

metos

RASVAKEITIN

CHEF 850 8EF1/40, 8EF1/50, 8EF2/50, 8EF1/45, 8EF2/45

Asennus- ja käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä materiaalista



24.10.2016

MG4243122, MG4243120, MG4243124

SISÄLLYSLUETTELO

1.	Yleistä	3
1.1.	Käyttöohjeessa käytettäviä symboleja	3
1.2.	Yleiset varoitukset	4
2.	Riskit ja vaarat	5
2.1.	Vaaralliset alueet.....	5
2.2.	Toimenpiteet palon sattuessa	5
3.	Käyttö	6
3.1.	Yleiset suositukset	6
3.2.	Toimenpiteitä ennen ensimmäistä käyttöä	7
3.3.	Alustavia toimenpiteitä ennen jokaista käyttöä	7
4.	Käyttöohjeet	7
4.1.	Ennen käyttöä	7
4.2.	Paistoöljyn lisääminen	7
4.3.	Laitteen käynnistäminen & sammuttaminen	7
4.4.	Yleisiä ohjeita friteeraukseen.....	8
4.4.1.	Huomautuksia koskien öljyn / rasvan kesto	8
4.4.2.	Pilaantuneen rasvan ominaisuuksia	8
4.4.3.	Paistorasvan ylläpitoa koskevat säännökset	9
4.5.	Tankin tyhjennys	9
4.6.	Taulukko paistoajoille (Arvioituja aikoja)	9
5.	Puhdistus	11
5.1.	Varoitukset.....	11
5.1.1.	Yleisiä neuvoja rst-teräs laitteiden hoidosta ammattikeittiössä	11
5.1.2.	Käsiteltäessä rst-terästä tulisi seuraavia periaatteita noudattaa:	11
5.2.	Puhdistusohjeet painepesureille ja vesisuihkulle ammattikeittiössä	12
5.3.	Ulkoisten pintojen puhdistus (päivittäin)	13
5.4.	Lämpimien pintojen puhdistus (päivittäin)	13
5.5.	Keittimen puhdistus.....	13
5.6.	Laitteen päällisen / kannen puhdistus.....	13
5.7.	Teräs- ja valurautapintojen puhdistus.....	13
5.8.	Näppäimistölliset mallien puhdistus (optio)	14
5.9.	Sisäisten komponenttien puhdistus (Jos huolto-ohjelma näin vaatii).....	14
5.10.	Pidempien käyttöseisokkien jälkeen	14
6.	Tyypikilpi	14
7.	Tekniset tiedot	15
8.	Ylläpito ja vianetsintä	17
8.1.	Käyttäjän suorittama ylläpito	17
8.2.	Valtuutetun asentajan suorittama ylläpito	17
9.	Laitteen loppusijoitus	17
9.1.	Irtikytkentä	17
9.2.	Säilytys	18
9.3.	Hävitys.....	18
10.	Vastuuvakuutus	19

1. Yleistä

1.1. Käyttöohjeessa käytettäviä symboleja



Varoitus! Huomioi erityisesti varoitustekstiin oikealla.



Palovammovaara, kuumista pinnoista.



Palovammovaara, höyry.



Painepesurien käyttö kielletty



Raajojen puristumisvaara



Palovaara



HUOM, sähkövirta!

1.2. Yleiset varoitukset

- Tämä käsikirja antaa tietoja eri laitteista. Tunnista laite tyyppikilven avulla - katso kohta **”Tyyppikilpi”** kohdasta **6.0**.
- Säilytä käsikirja myöhempää käyttöä varten asennusta.
- Piirustukset ja kuvat ovat kaavamaisia ja viittaavat geneeriseen laitteeseen; Riippuen mallista ja sen toimnoista voi yksityiskohdat ja ulkopuoli vaihdella.
- Laite on tarkoitettu vain elintarvikkeiden valmistelua ja ruoanlaittoon varten ammattikeittiössä. Kaikki muu käyttö katsotaan vääräksi ja vaaralliseksi ja johtaa vakaviin vammoihin ja / tai omaisuusvahinkoihin.
- Laitetta ei saa missään tapauksessa jättää vartioimatta sen ollessa käytössä.
- Laitetta käyttävää henkilökuntaa on koulutettava.



- Henkilökunta, joka käsittelee kannellisia laitteita, täytyy pitää riittävä turvaetäisyys (Jäsenten puristusvaara)!



- Henkilökunta, joka käsittelee kallistettavia laitteita, täytyy olla erityisen huolellisia ja välttää loukkaantumisia (puristusvaara).



- Meidän yksiköt ovat erittäin hyvin lämpöeristetty mutta silti, koska ruoanlaittoon toimintojen kanssa tarvittavat lämpötaso tietyt osat saattavat kuumeta, esim kansi toppeja, sivuseinät, hormit jne Tämä ei ole rakentava vika, se perustaa vain fyysiseen että ruostumaton teräs on hyvä lämpöä kapellimestari.



- Älä pese laitetta vesiletkulla tai painepesurilla.
- Älä kaada vettä komponenttien päälle, jotka eivät kestä vettä.
- **HUOM:** Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan tulee se irrota sähköverkosta (asentaja suorittaa irtikytkennän).
- Toimintahäiriön sattuessa, katso luku **”8.0 Huolto ja vianmääritys”**. Jos ratkaisua ongelmaan ei löydy, irrota virtalähdettä tai katkaise kaasunsyöttö välittömästi ja ota samantien yhteyttä huoltoon.
- Hätänumero tulee olla keittiössä näkyvillä.

Jos edelliset huomautukset jättää noudattamatta voi laiteiden ja henkilökunnan turvallisuus vaarantua. Huomautuksien noudattamatta jättäminen mitätöi myös takuun. Valmistaja irtisanoo kaiken vastuun henkilö- tai omaisuusvahinkoja, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta, virheellisestä huollosta tai käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen.

Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta kuten mahdolliset epätarkkuudet käsikirjassa paino- tai transkriptiovirheiden takia. Pidätämme myös oikeuden tehdä muutoksia tuotteisiin, jotka katsoomme välttämättömäksi tai tarkoituksenmukaiseksi mutta ennen kaikkea tarpeellisia tai hyödyllisiä muutoksia, jotka eivät muuta tuotteiden olennaisia ominaisuuksia.

2. Riskit ja vaarat

2.1. Vaaralliset alueet



Meidän laitteet on suunniteltu ja rakennettu suojaamaan käyttäjää ja eivät omaa käyttäjälle vaarallisia teräviä reunoja tai pintoja. Vakaus on taattu ovien ollessa auki, vaikka se on kielletty. Osa laitteet omaavat vetolaatikot. Avaa vain yksi laatikko kerrallaan. Laatikkoon nojaaminen tai sen päälle istuminen on kielletty, jotta laite ei kaadu tai vahingoitu. Älä myöskään kiipeä laitteen päälle.

