

ÜZEMBE HELYEZÉSI ÉS HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ

Típusválaszték:

Friggi 4 – Friggi 4+4 – Friggi 6M – Friggi 6T - Friggi 6+6M – Friggi6+6T – Friggi 8T – Friggi 8+8T



Importálja és Forgalmazza:



Vendi-Hungária Kft

Vendéglátó-ipari és kereskedelmi gépek, berendezések, eszközök forgalmazása

HU-7100 SZEKSZÁRD, Rákóczi u. 164.

Tel / Fax: (++ 36 74) - 51 00 53; - 51 00 54;

E-mail : vendi.sz@axelero.hu

Köszönjük, hogy termékünket választotta! A következő oldalon azokat az üzembe helyezési, karbantartási és használati utasításokat találhatja, melyek biztosítják a berendezés tökéletes működését, és a lehető leghosszabb élettartamot. Kérjük az előírt utasítások szigorú betartását.

Az Ön által megvásárolt elektromos olajsütő a következő műszaki tulajdonságokkal bír:

FIGYELMEZTETÉSEK:

- Ne használja az olajsütőt vizes (nedves) kézzel
- A készüléket minimum 3cm-es távolságra helyezze a faltól és bútoroktól
- Ne helyezze gyúlékony tárgyak mellé
- Ne használjon meghosszabbított vezetékét, míg meg nem győződött annak teljesítményéről
- Ne húzza ki a kábelt az olajsütő kikapcsolásához
- Ne tegye ki a készüléket természeti hatásoknak (napfény, eső, stb.)
- Ne hagyja a készüléket gyermekek közelében
- Ne dugja a készüléket párhuzamos kapcsolású konnektorba

1) ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ

Az üzembe helyezést csak képzett szakember végezheti el, az előírt normáknak megfelelően.

Miután a készüléket kiemelte a dobozból, szedje le a tapadó védőfóliát. Óvatosan távolítsa el a maradék ragasztót (ehhez ne használjon durva szemcséjű anyagokat)

Ellenőrizze, hogy a berendezés megfelelően vízszintbe van állítva!

A készülék váltakozó árammal működik a műszaki adattáblán megadott értékek szerint.

A földelő vezeték **zöld/sárga** színű. Ennek a megszakítása **TILOS**.

A készülék a technikai adattáblán megadott feszültségű vezetékkel van felszerelve, így Önnek csupán az a dolga, hogy bedugja a dugvillát a dugaszoló aljzatba.

Ha közvetlen kapcsolást szeretne a készülék és a hálózat közé, egy teljesítményben megegyező teherbírású kapcsolót helyezzen el az előírt normák szerint.

Mielőtt csatlakoztatja a készüléket, ellenőrizze a következőket:

1. a biztonsági szelep és a gépállomány bírja a készülék terhelését (Isd. műszaki adattábla)
2. az energiaforrás hatékony, szabványoknak megfelelő földeléses dugaszoló aljzattal van ellátva
3. a csatlakozáshoz használt konnektor vagy a kapcsoló könnyen hozzáférhető legyen **A fent említett balesetvédelmi előírások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó minden felelősség alól mentesül.**

2) HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

2a) készülék használata előtt (kikapcsolt állapotban)

Távolítsa el a fedőt, a kosarat, az elektromos alkatrészeket, mint pl. a fűtőelem, kábel, stb. és öblítse ki az olajtartályt, valamint a fedőt és a kosarat. Az elektromos részeket tisztítsa meg egy nedves ronggyal. Minden darabot alaposan szárítson meg és rakja ismét vissza őket az olajsütőbe.

2b) készülék bekapcsolása

Töltse fel az olajtartályt olajjal a maximum jelzésig, mely a tartály belsejében látható.

Ellenőrizze, hogy a hőfokszabályozó 50 °C-ra van állítva, majd helyezze a dugvillát a dugaljba, vagy kapcsolja fel a fali főkapcsolót. Az olajsütő bekapcsolásához a fő kapcsolót helyezze az 1. pozícióba, és a hőfokszabályozóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A figyelmeztető lámpa kigyullad, és a készülék elkezd melegedni. Amikor elérte a beállított hőmérsékletet a figyelmeztető lámpa kikapcsol, és az olajsütő készen áll a használatra. Ha a hőmérséklet csökken, a termosztát ismét bekapcsol, és kigyullad a figyelmeztető lámpa.

