



Plynová fritéza

Návod k obsluze



DASFY90

DASFY120

DASFY150

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

CS

EN

ES

FR

IT

DE

PL

Úvod

Naše plynové fritézy jsou odborně navrženy a vyrobeny s **pokročilou technologií, moderním vzhledem, multifunkčností, snadnou obsluhou, nízkou spotřebou plynu a výkonem šetrným k životnímu prostředí**. Představují jednu z **nejpokročilejších plynových fritéz** v odvětví komerčních kuchyňských zařízení.

Před použitím zařízení **si pozorně přečtete tuto uživatelskou příručku** a uschovejte ji poblíž **pro budoucí použití**.

1. Základní požadavky

- Instalaci, počáteční nastavení a údržbu smí provádět **pouze kvalifikovaní odborníci**, certifikovaní operátoři nebo servisní pracovníci schválení výrobcem.
- Během instalace, provozu a údržby vždy dodržujte bezpečnostní postupy, abyste předešli nehodám.
- Uschovejte tuto příručku v dobrém stavu pro řešení problémů nebo budoucí použití.
- Po vybalení zkontrolujte, **zda nejsou poškozené nebo nechybí části**. Pokud se vyskytne nějaký problém, **zařízení nepoužívejte**. Obraťte se na kvalifikovaného odborníka.
- Obalové materiály (plastové sáčky, hřebíky atd.) uchovávejte mimo dosah dětí, aby nedošlo ke zranění.
- Tato fritéza je **určena pouze pro komerční použití** a musí být obsluhována vyškoleným personálem.
- Vždy **vypněte fritézu a přívod plynu**, když ji nepoužíváte nebo když jste bez dozoru.
- Údržbu a opravy smí provádět pouze odborníci s použitím **originálních náhradních dílů**.
- Fritézu nepoužívejte k jinému účelu, než ke kterému je určena.
- Instalace musí být v souladu s **pokyny výrobce**.
- **Přímé proplachování vodou je přísně zakázáno**.
- Pravidelně čistěte povrchy z nerezové oceli, abyste zachovali výkon a vzhled.

2. Instalace

Instalaci nebo přestavbu mezi různými typy plynů musí provést **odborníci** v souladu s tímto návodem.

2.1 Technické parametry

Model	DASFY90	DASFY120	DASFY150
Popis	Plynová fritéza se 3 ohřivači a skříní	Plynová fritéza se 4 ohřivači se skříní	Plynová fritéza s 5 ohřivači se skříní
Vnější rozměry (Š×H×V mm)	394×765×1035	394×765×1035	533×765×1035
Velikost olejové nádrže (Š×H×V mm)	355×350×330	355×350×330	495×350×330
Velikost vstupu plynu	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"
Počet hořáků	3	4	5
Typ plynu	LPG / NG / umělý plyn	LPG / NG / umělý plyn	LPG / NG / umělý plyn
Regulátor	Nízkotlaký	Nízkotlaký	Nízkotlaký
Moc	90,000 BTU	120,000 BTU	150,000 BTU

2.2 Typy plynů (referenční)

Typ	Popis	Typický tlak
Zemní plyn	Plyn z plynových polí, ropných polí nebo kondenzát	2000 Pa
Umělý plyn	Suchá destilace, producentský nebo vysokopecní plyn	1000–1200 Pa
Zkapalněný ropný plyn (LPG)	Plynová láhev	2800 Pa

Poznámka: Typ a tlak plynu se mohou lišit podle regionu. Vždy vyberte model fritézy, který odpovídá vašim **místním specifikacím plynu**.

2.3 Technické vlastnosti

- Vysoce kvalitní **konstrukce z nerezové oceli**
- Dobře utěsněná struktura; zabraňuje hromadění zbytků
- Odolné **litinové hořáky s oxidovaným povlakem**
- **Bezpečnostní ochrana termočlánku**
- Nastavitelný výstupní výkon
- **Nastavitelné nožičky z nerezové oceli**
- **Vyměnitelné trysky** pro různé typy plynů
- Spalovací komora z nerezové oceli zlepšuje **tepelnou účinnost o 20–30 %** ve srovnání s podobnými produkty
- Vybaveno prémiovým **termostatem** s nouzovým odpojením plynu
- **Ochrana proti přehřátí** s detektorem tlaku

3. Požadavky na instalaci

- Vzhledem k hmotnosti jednotky ji instalujte na **pevný, rovný povrch**.
- Mezi fritézou a zadní stěnou udržujte volný prostor alespoň 10 cm. Pokud to není možné, musí být stěna **nehořlavá**.
- Zajistěte **dobré větrání** místa a nainstalujte **odsávací ventilátor**.
- Fritéza musí být **stabilní, rovná a bez vibrací** během provozu.
- Před instalací odstraňte všechny **ochranné plastové fólie** a zbytky očistěte jemným čisticím prostředkem.
- Získejte **souhlas od dodavatele plynu** a před připojením potvrďte typ a tlak plynu.
- Používejte pouze **nízkotlaký regulátor** — vysokotlaké nebo středotlaké regulátory jsou zakázány.

3.2 Připojení plynu

- Nainstalujte **ruční uzavírací ventil** blízko a nad fritézu, na dosah ruky.
- Ujistěte se, že **typ plynu odpovídá** specifikacím fritézy.
- Použijte **kovové plynové potrubí** vhodného typu a velikosti.
- Fritéza by měla být **před uvedením do provozu** otestována LPG.
- Pokud se tlak plynu odchyluje o více než $\pm 10\%$ od jmenovité hodnoty, použijte **regulátor plynu**.
- Po instalaci zkontrolujte **těsnost** pomocí mýdlové vody nebo přístrojů pro detekci netěsností – **nikdy nepoužívejte otevřený oheň**.

3.3 Důležité poznámky

- Udržujte hladinu oleje **nad značkou minima**.
- Během smažení vždy používejte **sít na odlučování oleje**, abyste chránili nádrž.
- Na malé předměty používejte fritézové koše; U velkých kusů smažte přímo v nádrži.
- Vždy používejte **čerstvý rostlinný olej nebo margarín** – použitý olej může mít nízký bod vzplanutí a způsobit nadměrný var.
- Před vypuštěním nebo čištěním **nechte olej** vychladnout na pokojovou teplotu.
- Na fritézu ani do její blízkosti nepokládejte hořlavé materiály (např. ručníky).
- Ihned po použití vypněte plyn.
- V případě úniku plynu vypněte ventil, otevřete okna pro větrání a **nikdy se nedotýkejte elektrických spínačů**, dokud nebude oblast bezpečná.

3.4 Údržba

- Po použití vyčistěte olejovou nádrž každý den. Před vypuštěním nechte olej **vychladnout**.
- Odstraňte koše a olejové sítě a poté vypusťte olej pomocí ventilového systému.
- Důkladně vyčistěte vnitřek nádrže a skříně.

- Při dlouhodobém skladování fritézu vyčistěte, otřete **hadříkem navlhčeným v benzínu** a skladujte na větraném místě.
- Povrchy z nerezové oceli denně čistěte **teplou mýdlovou vodou** a důkladně opláchněte.
- Vyhněte se **abrazivním čisticím prostředkům, ocelovým kartáčům, nožům nebo produktům na bázi chlóru** (např. bělidle).
- Otřete podél **vláken oceli**.
- Hořáky a panely čistěte **alespoň jednou týdně**.
- Nikdy neblokujte větrací otvory.
- Staré zařízení zlikvidujte v souladu s **místními předpisy na ochranu životního prostředí** (90 % celkové hmotnosti tvoří kov).