Laitetta ei ole suunniteltu asennettavan ympäristöön missä on räjähdysvaara.

Suurin tasaisin lastattu kuorma per kori, laatikko tai säleikkö = 20kg.



KORKEISIIN LÄMPÖTILOIHIN LIITTYVÄT RISKIT

Alueilla lähellä keittoalueet ja muut alueet saattavat olla erittäin kuumia. Huomautus "PALOVAMMAN VAARA"

1. Käytettäessä laitteita, jotka ovat varustettu rasvasäiliöllä / jäterasvasäiliöllä tulisi ottaa huomioon kaikki tarvittavat varotoimenpiteet käsitellessä kuumaa rasvaa tai öljyä, jotta tyhjennyksen aikana syntyviltä säiliön kaatumisilta ja niistä johtuvista palovammoilta vältyttäisiin. Siksi olisi välttämätöntä: tarkistaa öljyn määrä säännöllisesti, olla varovainen ja toimia hitaasti, kun öljyn keräysastiaa poistetaan.
2. Varovaisuutta täytyy noudattaa luokkuja / ovia avatessa, jotta palovammoilta vältyttäisiin kuumien höyryjen purkautuessa.
3. Huolellisuutta on noudatettava avatessa hanoja, jotta kuumista roiskeista johtuvista palovammoista vältyttäisiin.



JÄNNITTEESEEN LIITTYVÄT RISKIT

Riskit, jotka liittyvät sähköjännitteeseen on minimoitu suunnittelemalla sähköasennukset voimassa olevien pienjännite ja sähkömagneettisten yhteensopivuus direktiivien mukaisesti. Katso kohta **7.0 "Vastaavuustodistus"**, mistä löytyy täydellinen lista säännöksistä. Turvallisuussyistä on induktiolaitteiden käyttö kielletty henkilöiltä, joilla on sydämentahdistin.

MELURISKIT

Maksimaalinen melu, joka syntyy koneesta, kun on $1 < 70$ dB.

2.2. Toimenpiteet palon sattuessa



- **Öljy- tai rasvapaloja ei pidä koskaan sammuttaa vedellä!**
- Palosammuttimet tulee järjestää siten, että ne ovat helposti saatavilla ja helppo käyttää, mikäli automaattista sammutusjärjestelmää ei ole.
- Sammuttimet tulee sijoittaa helposti ja turvallisesti asentoon, jotta ne ovat suojassa mahdolliselta ympäristön vaikutuksesta ja eivät toimi automaattisesti.
- Kun automaattista sammutusjärjestelmää käytetään, jossa sammutusaineena esim. Hiilidioksidi CO₂. Tulee ottaa huomioon aineen vaikutus lähiympäristöön ja varsinkin ihmisiin. Työalue tulee täten varustaa hälyttimillä, jossa ääni- ja valoilmalaimet, jotka varoittavat keittiöhenkilökuntaa hyvissä ajoin ennen kun sammutusaine vapautuu, jotta he pystyvät poistumaan alueelta turvallisesti. Tarkista asiaa koskevat lait ja säädökset.
- Keittoalueilla missä käsitellään rasvaa ja joihin on asennettu automaattinen sammutusjärjestelmä. Täytyy varmistaa ettei sammutusaine ole sopimatonta kuten vesisprinklerit. Em. aineiden ei tulisi tulla kosketuksiin kuuman rasvan kanssa.
- Erityistä toimenpiteitä voidaan toteuttaa palon liittyviin riskien erityispiirteisiin asennuspaikalle.

3. Käyttö

3.1. Yleiset suositukset

- Laite soveltuu vain ruuan valmisteluun ja tekoon suurkeittiöympäristössä kuten ravintoloiden, sairaaloiden, ruokaloiden, jne. Mikä tahansa muu käyttö, joka ei vastaa laitteen alkuperäistä käyttötarkoitusta on kielletty. Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä voi aiheuttaa vakavia ruumiinvammoja ja / tai aineellisia vahinkoja.

- Älä pese laitetta höyryllä tai korkeapainepesureilla. Älä kaada vettä komponenttien päälle, katso luku **5.0 "Puhdistus"**.



- Tarkista öljymäärä säännöllisesti, lisää tarvittaessa. Öljyn taso ei saa koskaan pudota alle vähimmäismäärän merkinnän. Tulipalon vaara!



- Noudata suurinta sallituinta paistomäärää. Paiston laatu huonontuu ja kasvattaa vaahdon muodostumista rasvaan, mikäli paistettavaa tuotetta on liikaa.

- Liian kosteiden elintarvikkeiden paistaminen (esim. Jossa on jääkkeitä) johtaa voimakkaan vaahtoamisen. Palovammavaara johtuen kuumista öljyroiskeista!



- On myös huomioitava, että käsitellessä kuumaa öljyä on välttää kosketusta veden kanssa. Palovammavaara kuumen öljyn roiskuessa.

- Likaista öljyä ei tule käyttää paistossa koska se ei ole terveellistä, syttyy helposti palamaan jopa normaalissa käyttölämpötiloissa ja on taipuvainen vaahtoamiseen.



- Älä koskaan siirrä rasvakeitintä, kun sen öljytankki tai ylivuotoastia on täynnä.

- Käytetty öljy tulee tyhjentää keräyssäiliöön vasta, kun se on saavuttanut huoneenlämmön.

- Älä poista tai siirrä vastuksia säiliöstä, kun öljy on kuumaa. Suorittaaksesi tämän toiminnon, tulee öljy olla huoneenlämpöistä.



- Mahdollisen öljy- tai rasvapalon torjumiseen on sopiva keino sijoittaa sammutusväline laitteen läheisyyteen. Älä koskaan sammuttaa vedellä öljy- tai rasvapaloa! Näissä tulipaloissa aseta kansi astian päälle tai peitä tuli sammutuspeitteellä.



- Öljynkeräysastia voi poistaa kaapista vasta öljyn jäähtyttyä kunnolla. Palovammavaara!

- Ennen käyttöä on henkilökunta koulutettava laitteen toimintojen oikeassa käytössä ja on lisäksi kiinnitettävä huomiota käyttöohjeisiin ja kaikkiin varoituksiin.



- Mikäli lämpötilan hallintaan ilmeen toimintahäiriö täytyy laite kytkeä irti. Sammuta laite välittömästi. Ota yhteys huoltoon.