2c) sütés olajjal és/vagy zsírral

Javasoljuk, hogy első osztályú mogyoró olajat, vagy speciális (fritőz) olajat használjon.

Ha zsírral szeretne sütni, használjon növényi eredetű zsiradékot.

Fontos

A készülék első használata előtt a zsírt egy serpenyőben olvassza fel, majd öntse az olajsütőbe. A készülék ismételt használata előtt csináljon néhány lyukat a zsírban egészen a fűtőelemig. Tekerje a termosztátot 150 °C-ra, hagyja melegedni 1 - 2 percig, aztán vegye vissza a termosztátot 50 °C-ra. Ismétlje még néhány percig, amíg a zsír meg nem olvad. Ezzel elkerüli a fűtőelem és a zsiradék túlzott felmelegedését.

2d) olaj szint

Az olajtartályt töltse a maximum jelzésig. Az olaj szint soha ne menjen a minimum szint alá, és ezt használat közben is időnként ellenőrizze.

Bekapcsoláskor mindig melegítse fel a zsiradékot 150 °C -ig. Ha ez megtörtént, akkor állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

2e) kosár használata

Merítse bele a kosarat az olajtartályba és óvatosan helyezze rá a fűtőelemekre, vagy a szűrőre. Akassza a kosarat a kampóra megtöltés, ill. kiürítés közben.

2f) sütés

Először szárítsa meg a sütni kívánt ételt, aztán helyezze a kosárba (max. a kosár 2/3-áig). Javasoljuk, hogy a kosarat nagyon lassan merítse bele az olajba, hogy elpárologjon az ételből a nedvesség.

Fontos

Hús, hal, szárnyasok, falatkák, stb. sütésekor először eressze bele a kosarat az olajba, és utána helyezze bele az ételt a kosárba. Ezzel megakadályozza, hogy az étel a kosárhoz ragadjon.

Ne adjon sót az ételhez sütés közben, hogy elkerülje az olaj/zsír gyors elhasználódását. Vigyázzon, hogy ne töltse túl a kosarat, és hogy az ételt mindig ellepje a zsiradék.

Soha ne melegítse fel az olajsütőt üresen, vagy nem megfelelő olajjal.

Soha ne érintse meg a forró felületeket. Mindig használja a fogót (markolatot).

Ne tegyen vizet a fűtőelemekre, vezetékekre, dugvillára. Használat közben mindig ellenőrizze ezeket, különösen, ha gyermekek vannak a készülék közelében. Amint befejezte az olajsütő használatát, húzza ki a konnektorból.

Karbantartási és tisztítási munkák előtt mindig várja meg, míg az olaj teljesen kihűl.

Minden olajsütőnk biztonsági hőfokszabályozóval van ellátva, mely kikapcsolja a fűtőtesteket, ha azok elérik a 220 °C-ot bármilyen véletlen esemény következtében, pl. a termosztát meghibásodásából adódóan.

Ne próbálkozzon a biztonsági hőfokszabályozó megjavításával, a készülék újra bekapcsolásával. Értesítse a kijelölt szervizet. Ezzel tulajdonképpen elkerüli az olaj öngyulladását.

Csak a gyártó által javasolt tartozékokat használja.

Ne használja az olajsütőt szabadban.

Ellenőrizze, hogy a vezeték nem lóg-e le az asztalról, és nincs-e érintkezésbe más forró felületekkel.

Amennyiben a vezeték vagy a csatlakozódugó nem megfelelő, ne kapcsolja be a készüléket, hanem hívjon szakembert.

Ne mozdítsa el a helyéről a készüléket amíg forró olaj van benne.

Az olajsütőt csak zsírral vagy olajjal használja.

Soha ne süssön fedővel a készülék tetején!

3) TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás és karbantartás előtt a készüléket mindig húzza ki a konnektorból. Soha ne tisztítsa az olajsütőt közvetlen vízszaggal, hogy elkerülje a víz beszivárgását az elektromos részekbe, továbbá ne merítse víz alá a fűtőelemeket.

Sütés után

Vegye ki a kosarat, rázza le és akassza fel a kampóra, hogy lecsöpögjön. A sütés után a hőfokszabályozót állítsa 50 °C-ra, a kapcsolót fordítsa a 0 pozícióra, majd húzza ki a konnektorból. Ha szükséges, használat után mossa el a kosarat, szárítsa meg, és tegye vissza a tartályba.