4. Provoz

1. Připojte ke správnému typu plynu (viz typový štítek).
2. Přidejte olej nad značku minimální hladiny.
3. Zapalte zapalovací plamen:
 - 1) Otočte knoflík do polohy "0" a zarovnejte jej s červeným symbolem "▲".
 - 2) Stiskněte a podržte červené tlačítko "★" po dobu 2–3 sekund.
 - 3) Stiskněte znovu červené tlačítko "★" a hořák zapalte ručně zapalovačem
4. Udržujte zapalovací plamen hořící, aby se termočlánek zahřál. Podržte "★" po dobu alespoň 15 sekund.
5. Otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček na požadovanou teplotu:

Ozubené kolo	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	132	148	165	173	190	200
°F	246	270	298	329	343	374	392

- Když olej dosáhne nastavené teploty, hlavní plamen se jemným **"cvaknutím" vypne**.

- Pokud je hladina oleje příliš nízká a nádrž běží 2 minuty na sucho, **aktivuje se ochrana proti přehřátí** a odpojí plyn. Přidejte olej, stiskněte **tlačítko reset** a znovu spusťte fritézu.
- Stisknutím bílého **tlačítka "●"** vypnete přívod plynu.

Introduction

Our gas fryers are expertly designed and manufactured with **advanced technology, modern appearance, multi-functionality, easy operation, low gas consumption, and environmentally friendly performance.**

They represent one of the **most advanced gas fryers** in the commercial cooking equipment industry.

Please **read this user manual carefully** before using the equipment, and **keep it nearby** for future reference.

1. Basic Requirements

- Installation, initial setup, and maintenance must be carried out **only by qualified professionals**, certified operators, or manufacturer-approved service personnel.
- During installation, operation, and maintenance, always follow safety procedures to prevent accidents.
- Keep this manual in good condition for troubleshooting or future reference.
- After unpacking, **check for any damage or missing parts**. If there is any issue, **do not operate** the equipment. Contact a qualified professional.
- Keep packaging materials (plastic bags, nails, etc.) away from children to avoid injury.
- This fryer is **for commercial use only** and must be operated by trained personnel.
- Always **turn off the fryer and gas supply** when not in use or when unattended.
- Maintenance and repairs must be performed by professionals using **original spare parts** only.
- Do not use the fryer for any purpose other than intended.
- Installation must comply with the **manufacturer's instructions**.
- **Direct water flushing is strictly prohibited.**
- Regularly clean stainless steel surfaces to maintain performance and appearance.

2. Installation

Installation or conversion between different gas types must be performed **by professionals** in accordance with this manual.

2.1 Technical Parameters

Model	DASFY90	DASFY120	DASFY150
Description	3-Heater Gas Fryer with Cabinet	4-Heater Gas Fryer with Cabinet	5-Heater Gas Fryer with Cabinet
External Dimensions (W×D×H mm)	394×765×1035	394×765×1035	533×765×1035
Oil Tank Size (W×D×H mm)	355×350×330	355×350×330	495×350×330
Gas Inlet Size	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"
Number of Burners	3	4	5
Gas Type	LPG / NG / Artificial Gas	LPG / NG / Artificial Gas	LPG / NG / Artificial Gas
Regulator	Low Pressure	Low Pressure	Low Pressure
Power	90,000 BTU	120,000 BTU	150,000 BTU

2.2 Gas Types (Reference)

Type	Description	Typical Pressure
Natural Gas	Gas-field, oilfield associated, or condensate gas	2000 Pa
Artificial Gas	Dry distillation, producer, or blast furnace gas	1000–1200 Pa
Liquefied Petroleum Gas (LPG)	Cylinder gas	2800 Pa

Note: Gas type and pressure may vary by region. Always select the fryer model that matches your **local gas specifications**.

2.3 Technical Features

- High-quality **stainless steel construction**
- Well-sealed structure; prevents residue accumulation
- Durable **oxide-coated cast iron burners**
- **Thermocouple safety protection**
- Adjustable power output
- **Adjustable stainless steel feet**
- **Replaceable nozzles** for different gas types
- Stainless steel combustion chamber improves **thermal efficiency by 20–30%** compared to similar products
- Equipped with **premium thermostat** with emergency gas cut-off
- **Overheat protection** with pressure detector

3. Installation Requirements

- Due to the unit's weight, install it on a **solid, level surface**.
- Maintain at least **10 cm** clearance between the fryer and rear wall. If not possible, the wall must be **non-flammable**.
- Ensure the location is **well-ventilated** and install an **exhaust fan**.
- The fryer must be **stable, level, and free of vibration** during operation.
- Remove all **protective plastic films** before installation and clean residue with mild detergent.
- Obtain **approval from the gas supplier** and confirm gas type and pressure before connection.
- Use only a **low-pressure regulator** — high or medium-pressure regulators are prohibited.

3.2 Gas Connection

- Install a **manual shut-off valve** near and above the fryer, within easy reach.
- Confirm that the **gas type matches** the fryer's specifications.
- Use **metal gas piping** of appropriate type and size.
- The fryer should be **tested with LPG** before operation.
- If gas pressure varies more than $\pm 10\%$ from rated value, use a **gas regulator**.
- After installation, check for **leaks** using soapy water or leak-detection instruments — **never use an open flame**.

3.3 Important Notes

- Keep oil level **above the minimum mark**.
- Always use the **oil separator net** during frying to protect the tank.
- Use fryer baskets for small items; for large items, fry directly in the tank.
- Always use **fresh plant oil or margarine** — used oil may have a low flash point and cause excessive boiling.
- Allow oil to **cool to room temperature** before draining or cleaning.
- Do not place flammable materials (e.g., towels) on or near the fryer.
- Turn off gas immediately after use.
- In case of gas leakage, turn off the valve, open windows for ventilation, and **never touch electrical switches** until the area is safe.

3.4 Maintenance

- Clean the oil tank daily after use. Allow oil to **cool before draining**.
- Remove baskets and oil nets, then drain oil using the valve system.
- Clean the inside of the tank and cabinet thoroughly.
- If storing for a long period, clean the fryer, wipe with a **gasoline-moistened cloth**, and store in a ventilated area.

- Clean stainless steel surfaces daily using **warm soapy water** and rinse thoroughly.
- Avoid **abrasive cleaners, steel brushes, knives, or chlorine-based products** (e.g., bleach).
- Wipe along the **grain of the steel**.
- Clean burners and panels **at least once a week**.
- Never block ventilation openings.
- Dispose of old equipment according to **local environmental regulations** (90% of total weight is metal).

4. Operation

1. Connect to the correct gas type (see rating label).
2. Add oil above the minimum level mark.
3. Ignite the pilot flame:
 - 1) Turn the knob to “0” and align it with the red “▲”.
 - 2) Press and hold the red “★” button for 2–3 seconds.
 - 3) Press the red “★” button again and ignite the burner manually with a lighter
4. Keep the pilot flame burning to heat the thermocouple. Hold “★” for at least 15 seconds.
5. Turn the knob counterclockwise to the desired temperature:

Gear	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	132	148	165	173	190	200
°F	246	270	298	329	343	374	392

- When oil reaches the set temperature, the main flame will shut off with a soft “**click.**”

- If the oil level is too low and the tank runs dry for 2 minutes, the **over-temperature protection** will activate and cut off the gas.
Add oil, press the **reset button**, and restart the fryer.
- Press the white “●” button to turn off the gas supply.

