe et réinitialisation

Le boîtier électrique dispose d'une fonction de sécurité thermique intégrée. La température d'activation est de 230 °C et la température de réinitialisation est inférieure à 170 °C.

Le bouton « Réinitialisation de la surchauffe » est situé sur le couvercle extérieur. En cas de surchauffe, cette fonction de sécurité est activée. Appuyez sur le bouton de réinitialisation pour redémarrer la friteuse à air. Si la protection contre la surchauffe s'active à plusieurs reprises, consultez un technicien qualifié pour l'inspection et la réparation.

7. Notes d'installation

1. La tension de fonctionnement de cet appareil doit correspondre à la tension fournie.
2. Un interrupteur et un disjoncteur appropriés doivent être installés près de la friteuse à air.
3. Il y a une vis de mise à la terre à l'arrière de l'appareil. Le fil de terre doit être solidement connecté avec un câble en cuivre d'au moins 1,5 mm², conformément aux règles de sécurité.

4. Avant utilisation, assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées, que la tension est stable et que la terre est sûre.
5. La température ambiante ne doit pas dépasser 300°C pour éviter que l'huile chaude ne provoque des éclaboussures et un incendie.
6. L'installation de cette friteuse à air doit être effectuée par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des cuisiniers ou des professionnels formés.
- Ne modifiez pas la friteuse à air ! Toute modification non autorisée peut entraîner des accidents graves.
- Ne nettoyez pas le produit avec un jet d'eau et ne plongez pas l'armoire électrique dans l'eau. L'eau conduit le courant électrique et peut provoquer un choc électrique en raison d'une fuite.
- Les températures élevées peuvent provoquer des brûlures. Lorsque la friteuse à air est en marche et avant ou après le fonctionnement, ne touchez pas le corps de l'appareil ou la chambre supérieure car ils peuvent être extrêmement chauds.
- N'utilisez la friteuse à air qu'avec la tension d'alimentation spécifiée. N'utilisez pas d'interrupteur d'alimentation qui n'est pas conforme aux règles de sécurité.
- Pendant un orage, coupez l'alimentation électrique principale pour éviter les dommages causés par la foudre.
- N'utilisez pas d'objets durs ou pointus qui pourraient rayer ou endommager la surface de la friteuse à air ou du réservoir d'huile.
- Assurez-vous d'avoir les mains sèches avant d'installer ou d'utiliser votre friteuse à air. La fiche et l'interrupteur doivent également être maintenus au sec lors du branchement de l'alimentation électrique.
- L'installation et l'entretien des composants électriques de la friteuse à air doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger potentiel.

8. Dépannage

Si votre appareil présente une panne, consultez le tableau suivant.

Émettre	Cause possible	Solution
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas et la friteuse à air ne chauffe pas.	La fiche n'est pas insérée correctement. Les contacts du micro-interrupteur sont desserrés.	Débranchez la friteuse à air. Ajustez la distance limite du micro-interrupteur.
L'indicateur de chauffage ne s'allume pas et la température n'augmente pas.	Le raccordement du tuyau de chauffage est gratuit. Le tuyau de chauffage est grillé.	Fixez les deux côtés du tube chauffant et serrez les vis. Remplacez le tube chauffant.
Le voyant d'alimentation est allumé, mais la friteuse à air n'atteint pas la température réglée.	Le régulateur de température est défectueux.	Remplacez le régulateur de température.
Le contrôle de la température fonctionne normalement, mais le voyant ne s'allume pas.	Le voyant est grillé.	Remplacez le voyant.
Une fois le circuit chauffé, le tube chauffant ne génère pas de chaleur.	Le limiteur de température a été activé.	Réinitialisez manuellement le bouton « Protection contre la surchauffe ».
Le contrôle de la température ne répond pas.	Le limiteur de température ne fonctionne pas correctement.	Remplacez le limiteur de température.

Remarque : Les étapes de dépannage ci-dessus sont fournies à titre indicatif uniquement. En cas de dysfonctionnement, arrêtez immédiatement l'utilisation et consultez un technicien qualifié pour l'inspection et la réparation.

9. Transport et stockage

- La friteuse à air doit être manipulée avec précaution pendant le transport pour éviter les dommages dus aux chocs ou aux impacts.
- Une friteuse à air emballée ne doit pas être stockée à l'extérieur. Il doit être conservé dans un entrepôt bien ventilé, exempt de gaz corrosifs.
- La friteuse à air doit toujours être maintenue à la verticale et ne doit jamais être placée à l'envers.
- Si un stockage temporaire à l'extérieur est nécessaire, des mesures de protection doivent être prises pour le protéger de la pluie. votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

10. Nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'alimentation avant le nettoyage pour éviter les accidents.
- Pour nettoyer la friteuse à air, utilisez un chiffon sec ou légèrement humide avec un détergent non corrosif. Ne le lavez pas directement à l'eau, car cela pourrait endommager ses composants électriques.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, assurez-vous que la commande de température et l'interrupteur d'alimentation sont éteints.
- Lorsque vous stockez la friteuse à air pendant une période prolongée, nettoyez-la soigneusement et placez-la dans un endroit ventilé et non corrosif

11. Vérification quotidienne

Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, il est essentiel de vérifier la friteuse à air tous les jours avant et après utilisation.

Avant l'utilisation :

La friteuse à air est-elle correctement positionnée ou est-elle inclinée ?

- Le cordon d'alimentation est-il usé, cassé ou endommagé ?
- Le panneau de commande est-il intact et fonctionne-t-il correctement ?

Après utilisation :

- Y a-t-il une odeur inhabituelle ?
- Les plaques supérieure et inférieure du module ne peuvent-elles pas chauffer en même temps ?
- Y a-t-il un bruit inhabituel ou la machine tombe-t-elle en panne lors du levage ?

⚠ AVERTISSEMENT!

- La friteuse à air **doit** être vérifiée quotidiennement. Des inspections régulières peuvent prévenir des accidents graves.
- La température ambiante ne doit pas dépasser **300°C**.
- Si vous soupçonnez des problèmes électriques ou mécaniques, **arrêtez immédiatement d'utiliser la friteuse à air**. Contactez un technicien qualifié pour une inspection et une réparation dès que possible.

•

12. Garantie

L'appareil et les composants que nous fabriquons sont garantis 1 an à compter de la date d'expédition et toute pièce ou pièces de celui-ci qui s'avèrent défectueuses à la satisfaction de la Société sera remplacée gratuitement.

Cependant, ces défauts ne sont pas pris en compte s'ils sont causés par une mauvaise utilisation du produit résultant du non-respect des instructions de ce manuel.

Les frais de main-d'œuvre, de déplacement et de transport ne sont pas couverts par la garantie.

13. Conformité

Les pièces ont subi des tests de produit rigoureux pour se conformer aux normes et spécifications réglementaires établies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits ont été homologués pour le marquage avec le symbole suivant :



TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE NON-RESPECT DES STATUTS EXISTANTS DE LECAL INCOMBE AU PROPRIÉTAIRE.

TOUS LES TYPES ET MODÈLES FONT L'OBJET D'UNE AMÉLIORATION CONTINUE ET LE FABRICANT SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER DES MODIFICATIONS À LA FORME, À L'ÉQUIPEMENT ET À LA TECHNOLOGIE.