- Älä käytä helposti syttyviä nesteitä laitteen puhdistamiseen.

- Paistoprosessi rasvakeittimessä johtaa korkeisiin lämpötiloihin, jotka voivat lämmittää lukuisia metalliosia kuten laitteen yläpuolella olevia osia, laitteen kylkiä jne. Tämä ei ole rakenteellinen vika vaan johtuu ruostumattoman teräksen hyvistä ominaisuuksista lämmönjohtavuudessa.



- Toimintahäiriön sattuessa, sammuta laite välittömästi. Ota yhteys huoltoon!

- On suositeltavaa tarkistuttaa laitteen turvalaitteet vuosihuollon yhteydessä.



- **Yllä mainittujen suositusten noudattamatta jättäminen vapauttaa valmistajan vastuusta laite- ja / tai henkilövahingoissa. Takuu raukeaa jos edellä esitettyjä suosituksia ei noudateta.**

3.2. Toimenpiteitä ennen ensimmäistä käyttöä

Laitteen asennuksen jälkeen ja ennen ensimmäistä käyttökertaa on suositeltavaa, että laite puhdistetaan perusteellisesti. Katso kappale ”Puhdistus”.

3.3. Alustavia toimenpiteitä ennen jokaista käyttöä

Ennen kun laitetta käytetään. Tulee laitetta puhdistaa sopivalla puhdistusaineella.

4. Käyttöohjeet

4.1. Ennen käyttöä



Ennen laitteen käyttöönottoa täytyy käyttäjät perehdyttää käyttöohjeisiin ja erityisesti turvalaitteisiin. Katso liite ”Ohjauspaneelinäkymä”, mistä selviää hallintalaitteiden yksityiskohtaiset näkymät.

4.2. Paistoöljyn lisääminen

1. Sulje paistorasvan tyhjennyshana puhdistetussa paistoaltaissa.
2. **Tarkista, että paistoaltaat ja lämmönvaihtimet ovat puhtaita ja kuivia. Tarvittaessa kuivata ne kytkemällä laite päälle lyhyeksi aikaa, 10 sekuntia (muuten turvallisuustermostaatti aktivoituu)!**
3. Täytä paistoaltaat paistorasvalla altaitten sisäpuolelle merkittyyn enimmäismäärämerkkiin asti.

HUOM: Tarkista ennakkoon, että rasvan määrä on oikea ennen laitteen käyttöä. Rasvan pintataso ei saa olla enimmäismerkin ala- tai yläpuolella. Täytä tarvittaessa.

4.3. Laitteen käynnistäminen & sammuttaminen

Rasvan sulattamistoiminto: Laitteessa on toiminnot rasvan sulatusta varten, käännä nuppia 90° myötäpäivään. Tässä asennossa vastuksella on 1/6 tehoa käytössä ja lämpötila on 100°C. Jos nuppia käännetään enemmän kuin 90° loppuu rasvan sulatus.

Tässä vaiheessa ainoastaan termostaatti lisää virtausta. Kummallakin tankilla on merkkivalo, jotka osoittavat jos vastus on päällä tai ei.

TÄRKEÄTÄ: Termostaatti on järjestetty siten, että suurin öljyn lämpötila ei koskaan ylitä 200 ° C.

Jos öljyn lämpötila kohoaa yli sallitun ja termostaatissa vika, niin turvatermostaatti katkaisee lämmityselementtien virran, kun öljy saavuttaa 230 ° C. Näin käydessä, iroita laite virtalähteestä ja kutsu huolto.

HUOM: Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja.

PAISTO

Pakastetut ranskalaiset: Säädä termostaatin nuppi 180° C ja odota kunnes paistolämpötila on saavutettu (merkkivalo sammuu).

Älä ylitä suurinta sallittua määrää paistettavien tuotteiden määrässä muutoin paiston laatu huononee.

Älä ylitä suurinta sallittua määrää paistettavien tuotteiden määrässä per paistokori.

Esipaistetut ranskalaiset: Paistolämpötila 180 ° C. Tässä tapauksessa korin voi täyttää isommalla määrällä kuin pakastettuiden ranskalisten tapauksessa.

Laitteen sammuttaminen

Käännä nuppi nolla-asentoon sammuttaaksesi laitteen. Jos laitetta varastoidaan käyttämättä pidemmän aikaa. Täytyy se kytkeä irti sähkönsyötöstä.

4.4. Yleisiä ohjeita friteeraukseen

Edellytyksen parhaaseen lopputulokseen paistamiseen ovat:

- Sopiva paistorasva
- Hyvä laatuista raaka-aineita.
- Rasvan oikea lämpötila
- Oikea paisto aika
- Ei liian suuria määriä
- Virheetön friteeraustekniikka

Öljy ei ole vain osa kypsennys, mutta myös itse ruuassa. esim paistetut perunat imevät jopa 15% rasvaa. Lisäksi maku ja terveellisyys perustuu öljyn laatuun. Likainen öljy tai rasva on haitallista, edistää vaahdon muodostumista ja on syttyvää korkeissa lämpötilassa!!

4.4.1. Huomautuksia koskien öljyn / rasvan kesto

Öljyn laatuun vaikuttavia tekijöitä ovat:

- Rasvan laatu
- Lämpötila
- Lämpökuormituksen kesto
- Valo
- Happi
- Paistomuoto
- Tuotantomäärä
- Laitteen ylläpito, rasva ja mausteiden käyttö rasvakylvyssä.

4.4.2. Pilaantuneen rasvan ominaisuuksia

- **Vahva vaahoutuminen** sisältäen pieniä sitkeitä kuplia.
- **Hiiltyneitä jäänteitä** keittimen reunoilla, koreissa ja lämmönvaihtimessa.
- **Savun muodostumista** normaalin käytön aikana.
- **Rasva värjäytyy**, ruskeahkoa: vaaleaa, tumma tai sameaa.
- **Lemu**, palanut - vahva löyhkä.
- **Huonon makuinen**, hapan.

4.4.3. Paistorasvan ylläpitoa koskevat säännökset

On suositeltavaa noudattaa seuraavia sääntöjä, jotta rasva pysyy hyvässä kunnossa:

- Esilämmitä aina kylmä rasva käyttäen sopivia keinoja
- Älä koskaan ylikuumenna rasvaa edes hetkeksi. 140°C lämpötila on sopiva.
- Jos paistoprosessissa on taukoja, niin vähennä lämpöä asteittain ja vähitellen.
- Suodata rasvaa päivittäin suodattimen läpi ja puhdista säiliö ja lämmönvaihdin perusteellisesti (ei koske sähkölaitteita).
- Kun yhden paiston aikana esiintyy pitkiä taukoja, tulisi säiliö aina peittää sen mukana tulleen kannen kanssa, muuten valo ja happi lyhentää öljyn käyttöikää.

