

metos

FRITÖS

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

Installations- och bruksanvisning



Innehållsförteckning

| | | |
|------------|---------------------------------------|-----------|
| 1. | Säkerhet | 3 |
| 2. | Installation | 4 |
| 3. | Användning | 5 |
| 3.1. | Påfyllning | 5 |
| 3.2. | Föruppvärmning | 5 |
| 4. | Stekning | 6 |
| 3.3. | Timer | 6 |
| 4.1. | Effektiv användning av korgen | 6 |
| 4.2. | Tömning och filtrering av oljan | 7 |
| 5. | Rengöring | 8 |
| 6. | Säkerhetstermostat | 9 |
| 7. | Felsökning | 9 |
| 9. | Tilläggsutrustning | 10 |
| 9.1. | Automatisk korglyft | 10 |
| 9.2. | Filtreringspump | 10 |
| 9.2.1. | Rengöring av filtreringspumpen | 11 |
| 10. | Tekniska data | 12 |

1. Säkerhet

Varning:

Försäkra att anslutningen av enheten genomfördes av en kvalificerad person i enlighet med gällande normer.

Denna enhet är avsedd att användas i köket på restauranger, hotell och matsalar. Den är inte avsedd för massproduktion i livsmedelsindustrin.



Lämna aldrig apparaten utan oövervakad!

Se till att barn inte har tillgång till enheten och att användarna är ordentligt utbildade.



Het olja orsakar allvarliga brännskador. Undvika all direkt kontakt med apparatens hölje. Se till att ditt ansikte är inte nära den heta oljebassängen när mat är nedsänkt i den. Se till att matvarorna är torra innan de sänks ner i oljan. Låt aldrig vatten eller is komma i kontakt med den heta oljan.



Oljestänk och översvämning av oljebassängen.

Akta het ånga och oljestänk vid fritering.

Placera aldrig nåt annat än matvaror i oljebassängen. T ex en tillsluten förpackning förorsakar fara för **explosion** och heta oljestänk i omgivningen.



Oljenivån får aldrig överstiga **MAX** -gränsen eller understiga **MIN** -gränsen. För liten oljemängd ökar risken för att oljan antänds.



Mycket använd eller gammal olja antänds lätt.

Om oljan antänds, försök **ALDRIG** släcka med vatten!

Placera en passande eldsläckare och en branfilt i apparatens närhet.



Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.

Det är förbjudet att använda apparaten om dess elkabel har skadats. En skadad elkabel bör omgående bytas ut av **behörig personal**.



Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan den innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.

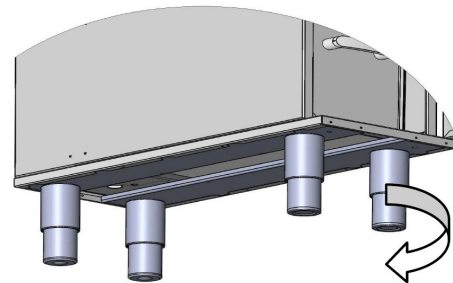
Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

Tillverkaren är inte ansvarig för olyckor som skett på grund av felaktig användning eller underlåtenhet att följa denna bruksanvisning.

2. Installation



Avlägsna den skyddande plastfilmen



Justera apparatens ben så apparaten står stadigt rakt



Apparaten måste installeras så att den är inte utsatt för vatten och att vattenstänk inte kan komma in i bassängen under användning.



Slimline fritöser (200, 250 mm) måste installeras mellan andra enheter eller fästas i väggen för att undvika risken för att välta.

Rengör oljebassängen med varmt tvålsvatten (det är möjligt att värma vatten med termostaten inställd vid 95°), torka sedan bassängen noggrant. Se till att tömningsventilen är stängd innan bassängen fylls.



Apparaten är utrustad med en jordterminal placerad på baksidan av apparaten i närheten nära kabelutgångarna. Dessa terminaler är tillgängliga från undersidan av enheten utan behöva av att öppna apparaten.