Sommario

- 1.** Suggerimenti per la sicurezza
- 2.** Introduzione
- 3.** Struttura, funzioni e caratteristiche
- 4.** Parametri tecnici
- 5.** Schema elettrico
- 6.** Operazione
 - 6.1. Alimentazione e installazione
 - 6.2. Funzionamento della friggitrice
 - 6.2.1 Accensione e impostazione della temperatura
 - 6.2.2 Regolazione automatica della temperatura
 - 6.2.3 Livello e capacità dell'olio
 - 6.2.4. Utilizzo del cestello per friggere
 - 6.2.5. Utilizzo del coperchio
 - 6.2.6 Utilizzo della scheda divisorio
 - 6.2.7. Spegnimento della friggitrice
 - 6.3. Pulizia e manutenzione
 - 6.3.1 Scarico dell'olio
 - 6.3.2 Pulizia regolare
 - 6.3.3. Protezione da surriscaldamento e ripristino
- 7.** Note per l'installazione
- 8.** Risoluzione dei problemi
- 9.** Trasporto e stoccaggio
- 10.** Pulizia e manutenzione
- 11.**
- 12.** Garanzia
- 13.** Conformità

1. Suggerimenti per la sicurezza

SI PREGA DI CONSERVARE QUESTO MANUALE PER RIFERIMENTI FUTURI

- Non pulire l'unità con un getto d'acqua o un pulitore a vapore.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da personale similmente qualificato per evitare pericoli.

AVVERTIMENTO!

LA MANCATA INSTALLAZIONE, REGOLAZIONE E MANUTENZIONE CORRETTE DI QUESTO PRODOTTO PUÒ CAUSARE LESIONI PERSONALI O DANNI ALLA PROPRIETÀ. SI PREGA DI CONTATTARE IL FORNITORE PER QUALSIASI REGOLAZIONE O MANUTENZIONE E DI FAR ESEGUIRE TUTTI QUESTI LAVORI DA PERSONALE AUTORIZZATO.

AVVERTIMENTO!

PER LA PROPRIA SICUREZZA, NON POSIZIONARE LIQUIDI, GAS O ALTRI OGGETTI INFIAMMABILI VICINO AL PRODOTTO.

AVVERTIMENTO!

PER LA VOSTRA SICUREZZA, IL TELAIO DI QUESTA MACCHINA DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA. SE IL LIVELLO DELL'OLIO È INFERIORE AL LIVELLO MINIMO INDICATO, SI VERIFICHERÀ UN INCENDIO.

2. Introduzione

Per la vostra sicurezza, leggere attentamente il manuale prima di assemblare o utilizzare questo prodotto. Conservare questo manuale per riferimento futuro.

Si prega di dedicare qualche minuto alla lettura attenta di questo manuale. La corretta manutenzione e il funzionamento di questa macchina forniranno le migliori prestazioni possibili dal vostro prodotto.

3. Struttura, funzioni e caratteristiche

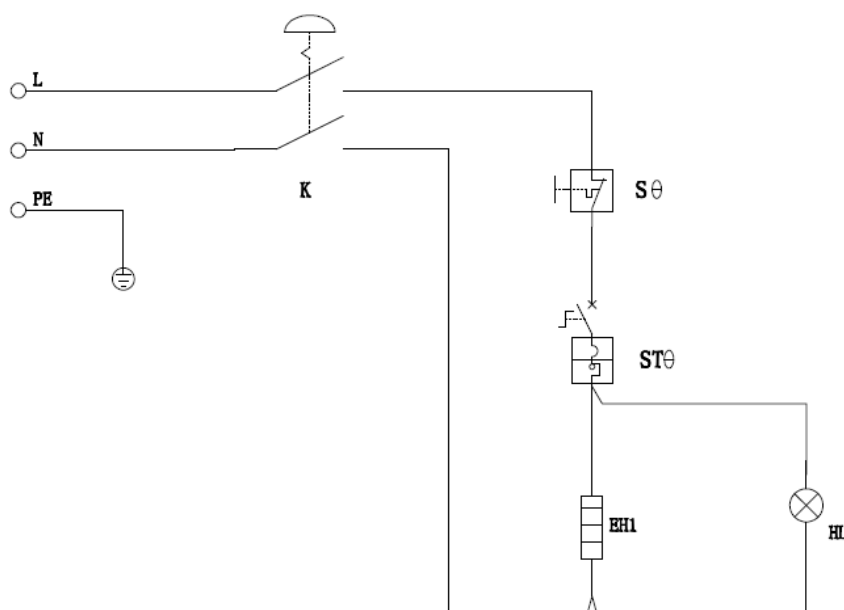
1. Esistono due tipi di friggitrice elettrica: una friggitrice a vasca singola e una friggitrice a doppia vasca. La friggitrice a doppia vasca permette di friggere due diversi tipi di cibo senza mescolare i sapori.
2. È integrato un regolatore di temperatura che consente di impostare la temperatura di frittura. L'indicatore di alimentazione e l'indicatore di riscaldamento visualizzano lo stato di riscaldamento.
3. Se la temperatura dell'olio supera il limite, il dispositivo di sicurezza del rompicalore interrompe automaticamente l'alimentazione, evitando il surriscaldamento (il dispositivo deve essere ripristinato manualmente).

4. Quando la scatola elettrica viene sollevata, il microinterruttore si attiva immediatamente, interrompendo l'alimentazione per garantire la sicurezza personale e per evitare che la resistenza funzioni a secco.
5. Il manico del cestello per friggere può essere piegato e smontato. La friggitrice è dotata di un serbatoio dell'olio rimovibile in acciaio inossidabile con un indicatore di livello dell'olio calibrato. È facile da usare, pulire, trasportare e riporre.
6. Il tubo del riscaldamento elettrico ha un coperchio protettivo e può essere facilmente rimosso dalla scatola inferiore insieme alla scatola elettrica, separandola dalla pentola dell'olio. Ciò consente una facile pulizia sia del tubo di riscaldamento che della pentola dell'olio.

4. Parametri tecnici

MODELLO	VOLTAGGIO	POTENZA	DIMENSIONE	NUMERO DEL SERBATOIO DELL'OLIO	NUMERO DI CESTELLO PER FRIGGERE
DASEF-4L	220 ~ 240 V	2000W	215×390×330	1	1
DASEF-4L-2	220 ~ 240 V	2000W×2	455×390×330	2	2
DASEF-6L	220 ~ 240 V	3000W	270×423×315	1	1
DASEF-6L-2	220 ~ 240 V	3000W×2	550×423×315	2	2
DASEF-8L	220 ~ 240 V	3250 W	280×410×350	1	1
DASEF-8L-2	220 ~ 240 V	3250W×2	620×410×350	2	2
DASEF-12L	220 ~ 240 V	3250 W	290×480×425	1	1
DASEF-12L-2	220 ~ 240 V	3250W×2	580×480×425	2	2

5. Schema elettrico



- 1、K Power switch 2、S θ Thermal protector 3、ST θ Thermostat 4、EH1 electric hot1
5、HL Hot light

6. Operazione

6.1. Alimentazione e installazione

Verificare che l'alimentatore sia installato correttamente e assicurarsi che la tensione fornita corrisponda alla tensione richiesta.

6.2. Funzionamento della friggitrice

6.2.1 Accensione e impostazione della temperatura

Collegare la macchina e inserire l'alimentazione. L'indicatore verde si accenderà, indicando che la macchina è alimentata.

Ruotare il termoregolatore in senso orario e impostare la temperatura desiderata in modo che si allinei con l'indicatore rosso. L'indicatore giallo si accenderà e l'indicatore verde si spegnerà. Ciò indica che l'elemento riscaldante è in funzione e la temperatura dell'olio è in aumento.

6.2.2 Regolazione automatica della temperatura

Quando la temperatura dell'olio raggiunge il livello impostato, il termoregolatore interrompe automaticamente l'alimentazione. L'indicatore giallo si spegne e l'indicatore verde si accende.

Quando la temperatura dell'olio diminuisce, il termoregolatore ripristinerà automaticamente l'alimentazione. L'indicatore giallo si accenderà, l'indicatore verde si spegnerà e l'elemento riscaldante funzionerà di nuovo per aumentare la temperatura dell'olio.

Questo processo si ripete continuamente per mantenere una temperatura dell'olio costante.

6.2.3 Livello e capacità dell'olio

C'è un segno di livello dell'olio all'interno della pentola dell'olio. Durante l'uso, il livello dell'olio deve essere mantenuto entro l'intervallo specificato.

