PAINEKEITTOKAAPPI

MARVEL T

Tyyppi: E1

Asennus- ja käyttöohjeet



Rev. 1.2 16.10.2025 Alkaen 1.6.2020

MG4222860, MG4222861

SISÄLLYSLUETTELO

1. Yleistä 4
1.1. Käsikirjassa käytetyt merkinnät 4
1.2. Laitteessa käytetyt merkinnät 4
1.3. Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus 5
2. Turvaohjeet 6
2.1. Yleistä 6
2.2. Asetusten ja säätöjen muuttaminen 7
2.3. Turvaohjeet vikatilanteessa 7
2.4. Laitteen poistaminen käytöstä ja hävittäminen 7
2.5. Muut kiellot (vaaralliset menetelmät ja toimintatavat) 7
3. Käyttöohjeet 8
3.1. Yleistä 8
3.1.1. Käyttötarkoitus 8
3.1.2. Toimintaperiaate 8
3.2. Ennen käyttöä 8
3.2.1. Käytön valmistelu 8
3.3. Käyttö 9
3.3.1. Näytön painikkeita 10
3.3.2. Käynnistys 11
3.3.3. Keittäminen 13
3.3.4. Keittoajan ja lämpötilan asetus 19
3.3.5. Valmiin keitto-ohjelman valinta 21
3.3.6. Valmiin keitto-ohjelman muuttaminen tai uuden ohjelman tallentaminen 21
3.3.7. Keitto-ohjeita 25
3.4. Käytön jälkeen 27
3.4.1. Yleistä 27
3.4.2. Puhdistus 27
3.4.3. Määräaikaistoimenpiteet 28

4. Säätöohjeet 29
4.1. Asetuksien muuttaminen 29
4.1.1. Kieli 29
4.1.2. Päivämäärä ja aika 30
4.1.3. Versio 31
4.2. Asetuksien muuttaminen, ”master chef” 32
4.2.1. Kieli 32
4.2.3. Oletusäänen valinta 33
4.2.2. Aika ja päivämäärä 33
4.2.4. Parametrit 34
4.2.5. Muistitoiminnot 36
4.2.6. Keitto-ohjelmien lataaminen 37
4.2.7. Versiotiedot 37
5. Asennus 38
5.1. Yleistä 38
5.2. Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku 38
5.2.1. Pakkauksen hävittäminen 38
5.3. Sijoitus 39
5.4. Sähköliitännät 41
5.5. Vesiliitännät 42
5.5.1. Poikkeukselliset vesiolosuhteet 43
5.6. Viemäröinti 44
5.6.1. Koekäyttö 44
6. Tekniset tiedot 45

1. Yleistä

Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.

Säilytä tämä ohje huolellisesti ja kaikkien käyttäjien saatavilla.

Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Laitteen saa liittää sähkö- ja vesiverkostoon ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö.

Tämän laitteen käyttäjät tulee perehdyttää laitteen oikeaan ja turvalliseen käyttöön.

Kytke laite pois päältä, mikäli se vikaantuu tai toimii normaalista poiketen. Käytä laitteen huoltamiseen Metos-huoltoa tai valmistajan valtuuttamaa huoltoliikettä sekä alkuperäisiä varaosia.

Mikäli yllä olevia ohjeita ei noudateta, saattaa laitteen turvallisuus vaarantua.

1.1. Käsikirjassa käytetyt merkinnät



Tämä kuvio kertoo tilanteesta, jossa saattaa esiintyä vaaratekijä. Annettuja ohjeita on noudatettava, jotta tapaturman vaaraa ei syntyisi.



Tämä kuvio kertoo oikeasta suoritustavasta, jolla huonon lopputuloksen, laitevaurion tai vaaran mahdollisuus vältetään.



Tämä kuvio kertoo käyttösuosituksista ja vihjeistä, joilla laitteesta saadaan paras mahdollinen hyöty.

1.2. Laitteessa käytetyt merkinnät



Tämä kuvio laitteen osassa kertoo, että osan takana on jännitteellisiä komponentteja. Tällaisen osan saa irrottaa ainoastaan henkilö, jolla on sähkölaitteiden asentamiseen ja huoltamiseen tarvittava ammattipätevyys.

1.3. Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus

Laitteen arvokilvessä on laitteen sarjanumero. Mikäli laitteen ohjeet ovat kadonneet, valmistajalta tai hänen paikalliselta edustajaltaan voi tilata uudet ohjeet. Tällöin tulee ehdottomasti ilmoittaa laitteen arvokilvessä oleva sarjanumero.

Mikäli kielikäännöksissä on ristiriitaisuuksia, niin aineiston alkuperäiskieli englanti on asiasisällön suhteen ensisijaisesti määräävä.

2. Turvaohjeet

2.1. Yleistä

Laite on varustettu CE-merkinnällä, mikä tarkoittaa, että se täyttää tuoteturvallisuutta koskevan EU:n konedirektiivin.

Tuoteturvallisuus puolestaan tarkoittaa, että laitteen rakenne on suunniteltu käyttöturvalliseksi henkilö- ja esinevahinkojen välttämiseksi.



Muutokset laitteeseen ilman valmistajan lupaa muuttavat valmistajan tuotevastuuta.



Laitteen asennus-, käyttö- ja huoltoturvallisuuden lisäämiseksi on käyttäjän sekä asennuksesta ja huollosta vastaavan henkilön luettava turvaohjeet huolella.



Sulje laite välittömästi vian tai häiriön sattuessa. Laitteen huolto on jätettävä koulutetun ammattihenkilön suoritettavaksi. Aina käytettävä alkuperäisiä varaosia. Tässä ohjeessa kerrotut huoltotoimenpiteet on suoritettava säännöllisesti. Ellei annettuja ohjeita noudateta, saattaa koneen käyttöturvallisuus vaarantua.



Varmistu ennen käyttöönottoa henkilökunnan riittävästä käytönopastuksesta laitteeseen.



Säilytä tämä ohje huolellisesti laitteen läheisyydessä mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.

Tämä ohjekirja opastaa käyttäjää käyttämään laitetta turvallisesti.



Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.



Henkilöiden, joiden fyysiset tai psyykkiset valmiudet tai tietotaito eivät ole riittävät, ei tule käyttää laitetta.



Lapsia on valvottava, etteivät he pääse leikkimään laitteella.

2.2. Asetusten ja säätöjen muuttaminen



Laitteen teknisiä säätöjä saa suorittaa vain riittävän pätevyyden ja laitetuntemuksen omaava henkilö.

2.3. Turvaohjeet vikatilanteessa



Äkillisessä ja vakavassa vaaratilanteessa kaikki laitteen toiminnot pysähtyvät katkaisemalla sähkönsyöttö laitteen läheisyyteen asennetulla pääkatkaisijalla. Mikäli syy pysäytykseen oli laitteen vakava työturvallisuutta uhkaava toimintahäiriö, ota välittömästi yhteyttä Metos-huoltoon.

2.4. Laitteen poistaminen käytöstä ja hävittäminen

Laitteen palveltua taloudellisen elinikänsä loppuun on sen hävittämisessä noudatettava voimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita. Laite saattaa sisältää ympäristölle haitallisia aineita/materiaaleja sekä kierrätettäviä materiaaleja. Haitallisten aineiden oikea hävittäminen ja kierrätettävien materiaalien hyödyntäminen tapahtuu parhaiten käyttämällä alan ammattityövoimaa apuna.

2.5. Muut kiellot (vaaralliset menetelmät ja toimintatavat)

Turvalaitteiden tahallinen ohittaminen on kiellettyä ja vaarantaa keittiön työturvallisuuden. Metos ei vastaa syntyvistä vaaroista ja vaurioista, jotka ovat aiheutuneet vikaantuneen laitteen tietoisesta käytöstä, laitteen turvatoimintojen ohittamisesta muuttamalla laitteen suunniteltua toimintaa tai laitteen teknisen kunnon, ylläpidon ja huollon laiminlyönneistä.

3. Käyttöohjeet

Henkilökunnan turvallisuudesta vastaavan on selvitettävä kaikille laitetta käyttäville, miten laite toimii.

3.1. Yleistä

3.1.1. Käyttötarkoitus

Metos Marvel T on paineellisella /paineettomalla höyryllä kypsentämiseen, lämmittämiseen sekä sulattamiseen tarkoitettu keittokaappi.

LAITTEEN KÄYTTÖ MUUHUN KUIN EDELLÄ MAINITTUUN KÄYTTÖÖN ON KIELLETTY.

Valmistaja ei vastaa häiriöistä tai vaurioista, jotka ovat aiheutuneet laitteen käyttötarkoituksen vastaisesta tai väärästä käytöstä.

3.1.2. Toimintaperiaate



Keittokaappi muodostuu yhdestä höyrynkehittimestä, yhdestä keittokammiosta sekä apu- ja turvalaitteista. Laitteella jalusta optio, jossa 2x7 GN johteikkoa.

Höyrynkehitin tuottaa kylläistä höyryä sähkövastusten avulla.

Höyry johdetaan venttiilin kautta keittokammioon, jossa vesihöyry tiivistyy ruoka-aineen kylmälle pinnalle luovuttaen sitoutuneen höyrystyslämmön. Tuotteen lämpötila nousee ja vedeksi lauhtunut höyry poistuu lauhduttimen kautta viemäriin.

Keittokammion lämpötilaa voidaan säätää alueella 40-120°C ja keittoaikaa välillä 1s - 99h 59min 59 sek.

3.2. Ennen käyttöä

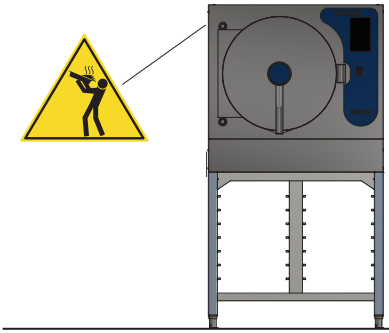
3.2.1. Käytön valmistelu

Aseta kellonaika ja päivämäärä sekä kieli. Katso kappale 4 ”Säätöohjeet”.

