

metos

Rasvakeitin Metos
Valentine TF-sarja, Maxi 5, Maxi 23, BB55
4153962, 4153964, 4153966, 4153968

Asennus- ja käyttöohjeet



SISÄLLYSLUETTELO

1.	Yleistä	3
2.	Asennus	3
3.	Turvaohje	3
3.1	Turvallinen käyttö	3
3.2	Turvaohje vikatilanteessa	4
4.	Käyttö	5
4.1	Laitteen osat ja käyttöpaneeli	5
4.1.1	Ylikuumenemissuoja - turvatermostaatti	5
4.1.2	Turvakytkin	6
4.2	Paistaminen	6
4.2.1	Altaan täyttö öljyllä	6
4.2.2	Paistaminen	6
4.2.3	Öljyn käsittely	7
5.	Puhdistus	7
6.	Huolto	7
6.1	Vianetsintä	8
7.	Sähkökuvat	9

1. Yleistä

Metos Valentine pöytämalliset rasvankeittimet ovat turvallisia käyttää ja helppoja puhdistaa. Rasvankeittimet on tarkoitettu ruokien ja leivonnaisten uppokypsennykseen öljyssä.



Laitteiden käyttäminen muuhun kuin yllämainittuun tarkoitukseen kielletty.

Laitteet on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, niiden altaat ovat saumattomia ja irroitettavissa puhdistusta varten. Laitteet on varustettu nopeasti reagoivalla termostaatilla ja öljyhanalla (ei Maxi 5). Rasvankeittimien vastukset on valmistettu kestävästä kromiteräksestä.

Malli	Mitat (mm) LxDxH	Paino kg	Allas lkm/ vetoisuus l	Teho kW	Liitäntä 50-60 Hz	Sulake A
Maxi 5	280x415x265-420	9	1 x 5	3	230V/1	13
TF 7	280x415x265-420	10	1 x 7	3,6	400V/3	9
TF 7T	280x415x265-420	10	1 x 7	4,6	400V/3	11,5
TF 77	560x415x265-420	18	2 x 7	2 x 3,6	2 x 400V/3	2 x 9
TF 77T	560x415x265-420	18	2 x 7	2 x 4,6	2 x 400V/3	2 x 11,5
TF 10	360x415x265-420	12	10	6,9	400V/3	10
BB 55	400x450x270-420	20	2 x 5	2 x 3,6	3 x 400V/3	2 x 9
Maxi 23	260x400x240	6,6	3-4	2,3	230V/1	10

2. Asennus

Asennuspaikan tulee olla hyvin ilmastoitu. Uppopaistossa syntyy runsaasti rasvahöyryä.

Sähkökytkennän saa suorittaa vain valtuutettu huoltohenkilö.

Ennen kytkemistä on aina tarkistettava, että laitteen tiedot vastaavat asennuspaikan tietoja. Laitteen tiedot löytyvät arvokilvestä.

Laitteet kytketään aina maadoitetulla kaapelilla - maadoitettuun pistorasiaan tai jakorasiaan. Laitteen toimitukseen sisältyy 1,5 m pitkä kaapeli.

Tarkista, että laitteen pääkytkin on 0 asennossa.

3. Turvaohje

3.1 Turvallinen käyttö



Uppopaistossa käytettävä kuuma rasva läikkyessään aiheuttaa suuren palovamman riskin.

Kaikkien käyttäjien tulee tutustua huolellisesti käyttöohjeeseen ennen käytön aloitusta.



Älä koskaan jätä käytössä olevaa laitetta ilman valvontaa.

Kuuma rasva ei saa koskaan joutua kosketuksiin veden kanssa.

Palon sattuessa sulje laite kääntämällä pääkytkin 0 asentoon.



ÄLÄ KOSKAAN SAMMUTA PALAVAA ÖLJYÄ VEDELLÄ!

Tukehduta mahdollinen palo kannella, palopeitteellä tai vaahtosammuttimella.



Älä koskaan kuumenna laitetta ilman öljyä. Öljynmäärä ei koskaan saa alittaa altaan MIN-rajaa. Pieni öljymäärä syttyy helposti.

