

metos

VIKING KEITTOPATA

VIKING / VIKING COMBI

SÄHKÖLÄMMITTEINEN

TYYPPI:

40E, 60E, 80E, 100E, 150E, 200E,
40EM, 60EM, 80EM, 100EM, 150EM, 200EM,
40EM SGL, 60EM SGL, 80EM SGL, 100EM SGL, 150EM SGL, 200EM SGL

Lisävarusteet

SEKOITIN (M)

JÄÄHDYTYS (C1)

VESIAUTOMATIikka (AW)

OMAVALVONTAVALMIUS (HACCP)

Asennus- ja käyttöohjeet

Alkuperäiset ohjeet



Rev 3.0
28.1.2025

4215340, 4215341, 4215343, 4215344, 4215345, 4215346, 4215939, 4215940, 4215941, 4215942, 4215943, 4215944
4215348, 4215349, 4215350, 4215351, 4215352, 4215353

SISÄLLYSLUETTELO

1.	Yleistä.....	4
1.1.	Käsikirjassa käytetyt merkinnät	4
1.2.	Laitteessa käytetyt merkinnät	4
1.3.	Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus	4
2.	Turvaohjeet	6
2.1.	Yleistä.....	6
2.2.	Turvallisuus ja varolaitteet.....	6
2.3.	Hätä-seis-painike	6
2.4.	Varoitukset.....	7
3.	Toiminnallinen kuvaus	8
3.1.	Toimintaperiaate	8
3.2.	Rakenne ja käyttöpaneeli	9
3.2.1.	Käyttöpaneeli	11
4.	Käyttöohjeet	12
4.1.	Ennen käyttöä	12
4.1.1.	Asennuksen jälkeen	12
4.1.2.	Ennen ensimmäistä käyttöä	12
4.1.3.	Tarkistukset päivittäin	12
4.1.4.	Tarkistukset neljännesvuosittain	12
4.1.5.	Tarkistukset vuosittain	13
4.1.6.	Höyrykehittimen vesimäärän tarkistus	13
4.1.7.	Höyryvaipan tyhjentäminen kokonaan	14
4.2.	Käyttö	14
4.2.1.	Keittäminen	14
4.2.2.	Padan kallistaminen.....	15
4.2.3.	Veden täyttö pataan (Viking 40-200)	15
4.2.4.	Sekoittimen toiminta (Viking Combi)	16
4.2.5.	Jäähdytys (lisävaruste).....	20
4.2.6.	Vesiautomaatiikka (lisävaruste).....	22
4.2.7.	Lämpötilänäyttö (optio Viking Combi)	24
4.3.	Käytön jälkeen	25
4.3.1.	Padan puhdistus	25
4.3.2.	Ruostumattoman teräksen hoito	27
4.3.3.	Huoltokirjaukset.....	28
5.	Vianetsintä.....	29
6.	Asennus.....	31
6.1.	Ennen asennusta.....	31
6.1.1.	Kuljetus ja vastaanotto.....	31
6.1.2.	Varastointi.....	31
6.1.3.	Käyttöolosuhteet	31
6.1.4.	Pakkauksen purkaminen.....	31
6.1.5.	Työturvallisuus asennuksen yhteydessä.....	31
6.2.	Asennus	32
6.2.1.	Asennus valuun upotettavalle asennuskehykselle.....	33
6.2.2.	Asennus pintakehykselle.....	34

6.3.	Sähkö- ja vesiliitännät	35
6.3.1.	Sähköliitäntä	35
6.3.2.	Vikavirtasuojasuositus	35
6.3.3.	Vesiliitäntä, sähkölämmitteiset mallit.....	35
6.4.	Ilmastointi.....	36
6.5.	Muut asennukset	36
6.6.	Kallistuksen säätö	36
6.7.	Padan koekäyttö	37
6.7.1.	Höyrykehittimen täyttö	37
6.7.2.	Varoventtiilin tarkistus.....	39
6.8.	Sekoittimen koekäyttö	40
6.8.1.	Toimintojen tarkistus	40
6.8.2.	Turvalaitteiden tarkastaminen.....	41
6.9.	Koneyhdistelmä	41
7.	Tekniset tiedot	42
8.	Varaosat, jotka eivät kuulu takuun piiriin	50

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 sähköverkkoon 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, laiteaurion 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 kielikäänöksissä on ristiriitaisuuksia, niin aineiston alkuperäiskieli suomi on asiasisällön suhteen ensisijaisesti määräävä.