3.3. Käyttö

Palovammojen ehkäisemiseksi:

- Huomioi, että keittokammion ovi ja kattopelti kuumenevat pitkäaikaisessa käytössä.
- Kun avaat keittokammion oven varo purkautuvaa vesihöyryä ja kuumaa oven sisäpintaa.
- Käytä suojakäsineitä kypsennysastioiden käsittelyssä ja varo kannellisten astioiden päälle kertynyttä lauhdetta.
- Johtuen raaka-ainekoostumuksen ominaisuuksista saattaa eräiden tuotteiden, esim. pastan, keittämisen yhteydessä ilmetä erittäin voimakasta jälkikiehuntaa vielä kammion oven avaamisen jälkeen! Tämän kaltaisten tuotteiden valmistuksen yhteydessä tulee noudattaa erityistä varovaisuutta. Näissä tapauksissa on odotettava vielä hetki ennen oven avaamista, vaikka kammion paine on jo poistunut.
- Oven avaaminen ensin vain raolleen on suositeltavaa.



VAROITUS: Nesteitä tai nesteytyviä ruoka-aineita sisältäviä astioita ei pidä asettaa korkeudelle jolle käyttäjällä ei ole suoraa näkymää. Palovamman vaara!

3.3.1. Näytön painikkeita



Keittoaika. Paina painiketta ja aseta keittoaika. Jos keittoaika on käytössä, loppuu keitto kun asetettu aika on kulunut.



Keittolämpötila. Paina painiketta ja aseta keittolämpötila.



Tuotelämpötila-anturi. Paina painiketta ja aseta tuotelämpötila-anturin lämpötila. Jos tuotelämpötila-anturi on käytössä, loppuu keitto kun asetettu lämpötila on saavutettu.



Keitto. Käynnistä keitto painamalla painiketta.



Suosikit. Käytä suosikki keitto-ohjelmia painamalla painiketta.



Ohjelmat. Painamalla painiketta voidaan ohjelmia valita ja muuttaa. Ohjelman muuttaminen vaatii kirjautumista.



Asetukset. Painamalla painiketta päästään muuttamaan laitteen asetuksia. Osa asetuksista vaatii kirjautumisen.



Virta. Painamalla painiketta asetetaan laite valmiustilaan.



Koti. Painamalla painiketta millä tahansa sivulla päästään takaisin päänäkymä -sivulle.



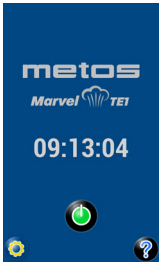
Ohjeet. Painamalla painiketta millä tahansa sivulla päästään kyseisen sivun ohjesivulle.



Ohitus. Painamalla painiketta voidaan höyrynkehittimen huuhtelu ohittaa. Ohitusta ei kuitenkaan suositella.

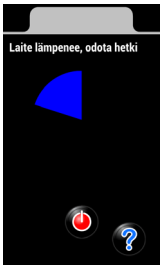
3.3.2. Käynnistys

Kytke laitteen sähkönsyöttö, avaa syöttövesihana.



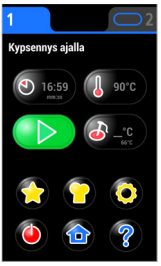
Paina käynnistyspainiketta laitteen ollessa valmiustilassa jolloin laite käynnistyy ja tarvittaessa täyttää höyrynkehittäjän ja käynnistää sen lämmityksen. Laitteen ollessa valmiustilassa sammuu näyttö tietyn ajan kuluttua. Koskettamalla näyttöä saadaan valmiussivu taas näkyviin.

Painamalla asetuspainiketta voidaan laitteen asetuksia muuttaa, katso ”SÄÄTÖOHJEET”.



Sininen ympyrä osoittaa käynnistyksen edistymistä.

Käynnistys voidaan keskeyttää painamalla painiketta.



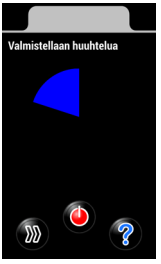
Kun laite on valmiina käyttöön, ilmestyy päänäkymä.

Näyttö voidaan lukita jokaiselta sivulta, jossa on ohje -painike:

Paina nähdäksesi ohjeet. Lukitse näyttö pitämällä painettuna.

Avaa lukitus pitämällä painettuna.

Höyrynkehittimen huuhtelu



Painettaessa käynnistyspainiketta laitteen ollessa valmiustilassa saattaa laite pyytää (jos tietyt ehdot täyttyvät) suorittamaan höyrynkeittimen huuhtelun. Huuhtelu voidaan ohittaa painamalla -painiketta, jolloin pyyntö toistuu seuraavan käynnistyksen yhteydessä. Huuhtelun suorittaminen on erittäin suositeltavaa. Huuhtelu kestää n.10 minuuttia jonka aikana höyrynkehitin tyhjennetään ja sen läpi valutetaan vettä.

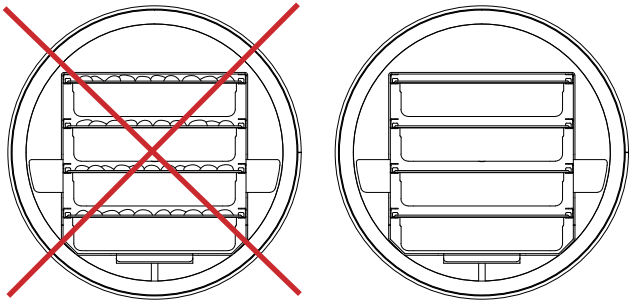
Huuhteluväliä voidaan tarvittaessa säätää, jolla estetään kalkin ja muiden kuona-aineiden kerääntyminen boileriin ja sen lämmitysvastuksiin.

Mahdolliset virhetilanteet ja ilmoitukset käynnistyksen yhteydessä

-  Syöttövesihana kiinni.
  -> Varmista, että syöttövesihana on auki.
- Kehotus suorittaa varoventtiilitesti
  -> Katso "Määräaikaistoimenpiteet". Voit myös kuitata tämän ilmoituksen ja jatkaa suorittamatta testiä.

3.3.3. Keittäminen

Laita keitettävät ruoka-aineet rei'itettyihin keittokoreihin tai, mikäli haluat keitinliemen talteen, umpipohjaisiin astioihin. Aseta valmisruokapakkaukset ritilöille ja suojaa ne välikansilla liialliselta kosteudelta. Sijoita astiat ja niissä oleva ruoka siten, että höyrylle jää esteetön kulku myös astioiden välistä.



Keittokammion täyttäminen





Oven avaaminen ja sulkeminen





Ovi lukittu



Oven lukko avattu

Oven sulkeminen

1. Sulje ovi painamalla kahvasta.

Sulje ovi rauhallisesti kammion ollessa kuuma!

2. Käännä kahva alas kun ovi on kokonaan suljettu.

Oven avaaminen

1. Käännä varsi vaaka-asentoon.
2. Paina kahvaa.
3. Vedä ovi auki.
4. Jos ovi ei aukea, paina kahvaa kunnes kuuluu ”klik” -ääni.
5. Vedä ovi auki.

Avaa ovi varovasti kammion ollessa kuuma! Varo kuumia pintoja ja kammiosta tulevaa kuumaa höyryä!

Varmista, että luukku on kunnolla auki ennen kun astioita asetetaan kammioon tai poistetaan sieltä!

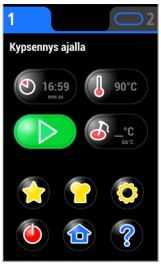
Älä työnnä luukkua auki astialla!

Käyttö aikaohjauksella

1. Aseta keittoaika.
   - Paina 

ja aseta aika numeropainikkeiden avulla.
Tallenna aika painamalla OK painiketta .
(katso tarkemmin ”Keittoajan ja lämpötilan asetus”).
2. Aseta kammion lämpötila.
   - Paina 

ja aseta lämpötila numeropainikkeiden avulla.
Tallenna lämpötila painamalla OK painiketta .
(katso tarkemmin ”Keittoajan ja lämpötilan asetus”).





Lämpötila voidaan asettaa myös pikavalintojen avulla:



-painike asettaa paineeksi 0,5 bar ja lämpötilaksi 110°C.



-painike asettaa paineeksi 1 bar ja lämpötilaksi 120°C.

3. Laita tuotteet kammioon ohjeen mukaisesti.
4. Käynnistä keitto-ohjelma painamalla 
-painiketta. Jos ovi on auki, näkyy näytöllä kehotus sulkea ovi .
5. Prosessi käynnistyy ja näytöllä näkyy jäljellä oleva keittoaika (aika alkaa kulua kun asetettu lämpötila on saavutettu).
6. Kun keittoaika on kulunut umpeen ja mahdollinen paine laskenut, kuuluu merkkiääni. Vaimenna merkkiääni avaamalla laitteen ovi tai painamalla 
-painiketta.
7. Poista tuotteet kammiosta.



Avaa laitteen ovi varovasti. Varo kuumia pintoja ja kammiosta tulevaa kuumaa höyryä.

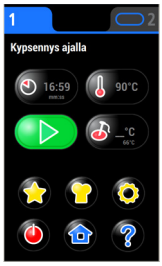
Keitto-ohjelma voidaan pysäyttää painamalla 
-painiketta. Tällöin voidaan ovi tarvittaessa avata (paineen laskettua). Jatka keitto-ohjelmaa painamalla . Keitto-ohjelma voidaan myös keskeyttää painamalla 
-painiketta.