Älä kurkota rasva-altaan yläpuolelle lisätessäsä kypsennettäviä tuotteita. Varo myös altaasta nousevaa kuumaa höyryä ja roiskuvaa öljyä.

Vanha ja likainen rasva kuohuu helposti ja syttyy herkästi.



Vaikka laite on varustettu turvatermostaattilla, tulee käyttäjän olla erityisen huolellinen vahinkojen välttämiseksi.

Liian täysi kori tai vetiset tuotteet saavat öljyn vaahtoamaan, mikä taas huonontaa paistotulosta.



Ennenkuin ryhdyt vaihtamaan öljyä tarkista, että se on tarpeeksi jäähtynyttä max. 60°C.

Jos öljyä täytyy lisätä laitteen ollessa käynnissä, niin käytä kylmää öljyä ja kaada se erittäin varovasti altaaseen, näin estät öljyn roiskumisen (palovaara).

Älä siirrä kuumaa laitetta.

3.2 Turvaohje vikatilanteessa

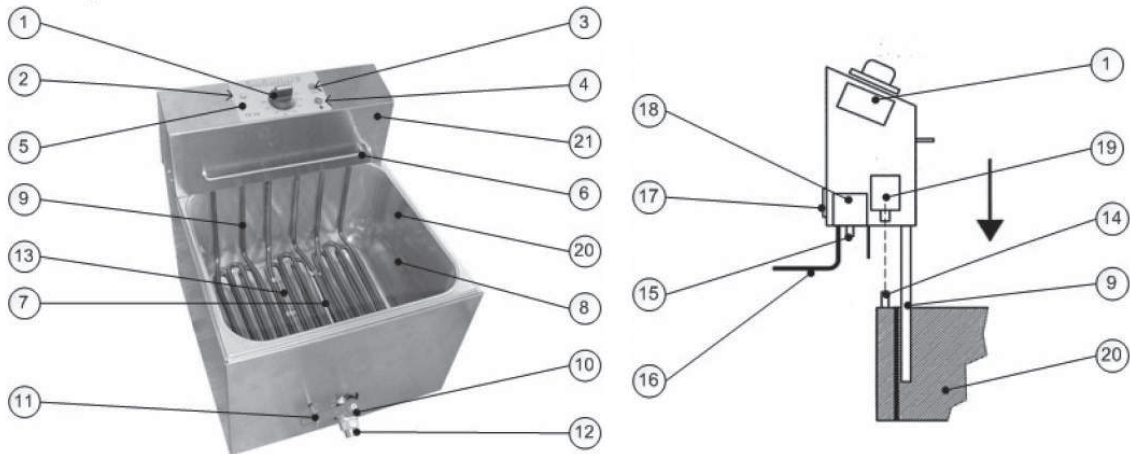
Jos laitteessa ilmenee vika, kutsu huolto.

Tarkista kuitenkin ennen huoltohenkilön tilaamista

- onko laitteen sulake palanut
- tarkista liitäntäjohdon kunto
- onko laite käynnistetty oikein
- onko altaassa riittävästi öljyä

4. Käyttö

4.1 Laitteen osat ja käyttöpaneeli



- | | | | |
|-----|--------------------------------------|-----|-------------------------------|
| 1. | Termostaatti - kytkin | 12. | Öljyn poistoputki (ei Maxi 5) |
| 2. | Merkkilamppu, kirkas | 13. | Turvatermostaatin tuntoelin |
| 3. | Merkkilamppu, punainen | 14. | Ohjainsokka |
| 4. | Merkkilamppu, vihreä | 15. | Turvatermostaatin resetointi |
| 5. | Paneelin peitelevy | 16. | Kaapelin sisääntulo |
| 6. | Korikoukku | 17. | Arvokilpi |
| 7. | Termostaatin tuntoelin vastuksella | 18. | Turvatermostaatti |
| 8. | Öljyn tasomerkki | 19. | Turvakytkin |
| 9. | Vastus | 20. | Allas |
| 10. | Postoventtiili (ei Maxi 5) | 21. | Vastuskotelo |
| 11. | Poistoventtiilin sulkija (ei Maxi 5) | | |

4.1.1 Ylikuumenemissuoja - turvatermostaatti

Ylikuumenemissuoja (15) laukeaa, jos

- öljyn lämpötila kohoaa yli 230°C
- jos tuntoelin vaurioituu
- öljyn lämpötila laskee alle 0°C.

