

# metos

## RASVAKEITIN

**METOS**  
**EVO 200T, EVO 400T, EVO 2200T**  
**EVO 250T/P , EVO 400T/P, EVO 2200T/P**

4153972, 4153973, 4153974, 4153975, 4153976, 4153977

---

## Asennus- ja käyttöohjeet

---



---

23.03.2015

Käännös valmistajan englanninkielisestä käyttöohjeesta

## Sisällysluettelo

<b>1.</b>	<b>Turvallisuus</b> .....	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>Asennus</b> .....	<b>4</b>
<b>3.</b>	<b>Käyttö</b> .....	<b>5</b>
3.1.	Laitteen täyttäminen.....	5
3.2.	Esilämmitys .....	5
<b>4.</b>	<b>Kypsennys</b> .....	<b>6</b>
4.1.	Käynnistys ja esilämmitys .....	6
4.2.	Ajastus.....	6
4.3.	Korin tehokas käyttö.....	6
4.4.	Paistorasvan tyhjennys ja suodatus .....	7
<b>5.</b>	<b>Puhdistus</b> .....	<b>8</b>
5.1.	Allas ja vastus .....	8
<b>6.</b>	<b>Turvatermostaatti</b> .....	<b>9</b>
<b>7.</b>	<b>Vianetsintä</b> .....	<b>9</b>
<b>8.</b>	<b>Lisälaitteet</b> .....	<b>10</b>
8.1.	Automaattinen korin nostaja.....	10
8.2.	Suodatuspumppu .....	10
8.2.1.	Suodatuspumpun puhdistus.....	11
<b>9.</b>	<b>Tekniset tiedot</b> .....	<b>12</b>

## 1. Turvallisuus

Tämä ohjekirja sisältää tietokoneohjatun rasvakeittimen erityispiirteet. Käyttäjien tulee ensisijaisesti seurata tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita.

Varoitus:

Tarkista, että laitteen on asentanut tehtävään koulutettu huoltoasentaja ja että asennuksessa on noudatettu kaikkia paikallisia määräyksiä.

Laitte on tarkoitettu ammattilaiskäyttöön ravintoloiden keittiöissä, hotelleissa ja työpaikkaravintoloissa. Se soveltuu myös tehdasmaiseen ruokatuotantoon.



**Älä koskaan jätä toimivaa laitetta ilman valvontaa!**

**Varmista, että lapset eivät missään olosuhteissa pääse laitteen läheisyyteen. Jokaisen käyttäjän tulee olla koulutettu laitteen käyttöön, ennen käytön aloittamista.**



Kuuma öljy aiheuttaa vakavia palovammoja. Älä koske rasva-altaaseen. Älä vie kasvojasi lähelle kuumaa rasvaa silloin kun ruoat on upotettu siihen. Huolehdi ennen friteerausta siitä, että ruoka on läpikuivaa. Vesi ei koskaan saa joutua kosketuksiin kuuman öljyn kanssa.



**Rasvaroiskeet ja rasva-altaan ylikiehuminen.**

**Varo höyrypurkauksia ja rasvan roiskeita ruokaa kypsennettäessä.**

Rasva-allas on tarkoitettu vain ruoille! Esimerkiksi suljettu astia aiheuttaa **räjähdyriskin** ja polttavan öljyn roiskumisen ympäristöön.



Öljyn pinta ei koskaan saa ylittää altaan **MAX** rajaa eikä pintaa saa myöskään olla altaan **MIN** merkin alapuolella. Liian alhaiseen öljymäärään liittyy aina syttymisen vaara.



Paljon käytetty tai vanha öljy on herkkää syttymään.

**Palon sattuessa, ÄLÄ koskaan yritä sammuttaa sitä vedellä.**

**On viisasta sijoittaa oikeanlainen sammutin sekä palopeite laitteen läheisyyteen.**



**Laitte on sammutettava ja kytkettävä irti sähköverkosta, aina ennen huoltotoimenpiteitä.**

**Laitetta ei saa käyttää jos sen sähkökaapeli on vaurioitunut.** Rikkinäinen kaapeli on aina vaihdettava välittömästi.

**Korjauksen saa suorittaa vain koulutettu huoltohenkilö.**



**Jokaisen käyttäjän on tutustuttava tähän käyttöohjeeseen, ennen käytön aloittamista.**

Käyttöohje on säilytettävää laitteen läheisyydessä mahdollisia uusi käyttäjiä varten.