Käyttö sisälämpötilaohjauksella (optio)

1. Aseta sisälämpötila-anturin lämpötila.
   - Paina 

ja aseta lämpötila numeropainikkeiden avulla. Tallenna painamalla OK painiketta .
(katso tarkemmin ”Keittoajan ja lämpötilan asetus”)
2. Aseta kammion lämpötila.
   - Paina 

ja aseta lämpötila numeropainikkeiden avulla.
Tallenna aika painamalla OK painiketta .
(katso tarkemmin ”Keittoajan ja lämpötilan asetus”).
3. Laita tuote kammioon ohjeen mukaisesti.
4. Aseta anturi ruokaan.
5. Käynnistä keitto-ohjelma painamalla  -painiketta. Jos ovi on auki, näkyy näytöllä kehotus sulkea ovi .
6. Prosessi käynnistyy.
7. Kun tuotteen asetettu sisälämpötila on saavutettu ja mahdollinen paine laskenut, kuuluu merkkiääni. Vaimenna merkkiääni avaamalla laitteen ovi tai painamalla  -painiketta.
8. Poista tuotteet kammiosta.



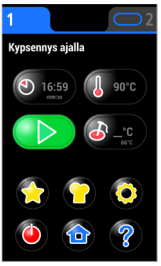




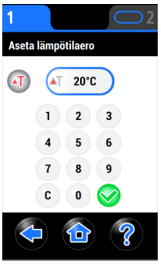

Avaa laitteen ovi varovasti. Varo kuumia pintoja ja kammiosta tulevaa kuumaa höyryä.


Keitto-ohjelma voidaan pysäyttää painamalla  -painiketta. Tällöin voidaan ovi tarvittaessa avata (paineen laskettua). Jatka keitto-ohjelmaa painamalla . Keitto-ohjelma voidaan myös keskeyttää painamalla  -painiketta.

Käyttö lämpötilaero-ohjauksella (Delta-T)



1. Aseta tuoteanturin lämpötila.
   - Paina  ja aseta aika numeropainikkeiden avulla. Tallenna aika painamalla OK painiketta . (katso tarkemmin ”Keittoajan ja lämpötilan asetus”)
2. Aseta Delta-T arvo.
   - Paina  ja sen jälkeen  jonka jälkeen Delta-T arvo voidaan asettaa numeropainikkeiden avulla. Tallenna asetus painamalla OK painiketta . (katso tarkemmin ”Keittoajan ja lämpötilan asetus”).



3. Laita tuotteet kammioon ohjeen mukaisesti.
4. Käynnistä keitto-ohjelma painamalla  -painiketta. Jos ovi on auki, näkyy näytöllä kehotus sulkea ovi .
5. Prosessi käynnistyy.
6. Kun tuotteen asetettu sisälämpötila on saavutettu ja mahdollinen paine laskenut, kuuluu merkkiääni. Vaimenna merkkiääni avaamalla laitteen ovi tai painamalla  -painiketta.
7. Poista tuotteet kammiosta.





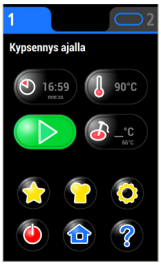
Avaa laitteen ovi varovasti. Varo kuumia pintoja ja kammiosta tulevaa kuumaa höyryä.



Keitto-ohjelma voidaan pysäyttää painamalla  -painiketta. Tällöin voidaan ovi tarvittaessa avata (paineen laskettua). Jatka keitto-ohjelmaa painamalla . Keitto-ohjelma voidaan myös keskeyttää painamalla  -painiketta.

Valmiin keitto-ohjelman käyttö

Jos valmiita keitto-ohjelmia ei ole vielä luotu, jatka kohtaan 3.3.6.



1. Valitse keitto-ohjelma painamalla -painiketta jolloin näytölle avautuu ohjelmasivu. Selaa ohjelmia vierittämällä sivua sormella (Katso tarkemmin ”Valmiin keitto-ohjelman valinta”).
2. Laita tuote kammioon ohjeen mukaisesti.
3. Käynnistä keitto-ohjelma painamalla -painiketta. Jos ovi on auki, näkyy näytöllä kehotus sulkea ovi .
4. Ohjelma käynnistyy .
5. Kun ohjelma on kulunut ja mahdollinen paine laskenut, kuuluu merkkiääni. Vaimenna merkkiääni avaamalla laitteen ovi tai painamalla -painiketta.
6. Poista tuotteet kammiosta.





Avaa laitteen ovi varovasti. Varo kuumia pintoja ja kammiosta tulevaa kuumaa höyryä.

Keitto-ohjelma voidaan pysäyttää painamalla -painiketta. Tällöin voidaan ovi tarvittaessa avata (paineen laskettua). Jatka keitto-ohjelmaa painamalla . Keitto-ohjelma voidaan myös keskeyttää painamalla -painiketta.



3.3.4. Keittoajan ja lämpötilan asetus

Keittoajan asetus

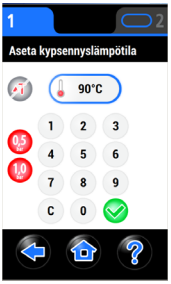


Paina aikapainiketta 

jolloin ajan asetussivu avautuu näytölle. Paina haluttua kenttää (tunnit, minuutit tai sekunnit) ja aseta aika näppäimistön avulla ja tallenna asetus painamalla OK painiketta .

Painamalla  voidaan peruuttaa tallentamatta muutoksia.

Lämpötilan asetus



Paina lämpötilapainiketta 

jolloin lämpötilan asetussivu avautuu näytölle. Aseta lämpötila näppäimistön avulla ja tallenna asetus painamalla OK painiketta .

Painamalla  voidaan peruuttaa tallentamatta muutoksia.

Lämpötila voidaan asettaa myös pikavalintojen avulla:

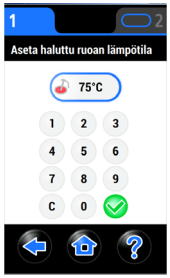


-painike asettaa paineeksi 0,5 bar ja lämpötilaksi 110°C.



-painike asettaa paineeksi 1 bar ja lämpötilaksi 120°C.

Sisälämpötilan asetus



Paina tuotelämpötila-anturin painiketta 

jolloin tuotelämpötila-anturin lämpötilan asetussivu avautuu näytölle. Aseta lämpötila näppäimistön avulla ja tallenna asetus painamalla OK painiketta .

Painamalla  voidaan peruuttaa tallentamatta muutoksia.

Jos tuotelämpötila-anturi on käytössä, on keittoaika kytketty pois päältä.

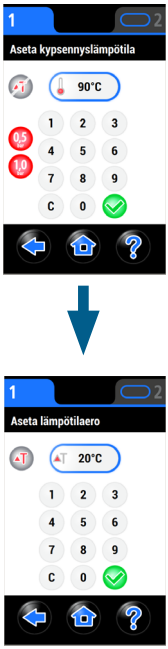
Lämpötilaeron asetus (Delta-T)

Jos tuoteanturi on käytössä, voidaan asettaa joko

- Kammion lämpötila

tai

- Delta-T lämpötilaero jolloin laite jatkuvasti pitää kammion lämpötilaa Delta-T arvon verran korkeampana kun mitattu tuoteanturilämpötila.



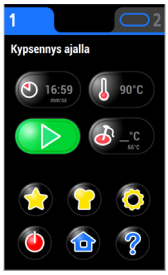
Tuotelämpötila-anturin ollessa käytössä, paina 

-painiketta jolloin kammion lämpötilaan asetussivu avautuu näytölle.

Paina  jonka jälkeen Delta-T arvo voidaan asettaa. Aseta haluttu lämpötilaero näppäimistön avulla ja tallenna asetus painamalla OK painiketta .

Painamalla  voidaan peruuttaa tallentamatta muutoksia.

3.3.5. Valmiin keitto-ohjelman valinta

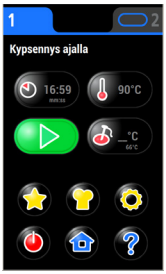


Valitse keitto-ohjelma painamalla -painiketta jolloin näytölle avautuu ohjelmasivu. Selaa ohjelmia vierittämällä sivua sormella. Ohjelman edessä oleva tähtikuvake osoittaa, että ohjelma on yhdistetty yhdelle tai useammalle "suosikki" -sivulle.

- Painamalla infopainiketta saadaan ohjelman yksityiskohdat näkyville.
- Käynnistä ohjelma painamalla -painiketta.
- Peruuta käynnistämättä ohjelmaa painamalla -painiketta.



3.3.6. Valmiin keitto-ohjelman muuttaminen tai uuden ohjelman tallentaminen



Nämä toimenpiteet vaativat kirjautumista.

Valitse keitto-ohjelma painamalla -painiketta jolloin näytölle avautuu ohjelmasivu. Selaa ohjelmia vierittämällä sivua sormella. Ohjelman edessä oleva tähtikuvake osoittaa, että ohjelma on yhdistetty yhdelle tai useammalle "suosikki" -sivulle.

- Painamalla infopainiketta saadaan ohjelman yksityiskohdat näkyville.
- Painamalla -painiketta päästään muuttamaan ohjelman asetuksia.
- Painamalla -painiketta avautuu "suosikit" sivut johon ohjelma voidaan liittää (Katso myös "Suosikit -sivujen valinta").
- Käynnistä ohjelma painamalla -painiketta.
- Painamalla -painiketta voit lisätä uuden ohjelman
- Peruuta tallentamatta ohjelmaa painamalla -painiketta.



Ohjelman muuttaminen



- Valitse ohjelma yllä olevan mukaisesti.
- Muuta ohjelman nimi painamalla ohjelman nimeä, esimerkissä Papupata. (Katso myös ”Ohjelman nimen lisääminen / muuttaminen”).
- Muuta ohjelman keittoaikaa painamalla 0:15 mm:ss -painiketta.
- Muuta ohjelman lämpötila painamalla 85°C -painiketta.
- Muuta ohjelman tuotelämpötila-anturin lämpötilaa painamalla _°C -painiketta.



