

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Nagykonyhai villamos olajsütő

Típus: NO-1120

Gyártó: ELEKATHERMAX
Nagykonyhai Kft.
Pápa, Gyár u. 5.
8500

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



Azonosítási szám: HEL-012

1. BEVEZETÉS

A készülék különböző ételféleségek olajban vagy zsírban történő gyors sütésére szolgál.

2. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség:	3+N ~400/230 V, 50 Hz
Teljesítmény:	7,5 kW
Érintésvédelem:	I. érintésvédelmi osztály

Körvonalméretek:

Szélesség:	(mm)	500
Mélység:	(mm)	700
Magasság:	(mm)	945

Medencék méretei:

Szélesség:	(mm)	400
Mélység:	(mm)	400
Magasság:	(mm)	230
Névleges űrtartalom (lit.)		28
Feltöltési űrtartalom (lit.)		18

Tömeg: 33 (kg)

Védettség: cseppegő víz ellen védett!

3. MŰSZAKI LEÍRÁS:

A készülék vázszerkezetén helyezkedik el a korrózióálló lemezből készült üsttartó a behegesztett üsttel. A fűtőtesttartó-fej az üsttartó hátulsó részén található. A készülék fűtését 3 db, egyenként 2500 W-os csőfűtőtest biztosítja. A kapcsolófedélen elhelyezett forgatógomb egytengelyűen szerelt kapcsolót és hőfokszabályozót működtet. A hőfokszabályozó működési tartománya 140-190 °C \pm 6 °C közt állítható. A hőfokszabályozó egy mágneskapcsoló vezéráramkörét működteti. A mágneskapcsoló a hőfokszabályozó üzemének megfelelően be- ill. kikapcsolja a fűtést.

A készülék bekapcsolt állapotát a piros lámpa fénye jelzi. Az üzemeltetés biztonságának fokozása érdekében a készülékbe egy hőkorlátozó is beépítésre kerül, amely – hőfokszabályozó meghibásodása esetén – kb. 220 °C-os olajhőmérsékletnél kikapcsolja a fűtést. A hőkorlátozó visszakapcsolását *csak szakember végezheti el.*

A kosár eltávolítása után a fűtéstartó-fej az üstből kifordítható, és a fej un. „cseppegő állásban” rögzíthető. A cseppegő állásba helyezett fej esetén a fűtés vezéráramkörét a fejben található mikrókapcsoló megszakítja, a fűtést kikapcsolja. A kifordított fűtőtesteket az ütközőkar kiakasztása után helyezhetjük üzemkész állapotba. Az elhasználódott olaj eltávolítására leeresztő csap szolgál.

4. CSOMAGOLÁS, SZÁLLÍTÁS, RAKTÁROZÁS

A készülék a gyártó vállalatnál karton doboz 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 készülékeknél a lecsúszás megakadályozásáról gondoskodni kell!

5. ÜZEMBEHELYEZÉS

A készülék helyhez kötött jellegű. Ha a készüléket éghető anyagú (pl. fa) vagy éghető anyaggal burkolt falhoz állítjuk, akkor a készülék oldalpajjai és a fal között legalább 25 cm-es, áramlásában nem gátolt levegőréteg legyen. A készülék kicsomagolása után a külső burkolatról és az üst belsejéről a szennyeződések karcnyomokat nem hagyó mosószer forróvízes oldatával kell eltávolítani!

5.1 Villamos csatlakozás:

A készüléket csak az erre jogosult, – a szervizjegyzéken közzétett – szakszerviz helyezheti üzembe, a telepítésre elkészített és jóváhagyott terveknek megfelelően. A készüléket az MSZ EN 60335 szerint kell csatlakoztatni a villamos hálózathoz. A hálózat és a készülék közé a villamos teljesítménynek megfelelő főkapcsolót kell beiktatni a vonatkozó szabvány előírásai szerint. A csatlakozóvezeték szigetelése olajálló legyen. A készülék hálózatra kötése a homloklap eltávolítása után végezhető el. Az elektromos csatlakozást úgy kell biztosítani, hogy a „körvonalrajz és csatlakozási ábra”-n jelölt kábelbevezetési helytől még tovább 1 m szabad vezetékhozz álljon rendelkezésre. A bekötést a „Bekötési vázlat” szerint végezzük.