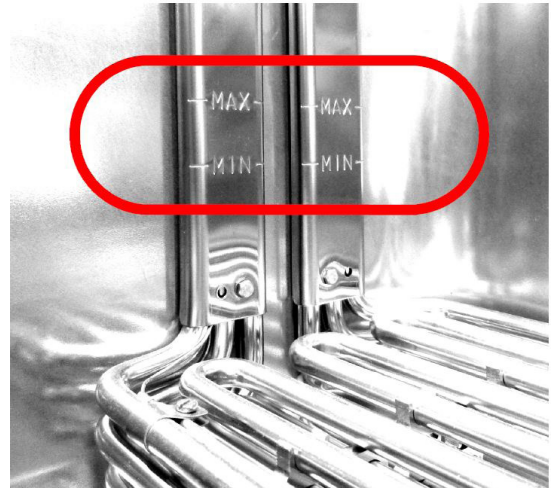


3. Användning

3.1. Påfyllning

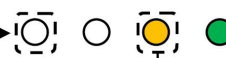
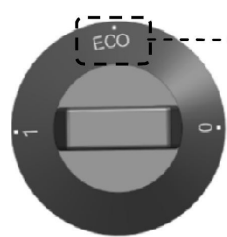


laktta **MIN** och **MAX** gränserna i oljebas-sängen



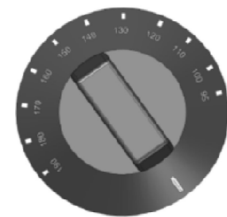
3.2. Föruppvärmning

Minska energiförbrukningen och för tidig åldrande av oljan.
Värm med reducerad effekt med "ECO" -funktionen.



Den gula signallampan indikerar att apparaten värms upp

Välj en måttlig föruppvärmningstemperatur, t.ex. 130°C, med hjälp av termostatsens vred (placerat bakom apparatens dörr).

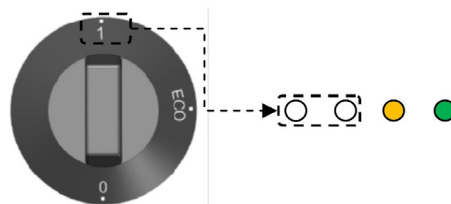


Fast fett måste smältas med hjälp av "ECO" -funktionen för att undvika att bränna fettet och / eller överhettning av värmeelementet .

Om fritösen är utrustad med digital styrning, se separat bruksanvisning

4. Stekning

A) Ställ huvudbrytaren i läget "1"
De två vita signallamporna tänds



B) Ställ in önskad temperatur med hjälp av termostatsvred (placerat bakom apparatens dörr). Den gula signallampan tänds och indikerar att apparaten värms upp.



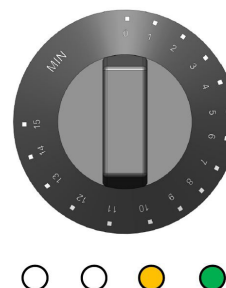
C) Den gröna signallampan indikerar att inställd temperatur har nåtts. Apparaten är klar att användas.



3.3. Timer

Timern ställs in genom att vredet vrids medsols.

En ljudsignal meddelar när den inställda tiden löpt ut, Timern har inga elektromekaniska funktioner.

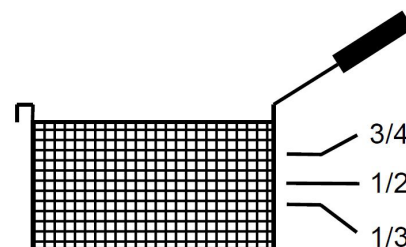


4.1. Effektiv användning av korgen

Tillredningskvaliteten beror till stor del på korgens fyllningsgrad. Undvik för stora mängder, speciellt frysta matvaror.