"MAX" indica la capacità massima dell'olio, mentre "MIN" indica la minima. Gli utenti possono regolare il livello dell'olio in base alle proprie esigenze.

6.2.4. Utilizzo del cestello per friggere

Il cestello per friggere in dotazione è progettato per friggere piccoli alimenti. Ha un manico e un gancio per un facile utilizzo.

Immergere il cestello nell'olio durante il funzionamento. Al termine della frittura, sollevare il cestello e appoggiarlo sulla tacca anteriore della pentola per consentire lo scolo dell'olio in eccesso. Gli alimenti più grandi possono essere messi direttamente nella pentola dell'olio per friggerli.

6.2.5. Utilizzo del coperchio

Il coperchio è progettato per mantenere la pentola pulita e trattenere il calore.

Prima di posizionare il coperchio sulla friggitrice, assicurarsi che sia asciutto per evitare che l'acqua goccioli nell'olio caldo e provochi schizzi.

6.2.6 Utilizzo della scheda divisoria

Il pannello divisorio all'interno della pentola dell'olio è progettato per proteggere l'elemento riscaldante. Posizionare sempre il pannello divisorio nella pentola quando si frigge il cibo.

6.2.7. Spegnimento della friggitrice

Dopo l'uso, ruotare il termoregolatore in senso antiorario al minimo e spegnere l'alimentazione per motivi di sicurezza.

6.3. Pulizia e manutenzione

6.3.1 Scarico dell'olio

Lasciare raffreddare l'olio a una temperatura normale prima di scarlarlo.

Per prima cosa, spegnere l'alimentazione, quindi posizionare una vaschetta dell'olio sotto la valvola di scarico. Aprire la valvola per consentire all'olio di fluire nella vaschetta.

6.3.2 Pulizia regolare

Per garantire un uso sicuro e duraturo, pulire regolarmente eventuali residui dalla pentola dell'olio e rimuovere lo sporco dall'elemento riscaldante per mantenere puliti entrambi i componenti.

6.3.3. Protezione da surriscaldamento e ripristino

La scatola elettrica è dotata di una funzione di sicurezza della temperatura integrata. La temperatura di attivazione è di 230°C e la temperatura di ripristino è inferiore a 170°C.

Un pulsante "Overheat Reset" si trova sull'involucro esterno. In caso di surriscaldamento, questa funzione di sicurezza si attiverà. Premere il pulsante di ripristino per riavviare la friggitrice. Se la protezione da surriscaldamento si attiva ripetutamente, consultare un tecnico qualificato per l'ispezione e la riparazione.

7. Note per l'installazione

1. Il volume di eserciziotage di questa apparecchiatura deve corrispondere al volume fornitotage.
2. Un interruttore di alimentazione e un interruttore automatico adeguati devono essere installati vicino alla friggitrice.

3. C'è un bullone di messa a terra sul retro dell'apparecchiatura. Il filo di terra deve essere collegato in modo sicuro utilizzando un cavo di rame di almeno 1,5 mm², nel rispetto delle norme di sicurezza.
4. Prima dell'uso, assicurarsi che tutti i collegamenti siano sicuri, che il voltaggio è stabile e che il collegamento a terra sia sicuro.
5. La temperatura ambiente non deve superare i 300°C per evitare schizzi di olio bollente e causare un rischio di incendio.
6. L'installazione di questa friggitrice deve essere eseguita da un professionista qualificato.

AVVERTIMENTO!

- Questa apparecchiatura deve essere utilizzata solo da cuochi addestrati o professionisti.
- Non modificare la friggitrice! Eventuali modifiche non autorizzate possono causare gravi incidenti.
- Non pulire il prodotto con un getto d'acqua né immergere la scatola elettrica in acqua. L'acqua conduce elettricità e può causare scosse elettriche a causa di perdite.
- Le alte temperature possono causare ustioni. Quando la friggitrice è in uso e prima o dopo il funzionamento, non toccare il corpo dell'unità o la camera superiore, poiché potrebbero essere estremamente caldi.
- Utilizzare la friggitrice solo con l'alimentazione specificata voltage. Non utilizzare un interruttore generale non conforme alle norme di sicurezza.
- Durante i temporali, spegnere l'alimentazione principale per evitare danni causati dai fulmini.
- Non utilizzare oggetti duri o appuntiti che potrebbero graffiare o danneggiare la superficie della friggitrice o della pentola dell'olio.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di installare o utilizzare la friggitrice. Anche la spina e l'interruttore devono essere mantenuti asciutti quando si collega l'alimentazione.
- L'installazione e la manutenzione dei componenti elettrici della friggitrice devono essere eseguite da un professionista qualificato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare potenziali pericoli.

8. Risoluzione dei problemi

Se il tuo apparecchio presenta un guasto, controlla la seguente tabella.

Questione	Possibile causa	Soluzione
L'indicatore di alimentazione non si accende e la friggitrice non si riscalda.	La spina non è inserita correttamente. I contatti del microinterruttore sono allentati.	Scollegare la friggitrice. Regolare la distanza limite del microinterruttore.
L'indicatore di riscaldamento non si accende e la temperatura non aumenta.	Il collegamento del tubo di riscaldamento è allentato. Il tubo di riscaldamento è bruciato.	Fissare entrambi i lati del tubo di riscaldamento e serrare le viti. Sostituire il tubo di riscaldamento.
L'indicatore di alimentazione è acceso, ma la friggitrice non raggiunge la temperatura impostata.	Il regolatore di temperatura è difettoso.	Sostituire il termoregolatore.
Il controllo della temperatura funziona normalmente, ma la spia non si accende.	La spia è bruciata.	Sostituire la spia.
Dopo che il circuito si è riscaldato, il tubo di riscaldamento non genera calore.	Il limitatore di temperatura è stato attivato.	Reimpostare manualmente il pulsante "Protezione da surriscaldamento".
Il controllo della temperatura non risponde.	Il limitatore di temperatura non funziona correttamente.	Sostituire il limitatore di temperatura.

NOTA: I passaggi per la risoluzione dei problemi di cui sopra sono solo di riferimento. In caso di guasto, interrompere immediatamente l'uso e consultare un tecnico qualificato per l'ispezione e la riparazione.

9. Trasporto e stoccaggio

- La friggitrice deve essere maneggiata con cura durante il trasporto per evitare danni dovuti a scuotimenti o urti.
- La friggitrice confezionata non deve essere conservata all'aperto. Deve essere conservato in un magazzino ben ventilato, privo di gas corrosivi.
- La friggitrice deve essere sempre tenuta in posizione verticale e non deve mai essere capovolta.

- Se è necessario un deposito temporaneo all'aperto, è necessario adottare misure di protezione per proteggerlo dalla pioggia. Il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

10. Pulizia e manutenzione

- Spegner e scollegare sempre l'alimentazione prima della pulizia per evitare incidenti.
- Utilizzare un panno asciutto o leggermente umido con un detergente non corrosivo per pulire la friggitrice. Non lavarlo direttamente con acqua, poiché ciò potrebbe danneggiare i componenti elettrici.
- Se la friggitrice non è in uso, assicurarsi che il regolatore di temperatura e l'interruttore principale siano spenti.
- Quando si ripone la friggitrice per un periodo prolungato, pulirla accuratamente e riporla in un luogo di stoccaggio ventilato e privo di gas corrosivi.

11. Controllo giornaliero

È essenziale ispezionare la friggitrice prima e dopo l'uso quotidiano per garantire un funzionamento sicuro.

Prima dell'uso:

La friggitrice è posizionata correttamente o è inclinata?

- Il cavo di alimentazione è usurato, rotto o danneggiato?
- Il pannello di controllo è integro e funziona correttamente?

Dopo l'uso:

- C'è un odore insolito?
- La piastra del modulo superiore e inferiore non si riscaldano contemporaneamente?
- C'è un rumore insolito o la macchina non funziona correttamente durante il sollevamento?

⚠ AVVERTIMENTO!