tai seuraavissa vikakäyttötilanteissa

- kun laitetta kuumennetaan ilman öljyä tai öljyn määrä on liian pieni
- mikäli öljy lasketaan laskuventtiilistä ilman, että kytkin on vapautettu
- jos vastus ei ole oikeassa asennossa altaan pohjalla
- jos öljyn karstaa on kertynyt vastuksen pinnalle

Resetoidaksesi ylikuumenemissuojan, sammuta laite, kytkin (1) asentoon 0. Anna laitteen jäähtyä (nopeuttaaksesi jäähtymistä, nosta vastus ylös) Resetointi onnistuu vasta kun vastus on jäähtynyt

Paina punaista resetointinappaintä (15). Kuuluu ”klik” kun suoja kytkeytyy päälle.

4.1.2 Turvakytkin

Kun vastusta nostetaan enemmän kuin 5 mm, aktivoituu turvakytkin ja katkaisee virran.



Varmista, että vastuskotelo on paikoillaan tankin reunalla. Ohjainsokat (14) tulee olla kokonaan ohjauskotelon sisällä.

4.2 Paistaminen

4.2.1 Altaan täyttö öljyllä

Kaada ruokaöljyä altaaseen aina MAX-rajaa asti.

Käytön jälkeen lisää öljyä MAX-rajaa asti.



Jos öljyä täytyy lisätä laitteen ollessa käytössä, niin käytä kylmää öljyä ja kaada se erittäin varovasti altaaseen, näin estät öljyn roiskumisen (palovaara)

4.2.2 Paistaminen

Käännä termostaattikytkin (1) haluttuun lämpötilaan. Kirkas lamppu (2) ja punainen lamppu (3) syttyvät.

Kun vihreä merkkivalo (4) syttyy voit laskea korin vastuksien päälle. (vihreää lampua ei Maxi 5 keittimessä)

Paston loputtua (ohjeelliset paistoajat taulukossa jäljempänä) nosta kori ja ravistele liiat öljyt tuotteista. Ripusta kori koukkuun (6) ja annan öljyn valua.

Päivän päätyttyä käännä kytkin (1) asentoon 0 ja peitä keitin kannella.

Öljyn määrä tulee aina ylittää MIN rajaviivan, pieni määrä öljyä ylikuumenee ja syttyy helposti.

Älä täytä koria liikaa. Liika ruoka-aine jäädyttää öljyn jolloin paisto aika pitkittyy ja tuotteet imevät itseensä turhaa öljyä.

Uppopaistettaessa runsaasti pakastettuja tuotteita, varastoituu altaaseen vettä. Tulvimisen estämiseksi, juoksuta käytön jälkeen 1-2 l öljyä altaasta ja lisää se keittimeen kun öljy on taas kuumaa.

Paisto aika suosituksia (n. 150-180 g/tuote)

Lämpötila	Tuote	Paisto aika minuuttia
190°C	Jäiset ranskalaiset perunat	3 (1+1)
160°C	Esikypsytetyt ranskalaiset perunat	4 - 6
190°C	Kypsät ranskalaiset perunat	2 - 3
170°C	Leivitetty liha	3
170°C	Jäiset kanankoivet	6 - 8
180°C	Kala	2 - 4

4.2.3 Öljyn käsittely

- kuumenna öljy vasta hiukan ennen paistamista (kuumentaminen vie aikaa vain 5 minuuttia)
- käyttämällä oikeita lämpötiloja ja puhdistamalla öljyn lisäät sen käyttöikä n. 40%.
- 180° öljynlämpötila on riittävä paistamiseen, liian korkea kuumuus pilaa öljyn.
- jokaisen käyttökerran jälkeen suodata öljy.
- öljy tulee vaihtaa aina kun sen väri muuttuu tummaksi tai se savuaa.

Aina ennen öljyn käsittelyä, anna sen jäähtyä max. 60 C asteiseksi.

5. Puhdistus

Rasvankeitin tulee puhdistaa huolellisesti vähintään jokaisen öljynvaihdon yhteydessä. Puhdistus päivittäin estää karstan kertymisen altaaseen ja vastukseen. Keittokori pestään päivittäin.

