

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Elektromos nagykonyhai sütő

Típus:

NS-1106 modell 1.
NS-1206 modell 1.
NS-1306 modell 1.

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

Postacím: 8501 Pápa, Pf. 178

Telefon: 89-313-255

Telefax: 89-313-456



Azonosítási szám: HEL-020

1. BEVEZETÉS

Az egy-, két- és háromrekeszes sütők az éttermekben, szállodákban, kórházakban és a közétkeztetés egyéb egységeiben üzemeltetett konyhák alapvető készülékei.

Az ELEKThERMAX Kft. gyártmánycsaládján belül ezek a készülékek azok közé az alaptípusok közé tartoznak, amelyeket sokoldalú felhasználhatóság, megbízható működés és kedvező árszint jellemez.

2. MŰSZAKI ADATOK

2.1 Hálózati csatlakozás

Feszültség: 3+N 400/230 V-50 Hz

Teljesítmény: beépített teljesítmény/rekesz: 4,5 kW

2.2 Körvonalméretek

Készülék külméret:	NS-1106	NS-1206	NS-1306
szélesség (mm)	800	800	800
magasság (mm)	680	1040	1400
mélység (mm)	800	800	800

Csomagolt külméret:

szélesség (mm)	940	940	940
magasság (mm)	870	1230	1590
mélység (mm)	1040	1040	1040

Szerkezeti űrméret:

Sütő belméret:

szélesség (mm)	540
magasság (mm)	280
mélység (mm)	660

2.3. Tömeg

	NS-1106	NS-1206	NS-1306
Száll. tömeg (kg)	135	200	270
Készülék töm. (kg)	73	126,5	180

2.4. Érintésvédelem

A készülék I. Érintésvédelmi osztályú, csak az MSZ 172/1 szerinti érintésvédelemmel ellátott hálózatra csatlakoztatható.

2.5. Védettség

Az MSZ EN-60335-1 szerint IPX1 csepegő víz ellen védett kivitelű.

3. MŰSZAKI LEÍRÁS

Szerkezeti felépítés

A készülék építőszekrény elv alapján egymáshoz rögzített alsó vázra, és a rekeszek számától függően 1-3 sütővázra épült. Az egyes sütővázakban került elhelyezésre a zománcozott sütőrekesz. A sütő működtetésére az ajtó mellett, a készülék homlokfelületének jobb oldalán elhelyezett, egytengelyűen szerelt kapcsoló és hőfokszabályozó szolgál, üzemállapotát a forgatógomb felett lévő jelzőlámpák mutatják. A sütő belső megvilágítással és külső hőszigeteléssel van ellátva.

A biztonságos üzemeltetés érdekében sütőnként háromfázisú hőmérsékletkorlátozó van beépítve, amely a hőfokszabályozó meghibásodása esetén a sütő fűtését kikapcsolja.

A hiba kijavítása után a korlátozó visszakapcsolása a jobboldali burkolólemez levétele után lehetséges. A sütő fűtését a sütődob palástján kívül, a hőszigetelő paplan alatt elhelyezett csőfűtőtestek biztosítják.

4. CSOMAGOLÁS, SZÁLLÍTÁS, RAKTÁROZÁS

A készüléket a gyártó vállalat telephelyén csúszótalpas kialakítású fa- ill. farostlemez anyagú ládába csomagolják. Ez megfelelő védelmet biztosít szakszerű szállítás és raktározás esetén. A készüléket használati helyzetének megfelelően szabad szállítani, raktározni! Törekeny áruként kell kezelni! A csomagolt készülékek egymásra nem rakhatók!

5. TELEPÍTÉS, ÜZEMBEHELYEZÉS

A készülék helyhez kötött jellegű, felállításához a „Körvonrajz” szerinti előkészítés szükséges.

Ha a készüléket éghető anyagú, vagy éghető anyaggal burkolt (pl. fa) falhoz állítjuk, az MSZ-1600/15-nek megfelelően a készülék burkoló elemei és a fal között legalább 25 cm-es, áramlásában nem gátolt levegőréteget kell biztosítani.

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a sütőtér palástja vízszintes síkban helyezkedjen el. Ezt a készülék állítható mentes lábai teszik lehetővé. A készülék kicsomagolása után a külső burkolatról, a sütő belsejéről karcnyomokat nem okozó mosószer melegvízes oldatával el kell távolítani az esetleges szennyeződések. A sütőlap átmeneti korrózióvédelmét – az első használat előtt – ugyancsak el kell távolítani mosószeres melegvízzel. A készülék üzembehelyezését a garanciára vonatkozó előírások értelmében csak szakember végezheti el.