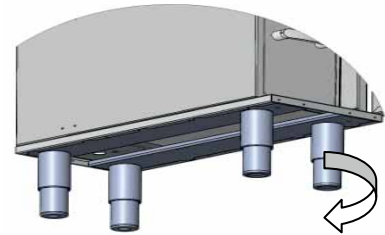
Valmista ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen väärästä käytöstä tai annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

## 2. Asennus



Poista laitetta suojaava muovikalvo

Säädä laite vaakasuoraan säätöjalkojen avulla.



Laite tulee olla sijoitettu niin, että se käytössä ollessaan ei joudu kosketuksiin veden tai vesiroiskeiden kanssa.



Kapeat rasvakeittimet (200, 250 mm) pitää asentaa toisten laitteiden tai kalusteiden väliin tai ne on kiinnitettävä seinään kaatumisen estämiseksi.

Puhdista allas kuumalla pesuaineliuksella (veden voi kuumentaa asettamalla termostaatti 95C asteeseen).

Puhdistuksen jälkeen kuivaa laite huolellisesti.

Varmista, että poistoveniili on suljettu ennen altaan täyttämistä.



Laite on varustettu maadoitusliittimillä, jotka löytyvät laitteen takaa, läheltä kaapelin ulostuloa. Liittimen käyttö ei edellytä laitteen avaamista.

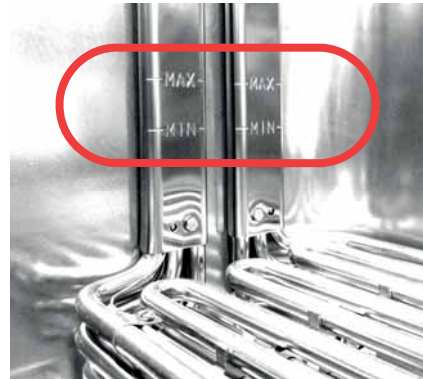


### 3. Käyttö

#### 3.1. Laitteen täyttäminen



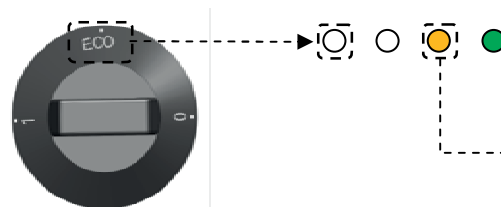
Täyttäessäsi allasta, noudata MAX-MIN merkkejä. Öljyn taso pitää olla merkkien välissä.



#### 3.2. Esilämmitys

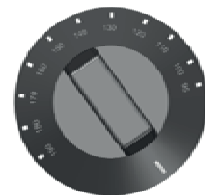
Esilämmitys vähentää energiakulutusta ja öljyn ennenaikaista vanhenemista.

Esilämmitä ECO toiminnolla.



Keltainen merkivalo kertoo, että laite lämpenee

Käännä termostaatti (sijaitsee laitteen luukun takana) mieluiten keskinkertaiselle lämpötilalle, esim. 130°C.



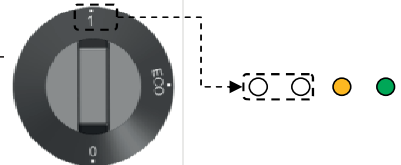
Kiinteä rasva on sulatettava ECO toiminnolla, jotta rasva ei palaisi kiinni vastuksiin tai ylikuumentaisi vastuksia. Sulatustoiminnosta tarkemmin tämän käyttöohjeen luvussa Sulatustoiminto.

## 4. Kypsennys

### 4.1. Käynnistys ja esilämmitys

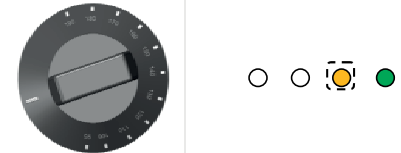
Pääkytkin ja termostaatti löytyvät oven takaa

A) Käännä kytkin asentoon 1, jolloin valkoiset merkkivalot syttyvät.

