

Elektrické fritézy

FR-06/FR-66/FR-09/FR-99

NORDline



CELONEREZOVÉ PROVEDENÍ

AUTOMATICKÝ TERMOSTAT

VYSOKÝ VÝKON, SNADNÁ OBSLUHA

ODOLNÝ MATERIÁL, MODERNÍ DESIGN

Elektrické Fritézy

I .Úvod:

Fritézy moderního designu a kvalitní nerezové oceli. Výrobky jsou vybaveny elektrickými prvky od nejznámějších výrobců, energeticky úsporné a bezpečné. Všechny fritézy mají výpusť, pro pohodlné a praktické čištění. Manuální termostat pro snadné ovládání. Je to nejlepší volba pro hotely, bary, restaurace, kavárny a obchody s rychlým občerstvením, apod.

II. Technické data:

Model	Napětí	Příkon (kW)	Objem (L)	Objem oleje (L)	Maximum potravin ke smažení (kg)	Rozměry (mm)	Čistá váha (kg)
FR-06	220-230V, 50-60Hz	3	10	6	1.5	290x440x290	6
FR-66	220-230V, 50-60Hz	2×3	2×10	2×6	2×1.5	590x440x290	9.5
FR-09	220-230V, 50-60Hz	3.3	13	8.5	1.8	310x505x355	8
FR-99	220-230V, 50-60Hz	2×3.3	2×13	2×8.5	2×1.8	630x505x355	13

III.Návod k obsluze:

Před použitím zkontrolujte, zda se shoduje napětí s napětím uvedeném na štítku. Vypínač a pojistky musí být v souladu s požadavkem výkonu stroje. Kostra musí být řádně uzemněna. Ujistěte se, že přívod el. energie je dle platných norem ČSN 33 2000-4-41 ed.2.

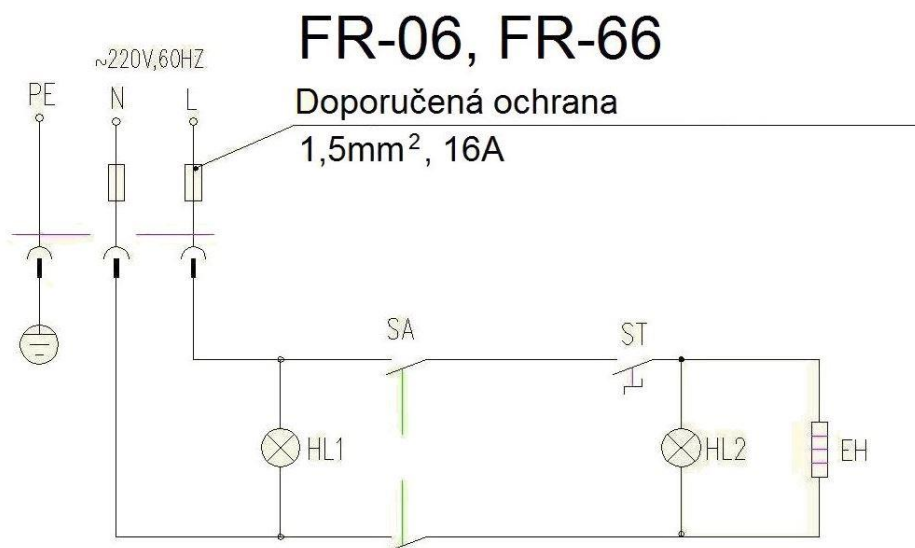
Postup:

1. Nalejte do fritézy fritovací olej. Dodržujte rozsah uvedený uvnitř fritézy (minimum – maximum)
2. Otočte termostat do polohy "0",
3. Připojte přívodní kabel do zásuvky, zelená kontrolka signalizující připojení k el. energii se rozsvítí.
Zapněte vypínač, nastavte požadovanou teplotu na termostatu ve směru hodinových ručiček. Rozsvítí se žlutá kontrolka, která signalizuje ohřev oleje. Jakmile olej dosáhne požadované teploty, oranžová kontrolka zhasne a topné tělesa se vypnou. Pokud teplota klesne, automaticky se sepne topné těleso a rozsvítí se oranžová kontrolka.
4. Jakmile olej dosáhne požadované teploty, můžete začít smažit pokrmy. Během chodu můžete libovolně měnit teplotu.
5. Součástí každé fritézy je košík s hákem. Vložte potraviny do košíku a ponořte jej do oleje. Po skončení fritování, vytáhněte košík a zavěste jej na okraj vany a nechte okapat přebytečný olej.
6. Během smažení dbejte na zvýšenou bezpečnost a nenechávejte fritézu bez horního víka.
7. Po ukončení fritování, vypněte přístroj, odpojte jej od el. energie. Nechejte olej vychladnout a pomocí kohoutku jej vypusťte. Vyměňte topné těleso a fritézu důkladně vyčistěte navlhčeným hadříkem nebo speciálními přípravky. **Elektrické součásti nesmí přijít do kontaktu s vodou!**