- La friggitrice **deve** essere ispezionata quotidianamente. Controlli regolari possono prevenire gravi incidenti.
- La temperatura ambiente non deve superare i **300°C**.
- Se si sospettano problemi elettrici o meccanici, **interrompere immediatamente l'uso della friggitrice**. Contattare un tecnico qualificato per l'ispezione e le riparazioni il prima possibile.

12. Garanzia

L'apparecchio e i componenti di nostra produzione sono garantiti per 1 anno dalla data di consegna e qualsiasi parte o parti di esso, che risultino difettose in modo soddisfacente per l'azienda, saranno sostituite gratuitamente.

Eventuali difetti di questo tipo non saranno tuttavia presi in considerazione se dovuti a un uso improprio del prodotto derivante dal mancato rispetto delle istruzioni fornite in questo manuale. Le spese di manodopera, viaggio e trasporto non sono coperte dalla garanzia.

13. Conformità

Le parti sono state sottoposte a severi test sui prodotti al fine di garantire la conformità agli standard normativi e alle specifiche stabilite dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti sono stati approvati per portare il seguente simbolo:



TUTTE LE RESPONSABILITÀ PER IL MANCATO RISPETTO DEGLI STATUTI VIGENTI SONO A CARICO DEL PROPRIETARIO.

TUTTI I TIPI E MODELLI SONO SOGGETTI A MIGLIORAMENTO CONTINUO E IL PRODUTTORE SI RISERVA PERTANTO IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE ALLA FORMA, ALL'EQUIPAGGIAMENTO E ALLA TECNOLOGIA.

Inhaltsverzeichnis

- 1. Sicherheitstipps**
- 2. Einleitung**
- 3. Aufbau, Funktionen und Merkmale**
- 4. Technische Parameter**
- 5. Schaltbild**
- 6. Operation**
 - 6.1. Stromversorgung und Installation
 - 6.2. Bedienung der Fritteuse
 - 6.2.1 Einschalten und Einstellen der Temperatur
 - 6.2.2 Automatische Temperaturregelung
 - 6.2.3 Ölstand und Fassungsvermögen
 - 6.2.4. Verwendung des Frittierkorbs
 - 6.2.5. Verwendung des Deckels
 - 6.2.6 Verwendung der Partitionsplatte
 - 6.2.7. Herunterfahren der Fritteuse
 - 6.3. Reinigung und Wartung
 - 6.3.1 Ablassen des Öls
 - 6.3.2 Regelmäßige Reinigung
 - 6.3.3. Überhitzungsschutz und Zurücksetzen
- 7. Hinweise zur Installation**
- 8. Fehlerbehebung**
- 9. Transport und Lagerung**
- 10. Reinigung und Wartung**
- 11. Täglicher Check**
- 12. Garantie**
- 13. Beachtung**

1. Sicherheitstipps

BITTE BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampfreiniger.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

WARNUNG!

WENN DIESES PRODUKT NICHT ORDNUNGSGEMÄSS INSTALLIERT, EINGESTELLT UND GEWARTET WIRD, KANN DIES ZU PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN. BITTE WENDEN SIE SICH FÜR EINSTELLUNGEN ODER WARTUNGSARBEITEN AN DEN LIEFERANTEN UND LASSEN SIE ALLE DIESE ARBEITEN VON AUTORISIERTEM PERSONAL DURCHFÜHREN.

WARNUNG!

PLATZIEREN SIE ZU IHRER SICHERHEIT KEINE BRENNBAREN FLÜSSIGKEITEN, GASE ODER ANDERE GEGENSTÄNDE IN DER NÄHE DES PRODUKTS.

WARNUNG!

ZU IHRER SICHERHEIT MUSS DAS FAHRGESTELL DIESER MASCHINE GEERDET SEIN. LIEGT DER ÖLSTAND UNTER DEM ANGEgebenEN MINDESTSTAND, KOMMT ES ZU EINEM BRAND.

2. Einleitung

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit das Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt zusammenbauen oder verwenden. Speichern Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen.

Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um dieses Handbuch sorgfältig zu lesen. Die korrekte Wartung und der korrekte Betrieb dieser Maschine sorgen für die bestmögliche Leistung Ihres Produkts.

3. Aufbau, Funktionen und Merkmale

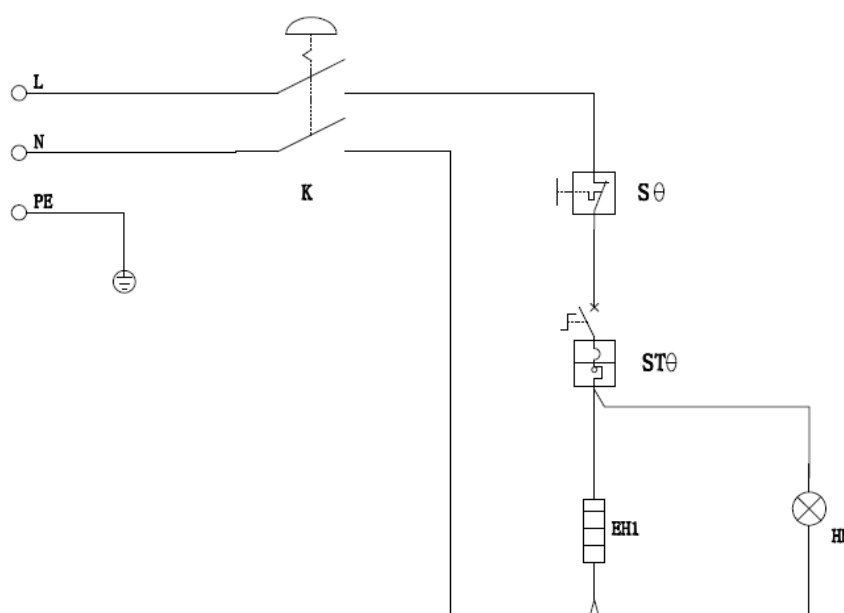
1. Es gibt zwei Arten von elektrischen Fritteusen: eine Ein-Tank-Fritteuse und eine Doppel-Tank-Fritteuse. Die Doppeltank-Fritteuse ermöglicht das Braten von zwei verschiedenen Arten von Lebensmitteln, ohne dass sich die Aromen vermischen.
2. Es ist ein Temperaturregler eingebaut, mit dem die Frittiertemperatur eingestellt werden kann. Die Betriebsanzeige und die Heizanzeige zeigen den Heizstatus an.
3. Wenn die Öltemperatur den Grenzwert überschreitet, schaltet die Sicherheitsvorrichtung des Heatbreakers automatisch die Stromversorgung ab und verhindert so eine Überhitzung (das Gerät muss manuell zurückgesetzt werden).
4. Wenn der Schaltkasten angehoben wird, wird sofort der Mikroschalter aktiviert, der die Stromversorgung unterbricht, um die persönliche Sicherheit zu gewährleisten und ein Trockenlaufen des Heizelements zu verhindern.

5. Der Frittierkorbgriff kann eingeklappt und demontiert werden. Die Fritteuse verfügt über einen abnehmbaren Öltank aus Edelstahl mit einer kalibrierten Ölstandsmarkierung. Es ist einfach zu bedienen, zu reinigen, zu transportieren und zu lagern.
6. Das elektrische Heizrohr verfügt über eine Schutzhülle und kann zusammen mit dem Elektrokasten leicht aus dem unteren Kasten entnommen werden, wodurch er vom Öltopf getrennt wird. Dies ermöglicht eine einfache Reinigung sowohl des Heizrohrs als auch des Öltopfes.