Introducción

Nuestras freidoras de gas están diseñadas y fabricadas por expertos con **tecnología avanzada, apariencia moderna, multifuncionalidad, fácil operación, bajo consumo de gas y rendimiento respetuoso con el medio ambiente**. Representan una de las **freidoras de gas más avanzadas** en la industria de equipos de cocina comercial.

Lea **atentamente este manual del usuario** antes de usar el equipo y manténgalo **cerca** para futuras consultas.

1. Requisitos básicos

- La instalación, la configuración inicial y el mantenimiento deben ser realizados **únicamente por profesionales calificados**, operadores certificados o personal de servicio aprobado por el fabricante.
- Durante la instalación, operación y mantenimiento, siga siempre los procedimientos de seguridad para evitar accidentes.
- Mantenga este manual en buenas condiciones para solucionar problemas o futuras referencias.
- Después de desempacar, **verifique si hay daños o piezas faltantes**. Si hay algún problema, **no opere** el equipo. Póngase en contacto con un profesional calificado.
- Mantenga los materiales de embalaje (bolsas de plástico, clavos, etc.) fuera del alcance de los niños para evitar lesiones.
- Esta freidora es **solo para uso comercial** y debe ser operada por personal capacitado.
- Siempre **apague la freidora y el suministro de gas** cuando no esté en uso o cuando esté desatendido.
- El mantenimiento y las reparaciones deben ser realizados por profesionales utilizando **únicamente piezas de repuesto originales**.
- No utilice la freidora para ningún otro propósito que no sea el previsto.
- La instalación debe cumplir con las **instrucciones del fabricante**.
- **El lavado directo con agua está estrictamente prohibido**.
- Limpie regularmente las superficies de acero inoxidable para mantener el rendimiento y la apariencia.

2. Instalación

La instalación o conversión entre diferentes tipos de gas debe ser realizada **por profesionales** de acuerdo con este manual.

2.1 Parámetros técnicos

Modelo	DASFY90	DASFY120	DASFY150
Descripción	Freidora de gas de 3 calentadores con gabinete	Freidora de gas de 4 calentadores con gabinete	Freidora de gas de 5 calentadores con gabinete
Dimensiones externas (W×D×H mm)	394×765×1035	394×765×1035	533×765×1035
Tamaño del tanque de aceite (W×D×H mm)	355×350×330	355×350×330	495×350×330
Tamaño de entrada de gas	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"
Número de quemadores	3	4	5
Tipo de gas	GLP / GN / Gas Artificial	GLP / GN / Gas Artificial	GLP / GN / Gas Artificial
Regulador	Baja presión	Baja presión	Baja presión
Poder	90,000 BTU	120,000 BTU	150,000 BTU

2.2 Tipos de gas (referencia)

Tipo	Descripción	Presión típica
Gas natural	Gas de yacimiento de gas, asociado a yacimientos petrolíferos o gas condensado	2000 Phantom Assassin

Artificial Gas	Gas de destilación en seco, productor o de alto horno	1000–1200 Pa
Gas licuado de petróleo (GLP)	Gas de cilindro	2800 Phantom Assassin

Nota: El tipo de gas y la presión pueden variar según la región. Seleccione siempre el modelo de freidora que coincida con las **especificaciones de gas locales**.

2.3 Características técnicas

- Construcción de acero inoxidable **de alta calidad**
- Estructura bien sellada; evita la acumulación de residuos
- Quemadores duraderos **de hierro fundido recubiertos de óxido**
- **Protección de seguridad del termopar**
- Potencia de salida ajustable
- **Pies ajustables de acero inoxidable**
- **Boquillas reemplazables** para diferentes tipos de gas
- La cámara de combustión de acero inoxidable mejora la **eficiencia térmica en un 20-30%** en comparación con productos similares
- Equipado con **termostato premium** con corte de gas de emergencia
- **Protección contra sobrecalentamiento** con detector de presión

3. Requisitos de instalación

- Debido al peso de la unidad, instálela sobre una **superficie sólida y nivelada**.
- Mantenga al menos **10 cm** de espacio libre entre la freidora y la pared trasera. Si no es posible, la pared debe ser **no inflamable**.
- Asegúrese de que la ubicación esté **bien ventilada** e instale un extractor de **aire**.
- La freidora debe estar **estable, nivelada y libre de vibraciones** durante el funcionamiento.

- Retire todas las **películas protectoras de plástico** antes de la instalación y limpie los residuos con un detergente suave.
- Obtenga **la aprobación del proveedor de gas** y confirme el tipo de gas y la presión antes de la conexión.
- Use solo un **regulador de baja presión** : los reguladores de alta o media presión están prohibidos.

3.2 Conexión de gas

- Instale una **válvula de cierre manual** cerca y encima de la freidora, al alcance de la mano.
- Confirme que el tipo de **gas coincida con** las especificaciones de la freidora.
- Utilice **tuberías de gas de metal** del tipo y tamaño apropiados.
- La freidora debe probarse **con GLP** antes de su funcionamiento.
- Si la presión del gas varía más del $\pm 10\%$ del valor nominal, use un **regulador de gas**.
- Después de la instalación, verifique si hay **fugas** con agua jabonosa o instrumentos de detección de fugas, **nunca use una llama abierta**.

3.3 Notas importantes

- Mantenga el nivel de aceite **por encima de la marca mínima**.
- Utilice siempre la **red separadora de aceite** durante la fritura para proteger el tanque.
- Use cestas de freidora para artículos pequeños; Para artículos grandes, freír directamente en el tanque.
- Siempre use **aceite vegetal fresco o margarina** : el aceite usado puede tener un punto de inflamación bajo y causar una ebullición excesiva.
- Deje que el aceite se **enfríe a temperatura ambiente** antes de escurrir o limpiar.
- No coloque materiales inflamables (por ejemplo, toallas) sobre o cerca de la freidora.
- Apague el gas inmediatamente después de su uso.
- En caso de fuga de gas, cierre la válvula, abra las ventanas para ventilar y **nunca toque los interruptores eléctricos** hasta que el área sea segura.

3.4 Mantenimiento

- Limpie el tanque de aceite diariamente después de su uso. Deje que el aceite **se enfríe antes de escurrir**.
- Retire las cestas y las redes de aceite, luego drene el aceite con el sistema de válvulas.
- Limpie bien el interior del tanque y el gabinete.
- Si lo almacena durante un período prolongado, limpie la freidora, límpiela con un **pañó humedecido con gasolina** y guárdela en un área ventilada.
- Limpie las superficies de acero inoxidable diariamente con **agua tibia y jabón** y enjuague bien.
- Evite **limpiadores abrasivos, cepillos de acero, cuchillos o productos a base de cloro** (por ejemplo, lejía).
- Limpie a lo largo de la **veta del acero**.
- Limpie los quemadores y paneles **al menos una vez a la semana**.
- Nunca bloquee las aberturas de ventilación.
- Deseche los equipos viejos de acuerdo con **las regulaciones ambientales locales** (el 90% del peso total es de metal).

4. Operación

1. Conéctelo al tipo de gas correcto (consulte la etiqueta de clasificación).
2. Agregue aceite por encima de la marca de nivel mínimo.
3. Enciende la llama piloto:
 1. Gire la perilla a "0" y alinéela con el "▲" rojo.
 2. Mantenga presionado el botón rojo "★" durante 2 a 3 segundos.
 3. Presione el botón rojo "★" nuevamente y encienda el quemador manualmente con un encendedor
4. Mantenga la llama piloto encendida para calentar el termopar. Mantenga presionado "★" durante al menos 15 segundos.

5. Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj a la temperatura deseada:

Engranaje	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	132	148	165	173	190	200
°F	246	270	298	329	343	374	392

- Cuando el aceite alcance la temperatura establecida, la llama principal se apagará con un suave "**clic**".
- Si el nivel de aceite es demasiado bajo y el tanque se seca durante 2 minutos, la **protección contra sobret temperatura** se activará y cortará el gas. Agregue aceite, presione el botón de **reinicio** y reinicie la freidora.
- Presione el botón blanco "**●**" para cerrar el suministro de gas.

Introduction

Nos friteuses à gaz sont conçues et fabriquées de manière experte avec **une technologie de pointe, une apparence moderne, une multifonctionnalité, une utilisation facile, une faible consommation de gaz et des performances respectueuses de l'environnement**. Ils représentent l'une des **friteuses à gaz les plus avancées** de l'industrie des équipements de cuisson commerciaux.

Veuillez **lire attentivement ce manuel d'utilisation** avant d'utiliser l'équipement et **le garder à proximité** pour référence future.

1. Exigences de base

- L'installation, la configuration initiale et l'entretien doivent être effectués **uniquement par des professionnels qualifiés**, des opérateurs certifiés ou du personnel de service approuvé par le fabricant.
- Lors de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien, suivez toujours les procédures de sécurité pour éviter les accidents.
- Conservez ce manuel en bon état pour le dépannage ou la référence future.
- Après le déballage, **vérifiez qu'il n'y a pas de dommages ou de pièces manquantes**. En cas de problème, **n'utilisez pas** l'équipement. Contactez un professionnel qualifié.
- Gardez les matériaux d'emballage (sacs en plastique, clous, etc.) hors de portée des enfants pour éviter les blessures.
- Cette friteuse est **destinée à un usage commercial uniquement** et doit être utilisée par du personnel qualifié.
- Coupez toujours **la friteuse et l'alimentation en gaz** lorsqu'elles ne sont pas utilisées ou sans surveillance.
- L'entretien et les réparations doivent être effectués par des professionnels en utilisant **uniquement des pièces de rechange d'origine**.
- N'utilisez pas la friteuse à d'autres fins que celles prévues.
- L'installation doit être conforme aux **instructions du fabricant**.
- **Le rinçage direct à l'eau est strictement interdit**.
- Nettoyez régulièrement les surfaces en acier inoxydable pour maintenir les performances et l'apparence.

2. Installation

L'installation ou la conversion entre différents types de gaz doit être effectuée **par des professionnels** conformément à ce manuel.

2.1 Paramètres techniques

Modèle	DASFY90	DASFY120	DASFY150
Description	Friteuse à gaz à 3 poêles avec armoire	Friteuse à gaz à 4 poêles avec armoire	Friteuse à gaz à 5 poêles avec armoire
Dimensions extérieures (L×P×H mm)	394×765×1035	394×765×1035	Référence 533×765×1035
Taille du réservoir d'huile (L×P×H mm)	355×350×330	355×350×330	495×350×330
Taille de l'entrée de gaz	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"
Nombre de brûleurs	3	4	5
Type de gaz	GPL / GN / gaz artificiel	GPL / GN / gaz artificiel	GPL / GN / gaz artificiel
Régulateur	Basse pression	Basse pression	Basse pression
Pouvoir	90 000 BTU	120 000 BTU	150 000 BTU

2.2 Types de gaz (référence)

Type	Description	Pression typique
Gaz naturel	Gaz de gaz, de pétrole associé à des champs pétrolifères ou de condensat	2000 par an

Gaz artificiel	Gaz de distillation sèche, de production ou de haut fourneau	1000 à 1200 Pa
Gaz de pétrole liquéfié (GPL)	Gaz en bouteille	2800 par an

Remarque : Le type et la pression du gaz peuvent varier selon la région. Sélectionnez toujours le modèle de friteuse qui correspond à vos **spécifications locales en matière de gaz**.

2.3 Caractéristiques techniques

- Construction en acier inoxydable **de haute qualité**
- Structure bien scellée ; Empêche l'accumulation de résidus
- Brûleurs en fonte durables **recouverts d'oxyde**
- **Protection de sécurité par thermocouple**
- Puissance de sortie réglable
- **Pieds réglables en acier inoxydable**
- **Buses remplaçables** pour différents types de gaz
- La chambre de combustion en acier inoxydable améliore **l'efficacité thermique de 20 à 30 %** par rapport à des produits similaires
- Équipé d'un **thermostat haut de gamme** avec coupure de gaz d'urgence
- **Protection contre la surchauffe** avec détecteur de pression

3. Exigences d'installation

- En raison du poids de l'appareil, installez-le sur une **surface solide et plane**.
- Maintenez un dégagement d'au moins **10 cm** entre la friteuse et la paroi arrière. Si ce n'est pas possible, la paroi doit être **inflammable**.
- Assurez-vous que l'endroit est **bien ventilé** et installez un **ventilateur d'extraction**.
- La friteuse doit être **stable, de niveau et exempte de vibrations** pendant le fonctionnement.
- Retirez tous les **films plastiques de protection** avant l'installation et nettoyez les résidus avec un détergent doux.

- Obtenez l'**approbation du fournisseur de gaz** et confirmez le type et la pression du gaz avant le raccordement.
- N'utilisez qu'un **régulateur basse pression** - les régulateurs haute ou moyenne pression sont interdits.

3.2 Raccordement au gaz

- Installez une **vanne d'arrêt manuelle** près et au-dessus de la friteuse, à portée de main.
- Vérifiez que le **type de gaz correspond aux** spécifications de la friteuse.
- Utilisez une **tuyauterie de gaz métallique** de type et de taille appropriés.
- La friteuse doit être **testée avec du GPL** avant de l'utiliser.
- Si la pression du gaz varie de plus de $\pm 10\%$ par rapport à la valeur nominale, utilisez un **régulateur de gaz**.
- Après l'installation, vérifiez qu'il n'y **a pas de fuites** à l'aide d'eau savonneuse ou d'instruments de détection de fuites - **n'utilisez jamais de flamme nue**.

3.3 Notes importantes

- Maintenez le niveau d'huile **au-dessus du repère minimum**.
- Utilisez toujours le **filet séparateur d'huile** pendant la friture pour protéger le réservoir.
- Utilisez des paniers à friteuse pour les petits articles ; Pour les gros articles, faites frire directement dans le réservoir.
- Utilisez toujours de **l'huile végétale fraîche ou de la margarine** - l'huile usagée peut avoir un point d'éclair bas et provoquer une ébullition excessive.
- Laissez l'huile **refroidir à température ambiante** avant de l'égoutter ou de la nettoyer.
- Ne placez pas de matériaux inflammables (par exemple, des serviettes) sur ou à proximité de la friteuse.
- Coupez le gaz immédiatement après utilisation.
- En cas de fuite de gaz, fermez la vanne, ouvrez les fenêtres pour la ventilation et **ne touchez jamais aux interrupteurs électriques** jusqu'à ce que la zone soit sûre.