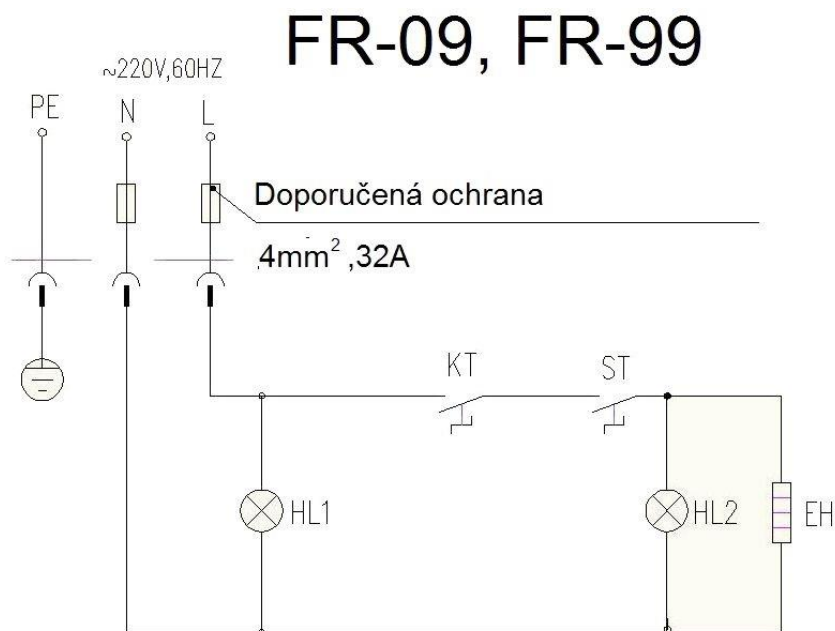
UPOZORNĚNÍ:

Je zakázáno používat fritézu bez oleje, nebo jinak než na co jsou určeny! Používejte je mimo dosah dětí. Pokud delší dobu fritézu nepoužíváte, odpojte ji od el. energie. Opravu přístroje musí provádět pouze kvalifikovaný odborník z autorizovaného střediska servisu!

IV. Schéma zapojení:



SA1: Hlavní vypínač SA2: Ochranný spínač ST1: Spínač teploty ST2: Limit teploty
HL1: Kontrolka chodu HL2: Kontrolka ohřevu EH: Topné těleso KM: Relé



SA1: Hlavní vypínač SA2: Ochranný spínač ST1: Spínač teploty ST2: Limit teploty
HL1: Kontrolka chodu HL2: Kontrolka ohřevu EH: Topné těleso KM: Relé

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obal je za 100 % recyklovatelného materiálu. Při jeho likvidaci se řiďte místními předpisy pro odstraňování odpadu. Akciová společnost NOSRETI, dovozce tohoto přístroje, je zaregistrována u autorizované obalové společnosti EKO-KOM, a.s. pod číslem EK-F06020252.

Přístroj je vyroben z recyklovatelných materiálu a je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického zařízení.



Tento symbol na přístroji nebo na jeho dokladech udává, že přístroj nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra k recyklaci el. zařízení nebo jiné místo k tomu určené. O ekologické likvidaci vysloužilého přístroje se informujte u svého dodavatele nebo u místního obecního úřadu.

NOSRETI a.s.

Záruční a pozáruční servis **595 696 630**

Prodej náhradních dílů 595 696 631

Reklamace 595 696 650

www.nosreti.cz; www.abcelektrodum.cz

e-mail: servis.elektro@nosreti.cz

skladnd.elektro@nosreti.cz