- Muuta ohjelman tietoja painamalla -painiketta (Katso myös ”Ohjelmatietojen muuttaminen”).
- Poista ohjelma painamalla -painiketta. Laite pyytää vahvistamaan poiston painamalla -painiketta.
- Painamalla - painiketta pääset valitsemaan asetukset yhdestä viimeisistä viidestä käytetyistä ohjelmista.
- Valitse ohjelmalle ”ohjelma valmis” merkkiääni painamalla -painiketta (Katso myös ”Merkkiäänen valinta).
- Tallenna muutokset painamalla -painiketta.
- Peruuta tallentamatta muutoksia painamalla -painiketta.

Ohjelman lisääminen / nimen muuttaminen



- Valitse pienet kirjaimet , isot kirjaimet  tai jatkuvat isot kirjaimet  (capslock) painamalla  toistuvasti kunnes haluttu vaihtoehto näkyy.
- Peruuta / poista merkkejä painamalla  -painiketta.
- Valitse numerot / erikoismerkit painamalla  -painiketta.
- Tallenna painamalla  -painiketta.
- Peruuta tallentamatta muutoksia painamalla  -painiketta.

Ohjelmatietojen muuttaminen



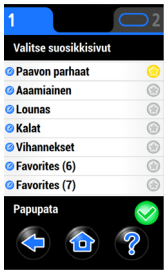
- Valitse pienet kirjaimet , isot kirjaimet  tai jatkuvat isot kirjaimet  (capslock) painamalla  toistuvasti kunnes haluttu vaihtoehto näkyy.
- Peruuta / poista merkkejä painamalla  -painiketta.
- Valitse numerot / erikoismerkit painamalla  -painiketta.
- Tallenna painamalla  -painiketta.
- Peruuta tallentamatta muutoksia painamalla  -painiketta.

Merkkiäänen valinta



- Selaa soittoäänilistaa vierittämällä sivua sormella.
- Kuuntele ääntä painamalla  -painiketta.
- Valitse ääni painamalla  -painiketta.
- Peruuta tallentamatta muutoksia painamalla  -painiketta.

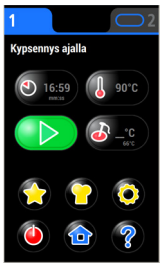
Suosikit -sivujen valinta



- Muuta sivun nimi painamalla -painiketta.
- Valitse tai poista valinta -painikkeen avulla.
- Tallenna muutos painamalla -painiketta.
- Peruuta tallentamatta muutoksia painamalla -painiketta.

Voit käyttää esimerkiksi viikonpäivä sivujen niminä tai nimetä sivut ruokalajin mukaan, esimerkiksi ”Pasta”, ”Peruna” tms.

Suosikkien käyttö





- Paina . Jos suosikkisivuja on enemmän kun yksi voidaan sivulta toiselle siirtyä painikkeiden ja avulla
- Käynnistä ohjelma painamalla -painiketta.
- Peruuta käynnistämättä ohjelmaa painamalla -painiketta.

3.3.7. Keitto-ohjeita

Raaka-aine	Kypsennysastia	Täytös /astia (kg)	Vesi/ astia (l)	Kammion kok. täytös (kg)	(l)	Keittoaika (min) 0 bar	0,5 bar	1 bar
Tuoreet kasvikset								
Peruna	GN 1/1-100mm r)	7		21		40	20-25	15-20
Porkkana kokon.	GN 1/1-100mm r)	4		12		30	15	10
Kukkakaali	GN 1/1-100mm r)	3		9		10-12	5-6	4-5
Sous-vide porkkanat	GN 1/1 rst-ritilä					20		
Pakastevihannekset								
Herne	GN 1/1- 65mm r)	3		12		4-5	2-3	1-2
Sekavihannes	GN 1/1- 65mm r)	3		12		4	2-3	1-2
Liha								
Kana á 1 kg	GN 1/1-100mm r)	7		14		150	80	
Kuut. keittoliha	GN 1/1- 65mm k)	3		12		90	30-40	
Sianniskapaisti á 2 kg	GN 1/1-100mm r)	7		14		65	50	
Naudan lapa-pala á 2 kg	GN 1/1-100mm r)	7		14		105	95	
Kala								
Kalafile	GN 1/1- 65mm k)	4-5		16-20		15-20	7-10	5-10
Kokon. kala á 1 kg	GN 1/1- 65mm k)	4		16			15	15
Kokon. kala á 1 kg	GN 1/1- 65mm r)	4		12		8		
Muna								
Pehmeä	GN 1/1- 65mm r)	3,5		14		10	6	
Kova	GN 1/1- 65mm r)	3,5		14		13	8-9	
Viljatuotteet								
Pitkäjyväinen riisi	GN 1/1-100mm	1,5	3	4,6	9	15-16	12	8
Makaroni	GN 1/1-100mm	2	10	6	30	15-16	10	8
Spaghetti	GN 1/1-100mm	2	10	6	30	15-16	10	8
Valmisruoka								
Silakkarulla kastikkeessa	ritilä + kannet	1,3		10,4		50	25	20
Kaalikääryleet	ritilä + kannet	2,25		22		30	15	10
Maksalaatikko	ritilä + kannet	2		20		90	45	35
Lihapata	GN 1/1- 65mm					25	20	
Lihapyörykät	GN 1/1- 65mm					30	20	

r) = rei'itetty k) = kansineen

Raaka-aine	Kypsennysastia	Täytös /astia (kg)	Vesi/ astia (l)	Kammion kok. täytös (kg)	(l)	Keittoaika (min) 0 bar	0,5 bar	1 bar
Ruoan valmistus								
Makaronilaatikko	GN 1/1- 65mm	5		20		10+10 k)	12	10
Kaali-jauhelihapata	GN 1/1-100mm	7		21		75	35	20
Kalamureke	GN 1/1- 65mm k)	4-5		16-20		35	25	20
Paahtovanukas							25	15

r) = rei'itetty k) = kansineen

3.4. Käytön jälkeen

3.4.1. Yleistä

Ruostumattoman teräksen pääraaka-aineet ovat rauta, kromi ja nikkeli. Kromi muodostaa ilman hapen kanssa ohuen suojakalvon teräksen pintaan. Niin kauan kuin suojakalvo pysyy vahingoittumattomana, se suojaa pinnan syöpymiseltä eli korroosiolta.

Useimmiten syöpymistä ilmenee niillä alueilla, joihin ruoka, vesi, suola, kalkki tms. jää pidemmäksi ajaksi poistamatta. Vaarallisimpia aineita ovat happamat ruoantähteet ja tavallinen ruokasuola.

Mikäli keittokaapeissa käytetään rei'itettyjä astioita ei suolaa suositella käytettäväksi lainkaan.

3.4.2. Puhdistus

Päivittäinen puhdistus

Puhdistusvälineinä käytetään pehmeää harjaa, pyyhettä ja kuivainta sekä vesiletkua tai käsisuihkua. Puhdistusaineeksi sopii lievästi emäksinen puhdistusaine (pH 8-10).

Hankaavia puhdistusvälineitä ja -aineita, voimakkaita happoja, klooripitoisia aineita tai suoloja ei tule käyttää, sillä ne rikkovat suojakerroksen.

Painepesurin käyttö puhdistuksessa on kokonaan kielletty

Kosketusnäytön ja paneelikalvon puhdistaminen höyryllä on kiellettyä.

1. Poista johteikot nostamalla pois koukuista.



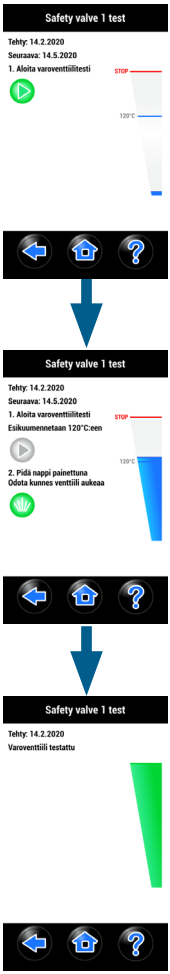
2. Puhdista sisäpinnat puhdistusaineliuokseen kostutetulla harjalla tai pyyhkeellä.
3. Poista irronnut lika pyyhkimällä.
4. Huuhdo kammio väljällä vedellä.

5. Kuivaa kammio pyyhkeellä.
6. Puhdista ulkopinnat ja tiiviste/tiivisteet pyyhkimällä.
7. Puhdista johteikot harjalla (tai astianpesukoneessa?). Aseta ne paikoilleen.
8. Jätä kammioiden ovet auki, jotta kammiot tuulettuvat eivätkä ovien tiivisteet joudu tarpeettomasti puristukseen.

3.4.3. Määräaikaistoimenpiteet

Varoventtiili

Näytölle ilmestyy 3 kuukauden välein kehotus suorittaa varoventtiilitesti:



- Siirry varoventtiilin testaussivulle painamalla .
- Käynnistä testi varoventtiilitestisivulla painamalla jolloin laite lämpenee.
- Kun laite on lämmennyt, ilmestyy sivulle . Pidä painike painettuna kunnes varoventtiili aukeaa.

Kun varoventtiili aukeaa kuuluu voimakas ääni.

4. Säätöohjeet

4.1. Asetuksien muuttaminen



Seuraavia asetuksia voidaan asettaa kirjautumatta:

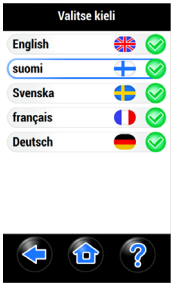
- Kieli
- Aika ja päivämäärä
- Ohjelmaversio (info)

Selaa vaihtoehtoja vierittämällä sivua sormella.

Vahvista valittu vaihtoehto painamalla painiketta.