3.4 Entretien

- Nettoyez le réservoir d'huile tous les jours après utilisation. Laisser refroidir l'huile **avant de l'égoutter**.
- Retirez les paniers et les filets d'huile, puis vidangez l'huile à l'aide du système de soupape.
- Nettoyez soigneusement l'intérieur du réservoir et de l'armoire.
- En cas de stockage prolongé, nettoyez la friteuse, essuyez avec un **chiffon imbibé d'essence** et rangez-la dans un endroit ventilé.
- Nettoyez quotidiennement les surfaces en acier inoxydable à l'eau **chaude savonneuse** et rincez abondamment.
- Évitez **les nettoyeurs abrasifs, les brosses en acier, les couteaux ou les produits à base de chlore** (par exemple, l'eau de Javel).
- Essuyez dans le sens **du grain de l'acier**.
- Nettoyez les brûleurs et les panneaux **au moins une fois par semaine**.
- Ne bloquez jamais les ouvertures de ventilation.
- Éliminez les anciens équipements conformément aux **réglementations environnementales locales** (90 % du poids total est en métal).

4. Fonctionnement

1. Connectez-vous au bon type de gaz (voir plaque signalétique).
2. Ajoutez de l'huile au-dessus du repère de niveau minimum.
3. Enciende la llama piloto:
 1. Gire la perilla a "0" y alinéela con el "▲" rojo.
 2. Mantenga presionado el botón rojo "★" durante 2 a 3 segundos.
 3. Presione el botón rojo "★" nuevamente y encienda el quemador manualmente con un encendedor
4. Tournez le bouton sur « 0 » (alignez-le avec le ▲ rouge), maintenez enfoncé le bouton rouge ★ « » pendant 2 à 3 secondes, puis appuyez à nouveau pour allumer.

5. Gardez la veilleuse allumée pour chauffer le thermocouple. Maintenez la touche « ★ » enfoncée pendant au moins 15 secondes.
6. Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée :

Engrenage	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	132	148	165	173	190	200
°F	246	270	298	329	343	374	392

- Lorsque l'huile atteint la température réglée, la flamme principale s'éteint avec un léger « clic ».
- Si le niveau d'huile est trop bas et que le réservoir est à sec pendant 2 minutes, la **protection contre la surchauffe** s'activera et coupera le gaz. Ajoutez de l'huile, appuyez sur le bouton de **réinitialisation** et redémarrez la friteuse.
- Appuyez sur le bouton blanc « ● » pour couper l'alimentation en gaz.

Introduzione

Le nostre friggitrici a gas sono sapientemente progettate e realizzate con **tecnologia avanzata, aspetto moderno, multifunzionalità, facilità d'uso, basso consumo di gas e prestazioni rispettose dell'ambiente**. Rappresentano una delle **friggitrici a gas più avanzate** nel settore delle attrezzature da cucina commerciali.

Leggere **attentamente questo manuale utente** prima di utilizzare l'apparecchiatura e **tenerlo a portata di mano** per riferimenti futuri.

1. Requisiti di base

- L'installazione, la configurazione iniziale e la manutenzione devono essere eseguite **solo da professionisti qualificati**, operatori certificati o personale di assistenza approvato dal produttore.
- Durante l'installazione, il funzionamento e la manutenzione, seguire sempre le procedure di sicurezza per evitare incidenti.
- Conservare questo manuale in buone condizioni per la risoluzione dei problemi o per riferimento futuro.
- Dopo il disimballaggio, **verificare la presenza di eventuali danni o parti mancanti**. In caso di problemi, **non utilizzare** l'apparecchiatura. Contatta un professionista qualificato.
- Tenere i materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, chiodi, ecc.) lontano dalla portata dei bambini per evitare lesioni.
- Questa friggitrice è **solo per uso commerciale** e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- Chiudere sempre **la friggitrice e l'alimentazione del gas** quando non è in uso o quando è incustodita.
- La manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite da professionisti utilizzando **solo pezzi di ricambio originali**.
- Non utilizzare la friggitrice per scopi diversi da quelli previsti.
- L'installazione deve essere conforme alle **istruzioni del produttore**.
- **Il risciacquo diretto con acqua è severamente vietato.**
- Pulire regolarmente le superfici in acciaio inossidabile per mantenere le prestazioni e l'aspetto.

2. Installazione

L'installazione o la conversione tra diversi tipi di gas deve essere eseguita **da professionisti** in conformità con questo manuale.

2.1 Parametri tecnici

Modello	DASFY90	DASFY120	DASFY150
Descrizione	Friggitrice a gas a 3 riscaldatori con armadio	Friggitrice a gas a 4 riscaldatori con armadio	Friggitrice a gas a 5 riscaldatori con armadio
Dimensioni esterne (L×P×A mm)	394×765×1035	394×765×1035	533×765×1035
Dimensioni del serbatoio dell'olio (L×P×A mm)	355×350×330	355×350×330	495×350×330
Dimensione ingresso gas	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"
Numero di bruciatori	3	4	5
Tipo di gas	GPL / GN / Gas artificiale	GPL / GN / Gas artificiale	GPL / GN / Gas artificiale
Regolatore	Bassa pressione	Bassa pressione	Bassa pressione
Potenza	90.000 BTU	120.000 BTU	150.000 BTU

2.2 Tipi di gas (riferimento)

Digitare	Descrizione	Pressione tipica
Gas naturale	Giacimenti di gas, giacimenti petroliferi associati o gas condensati	2000 Pa

Gas Artificiale	Gas di distillazione a secco, produttore o d'altoforno	1000–1200 Pa
Gas di petrolio liquefatto (GPL)	Bombola di gas	2800 Pa

NOTA: Il tipo di gas e la pressione possono variare in base alla regione. Seleziona sempre il modello di friggitrice che corrisponde alle **specifiche del gas locali**.

2.3 Caratteristiche tecniche

- Costruzione in acciaio inossidabile **di alta qualità**
- Struttura ben sigillata; previene l'accumulo di residui
- Bruciatori in ghisa rivestiti di ossido **di lunga durata**
- **Protezione di sicurezza della termocoppia**
- Potenza di uscita regolabile
- **Piedini regolabili in acciaio inox**
- **Ugelli sostituibili** per diversi tipi di gas
- La camera di combustione in acciaio inossidabile migliora l'**efficienza termica del 20-30%** rispetto a prodotti simili
- Dotato di **termostato premium** con interruzione di emergenza del gas
- **Protezione da surriscaldamento** con rilevatore di pressione

3. Requisiti di installazione

- A causa del peso dell'unità, installarla su una **superficie solida e piana**.
- Mantenere uno spazio di almeno **10 cm** tra la friggitrice e la parete posteriore. Se non è possibile, la parete deve essere **non infiammabile**.
- Assicurarsi che la posizione sia **ben ventilata** e installare una **ventola di scarico**.
- La friggitrice deve essere **stabile, piana e priva di vibrazioni** durante il funzionamento.

- Rimuovere tutte le **pellicole protettive di plastica** prima dell'installazione e pulire i residui con un detergente delicato.
- Ottenere l'**approvazione dal fornitore del gas** e confermare il tipo e la pressione del gas prima del collegamento.
- Utilizzare solo un **regolatore di bassa pressione** : i regolatori di alta o media pressione sono vietati.

3.2 Collegamento del gas

- Installare una **valvola di intercettazione manuale** vicino e sopra la friggitrice, a portata di mano.
- Verificare che il **tipo di gas corrisponda** alle specifiche della friggitrice.
- Utilizzare **tubazioni del gas in metallo** di tipo e dimensioni adeguate.
- La friggitrice deve essere **testata con GPL** prima dell'uso.
- Se la pressione del gas varia di oltre il $\pm 10\%$ rispetto al valore nominale, utilizzare un regolatore del **gas**.
- Dopo l'installazione, verificare la presenza **di perdite** utilizzando acqua saponata o strumenti di rilevamento delle perdite: **non utilizzare mai fiamme libere**.