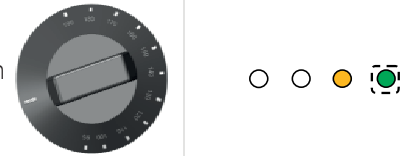


B) Aseta termostaatti haluttuun lämpötilaan

Keltainen merkkivalo kertoo, että laite lämpenee.



C) Vihreä merkkivalo osoittaa, että laite on saavuttanut halutun lämpötilan.



Laite on valmis käyttöön.

### 4.2. Ajastus

Ajastus tapahtuu kääntämällä nuppia myötäpäivään.

Kelloajastimessa ääni ilmoittaa ajan täytyneen, ajastimessa ei ole elektromekaanisia toimintoja.

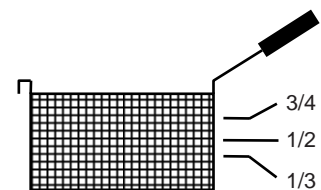


### 4.3. Korin tehokas käyttö

Kypsennystulos on suuresti riippuvainen korin täytöstä. Korin liiallista täyttöä on syytä varoa, erityisesti pakasteiden kanssa.

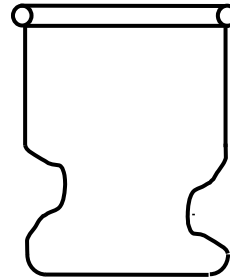
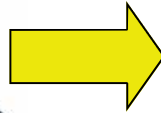
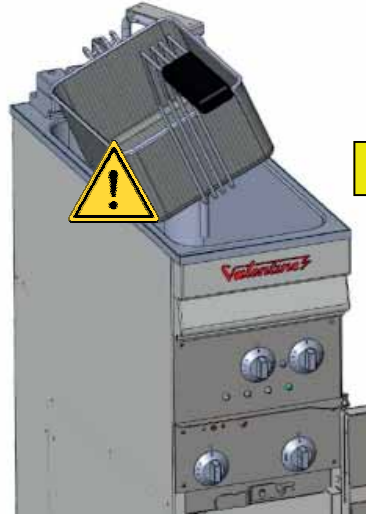
Alla muutamia täyttömääräehdotuksia

Lämpötila °C	Ruoka-aine	Aika min	Täyttö
180	Ranskalaiset, jäiset	3 (1+1)	-1/3-
160	Raakojen ranskalaisten ryöppäys	4 - 6	-3/4-
180	Ryöpättyjen ranskalaisten kypsennys	2 - 3	-1/3-
170	Leike	3	-1/2-
170	Kanankoivet, jäiset	6 - 8	-1/2-
180	Kala	2 - 4	-1/2-





Älä lyö koria keittimen altaan reunaan! Paisto



Varo kolhimasta koria altaan sivuseiniin.

#### 4.4. Paistorasvan tyhjennys ja suodatus



Sammuta laite kääntämällä pääkytkin 0 asentoon, aina ennen rasvan suodattamista,



A) Anna öljyn jäähtyä 40 C asteiseksi. Katso sivun 3 turvaohjeet.

B) Vapauta valutusventtiilin turvahaka (oven takana). Sulje haka kun kaikki öljy on valunut suodattimen läpi.

Tarkista, että haka on huolellisesti suljettu.

C) Kaada suodatettu öljy takaisin altaaseen tai puhdistas ensin allas ja vastus (puhdistus seuraavassa luvussa).

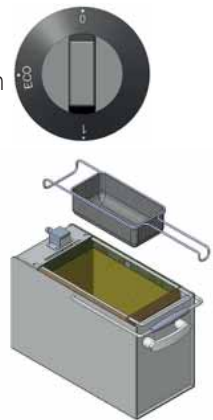
D) Mikäli käytät mikrosuodatinta, aseta se tankin päälle ja kaada öljy sen läpi tankkiin.

**HUOM! öljyn lämpötila ei saa ylittää 40 C astetta.**

E) Puhdistas mikrosuodatin kuumalla saippuavedellä.



Jäteöljyn käsittelyssä tulee noudattaa paikallisia ympäristömääräyksiä.



## 5. Puhdistus

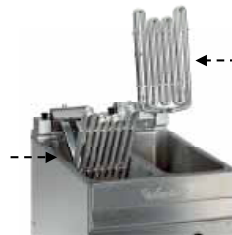
### 5.1. Allas ja vastus



Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta, aina ennen puhdistusta.