4.5. Tankin tyhjennys

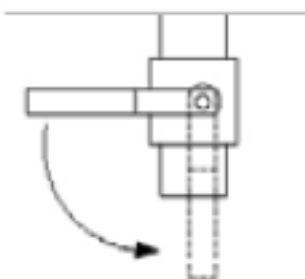
Tankki tyhjenetään kääntämällä tyhjennysventtiilin kahvaa 90° (sijaitse laitteessa ovien takana) kääntämällä joko myötä- tai vastapäivää mallista riippuen.

Varmista tyhjentäessä, että tyhjennysventtiilin alla on jäterasvan keräysastia.



VAROITUS! Kuuma rasva, palovammavaara!

SULKI



AUKI

4.6. Taulukko paistajoille (Arvioituja aikoja)

Paistotuote-Ryhmä 1				Peruna			
Pos.	Tuote	Kommentti		Paistolämpötila (°C)		Suuntaa antavat paistajat (Min. Sec.)	
				Ambach	Käyttäjä	Ambach	Käyttäjä
1	Perunalastut	hienoksi pilkottu	pakastettu	180		2.40	
2	Perunalastut	hienoksi pilkottu	raaka	180		2.40	
3	Perunalastut	normaali leikkaus	pakastettu	180		2.40	
4	Peruna dauphinit		pakastettu	180		2.40	
5	Perunakroketit		pakastettu	180		2.40	
6	Kroketit		pakastettu	180		2.40	
	Quick-Chips		pakastettu	180		180	
8	Rapeat-lastut		pakastettu	180		0.40	
9	Uuniperunat	paloitettu	pakastettu	180		5.00	

Paistotuote-Ryhmä 2				Kala			
Pos.	Tuote	Kommentti		Paistolämpötila (°C)		Suuntaa antavia paistoaikojia (Min. Sek.)	
				Ambach	Käyttäjä	Ambach	Käyttäjä
1	Mustekalat	Taikinassa	pakastettu	180		2.30	
2	Kalapuikot	Paneroitu	pakastettu	170		3.40	
3	Kalanugetit	Paneroitu	pakastettu	180		4.00	
4	Kalafilé	Rapeassa korppujauhoissa	pakastettu	170		6.00	

Paistotuote-Ryhmä 3				Siipikarja			
Pos.	Tuote	Kommentti		Paistolämpötila (°C)		Suuntaa antavia paistoaikojia (Min. Sek.)	
				Ambach	Käyttäjä	Ambach	Käyttäjä
1	Kananugetit	leivitetty (viljelty liha)	pakastettu	170		1.50	
2	Kananrinta kotletit	leivitetty (viljelty liha)	pakastettu	170		1.50	
3	Kanansiivet	Luonnolliset	pakastettu	170		1.50	

Paistotuote-Ryhmä 4				Vihannekset			
Pos.	Tuote	Kommentti		Paistolämpötila (°C)		Suuntaa antavia paistoaikojia (Min. Sek.)	
				Ambach	Käyttäjä	Ambach	Käyttäjä
1	Kukkakaali, pilkottu paloiksi	taikinassa	pakastettu	180		2.40	
2	Broccoli, pilkottu paloiksi	taikinassa	pakastettu	180		2.40	
3	Kesäkurpitsa tikut	taikinassa	pakastettu	180		2.40	

Paistotuote-Ryhmä 5				Aasialaiset tuotteet			
Pos.	Tuote	Kommentti		Paistolämpötila (°C)		Suuntaa antavia paistoaikojia (Min. Sek.)	
				Ambach	Käyttäjä	Ambach	Käyttäjä
1	Kiinalainen ravioli	"Shaomoi"	pakastettu	170		4.00	
2	Perunalastut	"Wonton"	pakastettu	180		3.30	
3	Perunalastut		pakastettu	180		5.00	

Paistotuote-Ryhmä 6				Hedelmät			
Pos.	Tuote	Kommentti		Paistolämpötila (°C)		Suuntaa antavia paistoaikojia (Min. Sek.)	
				Ambach	Käyttäjä	Ambach	Käyttäjä
1	Banaanit	hienosti pilkottu	pakastettu	180		1.30	
2	Omenat, pilkotut	hienosti pilkottu	raaka	180		2.10	

5. Puhdistus

5.1. Varoitukset

- Katkaise sähkönsyöttö ennen kuin ryhdyt minkäänlaisiin puhdistustoimenpiteisiin
- Älä käytä pesuaineita, joissa rakeita tai laimennettuja liuoksia tai voimakkaita puhdistusaineita;
- Älä käytä vesisuihkuja
- **Älä käytä painepesureita!**
- Käytä sopivia pesuaineita ruostumattomalle teräkselle
- Vältä pidempi aikaista kosketusta rst-teräksen, teräksen ja raudan välillä, jottei pintaruostetta kehittyisi pintoihin.

5.1.1. Yleisiä neuvoja rst-teräs laitteiden hoidosta ammattikeittiöissä

Laitteen päivittäinen ja perusteellinen puhdistus estää toimintahäiriöitä ja rasvan kertymisen. Laitetta ei saa missään tapauksessa puhdistaa vesisuihulla tai korkeapainepesureilla. Laite tulee puhdistaa sopivilla puhdistusaineella ja huuhdellaan puhtaalla vedellä. Teräsvillaa tai vastaavia hiomatuotteita pitäisi koskaan käyttää puhdistukseen..

Terästyyppejä, joita käytetään suurien keittiökoneiden valmistuksessa ovat korkealaatuisia materiaaleja, jotka valitaan positiivisten ominaisuuksiensa ansiosta elintarvikealalle.

Syy ruostumattoman teräksen korroosionkestävyyteen ovat sen kehittynyt passiivinen laminointi, kun pinta pääsee kosketuksiin hapen kanssa (ilmassa on riittävästi happea).

Mikäli tätä passiivista laminointia pääsee mekaaninen tai kemiallinen reaktio vaikuttamaan ja tuhoamaan pinnan ja jos uuden passiivisen laminoinnin muodostumisen estää hapeton ympäristö voi korroosiotä syntyä jopa ruostumattomassa teräksessä.