6. KEZELÉS

Az üstöt a felső jelzésig töltsük fel olajjal. A forgatógombbal állítsuk be a kívánt hőfokot, majd mintegy 18–20 perces felmelegedési idő elmultával helyezzük az étellel megtöltött kosarat a folyadékba. A folyadékszintet üzem közben kísérjük figyelemmel és az utántöltésről – amennyiben az olajsint az alsó jelzésig süllyed – gondoskodjunk. A sütés folyamata a kosár kiemelésével ellenőrizhető.

Az olajsütők használati jellemzőinek javítása érdekében a készülékbe 2 db jelzőlámpa került beszerelésre.

A sárga színű jelzőlámpa a készülék bekapcsolása után folyamatosan világít, jelezve az üzemi állapotot.

A zöld színű jelzőlámpa a hőfokszabályozó működését, a fűtést ki-, bekapcsolását jelzi.

A zöld lámpa kialvása ad információt arra vonatkozóan, hogy az olaj hőmérséklete elérte a beállított értéket.

A forgatógomb számozásához tartozó olaj névleges hőmérséklet:

- 1 = 140 °C
- 2 = 145 °C
- 3 = 153 °C
- 4 = 160 °C
- 5 = 168 °C
- 6 = 175 °C
- 7 = 183 °C
- 8 = 190 °C

Tájékoztatásul az alábbi sütési időket közöljük:

Sütendő ételféleség	Sütési idő (perc)
Szalmaburgonya	3–4
Burgonyaszeletek (1 kg)	4–5
Kolbászfélék	2–3
Halfélék	2–4
Borjúféle	3–5
Csirke egészben	8–12
Vagdalthús	3–6
Lángos	1–2
Fánk	3–5
Szelethús	5–8
Máj	5–6

Az elkészült étellel telt kosár a fejen elhelyezett kosártartóra akasztható, így az olaj abból kicsepeg.

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

Az elhasználandó olaj leeresztése a következőképpen történik:

- a csap kifolyónyílása alá helyezünk megfelelő méretű edényt;
- a csap forgatókarját 90°-ra, kinyitjuk a csapot;
- a folyadék eltávozása után zárjuk a csapot.

7. KARBANTARTÁSI UTASÍTÁS:

- A készülék tisztítása és az olaj leeresztése csak a készülék főkapcsolóval feszültségmentesített, hideg állapotában végezhető!
- Az üst és a kosár tisztításához meleg, mosószeres vizet használjunk.
- Fokozottan ügyeljünk a leeresztőcsonk átjárhatóságára!

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

8. FIGYELMEZTETÉS

- A kezelési utasítás sorrendjét mindig tartsuk be!
- A készüléket folyadék nélkül üzemeltetni szigorúan TILOS!
- Üzemközben a folyadékszintet ellenőrizzük!
A folyadékszint az alsó szint alá nem süllyedhet.
- Magas víztartalmú nyersanyagok sütésénél fokozott habképződésre kell számítani, és a hab az üst pereme fölé emelkedhet.
- A kosár kiemelésével a habképződés csökkenthető.
- Tartós üzemen kívül helyezéskor a készüléken kívül elhelyezett főkapcsolóval is áramtalanítani kell.
- A készüléket felügyelet nélkül használni TILOS!