5.1 Villamos csatlakozás

A készüléket az MSZ 1600 és az MSZ 172 előírásainak figyelembevételével kell a hálózatra csatlakoztatni. A készülék adattábláján feltüntetett feszültségérték egyezzen meg a hálózat feszültségértékével. A hálózat és a készülék közé fázisonként, értelemszerűen 10, 16 ill. 25 A-es lomha olvadóbiztosító és egy megfelelő teljesítményű száraz, vagy olajkapcsolót, mint főkapcsolót kell beiktatni a vonatkozó szabvány előírásainak megfelelően.

A készülék I. Érintésvédelmi osztályú. A készülék láb részén M 8-as EPH csavar található.

A készülék hálózatra kötése a sütő kezelőgombja felőli oldal lemez eltávolítása után végezhető el, a hálózati kapcsok mellett elhelyezett bekötési vázlat szerint. A bekötést HO7RN-F 5G2,5 típ. kábellel kell elvégezni.

6. KEZELÉS

A készülék kezelését csak a munkavédelemre és a szakszerű kezelésre kioktatott személy végezheti!

Forgassuk el a sütőkapcsoló forgatógombját az óramutató járásának megfelelően mindaddig, míg a rekesz bekapcsolt állapotát jelző sárga lámpa és a sütőtér belső lámpája világítani nem kezd. Ezután a kezelőgombot tovább forgatva állítsuk be a sütendő ételféleségnek megfelelő hőfokot. Ekkor lép működésbe a sütőtér fűtőrendszere és világítani kezd a zöld jelzőlámpa. Amint a sütőtér hőmérséklete elérte a beállított hőfokot, a hőfokszabályozó kikapcsolja a fűtést és a zöld lámpa kialszik. Ekkor kell az előkészített ételt a sütőbe helyezni. A sütőtérben többé-kevésbé egyenletes a hőmérséklet, mégis megemlítjük, hogy a pecsenyétál és a sütőlap négy magassági helyzetben helyezhető el a sütőben, ami lehetőséget nyújt a legkedvezőbb sütési mód kialakításához. Ételegészségügyi szempont miatt a rácsra ne helyezzünk közvetlenül ételkészítést.

A sütés ideje alatt, ha a sütőtér hőmérséklete a beállított hőfok alá süllyed, a hőfokszabályozó újra bekapcsolja a fűtést, a zöld lámpa újra világítani kezd, a folyamat ismétlődik, így a sütőrekeszben a hőmérséklet pár fok ingadozással állandó.

FIGYELEM!

A készüléket felügyelet nélkül üzemeltetni **TILOS!**

Tájékoztatásul néhány adat a sütéshez:

Sütendő ételféleségek	Beállítandó hőfok °C	Sütési idő perc
Aprósütemény	200	15-20
Piskóta	200	30-35
Kétszersült	200	30-35
Sütőporral készített kalács	175	50-60
Élesztős kalácsok	200-225	35-40
Habos sütemény	210-225	30-35
Omlós tészták	225	30-40
Leveles tészták	225	30-35
Gyümölcslepény	225	30-45
Hal párolva	200-225	25-30
Galamb, kacsa, csirke először	200-225	70-100
utósütés	300	10
Liba először	200-225	100-120
utósütés	300	10
Borjúsült	225	80-90
Marhasült	225-250	80-90
Sertéssült	225	80-90

Asütés befejezése után a forgatógomb "0" helyzetbe állításával a sütőt kikapcsoljuk. A napi munka befejezése után, tartós üzemben kívül helyezéskor, ill. rendellenes működés vagy bármilyen jellegű meghibásodás észlelése esetén a készüléket a hálózat és a készülék közé elhelyezett főkapcsolóval áramtalanítsuk!

7. TISZTÍTÁS

Tisztítás megkezdése előtt a készüléket a főkapcsolóval áramtalanítsuk és győződjünk meg annak feszültségmentes állapotáról.

A készülék burkoló elemeit enyhén nedves ruhával tisztítsuk, majd töröljük szárazra!

A sütő belső felületét ugyancsak enyhén nedves ruhával tisztítsuk, az odaégett szennyeződést távolítsuk el, majd puha, száraz ruhával töröljük ki. Szükség esetén mosószer használata megengedett, de szemcsés, érdes tisztítószer mellőzzünk, mert a zománcozott, festett, fényezett felületeket karcolja. Vízugárral tisztítani tilos!

8. JAVÍTÁS

A készüléket a javítás megkezdése előtt a főkapcsolóval áramtalanítani kell. A készülék javítását, a hálózati kábel esetleges cseréjét is csak szakember végezheti. A garanciális – és külön szerződés alapján azon túli – javítást az ELEKThERMAX Kft. vagy az általa megbízott szerviz dolgozó végzi.