5.1.2. Käsiteltäessä rst-terästä tulisi seuraavia periaatteita noudattaa:

- Pintojen tulee olla kosketuksissa ilman kanssa ja ne on pidettävä puhtaana. Korroosio voi johtua proteiineista, tärkkelyksestä tai muut jäänteet, jotka saattavat estää hapensaantia..
- Älä käytä suolaliuosta tai rikkihappo liuoksia laitteen puhtaanapitoon. Sopivia desinfiointiaineita löytyy markkinoilta kuten laimea etikkahappo, jota voi myös käyttää.
- Käytä sopivia pesuaineita, jotka puhdistaa rst-teräs laitteita; Joskus voi myös heikkoa suolaliuosta käyttää. Puhdistuksen jälkeen huuhtelee laite juomavedellä ja kuivaa se.
- Jätä aina luukku auki, jotta raitis ilma pääsee kosketukseen metallipinnan kanssa.
- Rst-teräs ei saa olla kosketuksessa pidemmän aikaa konsentroitujen happojen esim. etikkahapon, vahvojen happojen kuten suolaliuos, sinappi tai maustesekoitusten kanssa. Nämä voivat kemiallisesti vahingoittaa passiivista laminointia optimaalisessa lämpötilassa. Huuhtelee pinnat puhtaalla vedellä.
- Keitintä ei pidä ainoastaan käyttää perunan, riisin tai pastan valmistamiseen suomalaisessa vedessä. Välillä pitää myös valmistaa rasvaisia keittoja, hapankaalia tai vihanneksia, jotta korroosion synnyttä välttyttäisiin.
- Suolaisen veden käyttämisen jälkeen tulee laite huudella puhtaalla vedellä, Jäljelle jäänyt keittovesi voi sisältä korkeita konsentraatioita suolaliosta, joka voi aiheuttaa korroosioita.
- Vältä pidempää kosketusta rst-teräksen ja raudan tai tavallisen teräksen, jottei pintaruostetta syntyisi. Jos rst-teräs tulee kosketuksiin esim. teräsvillan, rautalastujen, rautavedestä johtuen ruostuneesta putkesta, mikrokemiallisista aktiivisista hiukkasista voivat synnyttää korroosioita.
- Mikäli ulkoinen ruoste syntyy, täytyy se välittömästi poistaa. Poikkeustapauksissa miedolla hionnalla tai hienolla hiekkapaperilla. Vahvan ruosteen voi poistaa 5% oksaalihappoliuoksella.

5.2. Puhdistusohjeet painepesureille ja vesisuihkulle ammattikeittiöissä



Nämä suositukset koskevat sekä kannettavia että kiinteitä painepesureita, jotka ruiskuttavat vettä tai höyryä suurella paineella letkun tai putkin läpi.

Älä puhdistu ammattikeittiölaitteita painepesureilla tai vesiletkuilla!

Ei ole hyväksyttävää kosteuttaa energialla toimivia raskaita keittiökoneita, varsinkin sähkölämmitteisiä tai sähköisesti asennettuja. Asianmukaiset eurooppalaiset määräykset ilmoittavat selvästi:

Laitteisto, mikä ei ole suunniteltu vesipesulle tai suojattu vedeltä ei saa puhdistua vesisuihkulla huuhtelun tai painepesun muodossa.

Miksi?

Perusteellinen puhdistus painepesulla (koskien myös sitä seuraava desinfiointia) käytetään tiettyjä menetelmiä, jotka tuottavat korkeaa painetta ja pulverisoituvaa pesuainetta. Tämä puhdistus tapahtuu mekaanisia elementtejä hyödyntäen (vesisumu suurella nopeudella), kemiallisia aineita (puhdistusaineita, aggressiivisia ja hionta-aineita) ja lämpöä.

Vahinkoja syntyy yleensä, kun vesi tunkeutuu kaikkiin aukkoihin. Puhdistus vesiletkulla voi myös aiheuttaa vahinkoa riippuen paineesta ja veden määrästä, mikä tunkeutuu suurella nopeudella laitteistoon.

Jos lähellä olevia raskaita keittiölaitteita puhdistetaan tällä tavalla, niin vesi tunkeutuu laitteistoon kotelon aukoista ja vaimentaa myös sähköosia. Nestemäiset pesuaineet johtavat sähköä ja muodostavat näin maakosketuksen. Tämä aiheuttaa vaaran käyttäjälle, kuka seisoo märällä tai kostealla lattialla. Tällä tavalla myös laitteen käyttöturvallisuus heikkenee.

Huomautuksia:

Vaikka laite sammutettaisiin kokonaan, niin tämä ei poissulje sitä mahdollisuutta vaaralle, koska laitteen sähkökytkentä voi tuottaa jännitystä. Lisäksi voi tunkeutunut kosteus aiheuttaa toimintahäiriötä, kun laite kytketään päälle.

Laitteen sisäpintoja saa puhdistaa, kuten vesikeittimen tai kallistettavien patojen säiliöitä. Kokemus on osoittanut, ettei ainoastaan näitä osia puhdisteta näin mutta myös suojalevyt, asennuspaikkoja, sivustoja, palotiloja ym.

Vahinkoja johtuen korroosiosta: Jos pesuaineet tunkeutuvat laitteen sisäosiin voi se ruostuttaa putkistoja, asennuksia, vastuksia ja kaasuliittimiä.

Miksi emme valmista vesitiiviitä laitteita?

Ammattimaisia keittiölaitteita ei voi rakentaa vesitiiviiksi mutta ovat suojattuja vesisuihkulta (IPX4) ja vesihuuhTELulle (IPX5) johtuen seuraavista syistä:

Ammattikeittiölaitteet ovat osa erilaisia valmistusprosesseja, joita suoritetaan vaihtelevissa olosuhteissa missä lämpötiloissa, jotka hipovat 100 °C keittoastioissa, 110 °C höyryuneissa, 250 °C konvektiouneissa ja 300 °C leivinuuneissa.

Näissä kompakteissa koteloissa ruuanlaittokaappien vieressä on turvallisuus ja ohjausvälineitä, jotka asettavat rajoituksia tietyssä lämpötilassa. Ongelmien välttämiseksi ja laitteen pitkän käyttöiän varmistamiseksi, täytyy näitä komponentteja tuulettaa, vaikka ne ovat hyvin eristettyjä. Kaasulaitteille on oltava riittävä määrä primääri-ilman polttoa varten.

Tästä syystä aukot ja muut aukot ovat tarpeen. Nämä ovat yleensä sijoitettu siten, että normaali puhdistus vesi voi tunkeutua koteloon. Näitä aukkoja ei voida suojata vesisuihkulta tai korkealta paineelta, joilla on mahdollista pestä kaikki nurkat ja piilotettu kulmat.