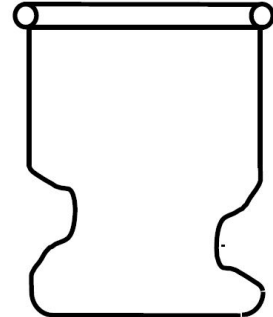
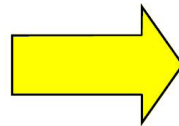
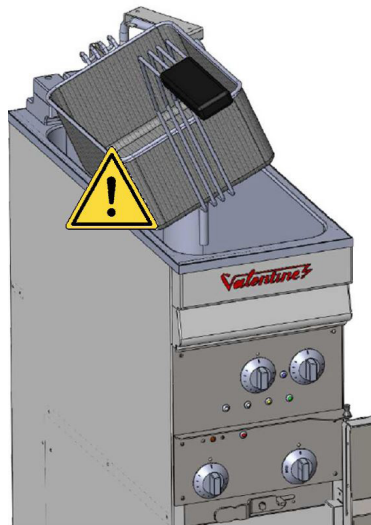
Nedan några riktgivande värden.

| Temperatur °C | Råvara | Tid min | Fyllningsgrad |
|---------------|---------------------------------------|---------|---------------|
| 180 | Pommes frites, frysta | 3 (1+1) | -1/3- |
| 160 | Blanchering av färsk pommes frites | 4 - 6 | -3/4- |
| 180 | Fritering av blancherad pommes frites | 2 - 3 | -1/3- |
| 170 | Schnitzel | 3 | -1/2- |
| 170 | Frysta kycklingklubbor | 6 - 8 | -1/2- |
| 180 | Fisk | 2 - 4 | -1/2- |





Stöt inte korgen mot oljebassängens kant

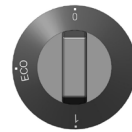


Var aktsam så du inte stöter korgen mot bassängens kanter

4.2. Tömning och filtrering av oljan

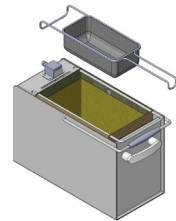


Ställ huvudbrytaren i "0" läge innan tömning eller filtrering av oljan



Filtrera oljan medan den är varm men låt den svalna till 40°C för att undvika brännskador.

A) Försäkra att filtret är placerat på oljebehållaren



B) Frigör dräneringsventilens spärr och öppna ventilen (bakom apparatens dörr). Stäng ventilen igen när all olja har runnit genom filtret. Försäkra att dräneringsventilens spärr låser sig ordentligt efter tömningen!

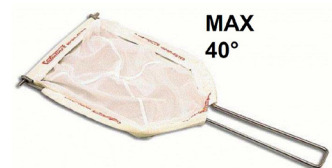


C) Rengör vid behov värme-elementen och häll oljan tillbaka i bassängen (se nästa kapitel).

D) Om du har ett mikrofilter, placera det på oljetanken och häll oljan genom filtret.

OBS! Oljans temperatur får inte överstiga 40°C

E) Rengör mikrofiltret med hett tvålsvatten

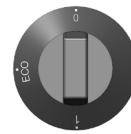


Följ lokala föreskrifter för hantering av spillolja !

5. Rengöring



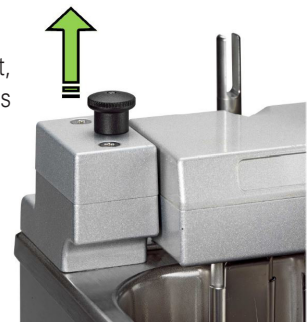
Ställ huvudbrytaren i "0" läge innan rengöringsåtgärder utförs!



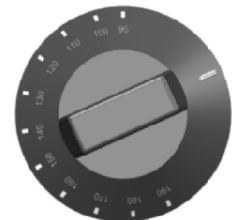
Värme-elementen låses då de lyfts i övre läge. För att sänka elementet, lyft låsspärren medan du håller värme-elementet med kroken som finns bakom apparatens dörr.



Försök aldrig tvinga ner värme-elementen utan att lyfta låsspärren!



Rengöring med alkaliskt avfettningmedel:
Alkaliska avfettningmedel (t ex Pastigras) kan användas i EVO fritöser.
För varm rengöring (utan kokning), vrid ner termostaten till 95°C.



