

metos

KAASULIESI SÄHKÖUUNILLA

CHEF 850 8GHUBE/80

Asennus- ja käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä materiaalista



10.10.2019

4243152

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.	Kaasulieden käynnistys	7
4.3.	Kaasu-uunin käynnistys	8
4.4.	Kaasulieden ja -uunin sammuttaminen.....	8
4.5.	Sähköuunin käynnistys	8
4.6.	HOT BASE Käynnistys.....	8
4.7.	Sähköuunin ja HOT BASE sammuttaminen	8
5.	Puhdistus	9
5.1.	Varoitukset.....	9
5.1.1.	Yleisiä neuvoja rst-teräs laitteiden hoidosta ammattikeittiöissä	9
5.1.2.	Käsiteltäessä rst-terästä tulisi seuraavia periaatteita noudattaa:	9
5.2.	Puhdistusohjeet painepesureille ja vesisuihkulle ammattikeittiöissä	10
5.3.	Ulkoisten pintojen puhdistus (päivittäin)	11
5.4.	Lämpimien pintojen puhdistus (päivittäin)	11
5.5.	Kaasulieden puhdistus.....	11
5.6.	Laitteen päällisen / kannen puhdistus.....	11
5.7.	Uunin puhdistus	11
5.8.	HOT BASE puhdistus.....	12
5.9.	Pehmeä-Rauta/Valurata pintojen puhdistus (optio)	12
5.10.	Näppäimistölliset mallien puhdistus (optio)	12
5.11.	Sisäisten komponenttien puhdistus (Jos huolto-ohjelma näin vaatii).....	12
5.12.	Pidempien käyttöseisokkien jälkeen.....	12
6.	Ylläpito ja vianetsintä	13
6.1.	Käyttäjän suorittama ylläpito	13
6.2.	Valtuutetun asentajan suorittama ylläpito	13
7.	Laitteen loppusijoitus	14
7.1.	Irtikytkentä	14
7.2.	Säilytys	14
7.3.	Hävitys.....	14

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!

AV-HUOMIOITA**Koko käsikirja koostuu 5 osasta:****A) Asennusohje B) Käyttöohje C) Liitteet D) Tekniset tiedot "TD" E) KytKentäkaavio "SP"****Lue huolellisesti koko käyttöohje, ennen kuin aloitat laitteen käytön.****1.2. Yleiset varoitukset**

- Tämä käsikirja antaa tietoja eri laitteista. Tunnista laite tyyppikilven avulla - katso kohta "**Tyyppikilpi**" asennusohjeessa.
- Säilytä käsikirja myöhempää käyttöä varten asennusta.
- Piirustukset ja kuvat ovat kaavamaisia ja viittaavat geneeriseen laitteeseen; Riippuen mallista ja sen toimnnoista 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 loukkautumisia (puristusvaara).



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



- 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 liite A9 "**Toimintahäiriöt ja vikakoodit**". Jos ratkaisua ongelmaan ei löydy, katkaise laitteen virransyöttö tai kaasunsyöttö välittömästi ja ota samantien yhteyttä huoltoon.
- Hätännumero 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 katsoimme 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 turvalliseen 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.
- Laite on suunniteltu vain käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Muu käyttöä on pidettävä väärinkäytönä.
- Suljettuja astioita (kuten tölkkejä, tölkkejä, pulloja, putkia jne.) Ei saa lämmittää laitteella koska ne saattavat räjähtää ylikuumenemisen takia aiheuttaen vakavia ruumiinvammoja.



- Ylikuumennetut paistorasvat tai öljyt voivat helposti syttyä! Siksi rasvojen ja öljyjen kanssa valmistettujen ruokien valmistusta on aina seurattava.
- Vältä kosketusta öljyn/rasvan ja muovimateriaalien välillä.
- **HUOMIO:** Älä koskaan jätä laitetta vartioimatta, kun työskentelet öljyn / rasvan kanssa. Kuuma öljy voi syttyä samanaikaisesti.