Puhdistus suosituksia:

Suosittelaa noudattaa puhdistusmenetelmiä, joita kuvataan käyttöohjeessa käytön ja ylläpidon yhteydessä. Ohjeet toimitetaan laitteen yhteydessä.

Yleisesti tulee aina huomioida:

- Irralliset kappaletta, jotka ovat liian likaisia kuten leivontaristikot, öljysuodattimet, irrotettava telin-kasetit tulee puhdistaa erillään laitteesta esim. pinnoitetussa puhdistusainekaapissa.
- Lattia, joka on suoraan yksikön edessä, lähellä ja takana tulee puhdistaa perinteisellä tavalla, mikä ei sisällä vesiletkuja tai korkeapainepesua.

Käyttäjän on vastuullisesti noudatettava näitä suosituksia sovellettavien eurooppalaisten määräyksien mukaisesti.

5.3. Ulkoisten pintojen puhdistus (päivittäin)

Puhdista kaikki teräspinnat liasta (esim. rasva). Poista aina muodostunut lika välittömästi. Puhdistuu helposti ja vaivattomasti.

Lian (esim rasvan) puhdistus kylmiltä teräspinnoilta, käytä saippuavettä tarvittaessa pesupulverin kanssa. Käyttäen liinaa tai sientä. Kuivaa kaikki pinnat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

Mikäli jäännöksiä, käytä kangasta / sientä kiillotussuuntaan ja huuhtelee usein.

5.4. Lämpimien pintojen puhdistus (päivittäin)

Näiden pintojen puhdistus täytyy suorittaa päivittäin.

Perusteellinen puhdistus on tärkeä varsinkin pinnoissa, jotka ovat kosketuksessa elintarvikkeiden kanssa (säiliöt, astiat, lautaset, jne.). Jäännökset on poistettava välittömästi korroosion estämiseksi.

Normaalikäytössä pyyhi pehmeällä harjalla ja lämpimällä vedellä rasvanpoistajaa käyttäen, huuhtelee jälkeen lämpimällä vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla.

Kalsium jäännökset johtuen suolavedestä tai suolasta valmisteissa tulee poistaa käyttämällä kalkinpoisto sopivia ratkaisuja ruostumatonta terästä.

5.5. Keittimen puhdistus



Päivittäisellä laitteiston puhdistuksella vältetään jäännöksiltä ja paksuilta rasvapinnoilta. Tämä myös pidentää laitteiston elinikää.

1. Sammuta aina laite ennen puhdistusta ja odota kunnes se on jäähtynyt.
2. Poista kori ja suodatin altaasta..
3. Tyhjennysventtiilin avaamisen jälkeen, valuta rasva astiaan, kun se on vielä lämmintä, noin 60 °C. Huomio varoitusmerkinnät; palovammavaara! Vedä öljyn keräyssäiliö kaapin alta.

4. SULJE TYHJENNYSVENTTIILI!

5. Aseta sopiva astia tyhjennysventtiilin alle rasvaa varten.
6. Puhdista astia ja lämmönvaihtaja sopivalla puhdistusaineella ja huuhtelee vedellä. Jos lika on sitkeää käytä ammattikäyttöön tarkoitettuja puhdistusaineita rasvaa vastaan. Ne ovat sopivia teräksen puhdistusta varten. Älä käytä hiovia pesuaineita, teräviä raapimia, voimakkaita puhdistusaineita tai laimennettuja liuoksia. Nimittäin ne voivat tuhota tai vahingoittaa säiliötä.
7. Puhdistuksen jälkeen käsittele rst-teräspintoja erityisillä tuotteilla, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuiva-kiillota (vältä hiontuotteita).
8. Täytä allas kunnes maksimaalinen taso on saavutettu.
9. Aseta kansi säiliön päälle.

10.HUOM: Älä koskaan sekoita käytettyä öljyä tai rasvaa uuden öljyn tai rasvan kanssa.

5.6. Laitteen päällisen / kannen puhdistus

1. Poista rasvaa ja likaa laitteen päältä kuluttajille tarkoitetuilla puhdistusaineilla.
2. Puhdistuksen jälkeen käsittele rst-teräspintoja erityisillä tuotteilla, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuiva-kiillota (vältä rakeisia puhdistusaineita).

5.7. Teräs- ja valurautapintojen puhdistus

Likaa täytyy puhdistaa päivittäin näiltä pinnoilta joko kostealla liinalla tai sopivilla kaapimilla.

Kytke laite päälle nopeuttaaksesi kuivumista. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä. Seuraavaksi voitele ohuella kalvolla ruokaöljyä.

5.8. Näppäimistölliset mallien puhdistus (optio)

Puhdista näppäimistö päivittäin kostealla liinalla, mikä on kostutettu pesuaineveteen.

5.9. Sisäisten komponenttien puhdistus (Jos huolto-ohjelma näin vaatii)

HUOM: Sisäisten komponenttien puhdistuksen saa ainoastaan hoitaa valtuutettu huoltohenkilö, kuka myös tarkastaa ja puhdistaa valutusjärjestelmän.

5.10. Pidempien käyttöseisokkien jälkeen

Seisokkien jälkeen, ota seuraavat varotoimet huomioon:

- Tarkista, että laite puhdistetaan perusteellisesti.
- Asennusalueen ajoittainen tuuletus.
- Kytke laite päälle pienimmälle teholle tunniksi, jotta kertynyt kosteus haihtuu.
- Käyttäessä laitetta ensimmäistä kertaa käyttöseisokin jälkeen. Kytke laite päälle pienimmälle teholle tunniksi, jotta kertynyt kosteus haihtuu.
- Laite täytyy tarkistaa ennen kun sitä käytetään pidemmän seisokin jälkeen.

6. Tyypikilpi

Laitekoodeja, joita löytyy tyypikilvestä:

Etuliite lyhenteet:

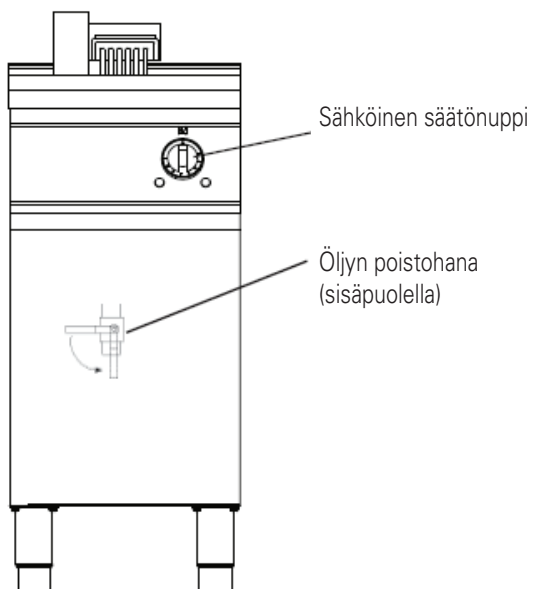
- A-: laite on asennettu lohkon muodostavat keittiö, jossa on ainutlaatuinen "hygieeninen" kansi
- D-: laite toimii 230V 3-NAC
- S-: Laite omaa tukirungon (CHEF850 -Ylä tai alaosa kohde tai kokonaisuutena)
- M-: Upotettu moduuli (CHEF850)