Rengör till sist bassängen med hett tvålvatten och sjölj och dränera ordentligt. Torka tanken och värme-elementen innan olja hälls i bassängen



Använd inte tryckvätt eller ångvätt för att rengöra enheten!

6. Säkerhetstermostat

Tillverkarens alla fritöser är utrustade med en säkerhets termostat för varje element. I händelse av överhettning, t.ex. på grund av låg oljenivå aktiveras säkerhetstermostaten och bryter strömtillförseln. Samma gäller om omgivningens temperatur sjunker under 0°C.

Återställning av säkerhetstermostat :
Säkerhetstermostaten ligger bakom apparatens dörr.
Den röda lampan signallyser när säkerhetstermostaten är aktiverad. Se till att oljenivån i bassängen är korrekt innan återställning säkerhetstermostaten.



7. Felsökning

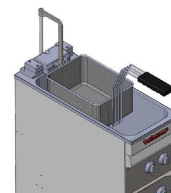
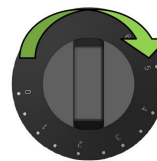
| Problem | Möjlig orsak | Åtgärd |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|
| Apparaten blir inte varm | Säkerhetstermostaten har löst ut | Återställ säkerhetstermostaten |
| Apparaten värms inte upp tillräckligt | Huvudbrytaren i ECO -läget | Ställ huvudbrytaren i läget 1 |
| Riklig skumbildning | Vatten i oljan | För fuktiga matvaror Byt olja Rengör apparaten |
| Matvarorna för oljiga , för stor oljeabsorption | Korgen för full Fel temperatur | Minska på mängden Välj rätt temperatur |
| Övriga problem | | Kalla på service |

8. Tilläggsutrustning

8.1. Automatisk korglyft

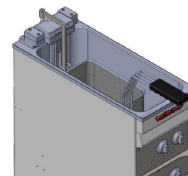
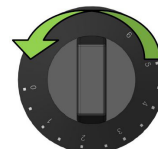
Ställ in timern genom att vrida vredet medurs.

Korgen sänks automatiskt ner.



Korgen lyfts automatiskt upp då tiden löpt ut.

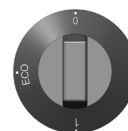
Friteringen kan avbrytas genom att vredet vrids moturs.



8.2. Filtreringspump



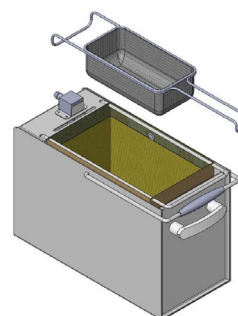
Ställ huvudbrytaren i "0" läge innan tömning eller filtrering av oljan



Filtrera oljan medan den är varm men låt den svalna till 40°C för att undvika brännskador.

A) Granska att filtret och mikrofiltret är placerade på oljetanken.

Obs! oljans temperatur får inte överstiga 100°C



B) Frigör dräneringsventilens spärr och öppna ventilen (bakom apparatens dörr). Stäng ventilen igen när all olja har runnit genom filtret.

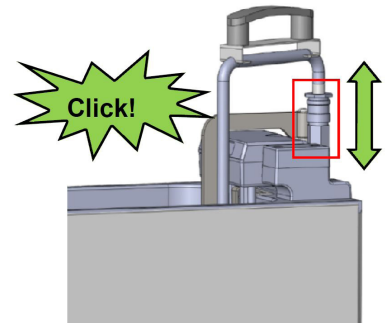
Försäkra att dräneringsventilens spärr låser sig ordentligt efter tömningen!



C) Anslut utloppsöröret till filtreringspumpens utlopp.

D) Starta pumpen med hjälp av timern som finns bakom apparatens dörr (framför dörren på EVO250 modellen). Den blå signallampan lyser tills inställd tid löpt ut och pumpen stannar. Pumpningen kan avbrytas genom att timerns vred vrid moturs.

E) Då pumpen har stanna: Avlägsna utloppsöröret genom att trycka den räfflade ringen nedåt.



Varning! Den räfflade ringen kan vara het

F) Rengör filtret och mikrofiltret med hett vatten.