Sammuta laite aina ennen puhdistusta.

Odota, että öljy jäähtyy alle 60 C asteiseksi.

Suodata öljy keräysastiaan.

Kaada altaaseen kuumaa pesuainevettä MAX merkin asti. Anna pesuliuoksen vaikuttaa jonkin aikaa. Puhdista vastus tiskiharjalla, varoen termostaatin anturia.



Irroita vastuskotelo. Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa.

Kotelo sisältää sähköosia, joten sen puhdistaminen vedellä on kielletty.

Irroita allas ja pese se vedellä tai astianpesukoneessa. Postoventtiili auki asennossa, jotta mahdollinen vesi valuu altaasta.

Ulkopinnat puhdistetaan pesuaineliukseen kastetulla sienellä ja huuhdellaan puhtaaseen veteen kastetulla liinalla ja kuivataan.

Kaikki puhdistetut osat tulee huuhdella ja kuivata huolellisesti, koska pesuainejäämät pilaavat öljyn.

Sulje poistoventtiili (10) ja täytä allas puhtaalla öljyllä aina MAX-rajaa asti.

Aseta vastus paikoilleen. Sokat (14) ohjauskotelon sisään.



Suojaa laite kannella.

Suihkuavan veden ja painepesurin käyttö on kielletty.

6. Huolto

Laitteen toiminta tulee tarkistaa puolen vuoden välein. Tarkistuksen saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.

