



## Manual Rápido de Usuario

### Freidor a Gas Profesional Chef Rite DCF3-LPG



*Esta guía te ayudará a operar tu nuevo equipo de forma segura y eficiente.*

## 1. Seguridad Ante Todo: ¡Leer Antes de Usar!

---

Tu freidor es un equipo profesional de alta potencia. Operarlo correctamente es fundamental para tu seguridad y la de tu equipo.

### ¡PELIGRO! RIESGO DE INCENDIO Y QUEMADURAS

- ✓ La instalación debe ser realizada **únicamente por un técnico gasista matriculado**.
- ✓ Este equipo debe instalarse sobre pisos no combustibles y respetando las distancias de seguridad con otros equipos (ver placa en el equipo).
- ✓ Nunca dejes el freidor sin supervisión mientras esté encendido.
- ✓ El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Usá siempre guantes y equipamiento de protección.
- ✓ Mantené un extintor de incendios (Clase K) cerca y accesible en todo momento.

## 2. Encendido del Piloto (Lighting the Pilot)

---

Siga estos pasos en orden para encender el piloto de forma segura:

1. Asegúrese de que la válvula principal de gas esté **abierta**.
2. Gire la perilla de control del termostato a la posición "OFF". Espere 5 minutos para que cualquier resto de gas se disipe.
3. Gire la perilla de control a la posición "PILOT".
4. Mantenga presionada la perilla y encienda el piloto con un encendedor largo, a través del acceso en el panel frontal.
5. **Siga manteniendo presionada la perilla por 30-60 segundos** después de que el piloto encienda, y luego suéltela lentamente. El piloto debe permanecer encendido.
6. Si el piloto se apaga, espere 5 minutos y repita el proceso.
7. Una vez que el piloto esté estable, gire la perilla de control a la temperatura deseada (ej. 180°C). Los quemadores principales se encenderán.

### 3. Operación Diaria y Drenaje de Aceite

---

#### Operación de Fritura

- ✓ Una vez alcanzada la temperatura, el freidor está listo para usar.
- ✓ No sobrecargue los canastos. Esto enfría el aceite y resulta en una fritura de mala calidad.
- ✓ Filtre el aceite diariamente para extender su vida útil. Un aceite limpio produce un mejor producto final.

#### Drenaje del Tanque (Drain the Tank)

El drenaje y filtrado regular del aceite es clave para la rentabilidad y la calidad.

1. Apague los quemadores principales girando el termostato a "OFF". **Deje el piloto encendido.**
2. Coloque un recipiente metálico grande y seguro debajo del caño de desagüe.
3. Abra lentamente la válvula de drenaje para vaciar el aceite en el recipiente.
4. Una vez vacío, es el momento ideal para limpiar a fondo la cuba y la zona fría.
5. Cierre firmemente la válvula de drenaje.
6. Filtre el aceite y vuelva a llenar la cuba (o llene con aceite nuevo). **¡Nunca encienda los quemadores con la cuba vacía!**

#### La Clave del Ahorro: La Zona Fría

Tu freidor Chef Rite tiene una "zona fría" en el fondo. Los restos de comida caen ahí y no se queman, lo que mantiene tu aceite limpio por más tiempo. ¡Limpiar esta zona a diario es la clave para ahorrar mucha plata en aceite!