Fäst alltid utloppsöröret innan pumpen startas. Avlägsna aldrig utloppsöröret då pumpen är igång eftersom detta kan skada pumpen.



**Avlägsna aldrig utloppsöröret innan pumpen har stannat!
Fara för heta oljestänk**



Följ lokala föreskrifter för hantering av spillolja !

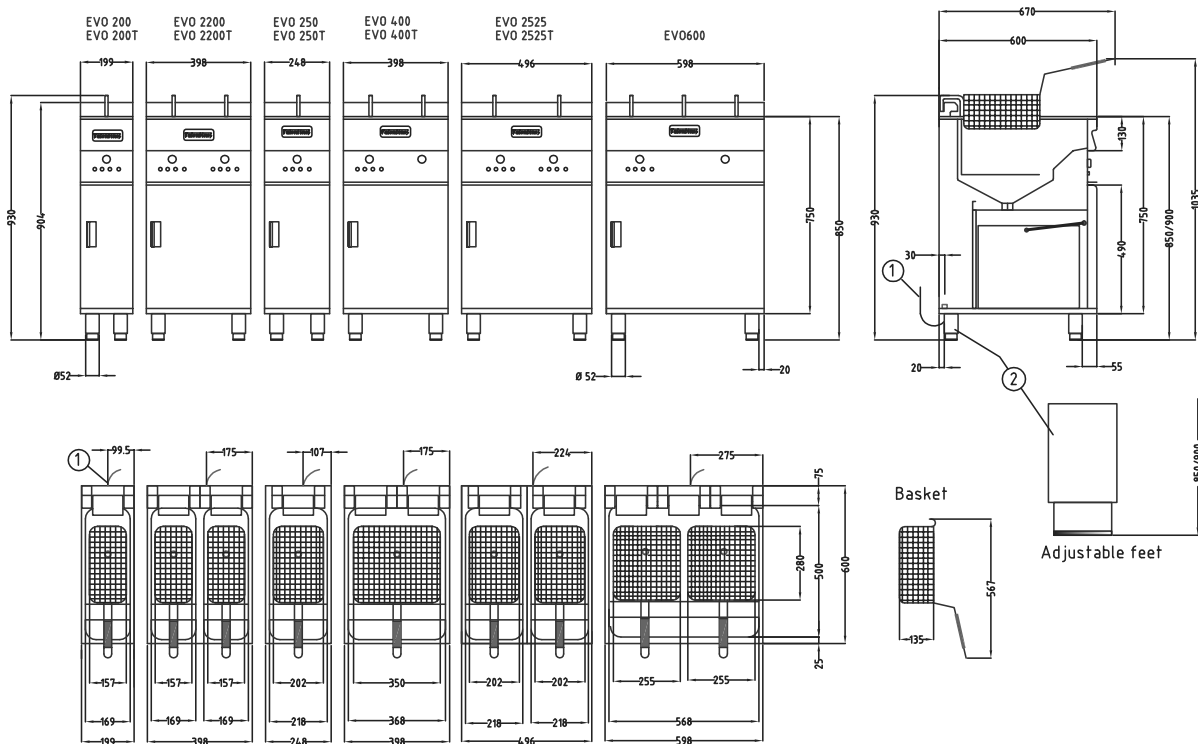
8.2.1. Rengöring av filtreringspumpen

Följ instruktionerna i "Rengöring.". Cirkulera dock inte rengöringsmedel i pumpen. Skölj systemet vid behov med en liten mängd ren olja.