4. Technische Parameter

MODELL	SPANNUNG	MACHT	DIMENSION	ANZAHL DES ÖLTANKS	ANZAHL DES FRITTIERKORBS
DASEF-4L	220 ~ 240 V	2000W	Tel.: 215×390×330	1	1
DASEF-4L-2	220 ~ 240 V	2000W×2	Tel.: 455×390×330	2	2
DASEF-6L	220 ~ 240 V	3000W	Tel.: 270×423×315	1	1
DASEF-6L-2	220 ~ 240 V	3000W×2	Tel.: 550×423×315	2	2
DASEF-8L	220 ~ 240 V	3250W	Tel.: 280×410×350	1	1
DASEF-8L-2	220 ~ 240 V	3250W×2	Tel.: 620×410×350	2	2
DASEF-12L	220 ~ 240 V	3250W	Tel.: 290×480×425	1	1
DASEF-12L-2	220 ~ 240 V	3250W×2	Tel.: 580×480×425	2	2

5. Schaltbild



- 1、K Power switch 2、S θ Thermal protector 3、ST θ Thermostat 4、EH1 electric hot1
5、HL Hot light

6. Operation

6.1. Stromversorgung und Installation

Überprüfen Sie, ob das Netzteil korrekt installiert ist, und stellen Sie sicher, dass die gelieferte Spannung mit der erforderlichen Spannung übereinstimmt.

6.2. Bedienung der Fritteuse

6.2.1 Einschalten und Einstellen der Temperatur

Schließen Sie die Maschine an und schalten Sie die Stromversorgung ein. Die grüne Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.

Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Temperatur so ein, dass sie mit der roten Markierung übereinstimmt. Die gelbe Anzeige leuchtet auf und die grüne Anzeige erlischt. Dies zeigt an, dass das Heizelement in Betrieb ist und die Öltemperatur steigt.

6.2.2 Automatische Temperaturregelung

Wenn die Öltemperatur den eingestellten Wert erreicht, schaltet der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch ab. Die gelbe Anzeige erlischt und die grüne Anzeige leuchtet auf.

Wenn die Öltemperatur sinkt, stellt der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch wieder her. Die gelbe Anzeige leuchtet auf, die grüne Anzeige erlischt und das Heizelement arbeitet wieder, um die Öltemperatur zu erhöhen.

Dieser Vorgang wiederholt sich kontinuierlich, um eine konstante Öltemperatur aufrechtzuerhalten.

6.2.3 Ölstand und Fassungsvermögen

Im Inneren des Öltopfes befindet sich eine Ölstandsmarkierung. Während des Gebrauchs sollte der Ölstand innerhalb des angegebenen Bereichs gehalten werden.

"MAX" gibt die maximale Ölkapazität an, während "MIN" die minimale Ölkapazität angibt. Der Benutzer kann den Ölstand nach seinen Bedürfnissen einstellen.

6.2.4. Verwendung des Frittierkorbs

Der geschlossene Frittierkorb ist für das Braten von kleinen Lebensmitteln bestimmt. Es hat einen Griff und einen Haken für eine einfache Handhabung.

Tauchen Sie den Korb während des Betriebs in das Öl. Wenn das Braten abgeschlossen ist, heben Sie den Korb an und legen Sie ihn auf die vordere Kerbe des Topfes, damit überschüssiges Öl ablaufen kann. Größere Lebensmittel können zum Braten direkt in den Öltopf gelegt werden.

6.2.5. Verwendung des Deckels

Der Deckel ist so konzipiert, dass er den Topf sauber hält und die Wärme speichert.

Bevor Sie den Deckel auf die Fritteuse setzen, vergewissern Sie sich, dass er trocken ist, um zu verhindern, dass Wasser in das heiße Öl tropft und Spritzer verursacht.

6.2.6 Verwendung der Partitionsplatte

Die Trennwand im Inneren des Öltopfes dient zum Schutz des Heizelements. Legen Sie die Trennwand beim Braten von Speisen immer in den Topf.

6.2.7. Herunterfahren der Fritteuse

Drehen Sie den Temperaturregler nach Gebrauch gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrigste Stufe und schalten Sie den Strom zur Sicherheit aus.

6.3. Reinigung und Wartung

6.3.1 Ablassen des Öls

Lassen Sie das Öl auf eine normale Temperatur abkühlen, bevor Sie es abtropfen lassen.

Schalten Sie zuerst das Gerät aus und platzieren Sie dann eine Ölwanne unter dem Ablassventil. Öffnen Sie das Ventil, damit das Öl in die Wanne fließen kann.

6.3.2 Regelmäßige Reinigung

Um eine sichere und langlebige Nutzung zu gewährleisten, reinigen Sie den Öltopf regelmäßig von Rückständen und entfernen Sie Schmutz vom Heizelement, um beide Komponenten sauber zu halten.

6.3.3. Überhitzungsschutz und Zurücksetzen

Der Schaltkasten verfügt über eine eingebaute Temperatursicherheitsfunktion. Die Aktivierungstemperatur beträgt 230 °C und die Rückstelltemperatur liegt unter 170 °C.

Am Außengehäuse befindet sich eine "Overheat Reset"-Taste. Kommt es zu einer Überhitzung, wird diese Sicherheitsfunktion aktiviert. Drücken Sie die Reset-Taste, um die Fritteuse neu zu starten. Wenn der Überhitzungsschutz wiederholt aktiviert wird, wenden Sie sich zur Inspektion und Reparatur an einen qualifizierten Techniker.

7. Hinweise zur Installation

1. Die Betriebsspannung dieses Geräts muss mit der zugeführten Spannung übereinstimmen.
2. Ein geeigneter Netzschalter und Leistungsschalter sollten in der Nähe der Fritteuse installiert werden.
3. An der Rückseite des Geräts befindet sich ein Erdungsbolzen. Das Erdungskabel muss unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften mit einem Kupferkabel von mindestens 1,5 mm² sicher verbunden werden.
4. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass alle Verbindungen sicher, die Spannung stabil und die Erdungsverbindung sicher ist.
5. Die Umgebungstemperatur sollte 300 °C nicht überschreiten, um zu verhindern, dass heißes Öl spritzt und eine Brandgefahr darstellt.
6. Die Installation dieser Fritteuse muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

WARNUNG!

- Dieses Gerät darf nur von ausgebildeten Köchen oder Fachleuten bedient werden.
- Modifizieren Sie die Fritteuse nicht! Unbefugte Modifikationen können zu schweren Unfällen führen.
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit einem Wasserstrahl und tauchen Sie den Schaltkasten nicht in Wasser. Wasser leitet Elektrizität und kann durch Leckagen Stromschläge verursachen.
- Hohe Temperaturen können zu Verbrennungen führen. Berühren Sie während des Betriebs der Fritteuse sowie vor oder nach dem Betrieb nicht das Gehäuse des Geräts oder die obere Kammer, da diese extrem heiß sein können.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur mit der angegebenen Versorgungsspannung. Verwenden Sie keinen Hauptschalter, der nicht den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Schalten Sie bei Gewitter die Hauptstromversorgung aus, um Schäden durch Blitzeinschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände, die die Oberfläche der Fritteuse oder des Öltopfes zerkratzen oder beschädigen könnten.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Fritteuse installieren oder bedienen. Auch beim Anschließen des Netzteils sollten Stecker und Schalter trocken gehalten werden.
- Installation und Wartung der elektrischen Komponenten der Fritteuse müssen von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Servicecenter oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.

8. Fehlerbehebung

Wenn bei Ihrem Gerät ein Fehler auftritt, überprüfen Sie bitte die folgende Tabelle.

Ausstellen	Mögliche Ursache	Lösung
Die Betriebsanzeige leuchtet nicht auf und die Fritteuse heizt nicht auf.	Der Stecker ist nicht richtig eingesteckt. Die Mikroschalterkontakte sind lose.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Fritteuse. Stellen Sie den Grenzabstand des Mikroschalters ein.
Die Heizanzeige schaltet sich nicht ein und die Temperatur steigt nicht an.	Der Anschluss des Heizrohrs ist lose. Heizungsrohr ist durchgebrannt.	Befestigen Sie beide Seiten des Heizrohrs und ziehen Sie die Schrauben fest. Tauschen Sie das Heizrohr aus.
Die Betriebsanzeige leuchtet, aber die Fritteuse erreicht nicht die eingestellte Temperatur.	Der Temperaturregler ist defekt.	Tauschen Sie den Temperaturregler aus.
Die Temperaturregelung funktioniert normal, aber die Kontrollleuchte leuchtet nicht auf.	Die Kontrollleuchte ist durchgebrannt.	Bringen Sie die Kontrollleuchte wieder an.
Nach dem Aufheizen des Kreislaufs erzeugt das Heizrohr keine Wärme.	Der Temperaturbegrenzer wurde aktiviert.	Setzen Sie die Taste "Überhitzungsschutz" manuell zurück.
Die Temperaturregelung reagiert nicht.	Der Temperaturbegrenzer funktioniert nicht richtig.	Tauschen Sie den Temperaturbegrenzer aus.