6.1 Vianetsintä

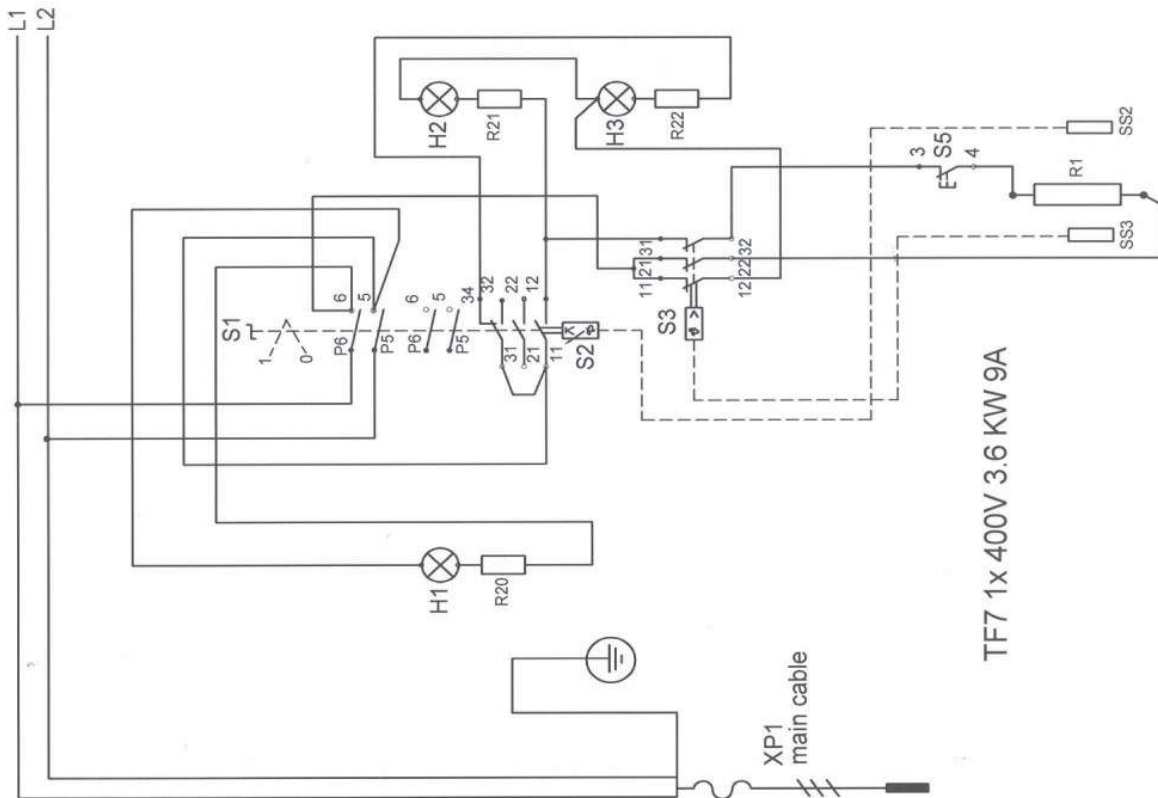
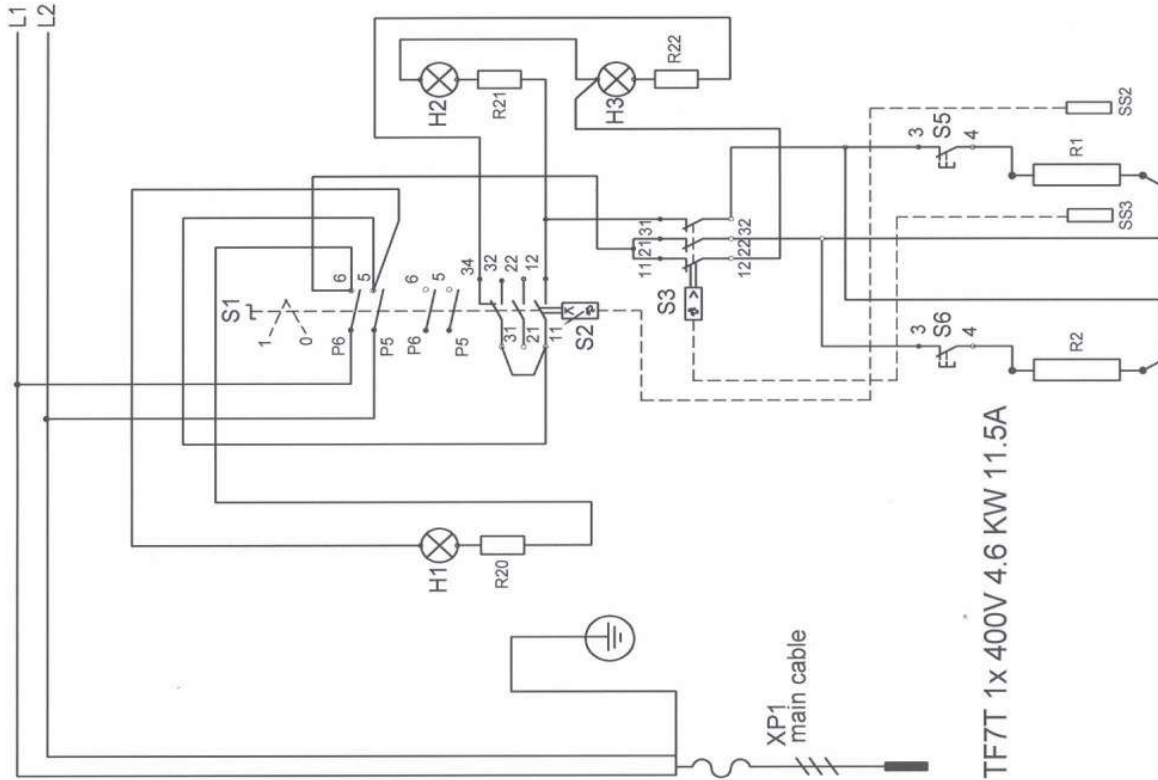
Vika	Mahdollinen syy	Toimenpide
Laite ei kuumene	Virran syöttö häiriintynyt Ylikuumenemissuoja laennus	Tarkista sähköliitäntä Resetoi ylikuumenemissuoja
Laite ei kuumene riittävästi	Sähkösyötössä vika Vastus vioittunut	Tarkista sulakkeet Kutsu huolto
Merkkilamppu ei syty tai vilkkuu	Viallinen lamppu Virransyöttö häiriintynyt	Vaihda lamppu Kutsu huolto
Sulakkeet palavat kuumennettaessa	Kosteutta tai eristevuoto sähkökytkennässä	Kutsu huolto
Merkkivalot palavat, mutta laite ei kuumene	Termostaatti tai vastus vioittunut	Kutsu huolto