Jälkiliite lyhenteet:

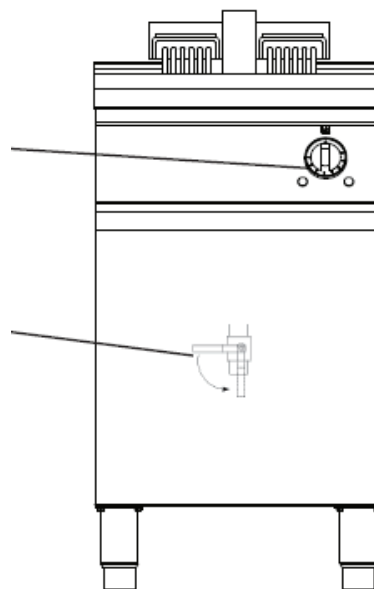
- BF : Laite on tarkoitettu seinäasennukseen ripustettavaksi
- E, EII, EIII, EIII-AW: Laite elektronisilla hallintalaitteilla
- EP, -EL, -EPL : Elektronisesti ohjatut rasvakeittimet (E) öljyn kiertopumpulla (P) ja / tai korin nostojärjestelmällä (L)
- IQ : Laite elektronisella kosketusnäytöllä
- T : Bain-Marie kuivakäynnin ja alhaisella vedenkorkeus suojauksella tai säteilevän levyjen pannulla tunnistus
- AW : Bain-marie automaattisella vedenpinnan tasonsäädöllä
- P, - HP : Malleja lisättyllä teholla
- ME : Laitteita mekaanisella kallistuksella
- "xyz" kW: ("xyz" tarkoittaa numeroita) malleja, joissa teho määritetään "xyz":llä
- "xyz" V : ("xyz" tarkoittaa numeroita) malleja joiden virtalähteen jännite määrittäyty "xyz" arvoista.
- 3ac : Laite ilman nollajohdinta
- WD : Kallistettava laite käsisuihkulla
- H700 : Laite, jonka rungon korkeus on 700mm
- II : Laite, jonka malli edustaa toista sukupolvea

7. Tekniset tiedot

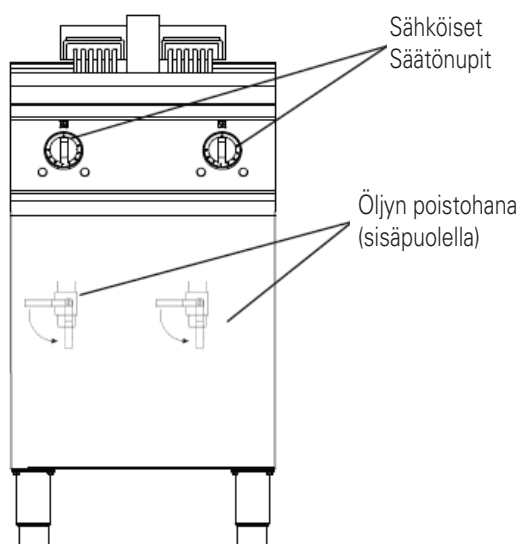
8EF1/40



8EF1/50



8EF2/50



Malli	8EF1/40	8EF1/50	8EF2/50
Koko	400x850x750	5000 x 850 x 750mm	5000 x 850 x 750mm
Keittoalueen koko	165x470x300	340x70x300	2 x 165 x 470 x 300mm
Todistukset			
Tyyppi	CE	CE	CE
Suojausaste	Ei saatavilla	Ei saatavilla	Ei saatavilla
Tekniset tiedot			
Teho	7,5 kW	15 kW	15 kW
Maksimivaihevirta	21,70	21,70	21,70
Syöttökiinnitinten koko	16QMM	16QMM	16QMM
Sähkösyöttö	400V 50/60HZ	400V 50/60HZ	400V 50/60HZ
Virran tyyppi	3NAC	3NAC	3NAC
Lisätietoja			
Melutaso	Under 70 dB (A)	Under 70 dB (A)	Under 70 dB (A)
Nettopaino	78 kg	100 kg	100 kg
Paino m.l pakkaus	83 kg	110 kg	110 kg
Lämmöntuotto (VDI 2052)	675	1.350	1.350
Latentti	5,250	10.500	10.500

8. Ylläpito ja vianetsintä

8.1. Käyttäjän suorittama ylläpito

Kytke laite irti virransyötöstä ennen ylläpito- tai korjaustoimenpiteitä.



Käyttäjä on vastuussa, että laite toimii oikein. Erityisesti kaikki turvakomponentit kuten: suojaus, kansi turvallinen tiivistys järjestelmä, painemittari, turvatermostaatti, paineen ohjauslaite, sähköinen ohjausnäppäimistö, lämpöparit, jne.

Laitteen huoltovälit on määritettävä tapauskohtaisesti ja riippuu työmäärästä ja käyttötunneista. Palveluyritysten tarjoamia huoltosopimuksia kuitenkin suositellaan, esim. kerran vuodessa tai pidemmän tauon jälkeen.



HUOM: Häiriö, joka estää käytön, katso taulukkoa mistä löytyy häiriöt ja vikakoodit. Jos korjaavia toimenpiteitä ei löydy, kutsu huolto.


Häiriö	Syy	Korjaava toimenpide
Öljy ei lämpene	a) Ei jännitettä b) Vialliset rajakatkaisimet lämpövastuksilla, kun niitä nostelee.	a) Kytke päävirrat tai sulake päälle b) Vaihda rajakatkaisin
Toinen altaista ei lämpene	a) Viallinen termostaatti tai katkaisin b) Viallinen lämpövastus c) Turvatermostaatti on aktivoitunut	a) Vaihda termostaatti tai katkaisin b) Vaihda lämpövastus c) Uudelleen aktivoi turvatermostaatti
Valkoinen merkkivalo (käyntivalo) ei pala, allas on kuuma	Viallinen merkkivalo	Vaihda merkkivalo

8.2. Valtuutetun asentajan suorittama ylläpito

Pätevät henkilöt ovat osa organisaation palvelusta ja heidät on koulutettu valmistajan nykyisten sääntöjen, lakien ja vaatimusten mukaan, jotta ne voivat suorittaa huolto asiakkaan tiloissa.