Csak akkor takarja le az olajtartályt a fedővel, ha az már kihűlt.

Olaj szűrés

Minden ételmaradvány, ami az olaj tetején úszik könnyen eltávolítható egy fém szűrő segítségével. Szennyeződés rakódhat le az ún. „hideg zónában”, a tartály fenekén, a fűtőszálak alatt. Ez megakadályozza, hogy a különböző ételek átvegyék egymás ízét. Ebből adódóan az olajat nem kell leszűrni minden használat után, még akkor sem, ha egymás után különböző ételeket süttött benne. Azonban az olaj rendszeres szűrése meghosszabbítja az olaj élettartamát.

Az olajat csak hidegen, zsírt csak langyosan szabad leszűrni.

A tartály kiürítéséhez – a csap használata nélkül – távolítsa el a fűtőszálak fejét, és emelje ki a tartályt.

Ha a csapon keresztül akarja kiüríteni a tartályt, először helyezzen egy megfelelő edényt a csap alá, majd nyissa ki a csapot.

Az olajtartályt vízzel és tisztítószerrel mossa ki, öblítse ki alaposan, majd szárítsa meg.

A tartály feltöltésekor az olajat egy finom szűrőn, szitán keresztül engedje át. Ellenőrizze az olajsintet, és töltsön hozzá még friss olajat, ha szükséges.

Időszakos használat

Távolítsa el a fedőt, a kosarat, az elektromos alkatrészeket, mint fűtőszál, vezeték, stb. öblítse ki az olajtartályt, és a többi részeket (kosár, fedő). Tisztítsa az elektromos részeket egy nedves ronggyal. Minden darabot szárítson meg, és rakja vissza a sütőbe.

A karbantartási munkákat csak szakképzett személy végezheti el a készüléken.

SPECIÁLIS FIGYELMEZTETÉS

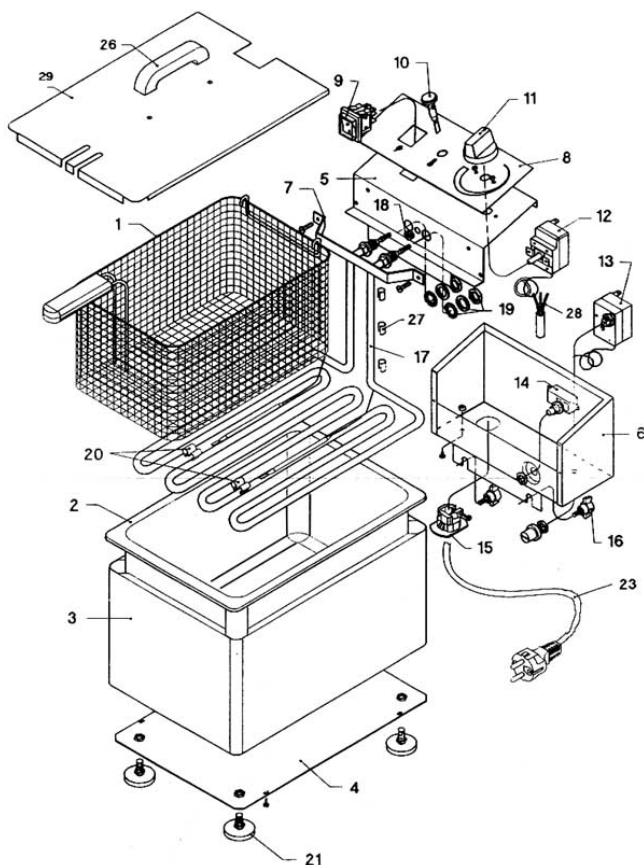
A folyamatosan használatban lévő olajnak csökkenhet a gyúlékonysági hőmérséklete. Továbbá nő az esély, hogy az olaj egy hirtelen forráspontot érjen el.