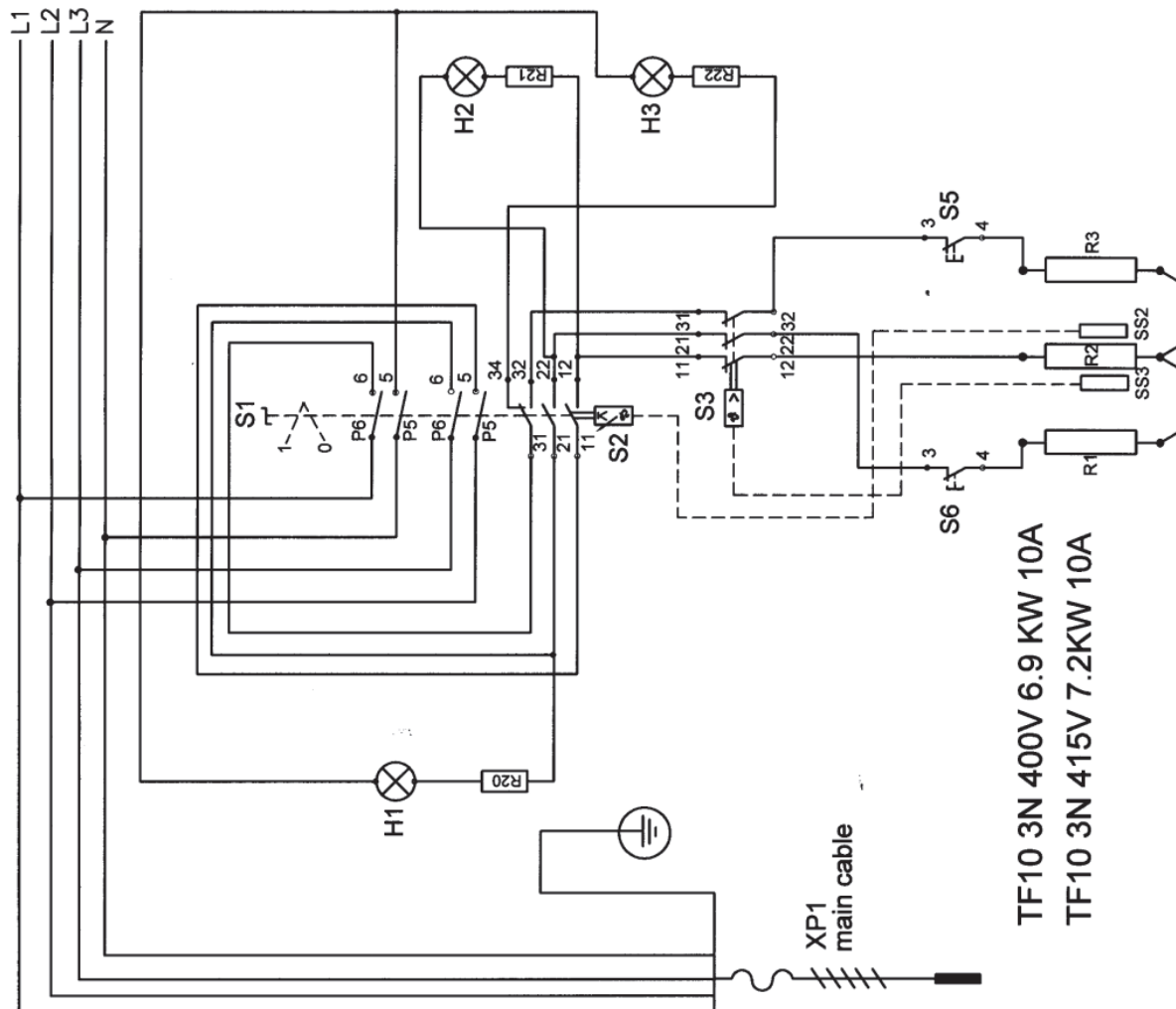
Kutsuessasi huoltoa, ilmoita laitteen tiedot: tarkka tyyppi, valmistusnumero ja jännite.