Hinweis: Die oben genannten Schritte zur Fehlerbehebung dienen nur als Referenz. Tritt eine Störung auf, stellen Sie die Verwendung sofort ein und wenden Sie sich zur Inspektion und Reparatur an einen qualifizierten Techniker.

9. Transport und Lagerung

- Die Fritteuse muss während des Transports vorsichtig behandelt werden, um Schäden durch Schütteln oder Stöße zu vermeiden.
- Die verpackte Fritteuse sollte nicht im Freien gelagert werden. Es muss in einem gut belüfteten Lager aufbewahrt werden, das frei von korrosiven Gasen ist.
- Die Fritteuse muss immer aufrecht gehalten werden und sollte niemals auf dem Kopf stehen.
- Wenn eine vorübergehende Lagerung im Freien erforderlich ist, müssen Schutzmaßnahmen getroffen werden, um es vor Regen zu schützen. Ihr Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

10. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie die Stromversorgung vor der Reinigung immer aus und trennen Sie sie, um Unfälle zu vermeiden.
- Verwenden Sie ein trockenes oder leicht feuchtes Tuch mit einem nicht korrosiven Reiniger, um die Fritteuse zu reinigen. Waschen Sie es nicht direkt mit Wasser, da dies die elektrischen Komponenten beschädigen kann.
- Wenn die Fritteuse nicht verwendet wird, stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler und der Hauptschalter ausgeschaltet sind.
- Wenn Sie die Fritteuse über einen längeren Zeitraum lagern, reinigen Sie sie gründlich und stellen Sie sie in einen belüfteten Lagerbereich, der frei von korrosiven Gasen ist.

11. Täglicher Check

Es ist wichtig, die Fritteuse jeden Tag vor und nach dem Gebrauch zu überprüfen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

Vor dem Gebrauch:

Ist die Fritteuse richtig positioniert oder ist sie gekippt?

- Ist das Netzkabel abgenutzt, gebrochen oder beschädigt?
- Ist das Bedienfeld intakt und funktioniert es ordnungsgemäß?

Nach Gebrauch:

- Gibt es einen ungewöhnlichen Geruch?
- Heizen die obere und untere Modulplatte nicht gleichzeitig?
- Gibt es ungewöhnliche Geräusche oder funktioniert die Maschine beim Heben nicht richtig?

⚠ WARNUNG!

- Die Fritteuse **muss** täglich überprüft werden. Durch regelmäßige Kontrollen können schwere Unfälle vermieden werden.
- Die Umgebungstemperatur darf **300°C nicht überschreiten**.
- Wenn der Verdacht auf elektrische oder mechanische Probleme besteht, stellen Sie **die Verwendung der Fritteuse sofort ein**. Wenden Sie sich so schnell wie möglich an einen qualifizierten Techniker für Inspektion und Reparatur.

•

12. Garantie

Für das Gerät und die von uns hergestellten Komponenten gilt eine Garantie von 1 Jahr ab dem Datum der Lieferung und alle Teile davon, die sich zur Zufriedenheit des Unternehmens als defekt erweisen, werden kostenlos ersetzt.

Solche Fehler werden jedoch nicht berücksichtigt, wenn sie auf eine unsachgemäße Verwendung des Produkts zurückzuführen sind, die darauf zurückzuführen ist, dass die Anweisungen in diesem Handbuch nicht befolgt wurden.

Kosten für Arbeit, Reise und Transport sind nicht von der Garantie abgedeckt.

13. Beachtung

Die Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um den behördlichen Standards und Spezifikationen zu entsprechen, die von internationalen, unabhängigen und bundesstaatlichen Behörden festgelegt wurden.

Produkte wurden zugelassen, um das folgende Symbol zu tragen:



DIE GESAMTE VERANTWORTUNG FÜR DIE NICHTEINHALTUNG DER BESTEHENDEN GESETZLICHEN BESTIMMUNGEN LIEGT IN DER VERANTWORTUNG DES EIGENTÜMERS.

ALLE TYPEN UND MODELLE UNTERLIEGEN EINER KONTINUIERLICHEN VERBESSERUNG UND DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAHER DAS RECHT VOR, ÄNDERUNGEN AN FORM, AUSRÜSTUNG UND TECHNOLOGIE VORZUNEHMEN.

Spis treści

- 1.** Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
- 2.** Wprowadzenie
- 3.** Budowa, funkcje i cechy
- 4.** Parametry techniczne
- 5.** Schemat obwodu
- 6.** Operacja
 - 6.1. Zasilanie i instalacja
 - 6.2. Obsługa frytownicy
 - 6.2.1 Włączanie i ustawianie temperatury
 - 6.2.2 Automatyczna regulacja temperatury
 - 6.2.3 Poziom i pojemność oleju
 - 6.2.4. Korzystanie z kosza do smażenia
 - 6.2.5. Użycie pokrywy
 - 6.2.6 Użycie płyty partycji
 - 6.2.7. Wyłączanie frytownicy
 - 6.3. Czyszczenie i konserwacja
 - 6.3.1 Spuszczanie oleju
 - 6.3.2 Regularne czyszczenie
 - 6.3.3. Zabezpieczenie przed przegrzaniem i resetowanie
- 7.** Uwagi dotyczące instalacji
- 8.** Rozwiązywanie problemów
- 9.** Transport i magazynowanie
- 10.** Czyszczenie i konserwacja
- 11.**
- 12.**Gwarancja
- 13.**Zgodność

1. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

PROSIMY O ZACHOWANIE TEJ INSTRUKCJI NA PRZYSZŁOŚĆ

- Nie czyść urządzenia myjką wodną lub parową.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowany personel, aby zapobiec zagrożeniom.

OSTRZEŻENIE!

NIEPRAWIDŁOWA INSTALACJA, REGULACJA I KONSERWACJA TEGO PRODUKTU MOŻE SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA CIAŁA LUB USZKODZENIE MIENIA.
PROSIMY O KONTAKT Z DOSTAWCĄ W CELU DOKONANIA WSZELKICH REGULACJI LUB KONSERWACJI I ZLECENIE WYKONANIA WSZYSTKICH TAKICH PRAC UPOWAŻNIONEMU PERSONELOWI.

OSTRZEŻENIE!

ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA NIE UMIESZCZAJ ŁATWOPALNYCH CIECZY, GAZÓW ANI INNYCH PRZEDMIOTÓW W POBLIŻU PRODUKTU.

OSTRZEŻENIE!

DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA OBUDOWA TEJ MASZYNY MUSI BYĆ UZIEMIONA. JEŚLI POZIOM OLEJU SPADNIE PONIŻEJ WSKAZANEGO POZIOMU MINIMALNEGO, DOJDZIE DO POŻARU.

2. Wprowadzenie

Dla własnego bezpieczeństwa przeczytaj uważnie instrukcję przed montażem lub użyciem tego produktu. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.

Poświęć kilka chwil na uważne przeczytanie niniejszej instrukcji. Prawidłowa konserwacja i eksploatacja tej maszyny zapewni najlepszą możliwą wydajność Twojego produktu.

