

# N'DUSTRIO

## PREPARIN-DUSTRIO – KÜÇÜK PİŞİRİCİLER



### ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



SF3



SF5+5

## I. MONTAJ TALİMATI

Kurulum, konusunda bilgi sahibi profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.

### Teknik Özellikleri

TEKNİK ÖZELLİKLER				
MODEL	SF3	SF3+3	SF5	SF5+5
KAPASİTE (LT)	3	3+3	5	5+5
GÜÇ (KW)	2,5	5	3	6
EBAT (MM)	410x180x250	410x350x250	410x260x250	410x530x250

### Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler

- Cihaz için gerekli tesisat bağlantılarının uzman teknisyenler tarafından yapıldığı kabul edilerek; kullanıcılar aşağıdaki basit kontrolleri yapmalıdır.
- Yeterli özelliklerde elektrik sağlandığından ve topraklama bağlantısı yapıldığından emin olunuz.
- Haznelerine yağ koyulması gereken cihazlara yeterli seviyede yağ koyulduğundan ve yağ tahliye vanalarının kapalı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihazlara belirtilen değerlerden daha az seviyede yağ ile kesinlikle çalıştırılmamalıdır

## I. MONTAJ BİLGİLERİ

### 1.2.1 Montaj

- Pişirme ve sıcak muhafaza cihazları kullanıcı tarafından kullanılacak yere yerleştirilmelidir.
- Cihazın ambalajını açınız.
- Bütün yapışkan artıklarını sabunlu su ile temizleyiniz.
- Cihazın kapağını açarak, tanıtım/kullanma/bakım/onarım/montaj kılavuzunu ve garanti belgesini alınız.
- Ayakları ayarlanabilen tiplerin ayaklarını ayarlayarak, sabit ayaklı tipleri ise zemini düzelterek yerleştiriniz.
- 220 Voltla çalışan cihazların fişlerini topraklı prize takın.
- 380 Voltla çalışan cihazların kablolarını K otomat uygun sigorta grubuna bağlayınız.
- Topraklama bağlantısını yapınız.
- Enerji bağlandığından emin olunuz.
- Cihazların çalıştırılması için gerekenleri yapmanız koşuluyla cihazınız çalışmaya hazırdır.

## II. KULLANMA TALİMATI

### 1.Kullanım Amacı

- Bu cihaz endüstriyel hizmet veren tesislerin mutfaklarında (toplu yemek veren işletmeler,restaurantlar,turistik tesisler,cafeler ,büfeler gibi),fritöz yağ haznesinin içine malzemenin konularak, patates, patlıcan, tavuk vb.gibi ürünleri kızartma amaçlı kullanılır.  
**Not: Kullanım amacı dışında kullanmayınız.Güvenlik ve teknik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş kişiler tarafından kullanılmalıdır.**

## 2.1. Çalıştırma Talimatı

- 380 voltla çalışan cihazlarınızı uzman bir elektrikçi vasıtasıyla K otomat sigorta (ER911 3x25A, ER711 2x16A) grubuna bağlatınız.
- 220 voltla çalışan cihazlarımızı uzman bir elektrikçi vasıtası ile topraklı bir prizle çalıştırınız.
- Cihaz yeterli bir topraklama yapılmadan ve kaçak akım rölesine sahip olmayan bir elektrik kaynağından çalıştırılmamalıdır.
- Termostat ayarını artırdıkça sıcaklık derecesi artar.
- Yağ haznesine, hazne içinde işaretlenmiş noktaya kadar yağ doldurun.
- Fişi prize takın. Açma-kapama düğmesini açık duruma getirin.
- Termostatı istenilen pişirme sıcaklığına ayarlayın.
- Sıcaklık 30°C - 200°C arasındadır.
- Kullanılmış yağı boşaltmak için, boşaltım vanasını açarak yağı fritözden uzaklaştırın.
- Fritözünüzü kesinlikle yağ haznesi boşken çalıştırmayın.
- Fişini prizde takılı durumda bırakmayın.

## III. BAKIM VE TEMİZLİK

- Temizlik için cihazların tamamen soğumasını bekleyiniz.
- Elektrikli cihazların elektriğini kesiniz.
- Temizleme ve bakım işlemi sırasında plastik eldiven kullanınız.
- Temizlik esnasında kazıyıcı, çizici aletler kullanılmamalıdır.
- Temizlik enerji kesildikten sonra silerek olmalıdır.
- Sert ve çizici cisimler kullanmadan silerek temizleyin.
- Yağ ve katı artıkları uzaklaştırın.
- Cihazlar asla üzerine su fışkırtarak, dökülerek yıkanmamalıdır.

# N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası  
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.  
No:41 PK.34953 Tuzla / İstanbul  
Tel : +90 216 593 02 42 Faks:+90 216 593 02 43  
[info@ndustrio.com](mailto:info@ndustrio.com) [www.ndustrio.com](http://www.ndustrio.com)



N'DUSTRIO