MŰSZAKI ADATOK

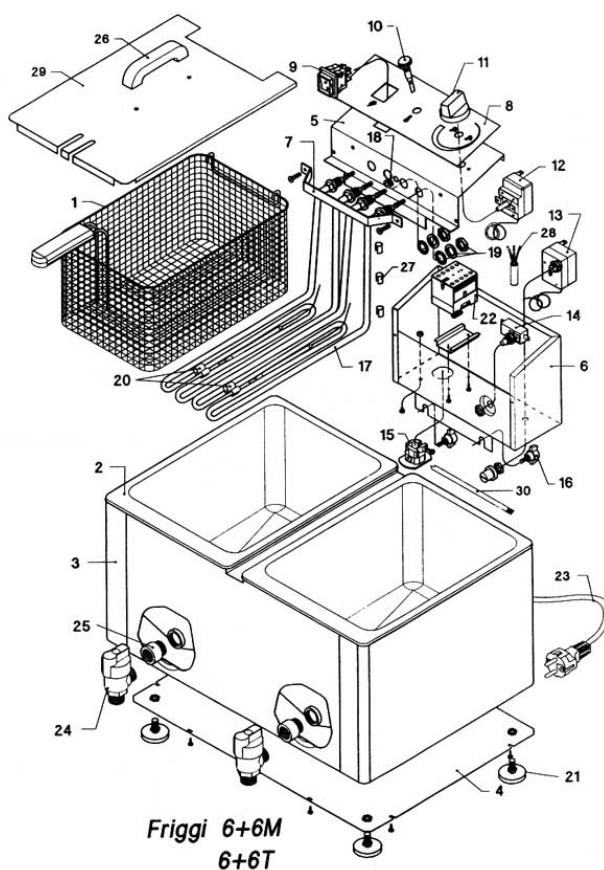
Típus	Olaj kapacitás lt.	Feszültség V	Teljesítmény W	Nettó súly Kg	Méret mm	Kosár méret mm
FRIGGI4	4	230	2800	6	230x440x260	175x245x100
FRIGGI4+4	4+4	230	2800x2	12	470x440x260	175x245x100
FRIGGI6 M	6	230	3200	9	250x510x320	200x270x110
FRIGGI6 T	6	400 3 N	3200	9	250x510x320	200x270x110
FRIGGI6+6 M	6+6	230	3200x2	17	530x510x320	200x270x110
FRIGGI6+6T	6+6	400 3 N	3200x2	17	530x510x320	200x270x110
FRIGGI8T	8	400 3 N	4800	10	250x510x320	200x270x110
FRIGGI8+8T	8+8	400 3 n	4800x2	18	530x510x320	200x270x110