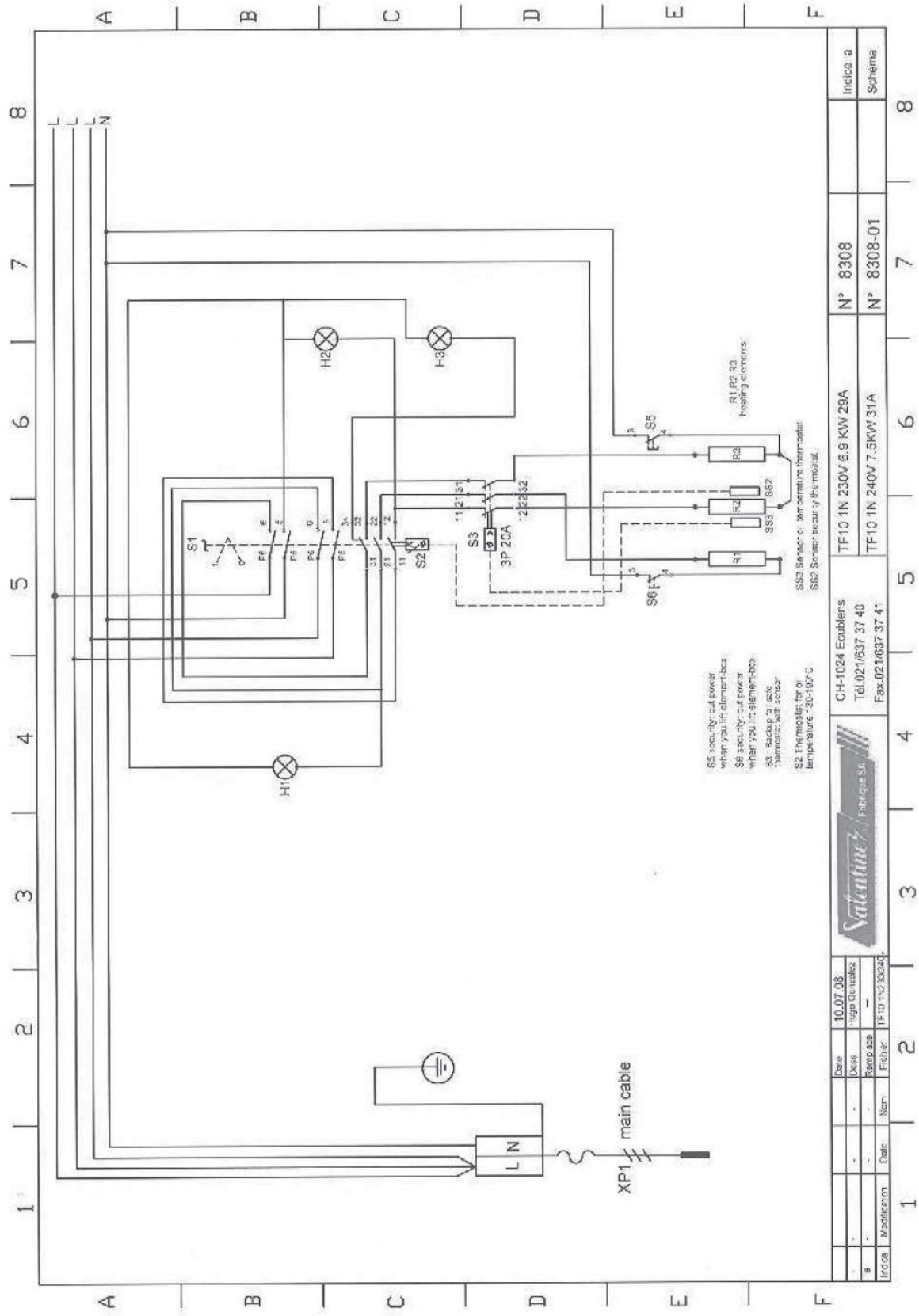
Tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä, oven takaa,