Vialliset osat on vaihdettava alkuperäisiin varaosiin. Varaosia tai huoltoa tilatessa tulee aina mainita laitteen malli ja sarjanumero. Nämä tiedot käyvät ilmi tyyppikilvestä katso luku "Tyyppikilpi" tässä ohjekirjassa. Suorittaessa ylläpitoa sähkö- ja / tai kaasukomponentteihin liittyen, tulee niitä koskevia säädöksiä ja määräyksiä noudattaa. Laitteen turvallinen toiminto on testattava jokaisen huollon / korjauksen jälkeen.

9. Laitteen loppusijoitus



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.
Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.

Tämä laite täyttää EU-direktiivin 2002/96EC.

9.1. Irtikytkentä



Yksikön erottaminen sähkönsyötöstä tulee suorittaa valtuutettu asentaja.

9.2. Säilytys

Ennen purkamista ja loppusijoitusta laite on väliaikaisesti säilytettävä ulkoilmassa, jos kaikki sähkö- ja vesipiirit ovat ehjät ja sinetöity.

Määräykset, jotka koskevat sovellettavia ympäristömääräyksiä on noudatettava kaikissa tapauksissa.


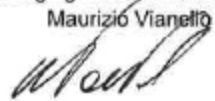

9.3. Hävitys



Valtuutetun henkilön täytyy suorittaa laitteen käytöstä poistotoimenpiteet.

WEEE-symboli eli sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivi 2012/19/EU (WEEE-direktiivi) tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää yhdyskuntajätteen joukossa vaan sähkö- ja elektroniikkalaiteromuna. Tätä noudattamalla hävität tuotteen oikein, mikä ennaltaehkäisee sähkö- ja elektroniikkalaiteromun syntymistä ja edistää uudelleenkäyttöä, kierrätystä ja muita hyödyntämistapoja, niin että loppukäsittelyyn tulevan jätteen määrä vähenisi. Lisätietoja koskien hävitystä saat tuotteen jälleenmyyjältä, lähimmältä jätehuoltoyhtiöltä tai paikalliselta jätehuoltoviranomaiselta.

10. Vastuuvakuutus

Konformitätserklärung Declaration of compliance Dichiarazione di conformità Declaration de conformité Declaración de conformidad Declaração de conformidade				Gelijkvormigheids verklaring Overensstemmelseserklæring Överensstämmelse intyg Vastaavuustodistus I overenstemmelse med CE reglement		
DE, AT, CH, BE, LU GB, IE, CZ, PL IT, CH FR, BE, CH, LU ES PT NL, BE DK SE FI NO		Der nachstehende Gerätetyp wurde in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften hergestellt. The model indicated below has been manufactured in accordance with the EU directive. Il sottoelencato modello di apparecchio è stato costruito in conformità alle normative UE. Le modèle ci-dessous a été construit conformément aux normes UE. El modelo indicado debajo ha sido construído conforme a las normas UE. O modelo abaixo descrito foi construído em conformidade com as normativas UE. Onderstaand model is overeenkomstig EU normen gebouwd. Nedenstående model er bygget i henhold til EU normerne. Maskinen här beskriven är tillverkad enligt EU-Direktiven. Allainnitu malli on valmistettu EU-direktinin mukaisesti. Utstyret som er vist, er fabrikkert i henhold til EU Direktiver.				
FRIGGITRICE ELETTRICA - ELEKTRO FRITTEUSE - ELECTRIC FRYER - FRITEUSE ELECTRIQUE						
SYSTEM 900..: EF1/45; EF2/45; EF1/45-EPL; EF2/45-EPL; EF1/45E; EF2/45E; EF1/45EP; EF2/45EP; EF1/45EL; EF2/45EL; EF1/45-BF; EF2/45-BF; EF1/45-EPL-BF; EF2/45-EPL-BF; EF1/45E-BF; EF2/45E-BF; EF1/45EP-BF; EF2/45EP-BF; EF1/45EL-BF; EF2/45EL-BF						
DOUBLE SERVICE: EF1/45/D; EF2/45/D; EF1/45-EPL/D; EF2/45-EPL/D; EF1/45E/D; EF2/45E/D; EF1/45EP/D; EF2/45EP/D; EF1/45EL/D; EF2/45EL/D						
CHEF 850: 8EF1/40; 8EF1/50; 8EF2/50; 8EF1/50E; 8EF2/50E; M8EF1/50; M8EF2/50 SYSTEM 700: 7EF1/40; 7EF1/50; 7EF2/50; 7EF1/50E...; 7EF2/50E... SYSTEM 700 DOUBLE SERVICE: 7EF1/50/D; 7EF2/50/D						
<input checked="" type="checkbox"/>	DE,AT,CH,BE, LU GB,IE,CZ,PL IT,CH FR,BE,CH, LU ES PT		Niederspannungsrichtlinie Low voltage directive Direttiva bassa tensione Directive basse tension Normas baja tensiòn Diretiva baixa tensào		NL, BE Richtlijn laagspanning DK Lavstrøms-direktiver SE Lågspänning Direktiv FI Matala jännite Direktiivi NO Lav strøm styrke	
2014/35/EC EN60335-1						
<input checked="" type="checkbox"/>	DE,AT,CH,BE,LU GB,IE,CZ,PL IT,CH FR,BE,CH, LU ES PT NL, BE DK		EMV Richtlinie EMC directive Direttiva compatibilità elettromagn. Directive compatibilité électromagn. Normas compatibilidad electromagn. Diretiva compatibilidade electromagn. Richtlijn elektromagn. compatibiliteit Elektromagn. kompatibilitets-direktiver		SE Elektro-magnetisk Direktiv FI EMC Direktiivi NO EMC Direktiv	
2014/30/EC EN50081-1, EN50082-1, EN55014-1, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN61000-3-11						
<input type="checkbox"/>	DE,AT,CH,BE,LU GB,IE,CZ,PL IT,CH FR,BE,CH, LU ES PT		Gasrichtlinie Gas directive Direttiva gas Directive gaz Normas gas Diretiva gas		NL, BE Richtlijn gas DK Gas-direktiver SE Gas Direktiv FI Kaasu Direktiivi NO Gass Direktiv	
2009/142/EC EN203-1, EN203-2						
The managing director of AMBACH-ALI Maurizio Vianello			Kaltern, 09/07/2015			
 ambach			Kreuzweg Gand 1, I-39052 Kaltern (BZ), ITALY			
						

metos
kitchen intelligence®