Vastus allasta  
tyhjennettäessä



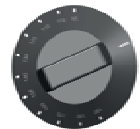
Vastus puhdistus-  
asennossa

Nostetut vastukset lukkiintuvat haluttuun asentoon.  
Laskeaksesi vastuksen, nosta vapautuspainike samalla kun kannattelet  
vastusta koukulla, joka löytyy oven takaa.



Älä koskaan laske vastusta voimalla, vaan käytä aina vapautuspainiketta.

Emäksisten rasvanpoistopesuaineiden käyttö:  
Emäksiset puhdistusaineet soveltuvat laitteen puhdistukseen. Kuumapuhdistusta  
varten aseta termostaatti 95°C lämpötilaan.



Viimeistele puhdistus kuumalla saippuavedellä, huuhtelee ja tyhjennä allas täydellisesti. Kuivaa tankki ja vastus puhtaalla liinalla ennen kuin lisäät öljyn.



Suihkuavan veden tai painepesurin käyttö laitteen puhdistukseen tai sen välittömässä läheisyydessä on kielletty.



## 6. Turvatermostaatti

Valmistajan kaikki rasvakeittimet on varustettu turvatermostaattilla, yksi kutakin vastusta kohden. Jos vastus ylikuumenee, esim liian alhainen öljyn määrä, turvatermostaatti aktivoituu ja katkaisee laitteen virransyötön. Samoin jos huoneen lämpötila putoaa alle 0°C, katkaisee turvatermostaatti virransyötön.

Turvatermostaatin uudelleen asetus:

Turvatermostaatti löytyy laitteen oven takaa. Punainen merkkivalo kertoo, että turvatermostaatti on aktivoitunut. Tarkista, että altaassa on riittävästi öljyä ennen turvatermostaatin uudelleen asetusta.



## 7. Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Laite ei kuumene	Turvatermostaatti on lauennut	Aseta uudelleen
Laite ei kuumene riittävästi	Pääkytkin asennossa ECO	Käännä kytkin asentoon 1
Runsas vaahtoaminen	Öljyyn on joutunut vettä	Ruoka liian kosteaa Vaihda öljy Puhdista laite
Tuotteet liian rasvaisia, liiallinen rasvan imeytyminen	Kori liian täynnä Väärää lämpötila	Pienennä täyttöä Valitse oikea lämpötila
Muut ongelmat		Kutsu huolto

## 8. Lisälaitteet

### 8.1. Automaattinen korin nostaja

Aseta aika kiertämällä ajastimen nuppia myötäpäivää.

Kori laskeutuu automaattisesti



Kori nousee kun asetettu aika on umpeutunut. Kypsen-  
nys voidaan keskeyttää kääntämällä ajastimen nuppia  
vastapäivään.



### 8.2. Suodatuspumppu



**Sammuta laite kiertämällä pääkytkin 0 asentoon, aina ennen puhdistusta.**



**Suodata öljy kuumana, mutta anna sen jäähtyä 40 C asteiseksi - palovamman riski**

A) Tarkista, että suo-  
datin ja mikrosuodatin  
ovat paikoillaan altaan  
päällä.  
Huom! öljyn lämpötila ei  
saa ylittää 100C



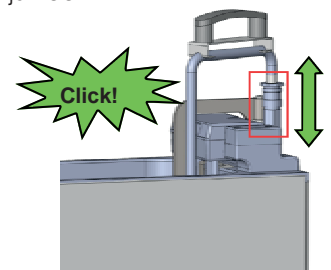
B) Avaa valutusventtiili  
kääntämällä punaisesta  
kahvasta  
(oven takana). Sulje  
hana kun kaikki öljy on  
kulkenut ensimmäisen  
suodattimen läpi.



Tarkista että venttiilin  
hana on suljettu kunnolla  
tyhjennyksen jälkeen.

C) Liitä altaan täyttöputki toimitukseen kuulu-  
vaan suodatuspumppun liitokseen.

D) Käytä pumppua ajastimella. Sininen merk-  
kivalo palaa aina siihen asti kun asetettu aika  
umpeutuu ja pumppu pysähtyy.  
Pumppaus voidaan keskeyttää kääntämällä  
ajanstinnuppia vastapäivään.