7. Sähkökuvat

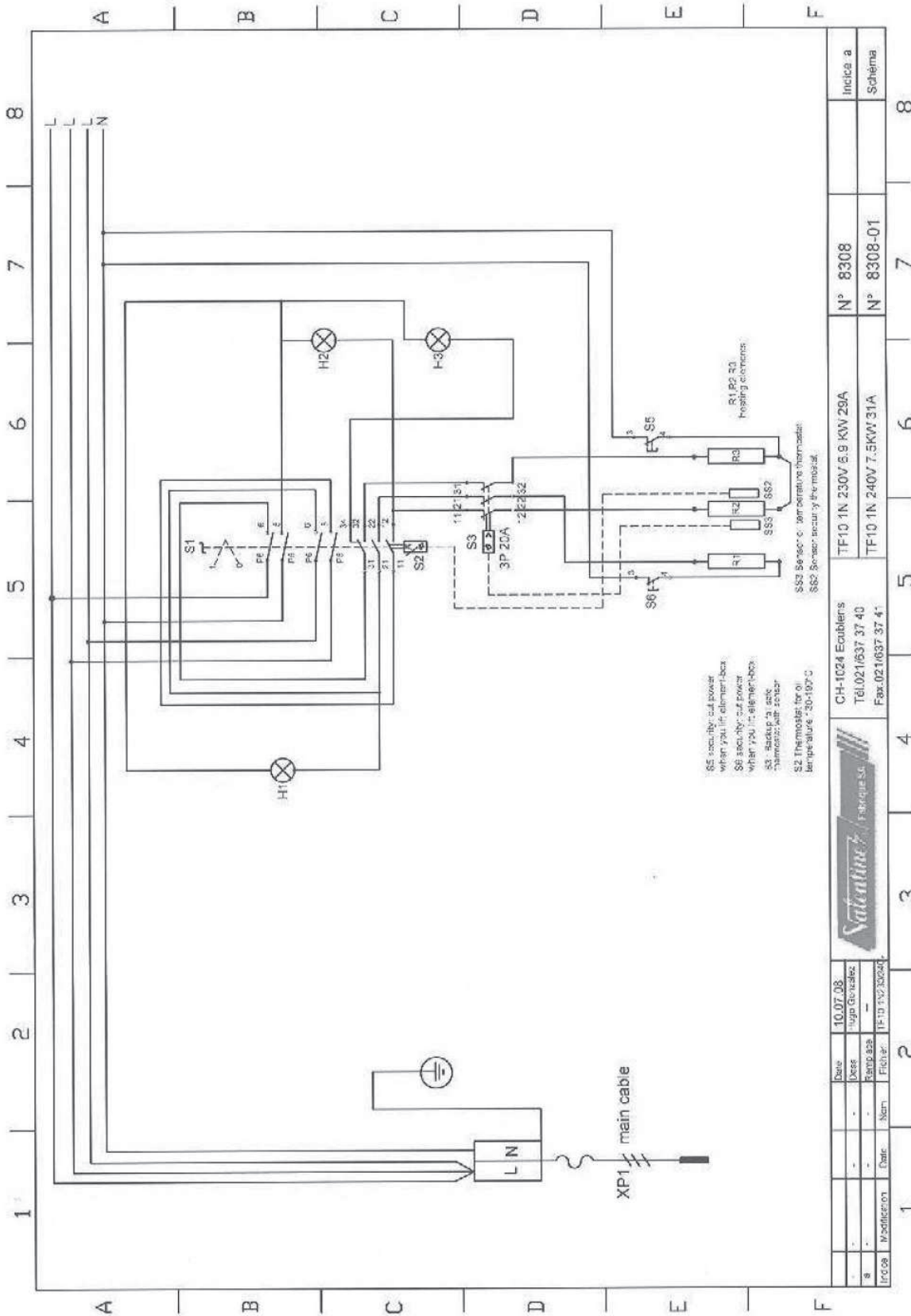
Wiring diagram:







1	2	3	4	5	6	7	8
				CH-1024 Ecublens T61021/637 37 40 Fax: 021/637 37 41		N° 8308 N° 8308-01	
Date: 10.07.08 Dess: Hugo Gonzalez Révisé: - In: 08				Date: 06.02.08 Dess: - Révisé: - In: 08		In: 08 Schéma	



10.07.08	Date	10.07.08	CH-1024 Ecublens	N° 8308	Indice a
10.07.08	Base	10.07.08	TF10 1N 230V/5.9 KW 29A	N° 8308-01	Schema
10.07.08	Modif	10.07.08	Tel:021/637 37 40		
10.07.08	Modif	10.07.08	Fax:021/637 37 41		