ALKATRÉSZEK

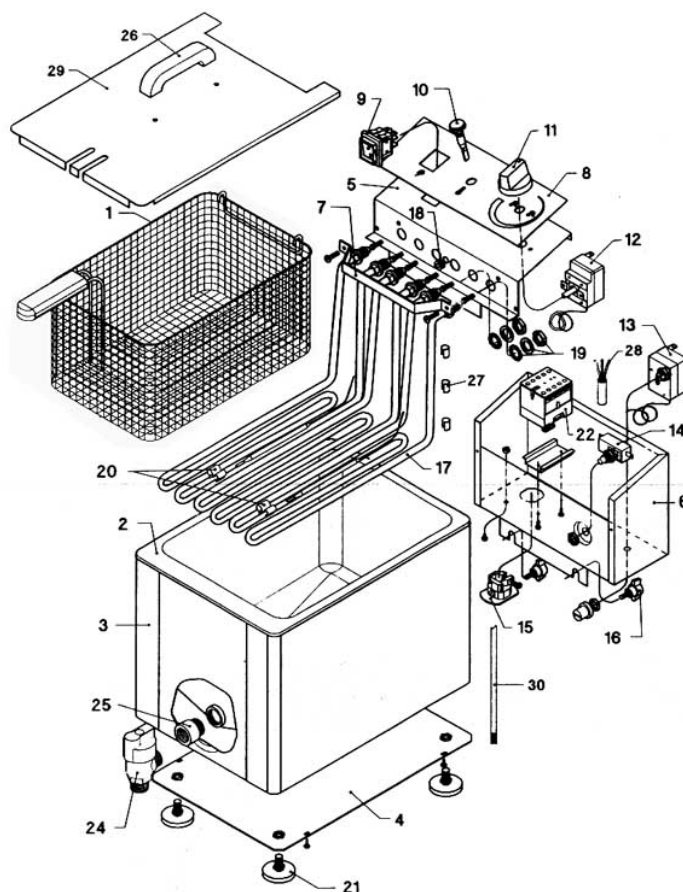
FRIGGI 4 - 4 + 4



FRIGGI 6 M - 6 T - 6+6 M - 6+6 T



FRIGGI 8 T - 8+8 T



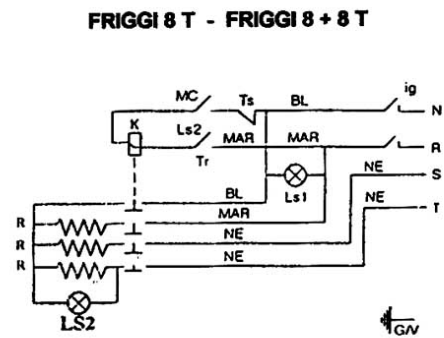
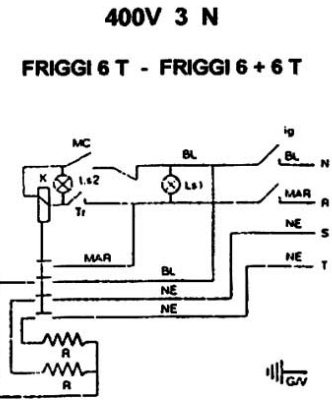
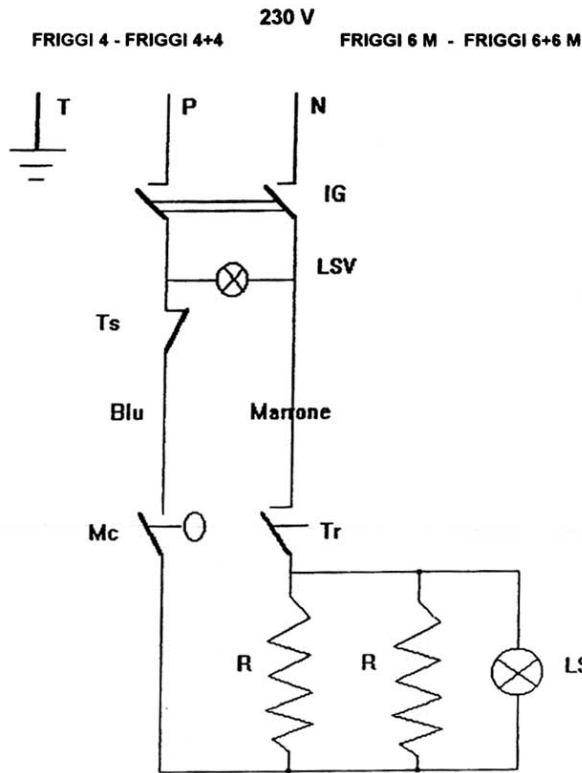
Friggi 8T

ALKATRÉSZLISTA

1. kosár (modellekre meghatározva)	17.Fűtőelemek 2800W 1.kép
2. olajtartály (típusonként)	17. Fűtőelemek 1600W 4-5.kép
3. külső doboz	18. kapilláris gumigyűrű
4. fenéklemez	19. fűtő anyacsavar és gyűrű
5. felső borítás	20. rögzítő bilincs (hőm. érzékelő szondához)
6. fűtő doboz	21. láb
7. kosár tartó	22. elektromágneses kapcsoló
8. laplemez	23. 3x1,5 kábel és dugvilla
9. főkapcsoló	24. leeresztő csap
10. termosztát lámpa	25. csap hosszabbító
11. kapcsoló gomb	26. fedő fogó
12. hőfokszabályozó	27. kapilláris rögzítő bilincs
13. biztonsági hőfokszabályozó	28. vezeték
14. biztonsági mikrokapcsoló	29. fedő
15. kábel blokk???	30. kábel 5x1,5 Mt 1,70
16. blokkoló csavar	31. szűrő

FIGYELEM: Az elektromágneses kapcsolóval csak a FRIGGI 6T – 6+6T – 8T – 8+8T modellek rendelkeznek.

KAPCSOLÁSI RAJZ



Jelmagyarázat:

	400V 3N
P / N vezeték	N / R / S vezeték
T földelés	T földelés
IG főkapcsoló	IG főkapcsoló
LSV figyelmeztető lámpa	LS1 figyelmeztető lámpa
LSR fűtőszál figyelmeztető lámpa	LS2 fűtőszál figyelmeztető lámpa
Mc mikrokapcsoló	Mc mikrokapcsoló
Tr hőfokszabályzó	Tr hőfokszabályzó
Ts biztonsági hőfokszabályzó	Ts biztonsági hőfokszabályzó
R + R fűtőelem	R+R+R fűtőelem
	K automatikus árammegszakító