9. FIGYELMEZTETÉSEK

Az élet- és vagyon biztonság érdekében a kezelés során az alábbiakra ügyeljünk:

- A kezelés sorrendjét mindig tartsuk be!
- Tartós üzemen kívül helyezéskor a főkapcsolóval is feszültségmentesíteni kell!
- A készüléket felügyelet nélkül üzemeltetni tilos!
- A készülék első üzembehelyezése előtt a mellékelt jótállási jegyet is tanulmányozzuk át!
- A készüléket vízugárral mosni, tisztítani **szigorúan tilos!**
- Bármilyen meghibásodás esetén azonnal áramtalanítsunk a főkapcsolóval.

- Javítással ne kísérletezzünk, forduljunk javító vállalathoz vagy szakemberhez.
- A készülékhez tartozékként szállított sütőlap védőbevonattal van ellátva, amit használat előtt el kell távolítani!
- A készüléket a kezelésre és a balesetvédelmi tudnivalókra kioktatott személy üzemeltetheti!

10. TARTOZÉKOK (sütőrekeszenként)

- 1 db sütőlap
- 1 db zománcozott pecsenyetál

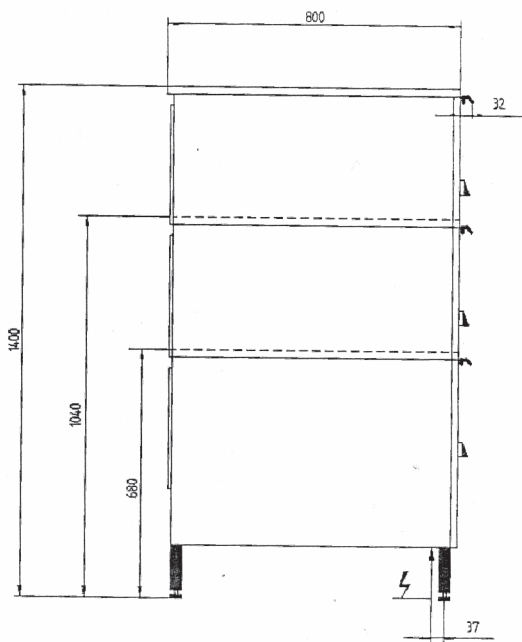
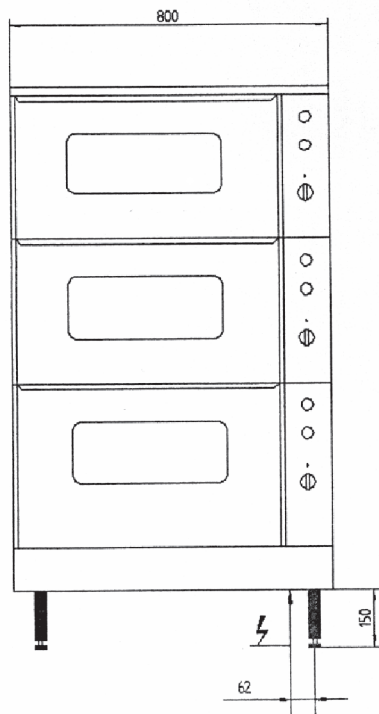
11. CSEREALKATRÉSZ JEGYZÉK

NS-1306	NS-1206	NS-1106	Megnevezés	Rendelési szám
3	2	1	jelzőlámpa, sárga	70151600
3	2	1	jelzőlámpa, zöld	70160000
3	2	1	hárompólusú kapcsoló	70084000
3	2	1	hőfokszabályozó	70097100
3	2	1	sütővilágítás	70121300
3	2	1	sütővilágítás izzó 230V, 15 W	70153100
3	2	1	forogógomb (sütő)	70196200
6	4	2	csőfűtőtest I.	70087500
12	8	4	csőfűtőtest II.	70088300
3	2	1	ajtóüveg	70061500
3	2	1	háromf. hőkorlátozó	70167400

12. MELLÉKLETEK

1. Nagykonyhai jótállási jegy
2. Nagykonyhai szervizjegyzék

KÖRVONALRAJZ



10

MINŐSÉGI TANÚSÍTÁS

Készülék típusa: NS-1 06 mod. 1

BTO szám:

Gyártási szám:

Gyártási év: 200

MEEI engedély száma: D0269H063

Minősítés: A készülék az ezen használati útmutató 2., 3. pontjaiban közölt paramétereket kielégíti.

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

Dátum:

.....
minőségi ellenőr
(aláírás, szám)