- Käytä sopivia sammuttimia sammuttaaksesi öljy- / rasvapaloja. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljy / rasvapalo vedellä.**
- Lika, rasva, ruoka tai muut tahrat on poistettava laitteesta.
- -Älä pese yksikköä vesi- tai höyrysiuhkulla tai korkeapainepesurilla. Älä kaada vettä siihen.
- Älä puhdista laitetta tulenarkoilla nesteillä.



- Palokaasujen poistoaukkoja ei saa missään olosuhteissa peittää. Polttimien toiminta voi olla vaarassa jo osittaisella peittämisellä.



- Ennen laitteen käyttöä henkilöstölle on annettava asianmukaiset ohjeet laitteen käytöstä ja noudatettava tiukasti kaikkia annettuja suosituksia ja käyttöohjeita.



- Yksikömmet ovat erittäin hyvin lämpöeristettyjä, mutta silti tietyt osat kuumenevat ammattikeittiöiden käytössä esim. kansi, sivupaneelit, hormit jne. Tämä ei ole rakenteellinen vika, se johtuu vain fyysisestä tosiasiasta, että ruostumaton teräs on hyvä lämmönjohdin. Laitetta käyttävän henkilöstön on ryhdyttävä kaikkiin tarvittaviin varotoimenpiteisiin palovammojen välttämiseksi.



- Jos toimintahäiriöitä tai kaasun hajua ilmenee, sammuta laite heti, sulje kaasun pääventtiili ja ota yhteys huoltoon!



- Laitetta ei saa käyttää rasvakeittimenä. Tulipalon vaara!
- 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. Ennen laitteen käyttöä suositellaan lyhyttä kuumennusaikaa hajujen muodostumisen estämiseksi ensimmäisten paistoprosessien aikana. Toimi samalla tavalla uunissa rasvan ja hajujen poistamiseksi.

4. Käyttöohjeet

4.1. Ennen käyttöä



Ennen laitteen käyttöönottoa täytyy käyttäjät perehdyttää käyttöohjeisiin ja erityisesti turvalaitteisiin.

4.2. Kaasulieden käynnistys

Katso liite A0 ”Ohjauspaneelinäkymä” yksityiskohtainen kuvaus ohjaimista.



Sytytysliekki

Käynnistä laite painamalla sytytettävän keittovyöhykkeen nuppia ja kääntämällä sitä käynnistysliekki asentoon ””.

Pidä nuppia painettuna ja sytytä sytytysliekki asianmukaisella sytyttimellä tai tulpalla. Odota 8-10 sekuntia, jotta termoelementti lämpiää, vapauta sitten nappi.

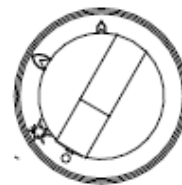
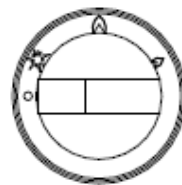
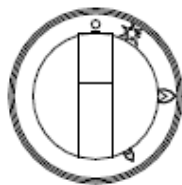
Jos käynnistysliekki sammuu, toista toimenpide.

Suurin tehoasento

Kun sytytysliekki on syttynyt, paina halutun keittovyöhykkeen vastaavaa nuppia ja käännä sitä vasemmalle / vastapäivään, kunnes nappi napsahtaa maksimitehoasentoon. Nappi voidaan kääntää myötäpäivään pilottiasentoon painamatta sitä, kunnes se napsahtaa näkyvästi paikalleen. Jos maksimiteho säädetään pienimmäksi tai välitehoksi, on aina välttämätöntä painaa nuppia ja kääntää sitä vastapäivään, kunnes se napsahtaa haluttuun asentoon.

Minimitehoasento

Kun sytytysliekki on syttynyt, paina halutun keittovyöhykkeen vastaavaa nuppia ja käännä sitä vasemmalle /vastapäivään, kunnes nappi napsahtaa näkyvästi minimitehoasentoon. Jos vähimmäisteho säädetään maksimiarvoon, välitehoon tai pilottiasentoon, on aina välttämätöntä painaa nuppia ja kääntää sitä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa haluttuun asentoon.