Tämä käyttöohje kattaa seuraavat Viking keitto- ja kombipadat sekä niiden lisävarusteet:

- Sähkölämmitteiset Viking-padat 40, 60, 80, 100, 150 ja 200 litraa
- Sekoitin (Viking Combi -padat)
- Jäähdytystoiminto (lisävaruste)
- Vesiautomaatiikka (lisävaruste)

Viking-padan toimintopaneeli ja käytettävissä olevat toiminnot ovat erilaiset eri patamalleissa:



Viking peruspata



Viking Combi sekoittimella varustettu pata

2. Turvaohjeet

2.1. Yleistä



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.



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. Turvallisuus ja varolaitteet

Padan rakennepain on 1,5 bar ja käyttöpain 1,0 bar. Työskentelykorkeus on 900 mm.

Kaksoishöyryvaippa on eristetty kolmannella vuorausvaipalla, joka on kauttaaltaan varustettu folio- ja vaahtoeristeellä, joka rajoittaa ulkovaipan pintalämpötilan alle palovammarajan. Pata on letkupestävissä (IPX5) tuuletusaukkoja ja ohjauspaneelia lukuun ottamatta.

Pata on varustettu useilla erilaisilla varolaitteilla häiriöttömän ja turvallisen käytön takaamiseksi. Padan takareunaan sijoitetussa varolaiteryhmässä on painemittari, varoventtiili ja automaattinen ilmanpoistin. Varoventtiili aukeaa mikäli paine ylittää 1,5 bar.

Padassa on lisäksi painekytin, joka toimii varoventtiilin kaksoisvarolaitteena. Sääto katkaisee vaipan lämmityksen 120°C:n lämpötilassa. Lämpötila vastaa 1,0 barin höyrynpainetta.

Höyrynsäätimessä oleva vedenpinnan tuntoelin toimii myös kuivakeittosuojana. Mikäli höyrynsäätimessä on liian vähän vettä, palaa käyttöpaneelissa oleva valkoinen merkkivalo ja pata ei lämpene. Lisäksi kallistusakseliin liitetty rajakatkaisija katkaisee jännitteen lämmitysvastuksilta kallistuksen ajaksi.

Turvakannessa oleva turvakytin estää sekoittimen (Viking Combi) käynnistämisen, mikäli täyttöaukon turvaritilä ei ole käyttöasennossa. Samoin on padan kallistaminen estetty kannen ollessa ala-asennossa padan päällä.

2.3. Hätä-seis-painike

Kaikki Viking-padat on varustettu hätä-seis-painikkeella, joka kytkee ohjauspiirin jännitteettömäksi ja kaikki toiminnot keskeytyvät. Kun syy painamiseen on poistettu, voidaan pata saattaa uudelleen käynnistysvalmiuteen kääntämällä hätä-seis-painiketta myötöpäivään, kunnes se ponnahtaa yläasentoon. Tämän jälkeen muut kytkimet ja painikkeet ovat jälleen toiminnassa.

2.4. Varoitukset



Käytettäessä pataa ja sekoitinta on seuraavia ohjeita ja varoituksia noudatettava. Lisäksi tässä käyttöohjeessa on myöhemmin varoituksia, jotka liittyvät tiettyyn käyttötilanteeseen. Vahinkojen ja onnettomuuksien ehkäisemiseksi lue huolellisesti koko käyttöohje ennen padan ja sekoittimen käyttöä.