3. Budowa, funkcje i cechy

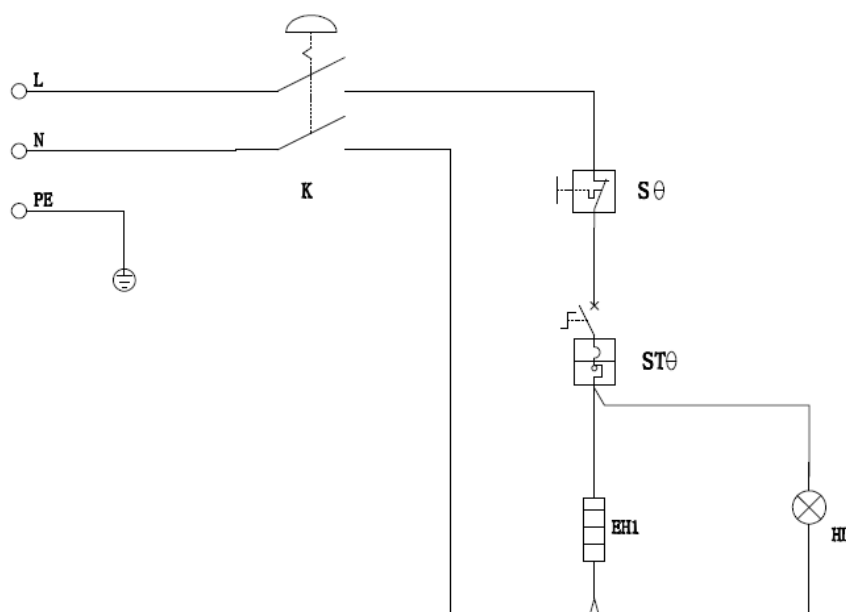
1. Istnieją dwa rodzaje frytownic elektrycznych: frytownica jednozbiornikowa i frytownica dwuzbiornikowa. Frytownica dwuzbiornikowa pozwala na smażenie dwóch różnych rodzajów potraw bez mieszania smaków.
2. Wbudowany jest regulator temperatury, który umożliwia ustawienie temperatury smażenia. Wskaźnik zasilania i wskaźnik ogrzewania wyświetlają stan ogrzewania.
3. Jeśli temperatura oleju przekroczy limit, wyłącznik cieplny automatycznie odetnie zasilanie, zapobiegając przegrzaniu (urządzenie należy zresetować ręcznie).
4. Po podniesieniu skrzynki elektrycznej mikroprzełącznik jest natychmiast aktywowany, odcinając zasilanie, aby zapewnić bezpieczeństwo osobiste i zapobiec pracy elementu grzebnego na sucho.

5. Uchwyt kosza do smażenia można złożyć i zdemontować. Frytownica wyposażona jest w wyjmowany zbiornik oleju ze stali nierdzewnej ze skalibrowanym oznaczeniem poziomu oleju. Jest łatwy w obsłudze, czyszczeniu, transporcie i przechowywaniu.
6. Elektryczna rura grzewcza posiada osłonę ochronną i można ją łatwo wyjąć ze skrzynki dolnej wraz ze skrzynką elektryczną, oddzielając ją od zbiornika oleju. Pozwala to na łatwe czyszczenie zarówno rury grzewczej, jak i zbiornika oleju.

4. Parametry techniczne

MODEL	NAPIĘCIE	MOC	WYMIAR	LICZBA ZBIORNIKÓW OLEJU	LICZBA KOSZY DO SMAŻENIA
DASEF-4L	220 ~ 240 V.	2000 W	215×390×330	1	1
DASEF-4L-2	220 ~ 240 V.	2000W×2	455×390×330	2	2
DASEF-6L	220 ~ 240 V.	3000W	270×423×315	1	1
DASEF-6L-2	220 ~ 240 V.	3000W×2	550×423×315	2	2
DASEF-8L	220 ~ 240 V.	3250 W	280×410×350	1	1
DASEF-8L-2	220 ~ 240 V.	3250W×2	620×410×350	2	2
DASEF-12L	220 ~ 240 V.	3250 W	290×480×425	1	1
DASEF-12L-2	220 ~ 240 V.	3250W×2	580×480×425	2	2

5. Schemat obwodu



- 1、K Power switch 2、Sθ Thermal protector 3、STθ Thermostat 4、EH1 electric hot1
5、HL Hot light

6. Operacja

6.1. Zasilanie i instalacja

Sprawdź, czy zasilacz jest prawidłowo zainstalowany i upewnij się, że dostarczone napięcie odpowiada wymaganemu.

6.2. Obsługa frytownicy

6.2.1 Włączanie i ustawianie temperatury

Podłącz maszynę i włącz zasilanie. Zaświeci się zielony wskaźnik, wskazując, że urządzenie jest zasilane.

Obróć regulator temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustaw żądaną temperaturę tak, aby była wyrównana z czerwonym znacznikiem. Żółty wskaźnik zaświeci się, a zielony wskaźnik zgaśnie. To pokazuje, że element grzejny działa, a temperatura oleju rośnie.

6.2.2 Automatyczna regulacja temperatury

Gdy temperatura oleju osiągnie ustawiony poziom, regulator temperatury automatycznie odetnie zasilanie. Żółty wskaźnik zgaśnie, a zielony wskaźnik zaświeci się.

Wraz ze spadkiem temperatury oleju regulator temperatury automatycznie przywróci zasilanie. Zaświeci się żółty wskaźnik, zielony wskaźnik zgaśnie, a element grzejny ponownie zadziała, aby podnieść temperaturę oleju.

Proces ten powtarza się w sposób ciągły, aby utrzymać stałą temperaturę oleju.

6.2.3 Poziom i pojemność oleju

Wewnątrz zbiornika na olej znajduje się znak poziomu oleju. Podczas użytkowania poziom oleju powinien być utrzymywany w określonym zakresie.

"MAX" oznacza maksymalną pojemność oleju, podczas gdy "MIN" oznacza minimalną. Użytkownicy mogą dostosować poziom oleju do swoich potrzeb.

6.2.4. Korzystanie z kosza do smażenia

Dołączony kosz do smażenia przeznaczony jest do smażenia drobnych artykułów spożywczych. Posiada uchwyt i haczyk ułatwiający użytkowanie.

Zanurz kosz w oleju podczas pracy. Po zakończeniu smażenia podnieś kosz i oprzyj go na przednim wycięciu garnka, aby nadmiar oleju mógł spłynąć. Większe produkty spożywcze można umieścić bezpośrednio w garnku na olej do smażenia.

6.2.5. Użycie pokrywy

Pokrywka została zaprojektowana tak, aby utrzymać garnek w czystości i zatrzymać ciepło.

Przed umieszczeniem pokrywki na frytownicy upewnij się, że jest sucha, aby woda nie kapła do gorącego oleju i nie powodowała rozprysków.

6.2.6 Użycie płyty partycji

Płyta działowa wewnątrz zbiornika olejowego ma za zadanie chronić element grzejny. Zawsze umieszczaj deskę działową w zbiorniku podczas smażenia żywności.

6.2.7. Wyłączanie frytownicy

Po użyciu obróć regulator temperatury w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do najniższego ustawienia i ze względów bezpieczeństwa wyłącz zasilanie.

6.3. Czyszczenie i konserwacja

6.3.1 Spuszczanie oleju

Poczekaj, aż olej ostygnie do normalnej temperatury przed spuszczeniem.

Najpierw wyłącz zasilanie, a następnie umieść tackę na olej pod zaworem spustowym. Otwórz zawór, aby olej mógł spłynąć do tacy.

6.3.2 Regularne czyszczenie

Aby zapewnić bezpieczne i długotrwałe użytkowanie, regularnie czyść wszelkie pozostałości ze zbiornika oleju i usuwaj wszelkie zabrudzenia z elementu grzejnego, aby oba elementy były czyste.

6.3.3. Zabezpieczenie przed przegrzaniem i resetowanie

Skrzynka elektryczna ma wbudowaną funkcję zabezpieczenia przed wysoką temperaturą. Temperatura aktywacji wynosi 230°C, a temperatura resetowania jest niższa niż 170°C.