Peruuta vahvistamatta valintaa painamalla painiketta.

4.1.1. Kieli

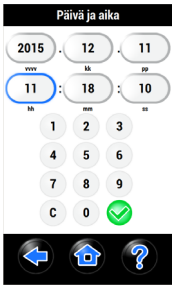


Valitse kieli (Language) yllä olevan mukaisesti.

Valitse toivottu kieli painamalla kielipalkkia suomi.

Painamalla voidaan peruuttaa tallentamatta muutoksia.

4.1.2. Päivämäärä ja aika



Valitse päivämäärä&aika (date&time), katso ”Asetuksien muuttaminen”.

10 Paina päivämäärä- tai aikapainiketta.

1 2 Aseta päivämäärä ja aika numeropainikkeiden avulla.

C ”C” -painikkeen avulla voidaan asetettu arvo poistaa.

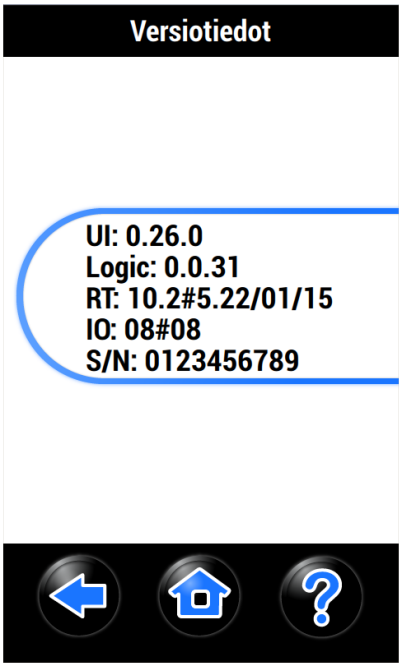
Tallenna asetus painamalla OK -painiketta.

Peruuta vahvistamatta asetusta painamalla piniketta.

4.1.3. Versio

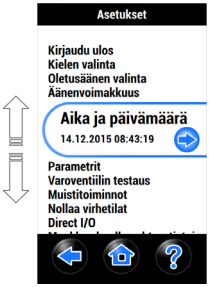
Tällä sivulla on tietoja, joita huoltomies saattaa kysyä soitettaessa huoltoon.





4.2. Asetuksien muuttaminen, ”master chef”

Kirjautumalla kokin ”master chef” tasolle voidaan seuraavia asetuksia muuttaa. Master chef -tason oletuskoodi on ”1234” ja se voidaan muuttaa parametrien avulla.



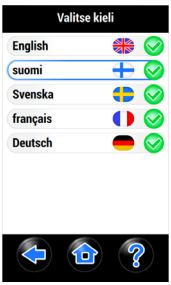
- Uloskirjautuminen
- Kielen valinta
- Oletusäänen valinta
  - Valitsee äänen, joka soi ohjelman päätyttyä
- Äänen voimakkuus
  - Asettaa kaikkien äänien äänenvoimakkuutta asteikolla 0 - 10 (äänetön- kova ääni)
- Aika ja päivämäärä
- Parametrit
  - Parametrien avulla voidaan muutta laitteen asetuksia.
- Muistitoiminnot
  - Muistitoiminnot voidaan käyttää yhdessä USB muistitikun kanssa.
- Ohjelmaversio (info)

Selaa vaihtoehtoja vierittämällä sivua sormella.

Vahvista valittu vaihtoehto painamalla painiketta.

Peruuta vahvistamatta valintaa painamalla painiketta.

4.2.1. Kieli



Valitse kieli (Language) yllä olevan mukaisesti.

Valitse toivottu kieli painamalla kielipalkkia suomi.

Painamalla voidaan peruuttaa tallentamatta muutoksia.

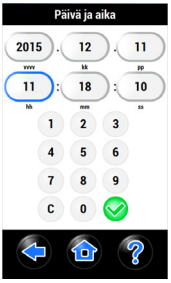
4.2.3. Oletusäänen valinta



Valitsee merkkiäänen, joka kuuluu manuaalisesti asetetun keitto-ohjelman loputtua. Tämä valinta on myös keitto-ohjelmien merkkiääni ohjelman merkkiäänivalinnan ollessa ”Oletusääni”.

- Selaa vaihtoehtoja vierittämällä sivua sormella.
- Kuuntele merkkiääntä painamalla -painiketta.
- Vahvista valittu vaihtoehto painamalla -painiketta.
- Peruuta vahvistamatta valintaa painamalla -painiketta.

4.2.2. Aika ja päivämäärä



Valitse ”Aika ja päivämäärä” (katso Asetuksien muuttaminen, ”master chef”).

10 Paina päivämäärä- tai aikapainiketta.

1 2 Aseta päivämäärä ja aika numeropainikkeiden avulla.

C ”C” -painikkeen avulla voidaan asetettu arvo poistaa.

Tallenna asetus painamalla OK -painiketta.

Peruuta vahvistamatta asetusta painamalla painiketta.

4.2.4. Parametrit



Laitteen joitakin ominaisuuksia voidaan muuttaa parametrien avulla. Muuttaakseen näitä parametreja on kirjauduttava "Master chef" -tasolle.

Jokaisella parametrilla on seuraavat ominaisuudet:

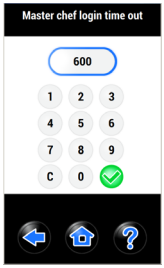


104: Parametrin numero

Master chef login time out: Parametrin kuvaus, toistaiseksi vain englanniksi.

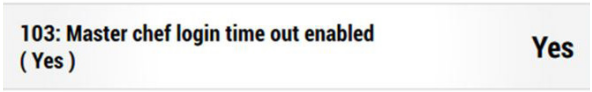
15s - 36000s (600s). Pienin arvo - suurin arvo (tehdasasetus).

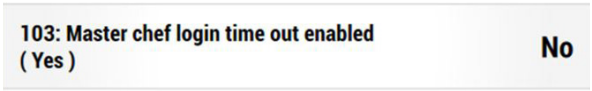
600s: Parametrin tämänhetkinen arvo.



Muuta parametrin numeerinen arvo painamalla sitä.
-> näytölle ilmestyy numeronäppäimistö:

Painamalla parametria jolla ei ole numeerista arvoa näytölle ei ilmesty numeronäppäimiä, vaan arvo muuttuu painamalla parametria, esimerkiksi alla olevan mukaisesti:





Master chef -tason parametrien kuvaus

103 Master chef login time out enabled
104 Master chef login time out

Jos näyttöä ei kosketa sisäänkirjautumisen jälkeen tapahtuu automaattinen uloskirjautuminen tietyn ajan kuluttua. Automaattisen uloskirjautumisen aika voidaan asettaa parametrilla 104. Automaattinen uloskirjautuminen voidaan aktivoida / deaktivoida parametrilla 103.

105 Master chef login code(first digit non zero)
min: 1, max: 999999, def: 1234

Tällä parametrilla voidaan muuttaa Master chef kirjautumiskoodi. Muiden käyttäjien kirjautumiskoodit ovat mahdollisia ainoastaan valtuutetuille henkilöille.

121 Automatic screen lock activation time
min: 0, max: 1440, def: 0, unit: min

Parametri 121 määrittää automaattisen näytönlukituksen ajan. Jos käyttäjä ei koske näyttöä asetetun ajan kuluessa lukkiutuu näyttö automaattisesti. Automaattinen näytönlukitus kytketään pois päältä asettamalla arvoksi 0. Tästä huolimatta voidaan näyttö lukita milloin vaan pitämällä ohjepainiketta painettuna kunnes näyttö lukkiutuu. Näytön ollessa lukittu näkyy näytöllä näyttölukon avauspainike. Lukko voidaan avata pitämällä avauspainiketta painettuna.




131 Sound volume
min: 0, max: 10, def: 5
132 Default cooking ready sound

Parametrilla 131 voidaan asettaa kaikkien toistettavien äänien äänenvoimakkuus. Parametrilla 132 valitaan merkkiääni joka kuuluu ohjelma loputtua. Parametrilla 132 valittu merkkiääni käytetään ainoastaan päänäkymästä manuaalisesti asetetuille ohjelmille. Tallennetuille ohjelmille on mahdollista valita yksilöllinen merkkiääni jokaiselle ohjelmalle.

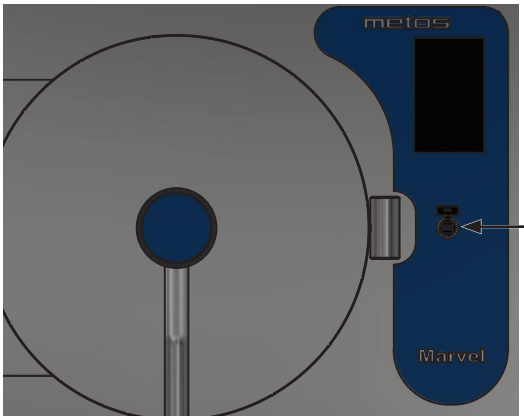
201 Chamber idle time out. Time to
min: 2, max: 1800, def: 120, unit: min

Jos näytöllä näkyy päänäkymä ja jos edellisestä ohjelmasta kulunut aika ylittää asetetun ajan sammuttaa laite lämmityksen ja näytölle ilmestyy alkunäyttö.

4.2.5. Muistitoiminnot

Aseta USB muistitikku
Aseta USB muistitikku liittimeen.





Seuraavat muistitoiminnot ovat käytettävissä ”Master chef” -tilassa.

- Tallenna ohjelmia USB muistitikulle.

  Tallentaa kaikki keitto-ohjelmat USB muistitikulle. Kaikki tikulla olevat keitto-ohjelmat poistetaan.

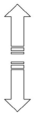
- Lataa ohjelmia USB muistitikulta.

