

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Nagykonyhai villamos olajsütő

Típus: NO-1020.1 modell
NO-2020.1 modell

Gyártó vállalat: ELEKTHERMAX
Nagykonyhai Kft.
Pápa, Gyár u. 5.
8500

Levélcím: 8501 Pápa, Pf.: 178
Telefon: 89-313-255
Telefax: 89-313-456

Hivatkozási szám: HEL-004

Minőségi tanúsítás

Készülék típusa:

ITJ szám:

Gyártási szám:

Gyártási év:

MEEI engedély száma:

Minősítés:

A készülék az ezen használati útmutató "Műszaki leírás", "Műszaki adatok" pontjaiban közölt paramétereket kielégíti.

A vonatkozó érvényben lévő szabványok és rendeletek alapján a gyári végátvétel szerint: I. Osztályú.

Dátum:

.....
minőség ellenőr
(aláírás, szám)

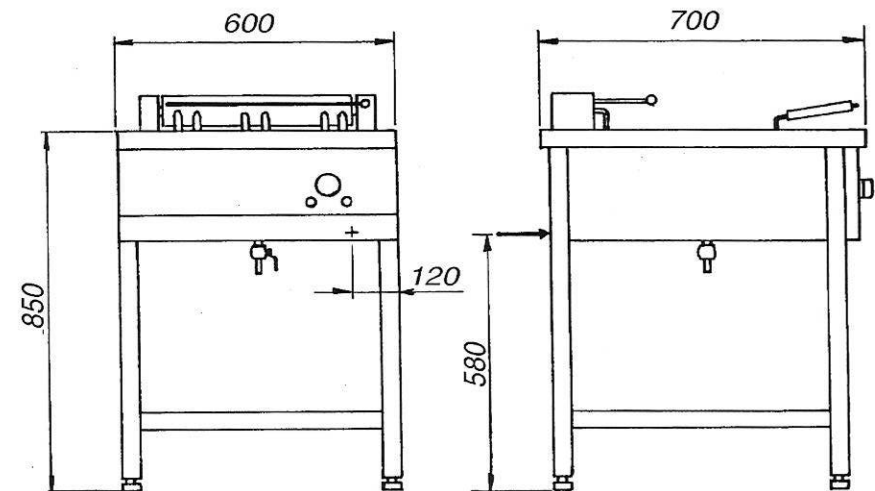
10. CSEREALKATRÉSZEK JEGYZÉKE

Kapcsoló	16 A 250 V 4931015.50 EGO
Hőfokszabályzó	60-200 °C 55.10032.03 EGO
Jelzőlámpa sárga	1511.540.531 ICO
Jelzőlámpa zöld	1511.540.531 ICO
Hőkorlátozó	55.13542.900 EGO vagy 5279-0-002-3 MMG
Mágneskapcsoló	DIL-00-52 d/c
Mikrokapcsoló	PNK-K48 1.204.0046
Csőfűtőtest NO-1020.1-hez	230 V 3000 W EMAX
Csőfűtőtest NO-2020.1-hez	230 V 2250 W EMAX
Kapcsológomb	70-025 EMAX
Számtárcsa	80-018 EMAX

11. MELLÉKLETEK

- jótállási jegy
- szervizjegyzék

Körvonal és csatlakozási ábra NO-1020.1



→ Hálózati csatlakozókábel
bevezetése

- A készülék burkolatát meleg, mosószeres vízzel nedvesített ruhával tisztítsuk meg, majd töröljük szárazra!
- A fűtőtesteket "csepegő állásban" vagy az üstbe fordítva tisztíthatjuk.
- Szemcsés mosószer használatát nem ajánljuk!
- Vízugárral tisztítani TILOS!