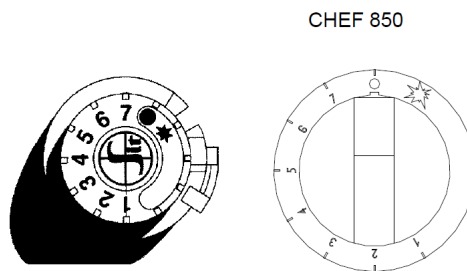
4.3. Kaasu-uunin käynnistys

Avaa uunin luukku ja poista uunin pohjan peitelevy. Käännä termostaatin nuppi asentoon "☀" ja paina samalla virtapainiketta. Odota 8-10 sekuntia, jotta termoelementti lämpenee, vapauta sitten nuppi. Jos pilottiliekki sammuu, toista toimenpide. Tarkista kaikkien putkimaisten polttimien asianmukainen sytytysaste, ennen kuin asetat uunin pohjan peitelevyn takaisin paikoilleen.

HUOMIO: Uunin käyttö ilman uunin pohjan peitelevyä ei ole sallittu!

Termostaattisen nupin lämpötilataulukko:

Asento	Uunin lämpötila
1	80° C
2	110° C
3	150° C
4	180° C
5	220° C
6	250° C
7	280° C



Käännä termostaattinen nuppi haluttuun asentoon.

Jos uuni jätetään käyttämättä lyhyeksi ajaksi, käännä nuppi "☀" -asentoon.

Pääpoltin sammuu, mutta sytytys liekki palaa. Ohjauksen liekki sammuu myös kääntämällä nuppi "●" -asentoon.

Paistaminen ja keittäminen: Esilämmitä molemmissa tapauksissa uunia noin 30 minuutin ajan. Esilämmityslämpötilan on vastattava keittolämpötilaa. Parhaan paistotuloksen saavuttamiseksi aseta leivinpelti ylempiin johteisiin.

4.4. Kaasulieden ja -uunin sammuttaminen

Paina nuppia ja käännä se asentoon "●" sammuttaaksesi laitteen.

Jos laite jää käyttämättä lyhyeksi ajaksi, sulje laitteen oma kaasuventtiili.

4.5. Sähköuunin käynnistys

Lämpötilan säätö välillä 50° C - 300° C voidaan suorittaa kahdella itsenäisellä nupilla, yksi ylälämpöä varten ja toinen alälämpöä varten.

Oranssit merkkivalot osoittavat lämmityselementin toimintatilan päällä / pois päältä ja asetetun lämpötilan saavuttamisen.

Paistaminen ja keittäminen: Esilämmitä molemmissa tapauksissa uunia noin 30 minuutin ajan.

4.6. HOT BASE Käynnistys

Aseta nuppi haluttuun lämpötilaan 30° C - 110° C välillä. Oranssi merkkivalo osoittavat päällä/pois päällä tilan ja jos asetettu lämpötila on saavutettu.

4.7. Sähköuunin ja HOT BASE sammuttaminen

Käännä nupit asentoon "●" sammuttaaksesi laitteen. Oranssi merkkivalo sammuu.

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 korroosiota 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 proteiineistä, 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 sisältää 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 ammattikeittölaitteita 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 keittölaitteita 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 keittölaitteita ei voi rakentaa vesitiiviiksi mutta ovat suojattuja vesisuihkulta (IPX4) ja vesihuuhTELulle (IPX5) johtuen seuraavista syistä:

Ammattikeittölaitteet ovat osa erilaisia valmistusprosesseja, joita suoritetaan vaihtelevissa olosuhteissa missä lämpötiloissa, jotka hipovat 100 °C keittoastioissa, 110 °C höyryuuneissa, 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 lämpimällä vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla.