3.3 Note importanti

- Mantenere il livello dell'olio **al di sopra del segno minimo**.
- Utilizzare sempre la **rete del separatore d'olio** durante la frittura per proteggere il serbatoio.
- Utilizzare i cestelli della friggitrice per piccoli oggetti; Per oggetti di grandi dimensioni, friggere direttamente nella vasca.
- Usa sempre **olio vegetale fresco o margarina** : l'olio usato può avere un basso punto di infiammabilità e causare un'ebollizione eccessiva.
- Lasciare raffreddare l'olio **a temperatura ambiente** prima di scolarlo o pulirlo.
- Non posizionare materiali infiammabili (ad es. asciugamani) sopra o vicino alla friggitrice.
- Spegnerne il gas subito dopo l'uso.

- In caso di fuga di gas, chiudere la valvola, aprire le finestre per la ventilazione e **non toccare mai gli interruttori elettrici** fino a quando l'area non è sicura.

3.4 Manutenzione

- Pulire il serbatoio dell'olio ogni giorno dopo l'uso. Lasciare raffreddare l'olio **prima di scolarlo**.
- Rimuovere i cestelli e le reti dell'olio, quindi scaricare l'olio utilizzando il sistema di valvole.
- Pulire accuratamente l'interno del serbatoio e dell'armadio.
- Se si conserva per un lungo periodo, pulire la friggitrice, strofinare con un **panno inumidito con benzina** e riportarla in un'area ventilata.
- Pulire quotidianamente le superfici in acciaio inossidabile con **acqua tiepida e sapone** e risciacquare abbondantemente.
- Evitare **detergenti abrasivi, spazzole d'acciaio, coltelli o prodotti a base di cloro** (ad es. candeggina).
- Strofinare lungo la **grana dell'acciaio**.
- Pulire bruciatori e pannelli **almeno una volta alla settimana**.
- Non ostruire mai le aperture di ventilazione.
- Smaltire le vecchie apparecchiature secondo **le normative ambientali locali** (il 90% del peso totale è in metallo).

4. Funzionamento

1. Collegare al tipo di gas corretto (vedere l'etichetta dei dati tecnici).
2. Aggiungere l'olio oltre il segno di livello minimo.
3. Accendi la fiamma pilota:
 1. Ruotare la manopola su "0" e allinearla con il rosso "▲".
 2. Tenere premuto il pulsante rosso "★" per 2-3 secondi.
 3. Premere nuovamente il pulsante rosso "★" e accendere manualmente il bruciatore con un accendino

4. Mantenere accesa la fiamma pilota per riscaldare la termocoppia. Tieni premuto "★" per almeno 15 secondi.

5. Ruotare la manopola in senso antiorario fino alla temperatura desiderata:

Ingranaggio	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	132	148	165	173	190	200
°F	246	270	298	329	343	374	392

- Quando l'olio raggiunge la temperatura impostata, la fiamma principale si spegne con un leggero "**clic**".
- Se il livello dell'olio è troppo basso e il serbatoio funziona a secco per 2 minuti, la protezione da **sovratemperatura** si attiva e interrompe il gas. Aggiungere l'olio, premere il **pulsante di ripristino** e riavviare la friggitrice.
- Premere il pulsante bianco "●" per interrompere l'alimentazione del gas.

Einleitung

Unsere Gasfritteusen werden fachmännisch mit fortschrittlicher **Technologie, modernem Aussehen, Multifunktionalität, einfacher Bedienung, niedrigem Gasverbrauch** und **umweltfreundlicher Leistung entwickelt und hergestellt**. Sie stellen eine der **fortschrittlichsten Gasfritteusen** in der gewerblichen Kochgeräteindustrie dar.

Bitte **lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch**, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie **zum späteren Nachschlagen** in der Nähe auf.

1. Grundlegende Voraussetzungen

- Installation, Ersteinrichtung und Wartung dürfen **nur von qualifizierten Fachleuten**, zertifizierten Bedienern oder vom Hersteller zugelassenem Servicepersonal durchgeführt werden.
- Befolgen Sie während der Installation, des Betriebs und der Wartung immer die Sicherheitsverfahren, um Unfälle zu vermeiden.
- Bewahren Sie dieses Handbuch in gutem Zustand zur Fehlerbehebung oder zum späteren Nachschlagen auf.
- Überprüfen Sie nach dem Auspacken **auf Beschädigungen oder fehlende Teile**. Wenn es ein Problem gibt, **bedienen Sie** das Gerät nicht. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Fachmann.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Nägel usw.) von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Diese Fritteuse ist **nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt** und muss von geschultem Personal bedient werden.
- **Schalten Sie die Fritteuse und die Gaszufuhr immer aus**, wenn sie nicht verwendet wird oder wenn sie unbeaufsichtigt ist.
- Wartungen und Reparaturen dürfen von Fachleuten nur mit **Original-Ersatzteilen** durchgeführt werden .
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Die Installation muss den **Anweisungen des Herstellers entsprechen**.
- **Eine direkte Wasserspülung ist strengstens untersagt**.
- Reinigen Sie regelmäßig Edelstahloberflächen, um Leistung und Aussehen zu erhalten.

2. Installation

Der Einbau oder die Umrüstung zwischen verschiedenen Gasarten muss **von Fachleuten** gemäß diesem Handbuch durchgeführt werden.

2.1 Technische Parameter

Modell	DASFY90	DASFY120	DASFY150
Beschreibung	3-Flammen-Gasfritteuse mit Schrank	Gasfritteuse mit 4 Heizern und Schrank	5-Flammen-Gasfritteuse mit Schrank
Außenmaße (B×T×H mm)	Tel.: 394×765×1035	Tel.: 394×765×1035	Tel.: 533×765×1035
Größe des Öltanks (B×T×H mm)	Tel.: 355×350×330	Tel.: 355×350×330	Tel.: 495×350×330
Größe des Gaseinlasses	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"
Anzahl der Brenner	3	4	5
Gasart	LPG / Erdgas / Künstliches Gas	LPG / Erdgas / Künstliches Gas	LPG / Erdgas / Künstliches Gas
Regler	Tiefdruck	Tiefdruck	Tiefdruck
Macht	90.000 BTU	120.000 BTU	150.000 BTU

2.2 Gasarten (Referenz)

Art	Beschreibung	Typischer Druck
Erdgas	Gasfeld-, Ölfeld- oder Kondensatgas	2000 Jahre
Künstliches Gas	Trockendestillations-, Produzenten- oder Hochofengas	1000 bis 1200 Pa
Flüssiggas (LPG)	Gasflasche	2800 Pa

Hinweis: Gasart und -druck können je nach Region variieren. Wählen Sie immer das Fritteusenmodell, das Ihren **lokalen Gasspezifikationen** entspricht.

2.3 Technische Merkmale

- Hochwertige **Edelstahlkonstruktion**
- Gut abgedichtete Struktur; verhindert die Ansammlung von Rückständen
- Langlebige **oxidbeschichtete Brenner aus Gusseisen**
- **Sicherheitsschutz für Thermoelemente**
- Einstellbare Ausgangsleistung
- **Verstellbare Füße aus Edelstahl**
- **Austauschbare Düsen** für verschiedene Gasarten
- Die Brennkammer aus Edelstahl verbessert den **thermischen Wirkungsgrad um 20–30 %** im Vergleich zu ähnlichen Produkten
- Ausgestattet mit **Premium-Thermostat** mit Notgasabschaltung
- **Überhitzungsschutz** mit Druckdetektor

3. Voraussetzungen für die Installation

- Aufgrund des Gewichts des Geräts sollten Sie es auf einer **festen, ebenen Fläche aufstellen**.