  Lataa ohjelmat muistitikulta. Vanhoja ohjelmia ei poisteta. Jos löytyy saman niminen ohjelma, kysyy laite käyttäjältä, kumpi pidetään.

- Tallenna HACCP USB muistitikulle.

  Tallentaa kaikki kerätty HACCP data edellisiltä 31 päiviltä USB muistitikulle. Jokaisen päivän data tallennetaan erilliseen tiedostoon CSV -muodossa.

  Esimerkki: FumaHACCP_2015-10-21.CSV


Selaa asetuksia vierittämällä sivua sormella.


Vahvista valittu vaihtoehto painamalla painiketta.


Peruuta vahvistamatta valintaa painamalla painiketta.

4.2.6. Keitto-ohjelmien lataaminen



Vaihtoehdot ladattaessa ohjelmia muistitikulta kun laitteesta löytyy samanniminen ohjelma kun tikulta.

Pidä vanha Säilytä laitteen muistissa oleva ohjelma.

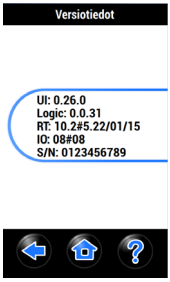
Pidä uusi Lataa tikulla oleva ohjelma. Kirjoittaa yli laitteessa olevan samannimisen ohjelman.

Pidä molemmat Pidä molemmat. Uuden ohjelman nimen perään lisätään numero, esim. ”(1)”

Päätä erikseen jokaisen samannimisen ohjelman kohdalla.

Sama valinta koskee kaikkia samannimisiä ohjelmia.

4.2.7. Versiotiedot



Tällä sivulla on tietoja, joita huoltomies saattaa kysyä soitettaessa huoltoon.

5. Asennus

5.1. Yleistä

Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön koska se sisältää tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta ja huoltamisesta.

Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Tätä ohjetta on käytettävä yhdessä laitteen asennuskuvan kanssa.

STOP

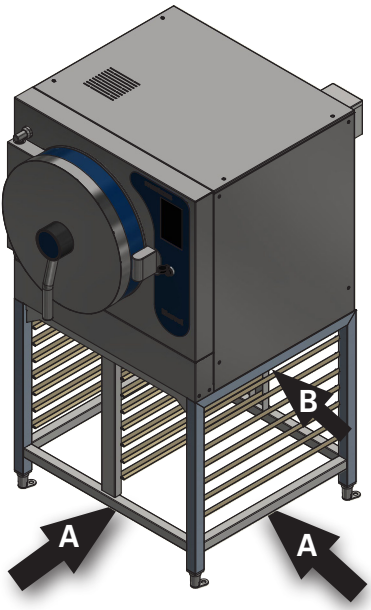
LAITTEEN SAA LIITTÄÄ SÄHKÖ- JA VESIVERKOSTOON AINOASTAAN TARVITTAVAN AMMATTIPÄTEVYYDEN OMAAVA HENKILÖ.

5.2. Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku

Parhaiten laite on siirrettävissä omassa kuljetuspakkauksessaan samalla kuin se on suojattuna ulkoisia vaurioita vastaan. Mikäli se kuitenkin joudutaan poistamaan pakkauksestaan, on siirroissa nostettava laitetta jalustan välipalkeista esim. puisia välikappaleita käyttäen.

Jotta laitteen siirtäminen ilman pakkausalustaa sujuisi turvallisesti tulee nostokohtaa valittaessa huomioida, että laite on etu- ja yläpainoinen.

Laitteen voi nostaa pumppukäryllä jalustan alimmista rimoista (A). Tarvittaessa voidaan nostaa myös jalustan ylimmän riman alta (B) esim. nostoliinoja apuna käyttäen. **HUOM. Luukusta tai luukun kahvasta EI SAA nostaa**. Nostaminen on sallittua ainoastaan kuvassa esitetyistä kohdista.



5.2.1. Pakkauksen hävittäminen

Pakkauksen purkamisen yhteydessä on kaikki pakkausmateriaali lajiteltava paikallisten kierrätysohjeiden mukaisesti omiin keräyspisteisiinsä.

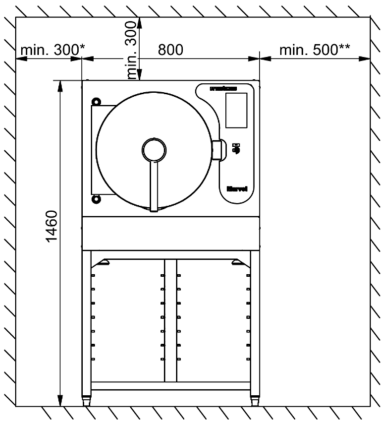
5.3. Sijoitus

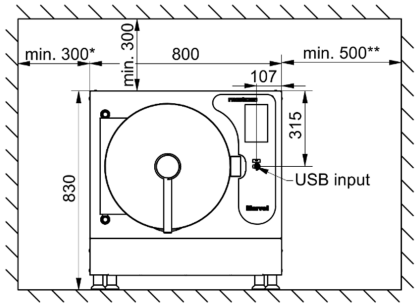
Asennus aloitetaan siirtämällä laite täsmälleen oikeaan asennuskohtaan ottaen huomioon mahdollinen lattiakaivo. Tarvittavat etäisyydet ilmenevät laitteen asennuskuvasta. Huoltoa varten tarvitaan tilaa laitteen edessä sekä päällä.

Tämän jälkeen painekeittokaappi on säädettävä vaakasuoraan asentoon säädettävien jalkojen avulla.

Turvallisuussyistä laite on asennettava ainoastaan valmistajan hyväksymiin / valmistamiin jalustoihin ja tasoihin.

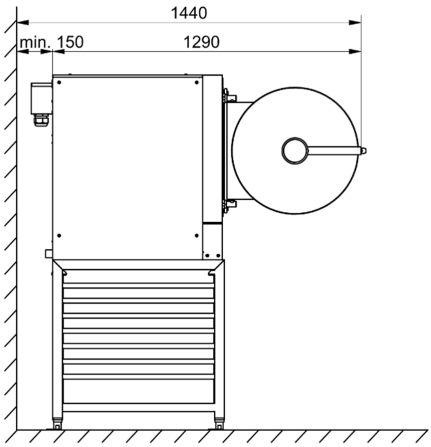
Asennuskuvat ja suositellut asennusetäisyydet

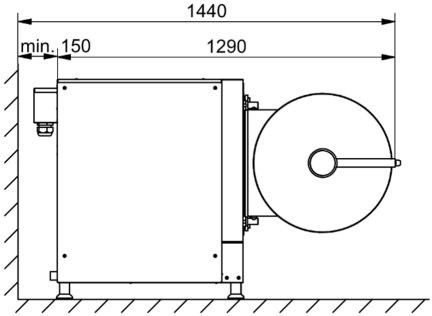


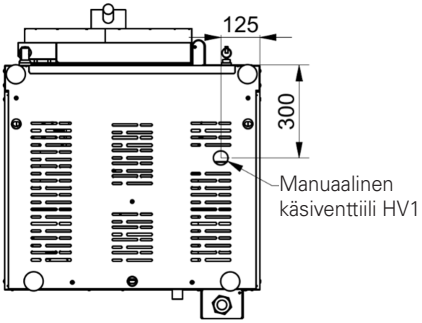


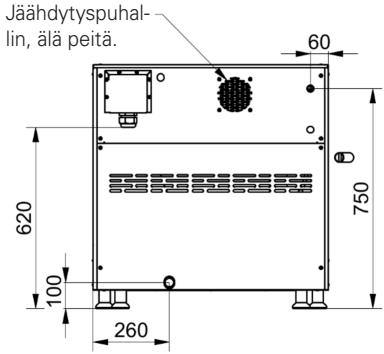
*) Luukun avaamiselle varattu tila
**) Huoltoa varten varattu tila

HUOM!: Jos painekeittokaapit asennetaan vierekkäin, niiden välinen etäisyys toisistaan voi olla min. 0 mm mutta huollettavan laitteen oikea sivulevy pitää saada avattua. Asennettaessa painekeittokaapin vesiletkuissa ja sähköjohdossa on siksi oltava 1 m ylimääräistä pituutta, jotta laitteen pystyy vetämään esiin huoltoa varten. Toinen vaihtoehto on irrottaa tiellä olevan laitteen vesiletkut ja sähköjohto ja siirtää laite pois tieltä, jotta huollettavaa laitetta pääsee huoltamaan.


1440
min. 150
1290


1440
min. 150
1290


125
300
Manuaalinen
käsiventtiili HV1


Jäähdytyspuhal-
lin, älä peitä.
60
620
750
100
260

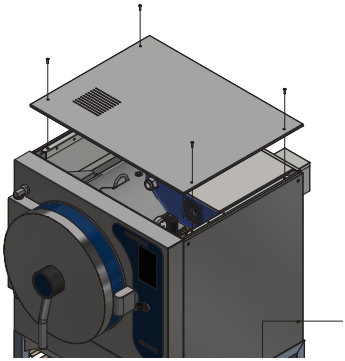
5.4. Sähköliitännät

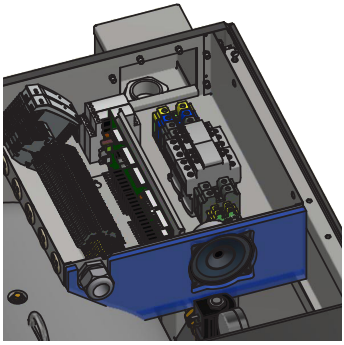
Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainittu liitäntäjännite vastaa asennuspaikan jännitettä.

Mahdollisten tulevien huoltotilanteiden helpottamiseksi ja turvallisuuden lisäämiseksi on laitekohtainen erotuskytkin asennettava laitteen välittömään läheisyyteen.
Erotuskytkimen tulee erottaa laite kaikkinapaisesti sähkön syöttöverkosta.