9. TARTOZÉKOK

1 db kosár

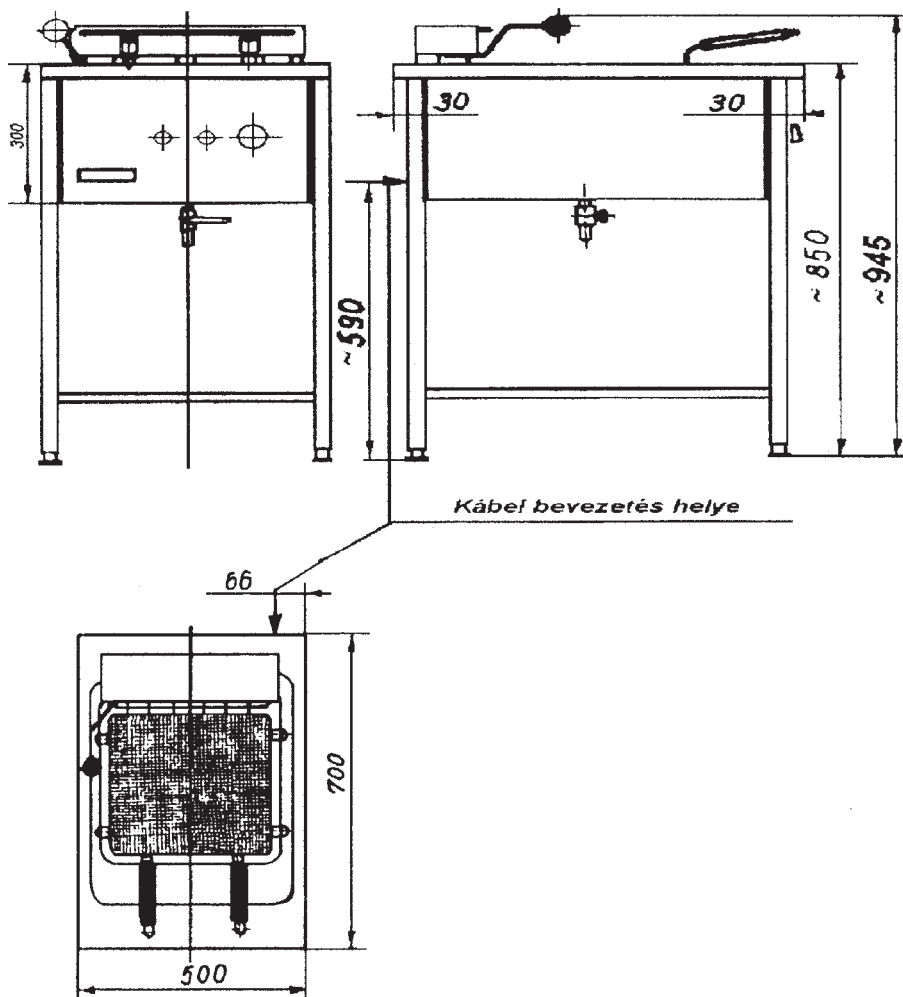
10. CSEREALKATRÉSZEK JEGYZÉKE

Megnevezés	Cikkszám
Kapcsoló	700 84000
Hőfokszabályzó	700 37000
Hőkorlátozó	700 80100
Sárga jelzőlámpa	70151600
Zöld jelzőlámpa	70160000
Mágneskapcsoló	70116900
Mikrokapcsoló	70206600
Csőfűtőtest	70082300
Forgatógomb	70184000

11. MELLÉKLETEK

- jótállási jegy
- szervizjegyzék

NO-1120 NAGYKONYHAI VILLAMOS OLAJSÜTŐ



Körvonalrajz és csatlakozási ábra

Minőségi tanúsítás

Készülék típusa:

BTO szám:

Gyártási szám:

Gyártási év:

MEEI tanúsítvány száma: NO-1120 M 1124 H 038

Minősítés: A készülék az ezen használati útmutató 2,3 pontjában közölt paramétereket kielégíti.
A vonatkozó érvényben lévő szabványok és rendeletek alapján a gyári végátvétel szerint: I. osztályú.

Dátum:

.....
minőség ellenőr
(aláírás, szám)