- Halten Sie mindestens **10 cm** Abstand zwischen der Fritteuse und der Rückwand ein. Ist dies nicht möglich, muss die Wand **nicht brennbar** sein.
- Stellen Sie sicher, dass der Standort **gut belüftet ist** , und installieren Sie einen **Abluftventilator**.
- Die Fritteuse muss **während des Betriebs** stabil, waagrecht und vibrationsfrei sein.
- Entfernen Sie vor der Installation alle **schützenden Kunststofffolien** und reinigen Sie Rückstände mit einem milden Reinigungsmittel.
- Holen Sie **die Genehmigung des Gasversorgers** ein und bestätigen Sie die Gasart und den Gasdruck vor dem Anschluss.
- Verwenden Sie nur einen **Niederdruckregler** – Hoch- oder Mitteldruckregler sind verboten.

3.2 Gasanschluss

- Installieren Sie ein **manuelles Absperrventil** in der Nähe und über der Fritteuse, in Griffweite.
- Vergewissern Sie sich, dass die **Gasart** den Spezifikationen der Fritteuse entspricht.
- Verwenden Sie **Metallgasleitungen** geeigneter Art und Größe.
- Die Fritteuse sollte **vor dem Betrieb** mit Flüssiggas getestet werden.
- Wenn der Gasdruck um mehr als $\pm 10\%$ vom Nennwert abweicht, verwenden Sie einen **Gasregler**.
- Überprüfen Sie nach der Installation **mit Seifenwasser oder Lecksuchinstrumenten** auf Undichtigkeiten – **verwenden Sie niemals eine offene Flamme**.

3.3 Wichtige Hinweise

- Halten Sie den Ölstand **über der Mindestmarke**.
- Verwenden Sie während des Bratens immer das **Ölabscheidernetz** , um den Tank zu schützen.
- Verwenden Sie Fritteusenkörbe für kleine Gegenstände; Bei großen Gegenständen direkt im Tank frittieren.
- Verwenden Sie immer **frisches Pflanzenöl oder Margarine** – Altöl kann einen niedrigen Flammpunkt haben und übermäßiges Sieden verursachen.

- Lassen Sie das Öl **auf Raumtemperatur abkühlen**, bevor Sie es abtropfen lassen oder reinigen.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Handtücher) auf oder in die Nähe der Fritteuse.
- Schalten Sie das Gas sofort nach Gebrauch aus.
- Im Falle eines Gasaustritts schalten Sie das Ventil aus, öffnen Sie die Fenster zur Belüftung und **berühren Sie niemals elektrische Schalter**, bis der Bereich sicher ist.

3.4 Wartung

- Reinigen Sie den Öltank täglich nach Gebrauch. Lassen Sie das Öl **abkühlen, bevor Sie es abtropfen lassen**.
- Entfernen Sie die Körbe und Ölnetze und lassen Sie das Öl mit dem Ventilsystem ab.
- Reinigen Sie das Innere des Tanks und des Schrankes gründlich.
- Wenn Sie die Fritteuse über einen längeren Zeitraum lagern, reinigen Sie sie, wischen Sie sie mit einem **benzinangefeuchteten Tuch** ab und lagern Sie sie an einem belüfteten Ort.
- Reinigen Sie Edelstahloberflächen täglich mit **warmem Seifenwasser** und spülen Sie sie gründlich ab.
- Vermeiden Sie **scheuernde Reiniger, Stahlbürsten, Messer oder Produkte auf Chlorbasis** (z. B. Bleichmittel).
- Wischen Sie entlang **der Maserung des Stahls**.
- Reinigen Sie Brenner und Paneele **mindestens einmal pro Woche**.
- Blockieren Sie niemals Lüftungsöffnungen.
- Entsorgen Sie Altgeräte gemäß den **örtlichen Umweltvorschriften** (90 % des Gesamtgewichts besteht aus Metall).

4. Bedienung

1. An die richtige Gasart anschließen (siehe Typenschild).
2. Füge Öl über der Mindestfüllstandsmarkierung hinzu.
3. Zünden Sie die Zündflamme:

1. Drehen Sie den Knopf auf "0" und richten Sie ihn auf das rote "▲" aus.
2. Halten Sie die rote Taste "★" 2–3 Sekunden lang gedrückt.
3. Drücken Sie erneut die rote Taste "★" und zünden Sie den Brenner manuell mit einem Feuerzeug an.
4. Lassen Sie die Zündflamme brennen, um das Thermoelement zu erhitzen. Halten Sie "★" mindestens 15 Sekunden lang gedrückt.
5. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur:

Ausrüstung	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	132	148	165	173	190	200
°F	246	270	298	329	343	374	392

- Wenn das Öl die eingestellte Temperatur erreicht, schaltet sich die Hauptflamme mit einem leisen "**Klick**" **ab**.
- Wenn der Ölstand zu niedrig ist und der Tank 2 Minuten lang trocken läuft, wird der **Übertemperaturschutz** aktiviert und das Gas abgeschaltet. Öl nachfüllen, die **Reset-Taste drücken** und die Fritteuse neu starten.
- Drücken Sie die weiße **Taste "●"**, um die Gaszufuhr auszuschalten.

Wprowadzenie

Nasze frytownice gazowe są fachowo zaprojektowane i wyprodukowane z **zaawansowaną technologią, nowoczesnym wyglądem, wielofunkcyjnością, łatwą obsługą, niskim zużyciem gazu i przyjazną dla środowiska wydajnością**. Reprezentują jedną z **najbardziej zaawansowanych frytownic gazowych** w branży komercyjnego sprzętu kuchennego.

Prosimy o **uwagę przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi** przed użyciem sprzętu i **przechowywanie jej w pobliżu** do wykorzystania w przyszłości.

1. Podstawowe wymagania

- Instalacja, wstępna konfiguracja i konserwacja mogą być wykonywane **wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów**, certyfikowanych operatorów lub personel serwisowy zatwierdzony przez producenta.
- Podczas instalacji, obsługi i konserwacji należy zawsze przestrzegać procedur bezpieczeństwa, aby zapobiec wypadkom.
- Zachowaj tę instrukcję w dobrym stanie do rozwiązywania problemów lub wykorzystania w przyszłości.
- Po rozpakowaniu sprawdź, **czy nie ma uszkodzeń lub brakujących części**. Jeśli wystąpi jakikolwiek problem, **nie używaj** urządzenia. Skontaktuj się z wykwalifikowanym specjalistą.
- Materiały opakowaniowe (plastikowe torby, gwoździe itp.) należy trzymać z dala od dzieci, aby uniknąć obrażeń.
- Ta frytownica jest **przeznaczona wyłącznie do użytku komercyjnego** i musi być obsługiwana przez przeszkolony personel.
- Zawsze **wyłączaj frytownicę i dopływ gazu**, gdy nie jest używana lub bez nadzoru.
- Konserwacja i naprawy muszą być wykonywane przez profesjonalistów przy użyciu **wyłącznie oryginalnych części zamiennych**.
- Nie używaj frytownicy do celów niezgodnych z przeznaczeniem.
- Instalacja musi być zgodna z **instrukcjami producenta**.
- **Bezpośrednie splukiwanie wodą jest surowo zabronione.**
- Regularnie czyść powierzchnie ze stali nierdzewnej, aby zachować wydajność i wygląd.