Syöttökaapelin läpivienti sähkökoteloon sijaitsee laitteen takana oikealla ylhäällä.

- Avaa kattopelti, joka on kiinni neljällä ruuvilla.





- Sähkökotelo sijaitsee oikealla nurkassa, suojakannen saa irti vetämällä ja nostamalla.
- Vie syöttökaapeli läpivientiholkin kautta sähkökoteloon.
- Liitä johdot riviliittimille.
- Varmista ja kiristä syöttökaapelin läpivientiholkin vedonpoistaja.

Jätä syöttökaapeli vähintään 1 m ”liian pitkäksi”niin, että laitetta voidaan siirtää huollon yhteydessä.

5.5. Vesiliitännät

Laite liitetään kylmävesiverkkoon noudattaen paikallisen vesilaitoksen määräyksiä.

Liitännän suorittamiseksi laitteessa on 1/2" ulkokierre. Laite on varustettu mudanerottimella ja takaiskuventtiilillä.

- Painekeittokaappi on liitettävä kylmän ja lämpimän veden syöttöön(pesusuihku) ja - jos se on varustettu kaksoisvesiliitännällä (T) - myös pehmennetyn veden syöttöön.
- Kaikki vesiliitännät on varustettava sulkuventtiilillä (eivät kuulu toimitukseen).
- Ennen liitäntää on laitteen kaikki vesiputket on huuhdeltava huolellisesti kaikista irtopartikkeleista.
- Optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi vedenpaineen tulee olla alueella 250 - 600 kPa.
- Pienin sallittu vedenpaine laitteen asiallisen toiminnan kannalta on 250 kPa. Jos paine on alhaisempi, asiakkaan on varustettava laite paineenkorotuspumpulla.
- Veden minimivirtaama on painekeittokaapissa 12 l/min. Laitteen optimaalisen toiminnan varmistamiseksi suositellaan kylmän veden virtaamaksi vähintään 20 l/min.
- Kaikki vesiliitännät ovat Ø15mm (R 1/2").
- Veden olevien partikkelien koko ei saa ylittää 15 µm:ä
- Veden johtokyvyn tulisi olla alle 1000 µS/cm. Johtokyvyn ylittäessä jo 500 µS/cm suositellaan vesianalyysia.
- Korkein sallittu kloridipitoisuus on 60 mg/l.
- Korkein sallittu klooripitoisuus on 0,2 mg/l.
- Veden pH:n tulee olla 6,5:n ja 9,5:n välillä.
- Veden kovuuden tulisi olla alle 6 °dH. Veden kovuus ei saa ylittää arvoa 9 °dH. Mikäli veden kovuus on arvojen 6-9 °dH välillä, lisää se höyrynkehittimen puhdistustarvetta ja lyhentää lämmitysvastusten elinikää.
- Valmistustakuu ei kata laitevaurioita, jotka aiheutuvat mainittujen kloridi-, kloori- , kovuus- tai pH-arvojen ylityksestä.

5.5.1. Poikkeukselliset vesiolosuhteet

Jos veden laatu ei täytä edellä mainittuja vaatimuksia, tulee laite varustaa suodattimilla ja vedenkäsittelylaitteilla asiallisen toiminnan varmistamiseksi ja korroosion välttämiseksi. Kun kyseessä ovat poikkeukselliset vesiolosuhteet, veden laatu täytyy analysoida. Analyysin tuloksista riippuen asiakkaan tulee asentaa tarvittavat suodattimet ja vedenkäsittelylaitteet. Tavallisimmat suodattimet ja vedenkäsittelylaitteet ovat:

1. Partikkelisuodatin
On suositeltavaa käyttää 5-15 µm:n partikkelisuodatinta, kun vesi sisältää hiekkaa, rautahiukkasia tai muita kiintoaineita.

2. Aktiivihiilisuodatin
Aktiivihiilisuodatinta on käytettävä klooritason ylittäessä 0,2 mg/l.

3. Käänteisosmoosi
Käänteisosmoosia täytyy käyttää, jos kloridipitoisuus ylittää 60 mg/l. Tämä on ratkaisevan tärkeää korroosion välttämiseksi.

4.Veden pehmennin
Jos esiintyy voimakasta kattilakiven muodostusta, tarvitaan veden pehmennintä. H+ ioninvaihdin tai Kleensteam ovat suositeltavia järjestelmiä. Natrium-ioninvaihdinta ei saa käyttää korkean suolapitoisuu- den vuoksi. Vedenpehmennintä suositellaan veden kovuuden ylittäessä arvon 6 °dH. Veden kovuus ei saa ylittää arvoa 9 °dH.

Lisävarusteena saatavaa kaksoisvesiliitäntää kannattaa käyttää, jos veden laatu ei täytä edellä mainittuja vaatimuksia ja käytössä on vedenkäsittelylaite. Kaksoisvesiliitäntä alentaa käsitellyn veden kulutusta, koska raakavettä voidaan käyttää laitteen puhdistamiseen ja ruoan valmistukseen.

HUOM!
Useat vedenkäsittelylaitteet laskevat veden virtausta. Mikäli painekeittokaappi on liitetty vedenkäsittelylaitteeseen, on huolehdittava että virtaus on riittävä myös vedenkäsittelylaitteen jälkeen. Erityistä huomiota tarvitaan, kun käytetään kaksoisvesiliitäntää. Veden haaroitus on tehtävä ehdottomasti jo ennen vedenkäsittelylaitetta.

5.6. Viemäröinti

Laitteen takana on Ø 32 mm viemäröintiputki, josta lauhteet johdetaan lattiakaivoon, kuitenkin ehdottomasti vedenpinnan yläpuolelle.

5.6.1. Koekäyttö

Mikäli asennuksen yhteydessä joudutaan suorittamaan laitteen koekäyttö ilman että kaikki laitteen suojukset tai vuorauslevyt ovat paikoillaan, on jännitteellisten osien lisäksi erityisesti varottava mahdollisia laitteen rungon sisällä liikkuvia osia.

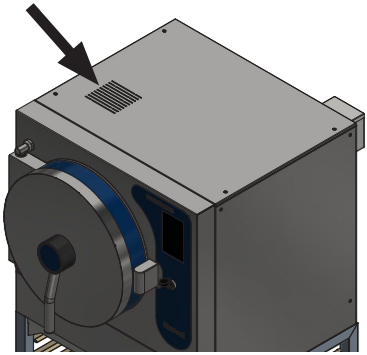
Palovammojen ehkäisemiseksi:

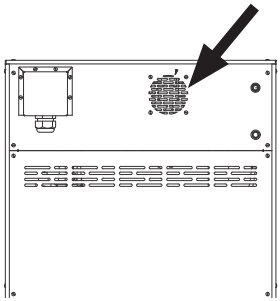
- Varo höyrynkehittimen ja höyryputkiston kuumia pintoja.
- Käytä suojakäsineitä kun tarkistat varoventtiilin toiminnan.
- Varo lauhduttimesta purkautuvaa vesihöyryä kun tarkistat varoventtiilin toiminnan.

Kytke virta laitteeseen ja tarkasta:

- Näytön toiminta.
- Että höyrynkehittimeen menee vesi.
- Että lämmitys kytkeytyy päälle, ja että se kytkeytyy pois kun asetettu lämpötila on saavutettu.
- Että varoventtiili toimii.

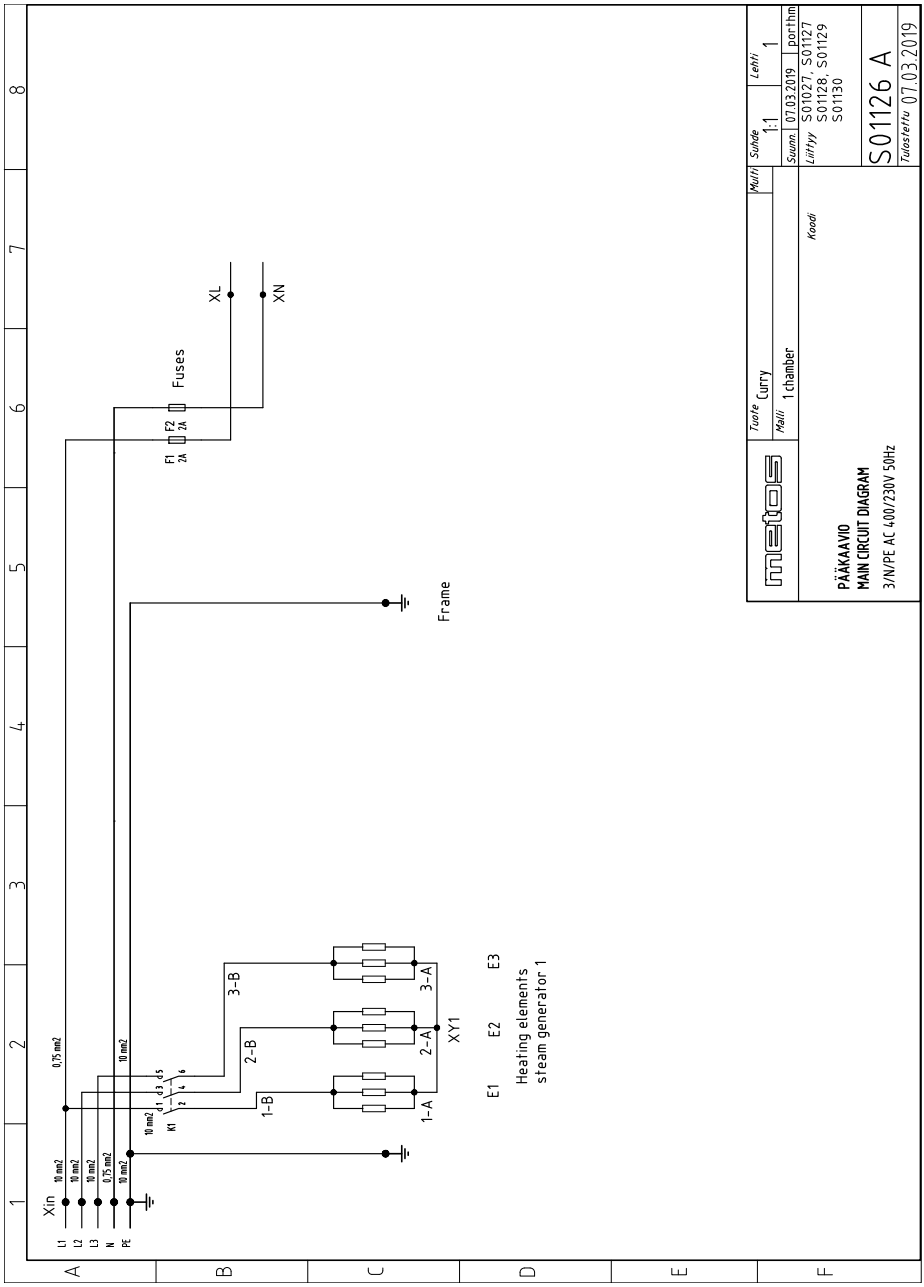
Laite on varustettu jäähdytyspuhaltimella.
ÄLÄ PEITÄ puhallinta (laitteen takapuolella) eikä laitteen katossa olevia poistoilma-aukkoja.