9. Tekniska data

Dimensions of EVOLUTION fryers

Dimensions in mm



1. Connecting cable long. 2.5m
2. Adjustable feet 850-900mm

| Specification | | | | | | | | | | | | |
|---------------|----------|------------------------|-------------------|-------------|--------------------|----------|--------|------------|-------|--------------|-------|-------|
| Model | Prod. N° | Oil capacity in liters | Output kg chips/h | Voltage * | Heating element kW | Power kW | Fuse A | Weight kgs | | Packaging m³ | | |
| EVO 200 | 8400 | 7-8 | 19-23 | 400 3-50/60 | 7.2 | 7.2 | 10 | 37 | 41 | 0.165 | | |
| | 8401 | | | 415 3 50/60 | | 7.5 | | | | | | |
| EVO 200T | 8405 | | 400 3-50/60 | 11 | 11 | 16 | 62 | 66 | 0.308 | | | |
| | 8406 | | 415 3 50/60 | | 11.8 | | | | | | | |
| EVO 2200 | 8410 | | 2 x 7-8 | 38-46 | 400 3-50/60 | 2 x 7.2 | 14.4 | 20 | 62 | | 66 | 0.308 |
| | 8411 | | | | 415 3 50/60 | | 15 | | | | | |
| EVO 2200T | 8415 | 400 3-50/60 | | 2 x 11 | 22 | 32 | 68 | 72 | 0.380 | | | |
| | 8416 | 415 3 50/60 | | | 23.6 | | | | | | | |
| EVO 250 | 8420 | 9-10 | | 21-25 | 400 3-50/60 | 7.2 | 7.2 | 10 | 40 | 44 | 0.201 | |
| | 8421 | | | | 415 3 50/60 | | 7.5 | | | | | |
| EVO 250T | 8425 | | 400 3-50/60 | 28-34 | 11 | 16 | 68 | 72 | 0.380 | | | |
| | 8426 | | 415 3 50/60 | | 11.8 | | | | | | | |
| EVO 2525 | 8430 | | 2 x 9-10 | 42-50 | 400 3-50/60 | 2 x 7.2 | 14.4 | 20 | 68 | 72 | | 0.380 |
| | 8431 | | | | 415 3 50/60 | | 15 | | | | | |
| EVO 2525T | 8435 | 400 3-50/60 | | 56-68 | 22 | 32 | 68 | 72 | 0.380 | | | |
| | 8436 | 415 3 50/60 | | | 23.6 | | | | | | | |
| EVO 400 | 8440 | 15-18 | | 38-46 | 400 3-50/60 | 2 x 7.2 | 14.4 | 20 | 59 | 63 | 0.308 | |
| | 8441 | | | | 415 3 50/60 | | 15 | | | | | |
| EVO 400T | 8445 | | 400 3-50/60 | 52-64 | 22 | 32 | 59 | 63 | 0.308 | | | |
| | 8446 | | 415 3 50/60 | | 23.6 | | | | | | | |
| EVO 600 | 8450 | | 25-28 | 57-68 | 400 3-50/60 | 3 x 7.2 | 21.6 | 32 | 75 | 79 | | 0.452 |
| | 8451 | | | | 415 3 50/60 | | 23.3 | | | | | |

| Specification | | | | | | |
|----------------------------------|---------|----------|---------|----------|---------|---------|
| Basket delivered with the fryers | | | | | | |
| Quantity per model | | | | | | |
| Dimensions mm | EVO 200 | EVO 2200 | EVO 250 | EVO 2525 | EVO 400 | EVO 600 |
| 270 X 160 X 135 | 1 | 2 | / | / | 2 | / |
| 270 X 205 X 135 | / | / | 1 | 2 | / | / |
| 270 X 255 X 135 | / | / | / | / | / | 2 |

We reserve the right to modify this document

| N° | Date | Rév. | Validated |
|------------|------------|------|-----------|
| Val DT0021 | 02.03.2012 | a | HG |

Valentine Fabrique SA

| Modell | EVO200-xxx | EVO250-xxx | EVO2200-xxx | EVO400-xxx | EVO2525-xxx | EVO600-xxx |
|------------------------------|------------|------------|-------------|------------|-------------|------------|
| Max vikt, tom Kg | 38 | 43 | 68 | 63 | 73 | 81 |
| Max olje- eller fettmängd Kg | 7.6 | 9.9 | 2x7.6 | 16.7 | 2x9.9 | 25.8 |
| Ljudnivå | < 70 dB(A) | | | | | |



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
 Internet : 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®