2. Instalacja

Instalacja lub konwersja między różnymi rodzajami gazu musi być wykonana **przez profesjonalistów** zgodnie z niniejszą instrukcją.

2.1 Parametry techniczne

Model	DASFY90	DASFY120	DASFY150
Opis	Frytownica gazowa z 3 grzejnikami i szafką	Frytownica gazowa z 4 grzejnikami i szafką	Frytownica gazowa z 5 grzejnikami i szafką
Wymiary zewnętrzne (szer×gł×wys. mm)	394×765×1035	394×765×1035	Nr tel. 533×765×1035
Rozmiar zbiornika oleju (szer. × gł× wys. mm)	355×350×330	355×350×330	495×350×330
Rozmiar wlotu gazu	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"
Liczba palników	3	4	5
Rodzaj gazu	LPG / NG / Gaz sztuczny	LPG / NG / Gaz sztuczny	LPG / NG / Gaz sztuczny
Regulator	Niskie ciśnienie	Niskie ciśnienie	Niskie ciśnienie
Moc	90 000 BTU	120 000 BTU	150 000 BTU

2.2 Rodzaje gazów (odniesienie)

Typ	Opis	Typowe ciśnienie
Gaz ziemny	Gaz gazowy, związany z polem naftowym lub kondensat	2000 Pa
Sztuczny gaz	Destylacja sucha, produkcja gazu lub gaz wielkopiecowy	1000–1200 Pa

Gaz płynny (LPG)	Gaz w butli	2800 Pa
------------------	-------------	---------

Uwaga: Rodzaj i ciśnienie gazu mogą się różnić w zależności od regionu. Zawsze wybieraj model frytownicy, który odpowiada **lokalnym specyfikacjom gazu**.

2.3 Specyfikacje techniczne

- Wysokiej jakości **konstrukcja ze stali nierdzewnej**
- Dobrze uszczelniona struktura; zapobiega gromadzeniu się osadów
- Trwałe **palniki żeliwne z powłoką tlenkową**
- **Zabezpieczenie bezpieczeństwa termopary**
- Regulowana moc wyjściowa
- **Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej**
- **Wymienne dysze** do różnych rodzajów gazów
- Komora spalania ze stali nierdzewnej poprawia **sprawność cieplną o 20–30%** w porównaniu z podobnymi produktami
- Wyposażony w **wysokiej jakości termostat** z awaryjnym odcięciem gazu
- **Zabezpieczenie przed przegrzaniem** z czujnikiem ciśnienia

3. Wymagania instalacyjne

- Ze względu na wagę urządzenia zainstaluj je na **solidnej, równej powierzchni**.
- Zachowaj co najmniej **10 cm** odstępu między frytownicą a tylną ścianą. Jeśli nie jest to możliwe, ściana musi być **niepalna**.
- Upewnij się, że miejsce jest **dobrze wentylowane** i zainstaluj **wentylator wyciągowy**.
- Frytownica musi być **stabilna, wypoziomowana i wolna od wibracji** podczas pracy.
- Przed montażem usuń wszystkie **folie ochronne z tworzywa sztucznego** i wyczyść pozostałości łagodnym detergentem.
- Uzyskaj **zgody od dostawcy gazu** i potwierdź rodzaj i ciśnienie gazu przed podłączeniem.

- Używaj tylko **reduktora niskiego ciśnienia** — reduktory wysokiego lub średniego ciśnienia są zabronione.

3.2 Przyłącze gazowe

- Zainstaluj **ręczny zawór odcinający** w pobliżu i nad frytownicą, w łatwo dostępnym miejscu.
- Upewnij się, że **rodzaj gazu jest zgodny** ze specyfikacją frytownicy.
- Używaj **metalowych przewodów gazowych** odpowiedniego typu i rozmiaru.
- Przed rozpoczęciem pracy **frytownicę należy** przetestować pod kątem LPG.
- Jeśli ciśnienie gazu różni się o więcej niż $\pm 10\%$ od wartości znamionowej, użyj **reduktora gazu**.
- Po instalacji sprawdź, czy nie **ma wycieków** za pomocą wody z mydłem lub przyrządów do wykrywania nieszczelności — **nigdy nie używaj otwartego ognia**.

3.3 Ważne uwagi

- Utrzymuj poziom oleju **powyżej znaku minimum**.
- Zawsze używaj **siatki separatora oleju** podczas smażenia, aby chronić zbiornik.
- Używaj koszy do frytownicy na małe przedmioty; W przypadku dużych przedmiotów smażyc bezpośrednio w zbiorniku.
- Zawsze używaj **świeżego oleju roślinnego lub margaryny** — zużyty olej może mieć niską temperaturę zapłonu i powodować nadmierne wrzenie.
- Poczekaj, aż olej **ostygnie do temperatury pokojowej** przed opróżnieniem lub czyszczeniem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych (np. ręczników) na frytownicy ani w jej pobliżu.
- Wyłącz gaz natychmiast po użyciu.
- W przypadku wycieku gazu zakręć zawór, otwórz okna w celu wentylacji i **nigdy nie dotykaj przełączników elektrycznych**, dopóki obszar nie będzie bezpieczny.

3.4 Konserwacja

- Zbiornik oleju należy czyścić codziennie po użyciu. Poczekaj, aż olej ostygnie **przed spuszczeniem**.
- Wyjmij kosze i siatki olejowe, a następnie spuść olej za pomocą systemu zaworów.
- Dokładnie wyczyść wnętrze zbiornika i szafki.
- W przypadku przechowywania przez dłuższy czas wyczyść frytownicę, wytrzyj **szmatką zwilżoną benzyną** i przechowuj w przewiewnym miejscu.
- Codziennie czyść powierzchnie ze stali nierdzewnej **ciepłą wodą z mydłem** i dokładnie spłucz.
- Unikaj **ściernych środków czyszczących, stalowych szczotek, noży lub produktów na bazie chloru** (np. wybielaczy).
- Wytrzyj wzdłuż **stojów stali**.
- Czyść palniki i panele **co najmniej raz w tygodniu**.
- Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych.
- Stary sprzęt należy utylizować zgodnie z **lokalnymi przepisami ochrony środowiska** (90% całkowitej wagi to metal).

4. Działanie

1. Podłączyć do odpowiedniego rodzaju gazu (patrz tabliczka znamionowa).
2. Dodaj olej powyżej znaku minimalnego poziomu.
3. Zapal płomień pilotujący:
 1. Przekręć pokrętko na "0" i wyrównaj je z czerwonym "▲".
 2. Naciśnij i przytrzymaj czerwony przycisk "★" przez 2–3 sekundy.
 3. Ponownie naciśnij czerwony przycisk "★" i zapal palnik ręcznie zapalniczką
4. Utrzymuj płomień pilotujący palący się, aby podgrzać termoparę. Przytrzymaj "★" przez co najmniej 15 sekund.
5. Przekręć pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do żądanej temperatury:

Wartość	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	132	148	165	173	190	200
°F	246	270	298	329	343	374	392

- Gdy olej osiągnie ustawioną temperaturę, główny płomień wyłączy się z miękkim "kliknięciem".
- Jeśli poziom oleju jest zbyt niski, a zbiornik będzie pracował na sucho przez 2 minuty, aktywuje się **zabezpieczenie przed przegrzaniem** i odetnie dopływ gazu. Dodaj olej, naciśnij **przycisk resetowania** i uruchom ponownie frytownicę.
- Naciśnij biały przycisk "●", aby wyłączyć dopływ gazu.