Przycisk "Resetowanie przegrzania" znajduje się na obudowie zewnętrznej. Jeśli dojdzie do przegrzania, ta funkcja bezpieczeństwa zostanie aktywowana. Naciśnij przycisk resetowania, aby ponownie uruchomić frytownicę. Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem wielokrotnie się aktywuje, skonsultuj się z wykwalifikowanym technikiem w celu sprawdzenia i naprawy.

7. Uwagi dotyczące instalacji

1. Objętość robocza tego sprzętu musi odpowiadać dostarczonej objętości.
2. W pobliżu frytownicy należy zainstalować odpowiedni wyłącznik zasilania i wyłącznik automatyczny.

3. Z tyłu urządzenia znajduje się śruba uziemiająca. Przewód uziemiający musi być bezpiecznie podłączony za pomocą miedzianego o przekroju co najmniej 1.5 mm², zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
4. Przed użyciem upewnij się, że wszystkie połączenia są bezpieczne, voltage jest stabilny, a uziemienie jest bezpieczne.
5. Temperatura otoczenia nie powinna przekraczać 300°C, aby zapobiec rozpryskiwaniu się gorącego oleju i powodowaniu zagrożenia pożarowego.
6. Instalacja tej frytownicy musi być wykonana przez wykwalifikowanego specjalistę.

OSTRZEŻENIE!

- To urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez przeszkolonych kucharzy lub profesjonalistów.
- Nie modyfikuj frytownicy! Wszelkie nieautoryzowane modyfikacje mogą spowodować poważne wypadki.
- Nie czyścić produktu strumieniem wody ani nie zanurzać skrzynki elektrycznej w wodzie. Woda przewodzi prąd i może spowodować porażenie prądem z powodu wycieku.
- Wysokie temperatury mogą powodować oparzenia. Gdy frytownica jest w użyciu, a także przed lub po pracy, nie dotykaj korpusu urządzenia ani górnej komory, ponieważ mogą być bardzo gorące.
- Używaj frytownicy tylko z określonym napięciem zasilania. Nie używaj wyłącznika głównego, który nie jest zgodny z przepisami bezpieczeństwa.
- Podczas burzy należy wyłączyć główne zasilanie, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym uderzeniami piorunów.
- Nie używaj twardych lub ostrych przedmiotów, które mogłyby porysować lub uszkodzić powierzchnię frytownicy lub garnka oleju.
- Upewnij się, że ręce są suche przed instalacją lub obsługą frytownicy. Wtyczka i przetątnik powinny być również suche podczas podłączania zasilania.
- Instalacja i konserwacja elementów elektrycznych frytownicy musi być wykonywana przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowane centrum serwisowe lub wykwalifikowanego technika, aby zapobiec potencjalnym zagrożeniom.

8. Rozwiązywanie problemów

Jeśli w Twoim urządzeniu wystąpi usterka, zapoznaj się z poniższą tabelą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wskaźnik zasilania nie włącza się, a frytownica nie nagrzewa się.	Wtyczka nie jest prawidłowo włożona. Styki mikroprzetącznika są luźne.	Odłącz frytownicę. Dostosuj odległość graniczną mikroprzetącznika.
Wskaźnik ogrzewania nie włącza się, a temperatura nie rośnie.	Podłączenie rury grzewczej jest luźne. Rura grzewcza jest przepalona.	Zabezpiecz obie strony rury grzewczej i dokręć. Wymień rurkę grzewczą.
Wskaźnik zasilania jest włączony, ale frytownica nie osiąga ustawionej temperatury.	Regulator temperatury jest uszkodzony.	Wymień regulator temperatury.
Regulacja temperatury działa normalnie, ale lampka kontrolna nie zapala się.	Lampka kontrolna jest przepalona.	Wymień lampkę kontrolną.
Po nagrzaniu obwodu rura grzewcza nie wytwarza ciepła.	Ogranicznik temperatury został aktywowany.	Zresetuj ręcznie przycisk "Ochrona przed przegrzaniem".
Kontrola temperatury nie reaguje.	Ogranicznik temperatury działa nieprawidłowo.	Wymień ogranicznik temperatury.

Uwaga: Powyższe kroki rozwiązywania problemów mają wyłącznie charakter poglądowy. Jeśli wystąpi usterka, natychmiast przerwij użytkowanie i skonsultuj się z wykwalifikowanym technikiem w celu sprawdzenia i naprawy.

9. Transport i magazynowanie

- Z frytownicą należy obchodzić się ostrożnie podczas transportu, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym potrząśnięciem lub uderzeniami.
- Zapakowanej frytownicy nie należy przechowywać na zewnątrz. Musi być przechowywany w dobrze wentylowanym magazynie, wolnym od gazów korozyjnych.
- Frytownica musi być zawsze trzymana w pozycji pionowej i nigdy nie powinna być stawiana do góry nogami.
- Jeśli konieczne jest tymczasowe przechowywanie na zewnątrz, należy podjąć środki ochronne, aby chronić go przed deszczem. firmę zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sklep, w którym zakupiono produkt.

10. Czyszczenie i konserwacja

- Zawsze wyłączaj i odłączaj zasilanie przed czyszczeniem, aby zapobiec wypadkom.
- Do czyszczenia frytownicy używaj suchego lub lekko damp szmatką z niekorozyjnym środkiem czyszczącym. Nie myj go bezpośrednio wodą, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego elementów elektrycznych.
- Jeśli frytownica nie jest używana, upewnij się, że regulator temperatury i wyłącznik główny są wyłączone.
- W przypadku przechowywania frytownicy przez dłuższy czas należy ją dokładnie wyczyścić i umieścić w wentylowanym miejscu wolnym od gazów korozyjnych.

11. Codzienna kontrola

Konieczne jest codzienne sprawdzanie frytownicy przed i po użyciu, aby zapewnić bezpieczną pracę.

Przed użyciem:

Czy frytownica jest ustawiona prawidłowo, czy jest przechylona?

- Czy przewód zasilający jest zużyty, uszkodzony lub uszkodzony?
- Czy panel sterowania jest nienaruszony i działa prawidłowo?

Po użyciu:

- Czy ma nietypowy zapach?
- Czy górna i dolna płyta modułu nie nagrzewają się jednocześnie?
- Czy słychać jakiś nietypowy hałas lub czy maszyna działa nieprawidłowo podczas podnoszenia?

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Frytownica **musi** być codziennie sprawdzana. Regularne kontrole mogą zapobiec poważnym wypadkom.
- Temperatura otoczenia nie może przekraczać **300°C**.
- Jeśli podejrzewasz jakiegokolwiek problemy elektryczne lub mechaniczne, **natychmiast przestań używać frytownicy**. Jak najszybciej skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem w celu sprawdzenia i naprawy.
-

12. Gwarancja

Wyprodukowane przez nas urządzenie i podzespoły są objęte gwarancją na okres 1 roku od daty wysyłki, a każda ich część lub części, które w sposób zadowalający firmę okażą się wadliwe, zostaną bezpłatnie wymienione.

Wszelkie takie wady nie będą jednak brane pod uwagę, jeśli są spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem produktu wynikającym z nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszej instrukcji.

Opłaty za robociznę, podróż i przewóz nie są objęte gwarancją.

13. Zgodność

Części zostały poddane rygorystycznym testom produktu w celu zapewnienia zgodności z normami regulacyjnymi i specyfikacjami określonymi przez międzynarodowe, niezależne i federalne władze.

Produkty zostały zatwierdzone do noszenia następującego symbolu:



WSZELKĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA NIEPRZESTRZEGANIE OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW
PONOSIŁ WŁAŚCICIEL.

WSZYSTKIE TYPY I MODELE PODLEGAJĄ CIĄGŁEMU DOSKONALENIU, W ZWIĄZKU Z CZYM
PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO WPROWADZANIA MODYFIKACJI W KSZTAŁCIE,
WYPOSAŻENIU I TECHNOLOGII.