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

5.5. Kaasulieden puhdistus



1. Sammuta laite aina ennen puhdistamista.

2. Puhdista kaasuliesi jokaisen käytön jälkeen. Poista lika märällä liinalla tai sienellä.

3. **Liekinjakat ovat potkurien päällä.** Poista tällöin ruokajäämät liekinjakajista puhdistamalla ne miedolla pesuaineilla. Lian poistamiseksi on suositeltavaa antaa liekinjakajien liota yhden yön pesuaineella liisätyssä vedessä. Liekinjakajien aukkojen ja niiden ja polttimen yläosan välisten kosketuspintojen on oltava puhtaita. Jos nämä aukot ovat osittain tai kokonaan tukkeutuneet, avaa ne käyttämällä hammastikkaa tai vastaavaa työkalua ja puhdista liekinjakajats saippuavesiliuksella.

Huomio! Älä käytä metallityökaluja - esim. porat, neulat, jne. - välttääksesi aukon halkaisijan kasvamista. Pyyhi liekinjakajat ennen niiden kokoamista.

4. Poista sitkeä lika kaapimilla tai lastalla.

5. Älä käytä rakeisia pesuaineita tai happamia tai voimakkaita pesuaineita, koska ne voivat vahingoittaa pintoja tai vaurioittaa niitä vakavasti.

6. Kalkkipitoiset vaa'at, sokeri- tai sitruunahappotähteet on poistettava heti, koska ne voivat vaikuttaa pintoihin / vaurioittaa niitä vakavasti.

7. Käytettäessä / puhdistettaessa kaasuliettä on kiinnitettävä huomiota siihen, että pilottipoltin tai termoelementit eivät likaannu, koska tämä saattaa vaikuttaa laitteen asianmukaiseen toimintaan.

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. Uunin puhdistus

1. Sammuta laite aina ennen puhdistamista.

2. Poista päällystetyt ruokajäämät uunin pohjasta.

3. Uunin pohjapeite ja johteet voidaan poistaa **kylmällä laitteella?** puhdistamista varten.

4. Kytke uuni ja kuuma alusta puhdistamisen jälkeen kuivaamaan ne.

5. Puhdistuksen jälkeen ruostumattoman teräksen pinnat on käsiteltävä erityisillä ja sopivilla pesuaineilla. Huuhtelee vedellä ja pyyhi pinnat (älä käytä rakeisia pesuaineita).

5.8. HOT BASE puhdistus

1. Sammuta laite aina ennen puhdistamista.
2. Puhdistuksen jälkeen ruostumattoman teräksen pinnat on käsiteltävä erityisillä ja sopivilla pesuaineilla. Huuhtelee vedellä ja pyyhi pinnat (älä käytä rakeisia pesuaineita).

5.9. Pehmeä-Rauta/Valurata pintojen puhdistus (optio)

Lika on poistettava näiltä pinnoilta päivittäin määrällä liinalla tai sopivalla kaavinta-aineella. Kytke laite päälle nopeuttaaksesi toimintoa. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä, rasvaa sitten ohuella keittoöljykalvolla.

5.10. Näppäimistölliset mallien puhdistus (optio)

Puhdista näppäimistö päivittäin kostealla liinalla, mikä on kostutettu pesuaineveteen.

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

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

5.12. 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. Ylläpito ja vianetsintä

6.1. Käyttäjän suorittama ylläpito

Kytke laite irti virransyötöstä ennen ylläpito- tai korjaustoimenpiteitä.

Käyttäjä on vastuussa, että laite toimii oikein. Erityisesti kaikki turvakomponentit kuten: suojus, 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.


6.2. 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.

7. 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.

7.1. Irtykytkentä

Yksikön erottaminen sähkönsyötöstä tulee suorittaa valtuutettu asentaja.

7.2. 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.

7.3. 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 vähenee. Lisätietoja koskien hävitystä saat tuotteen jälleenmyyjältä, lähimmältä jätehuolto-yhtiöltä tai paikalliselta jätehuoltoviranomaiselta.

metos
kitchen intelligence®