8. FIGYELMEZTETÉSEK

- A kezelési utasítás sorrendjét mindig tartsuk be!
- A készüléket folyadék nélkül üzemeltetni szigorúan TILOS!
- Üzem közben a folyadékszintet ellenőrizzük, mert annak mindig az alsó és felső szintjelzés között kell lenni, ha kell töltsünk utána. A megjelölt legkisebb olajmennyiségnél kevesebb olajjal való használat tűzveszélyt jelent. Használt olajnál csökken a lobbanáspont és növekedik a kozmosodás veszélye.
- Vízben dús ételek zsírban, olajban sütésénél ügyeljünk a mennyiségre, mert a sütés erős habképződéssel jár és a folyadékszint a medence pereme fölé emelkedhet. A kosár kiemelésével a habképződés csökkenthető.
- Tartós üzemen kívül helyezéskor a hőfokszabályzós kapcsoló kikapcsolásán túlmenően a főkapcsolóval is feszültségmentesíteni kell a készüléket!
- A készüléket felügyelet nélkül használni TILOS!
Bármilyen meghibásodás esetén a főkapcsolót kapcsoljuk ki, a hibás készüléket - beleértve a hálózati csatlakozó vezetékét is - csak szakember (szerviz) javíthatja.

9. TARTOZÉKOK

NO-1020.1	NO-2020.1
1 db kosár	2 db kosár

1. BEVEZETÉS

Ezek a modern kivitelű olajsütő berendezések alkalmassak üzemi, éttermi, szállodai nagykonyhákban étkezési anyagok zsírban, olajban történő gyors sütésére.

NO-2020.1 esetén a két medence egymástól teljesen függetlenül is üzemeltethető, így különféle ételféleségek egyidejű, egymástól független sütésére is alkalmas.

2. MŰSZAKI ADATOK

	NO-1020.1	NO-2020.1
feszültség:	3+N ~400/230 V, 50 Hz	2+N~400/230 V, 50 Hz
teljesítmény:	9 kW	9 kW (2x4,5 kW)
érintésvédelem:	I. érintésvédelmi osztály	

Körvonalméretek:

szélesség: (mm)	600	600
mélység: (mm)	700	700
magasság: (mm)	850	850

Medencék méretei:

szélesség: (mm)	400	200
mélység: (mm)	400	400
magasság: (mm)	200	200
névl. úrtartalom (lit.)	30	2x15
feltölt. úrtartalom (lit.)	20	2x10
tömeg: (kg)	50	50

Védettség: csepegő víz ellen védett!

3. MŰSZAKI LEÍRÁS:

A készülék korrózióálló acélból hajlított speciális profilú vázszerkezetre épül. A továbbiakban a zárójelben közölt adatok az NO-1020.1 típusú készülékre értendők.

A felül lévő szerelőlap foglalja magában a 2 db (1 db) korrózióálló medencét, valamint a ráépített 2 db (1 db) szerelt fejet. A szerelt fejbe van beépítve az NO-1020.1 típusú készüléknél 3 db egyenként 3000 W-os, az NO-2020.1 típusú készüléknél 2 db egyenként 2250 W teljesítményű csőfűtőtest. A készülék előlapján látható 2 db (1 db) forgatógomb, valamint 2x2 db (2 db) jelzőlámpa. Az előlapon található forgatógomb egytengelyűen szerelt kapcsolót és hőfokszabályzót működtet. A hőfokszabályzó szabályozási tartománya 50-200 °C, amely a forgatógomb skáláján fokozatmentesen állítható be. A hőfokszabályzó a beépített mágneskapcsoló vezéramkörét működteti. A mágneskapcsoló a hőfokszabályozás ütemének megfelelően be- ill. kikapcsolja a fűtést.

A készülék bekapcsolt állapotát a forgatógomb felett lévő sárga, a hőfokszabályozás ütemét pedig a zöld jelzőlámpa fénye jelzi.

Biztonsági okokból a készülékbe még egy hőkorlátozó is beépítésre került, amely meghibásodás esetén - 230 °C-on lekapcsolja a fűtést. A hőkorlátozó visszaállítását csak szakember végezheti!

A medencében lévő kosár eltávolítása után a fej elfordításával a fűtőtestek a medencéből kifordíthatók és a fej a rajta lévő kar segítségével úgynevezett "csepegő állásba" ütköztethető. Kifordított állapotban a fűtést egy - fejben lévő kapcsoló lekapcsolja.

A kifordított fűtőtestek medencébe történő visszafordítása a fej továbbforgatása után az ütközőkar kiakasztása után végezhető el. Az elhasználandó olaj eltávolítása az alsó térben elhelyezett leeresztő csapokkal (csappal) végezhető el.