6. Tekniset tiedot

Pääkaavio



	Malli
	E1
Kammiolukumäärä	1
Kapasiteetti	4xGN1/1-65 / 3xGN1/1-100
Lämpötila-alue	40°C ... 120°C
Liitäntäteho (kW)	20,7
Sulakkeen koko (A)	32
Jännite (V)	400/230
Vaiheiden lukumäärä	3NPE
Taajuus (Hz)	50
Käynnistysvirta (A)	30
Kotelointiluokka	X5
Vesiliitäntä	1/2" ulkokierre, 250...600 kP, min virtaama 0,2 l/s
Vedenkulutus	
Viemäröinti	Ø 32 mm putki
Leveys (mm) ilman jalustaa	805
Leveys (mm) jalustan kanssa	805
Korkeus (mm) ilman jalustaa	835
Korkeus (mm) jalustan kanssa	1465
Syvyys (mm) ilman jalustaa	985
Syvyys (mm) jalustan kanssa	985
Bruttopaino (kg) ilman jalustaa	170
Bruttopaino (kg) jalustan kanssa	211
Nettopaino (kg) ilman jalustaa	150
Nettopaino (kg) jalustan kanssa	175



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.

METOS OY AB

EU-VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
EU DECLARATION OF CONFORMITY

CE

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name
METOS OY AB

Osoite / Adress / Address
04220 KERAVA
FINLAND

Vakuuttaa, että seuraava tuote / Försäkrar att följande produkt / Declare that the following product

Nimi, tyyppi tai malli / Namn, typ eller modell / Name, type or model
Keittokaappi / Kokskåp / Steamer **METOS MARVEL**
Mallit / Modeller / Models: TE1 / HP
Varustepaketit / Optionspaket / Option sets: T, S3

on seuraavien direktiivien asiaankuuluvien säännösten mukainen / överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i följande direktiv / is in conformity with the relevant provisions of the following directives

MD 2006/42/EC, LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU, RoHS 2011/65/EC, WEEE 2012/19/EU, PED 2014/68/EU, moduulit / modelerna / modules B + D

ja lisäksi vakuuttaa, että seuraavia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu / och försäkrar dessutom att följande harmoniserade standarder (eller delar/paragrafer) har använts / and furthermore declares that the following harmonised standards (or parts/clauses) have been used

EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 13445-1…5:2014

ja lisäksi vakuuttaa, että seuraavia muita standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu / och försäkrar dessutom att följande andra standarder (eller delar/paragrafer) har använts / and furthermore we declare that the following other standards (or parts/clauses) have been used

EN 1717:2001, Regulation (EC) No 1935/2004

Tuotteen suunnitelmatarkastustodistus ja laatujärjestelmää valvova ilmoitettu laitos (vain painelaitteet)
Produktens konstruktionskontrollcertifikat och anmält organ, som övervakar kvalitetssystemet (endast tryckkärl)
Product design examination certificate and the notified body supervising the quality system (only pressure vessels)

Quality system	Product design examination certificate
Inspecta Tarkastus Oy, Helsinki, Finland 0424	DA-19-114255 DEKRA Industrial Oy, Vantaa, Finland 0875

Alla mainittu henkilö on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston / Nedan nämda person är bemyndigad att sammanställa den tekniska dokumentfilen / The person mentioned below is authorized to compile the technical file

Tero Kähärä Metos Oy Ab, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, Finland

Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus on annettu valmistajan yksinomaisella vastuulla. Edellä kuvattu vakuutuksen kohde on unionin asiaankuuluvan yhdenmukaistamislainsäädännön vaatimusten mukainen.
Denna EU-försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar. Föremålet för försäkran ovan överensstämmer med den relevanta unionslagstiftningen om harmonisering.
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer. The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation

Antopaikka ja päivä / Utfärdad på ort och datum / Place and date of issue
KERAVA 31.12.2022

Vakuutuksen antajan nimi ja asema / Namn och befattning av personen som försäkrar / Name and title of declaring person

Hannu Ahola – Director of Business Unit

Risto Koskelainen – R&D Manager

Alkuperäinen/Original

Installation/commissioning checklist for Metos pressure cookers

To validate warranty enclosed checklist is to be completed and returned within 14 days from installation/commissioning. This document is to be completed individually for each Metos pressure cooker installation. Please send a copy or photos of this document (DOC000866, 4 pages) to email address: commissioning@metos.com

Customer information: *) Mandatory to fill in.

*Name: ……	
*Company: ……..	
*Street: ……	
*ZIP code: ……	
*Country: ……..	
Phone no.: ……...	
*Email: ……..	

*Pressure cooker serial no.:..	
*Pressure cooker options:….	
*Commissioned by: ……	
*Commissioner's address: …	
*Commissioner's email: …….	
Commissioner's phone no.: ..	
*Installation date: ……	DD – MM – YYYY

Installation meets the manufacturer's installation instructions: ☐ yes ☐ no

If the installation does not comply installation instruction values, customer and Metos have to be notified immediately about possible deviations.

We confirm the installation was done according to the attached installation checklist, the installation instructions and all national and local standards which ever may apply. The equipment was handed over free of defects. Operation and maintenance of the equipment was explained.

_____	_____
Sign/Date	**Sign/Date**
Commissioner	**Customer**

We reserve all rights in this document and in the information contained therein. Reproduction, use or disclosure to third parties without express authority is strictly forbidden.

© Copyright 2019 Metos Oy Ab

1. Physical installation:

Installation type: …… ☐ bolted to the floor
…….. ☐ free standing

2. Electric connections

Measured voltages [V]: ……	L1–L2	L1–L3	L2–L3	L1–N	L2–N	L3–N	N–PE
……..							

Breaker size/fuse rating [A]: ……

Measured amps per phase [A]: …… L1 ☐ L2 ☐ L3 ☐
(Full heating)

Pressure cooker connected to equipotential bonding: ☐ yes ☐ no
Indicated voltage on the rating plate corresponds with measured …. ☐ yes ☐ no
voltage:

3. Water connections

Cold/hot water supply equipped with non-return and shut-off valves: ……. ☐ yes ☐ no
Cold-water dynamic pressure min. 250 kPa – max. 600 kPa;
(After any filters or other water treatment systems)
measured value: …….. [kPa]
Max. chloride (CL^-) < 60mg/l (if higher ⟶ deionization treatment): ……. ☐ yes ☐ no
Max. chlorine (CL_2) < 0,2mg/l (if higher ⟶ carbon filter treatment): …… ☐ yes ☐ no
Ph between 6,5 – 9,5: …… ☐ yes ☐ no
Conductivity < 1000µS/cm: …… ☐ yes ☐ no
Water treatment system used: …….. ☐ yes ☐ no
If yes, manufacturer/type: …….. ☐
Water total hardness calculated from calcium (lime) and magnesium rate.
Too low total hardness rate can cause corrosion < 0,5 d° if chloride rate is high.

4. Procedures after installation

Date and time (option) set and checked: …….. ☐ yes ☐ no ☐ N/A
Safety valve test executed:…….. ☐ yes ☐ no

5. Function test/commissioning:

All electrical connections and plugs are tight: …….. ☐ yes ☐ no
All water connections tight and no leakages: …….. ☐ yes ☐ no
All steam connections tight and no leakages: …….. ☐ yes ☐ no

We reserve all rights in this document and in the information contained therein. Reproduction, use or disclosure to third parties without express authority is strictly forbidden.

© Copyright 2019 Metos Oy Ab

All standard functions operational: ..... ☐ yes ☐ no
All additional functions/features operational (HACCP, hand shower etc.): ☐ yes ☐ no
Customer advised in daily cleaning routine: ..... ☐ yes ☐ no
User/customer advised in preventative maintenance ..... ☐ yes ☐ no
(safety valve test executed 4 times/year etc.):

Comments:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

We reserve all rights in this document and in the information contained therein. Reproduction, use or disclosure to third parties without express authority is strictly forbidden.

© Copyright 2019 Metos Oy Ab

Revision history

Revision	Page (P) Chapter (C)	Description	Date	Name/ Department
A	-	Original version	2020-09-07	

We reserve all rights in this document and in the information contained therein. Reproduction, use or disclosure to third parties without express authority is strictly forbidden.

© Copyright 2019 Metos Oy Ab



Metos Oy Ab
Ahjonkaarre FI-04220 Kerava,
Finland
tel. +358 204 3913
www.metos.com