E) **Kun pumppaus on päättynyt**  
Irrota täyttöputki työntämällä lovetta ren-  
gasta alaspäin.

F) Puhdista suodatin ja mikro-  
suodatin lämpimällä vedellä

**Rengas voi olla polttavan kuuma**



Kiinnitä altaan täyttöputki aina ennen pumpun käynnistystä. Älä irrota täyttöputkea silloin kun pumppu on käynnissä. Pumpun vaurioitumisen vaara.



Älä koskaan poista täyttöputkea ennen pumppauksen päättymistä. Polttavien roiskeiden vaara.




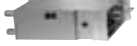





Jäteöljyn hävittämisessä on noudatettava paikallisia viranomaismääräyksiä.

### 8.2.1. Suodatuspumpun puhdistus

Seuraa sivulla 8 annettuja puhdistusohjeita.

Älä kierrätä puhdistusaineita pumpussa. Mikäli mahdollista puhdista pumpun mekanismi puhdasta öljyä kierrättämällä.

## 9. Tekniset tiedot

											
<b>Evolution</b>	<b>EVO200<sup>T1</sup></b>	<b>EVO200<sup>T2</sup></b>	<b>EVO250<sup>T1</sup></b>	<b>EVO250<sup>T2</sup></b>	<b>EVO2200<sup>T1</sup></b>	<b>EVO2200<sup>T2</sup></b>	<b>EVO2525<sup>T1</sup></b>	<b>EVO2525<sup>T2</sup></b>	<b>EVO400<sup>T1,4</sup></b>	<b>EVO400<sup>T2,4</sup></b>	<b>EVO600<sup>T1</sup></b>
Alas (l)	7-8	7-8	9-10	9-10	2x7-8	2x7-8	2x9-10	2x9-10	15-18	15-18	25-28
Mitat mm pituus syvyys korkeus	200 600 850-900	200 600 850-900	250 600 850-900	250 600 850-900	400 600 850-900	400 600 850-900	500 600 850-900	500 600 850-900	400 600 850-900	400 600 850-900	600 600 850-900
Kori mm pituus syvyys korkeus	270 160 135	270 160 135	270 205 135	270 205 135	2x270 2x160 2x135	2x270 2x160 2x135	2x270 2x205 2x135	2x270 2x205 2x135	2x270 2x160 2x135	2x270 2x160 2x135	2x270 2x255 2x135
Brutto kg	32	33	35	36	52	54	59	61	46	48	79
Jännite V <sup>3</sup>	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V
Teho kW	7,2	11	7,2	11	14,4	22	14,4	22	14,4	22	21,6
Sulakkeet A	10	16	10	16	20	32	20	32	20	32	32
Lisälaiteet pumppu hissi asennettuna elektroninen ohjaus	- - • -	- - • -	• • • •	• • • •	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •



## Declaration of conformity

*We manufacturer*

Valentine Fabrique SA  
 Z.I. Moulin du Choc E  
 CH - 1122 Romanel-sur-Morges  
 Tél.: +41 21 637 37 40  
 Fax: +41 21 637 37 41  
 Mail : [info@valentine.ch](mailto:info@valentine.ch)  
 Internet : [www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)



hereby declare that these products comply with the following directives and standards:

Low voltage directive :	2006/95/CE
EMC directive :	2004/108/CE
ROHS directive :	2002/95/CE
WEEE directive :	2012/19/UE
Applicable standards :	IEC 60335-1 :2013 (ed.5.1 IEC 60337-2-37 :2011 (ed.5.2) EN 60335-1 :2012 ;+A11 EN 60335-2-37+ A1:2008 EN 60335-2-37+A11 :2012 CISPR 14-1 (ed.5);am1 ;am2 CISPR 14-2 (ed.1);am1 ;am2 EN 55014-1 :2006 ;am1 ;am2 2011 EN 55014-2 :1997 ;am1 ;am2 2008 IEC61000-3-2 :2014 (ed.4) IEC61000-3-3 :2013 (ed.3) IEC62233 :2008

Romanel-sur-Morges, January 2015

Valentine Fabrique S.A.

B. Paris  
 Administrateur

**metos**  
kitchen intelligence®