4. CSOMAGOLÁS, SZÁLLÍTÁS, RAKTÁROZÁS

A készülék a gyártó vállalatnál PVC fólia, majd rekesz csomagolást kap.

Szállításnál törékeny áruként kell kezelni!

Óvni kell esőtől, csepegő víztől!

A készülékekből 2 db helyezhető egymásra úgy, hogy az elemek élei szabályos hasábot képezzenek. Szállításnál az egymásra helyezett készülékeknek a lecsúszás megakadályozásáról gondoskodni kell!

5. ÜZEMBEHELYEZÉS

A készülék helyhez kötött jellegű felállításához a "körvonalrajz és csatlakozási ábra" szerinti előkészítés szükséges.

Ha a készüléket éghető anyagú (pl. fa) vagy éghető anyaggal burkolt falhoz állítjuk, akkor - az MSZ 1600/15-nek megfelelően - a készülék oldallapjai és a fal között legalább 25 cm-es, áramlásában nem gátolt levegőréteg legyen!

A készülék kicsomagolása után a külső burkolatról és a medencék belsejéről - karcnyomokat nem okozó - forróvizetes oldószeres mosással el kell távolítani az esetleges szennyeződések!

5.1 Villamos csatlakozás:

A készüléket az MSZ-1600 és az MSZ 172 szerint kell csatlakoztatni.

A rögzített hálózatba a villamos teljesítménynek megfelelő hálózati biztosítót, valamint minden póluson min. 3 mm-es érintkező távolságú kapcsolót kell iktatni.

Az elektromos csatlakozást úgy kell biztosítani, hogy a "körvonal és csatlakozási ábrán" jelölt "kábel bevezetési helyétől" még további 1 méter szabad vezetékhozz álljon rendelkezésre a készülékben való csatlakoztatásához.

A készülék hálózatra csatlakoztatása értelem szerűen a hálózati csatlakozó kapcsokra történik.

A csatlakozó vezeték 5x2,5 mm² olajálló szigetelésű legyen. A készülék hálózatra kötése a homloklap eltávolítása után végezhető el.

6. KEZELÉS

A medencét töltjük fel a felső jelzésig folyadékkal. A forgatógombbal állítsuk be a kívánt hőfokértéket, ekkor mindkét jelzőlámpa jelez (a sárga az üzemállapotot, a zöld pedig a fűtőtestek bekapcsolt állapotát).

A beállított hőfokérték elérésekor a zöld jelzőlámpa kialszik. Ekkor az előkészített ételt helyezzük a kosárba, kezelőfogantyújánál fogva merítsük a folyadékba.

A folyadékszintet üzem közben ellenőrizzük! Ha az olajsint az alsó jelzésig süllyed, töltjük fel folyadékkal. A sütés folyamata a kosár felemelésével ellenőrizhető.

Tájékoztatás az alábbi sütési időket közöljük:

Sütendő ételféleségek	NO-1020.1	NO-2020.1	Forg.gomb áll.	Sütési idő perc
hasábburgonya (elősütve nagyság: 12x12 mm)	ca.170 perc ca. 17 kg	ca.340 perc ca. 34 kg	5-6	3-4
karaj és szelethús panírozva ca. 160 g	~ 68 db	~ 136 db	1-3	4-6
csirke egészben 1000 g-ig	~ 8 db	~ 16 db	4-5	10-14
halfilé 150 g	~ 68 db	~ 136 db	5	3-5

Az elkészült étellel telt kosár a medence felett "csepegő állás"-ba helyezhető a fejen lévő tartóra.

A sütés befejeztével a hőfokszabályozó kezelőgombját fordítsuk "0" állásba, a jelzőlámpa kialszik, ezzel a készüléket kikapcsoltuk.

A medencében lévő kihűlt folyadék elvezetése a következőképpen történik:

- A csap kifolyónyílása alá helyezzünk megfelelő méretű edényt!
- A csap forgatókarának 90 °C-os elfordításával nyissuk meg a csapot!
- A folyadék eltávolítása után zárjuk a csapot!

7. KARBANTARTÁSI UTASÍTÁS:

- A készülék tisztását főkapcsolóval feszültségmentesített, hideg állapotban végezzük.
- A medence és a kosár tisztítását meleg, mosószeres vízzel végezzük.