- Viking-pataa saa käyttää ainoastaan ruoan valmistukseen. Syövyttävien ja keskenään reagoivien aineiden laittaminen pataan on kielletty. Huomaa, että eräiden ruoanvalmistuksessa käytettävien aineiden kuten suolan, etikka-, sitruuna- ja maitohapon pidempiaikainen vaikutus on syövyttävä.
- Välttyäksesi palovammoilta älä koske käytön aikana padan sisäpintaan, padan yläreunaan, turvakanteen, sekoitinmelaan tai pidä käsiäsi padan yllä keiton aikana, ellei sinulla ole asianmukaista suojaväetusta.
- Varo kuumaa höyryä, kun avaat kannen.
- Älä avaa täyttö-, tarkistus- äläkä varoventtiiliä kun padan höyryvaipassa on paine. Purkautuva höyry saattaa aiheuttaa palovammoja.
- Älä seiso padan takana padan kallistuksen aikana.
- Ennen sekoitinmelan poistamista sekoitin tulee olla pysäytettynä.
- Älä työnnä sormia tai esineitä turvakannen aukoista pataosaan sekoittimen toimiessa.
- Sekoittimen käyttö ilman turvakantta on kaikissa olosuhteissa ehdottomasti kielletty (työturvallisuusmääräykset).
- Välttyäksesi rasitusvammoilta älä nosta sekoitinmelaa padasta sen ollessa pystyasennossa, vaan kallista pata vaakatasoon. Etenkin suurimmille (200) padoille suosittelemme käytettäväksi apuvaunua melan poisoton yhteydessä.
- Tarkista padan käytön jälkeen, että sekä käsisuihkun että padan täytön hanat ovat kiinni.
- Korkean hygieniatason varmistamiseksi puhdista pata käytön jälkeen käyttöohjeessa annettujen puhdistusohjeiden mukaisesti.
- Padan käyttö ilman suojalevyjä tai suojalevyt puutteellisesti kiinnitettyinä on kielletty.
- Padan ja sekoittimen käyttöjärjestelmään asetettuja ja ohjelmoituja perusarvoja saa muuttaa ainoastaan valmistajan valtuuttama tekninen henkilökunta tehtaan antamien ohjeiden mukaisesti.
- Asennus- ja huoltotehtävissä on varottava mahdollisia teräviä kulmia padan jalkojen sisäosien levyrakenteissa.
- Alla olevalla sähköiskun vaara -merkillä on merkitty ne vuorauslevyt, joiden alla on sähkökomponentteja, joiden koskettaminen jännitteellisinä on hengenvaarallista.



Valmistaja ei vastaa mahdollisista laite- ja henkilövahingoista, jotka johtuvat tässä käyttö- ja asennusohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

3. Toiminnallinen kuvaus

3.1. Toimintaperiaate

Sähkölämmiteisen Viking-padan lämmitys tapahtuu sähkövastuksilla kehitetyn vesihöyryn avulla. Höyrynkehitin sijaitsee pataosan alla. Höyryvaippa yltää padan yläreunaan asti. Keittotehoa ohjataan portaattomalla tehonsäädöllä. Vaipan maksimilämpötila on 120°C. Pataosan kallistus tapahtuu sähkömoottorin avulla. Pataosan sisäpohja ja vaippa ovat haponkestävää ruostumatonta terästä (EN 1.4432). Kaikki muut rakenteet ovat ruostumatonta terästä (EN 1.4301). Pataosa on kolmivaippainen ja lisäksi kauttaaltaan lämpöeristetty.

Sekoittimen (Viking Combi) moottori ja voimansiirto sijaitsee välittömästi sekoitinmelan alapuolella. Sekoittimella varustetussa padassa on täyttöaukollinen turvakansi, joka estää sekoittimen käytön kannen ollessa auki. Sekä sekoittimen että padan ohjausautomaatiikka on sijoitettu padan oikeanpuoleiseen toimijalkaan.

Lisävarusteena saatava jäähdytys perustuu kylmän verkostoveden kierrättämiseen padan höyryvaipassa. Liitäntäletkun avulla vesi johdetaan toimijalan vesikalusteesta padan tarkistusliitäntään ja ylälaidan pois-
toputkea pitkin padan edessä olevaan lattiakaivoon.

Lisävarusteena saatavan vesiautomaatiikan avulla voidaan mm. täyttää pataan haluttu määrä vettä, jolloin vedentäyttö tapahtuu automaattisesti ilman valvontaa.

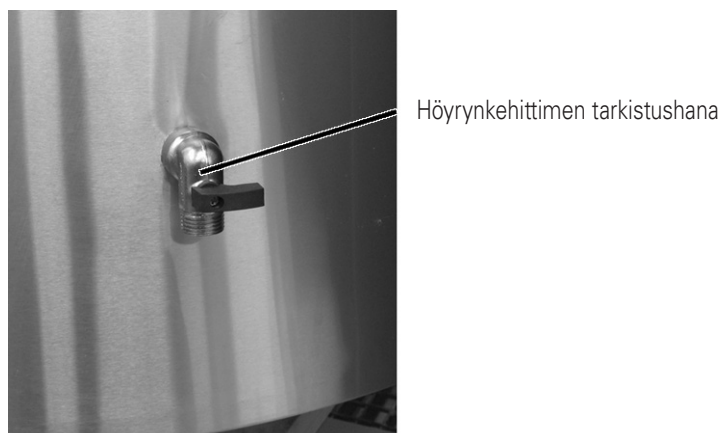
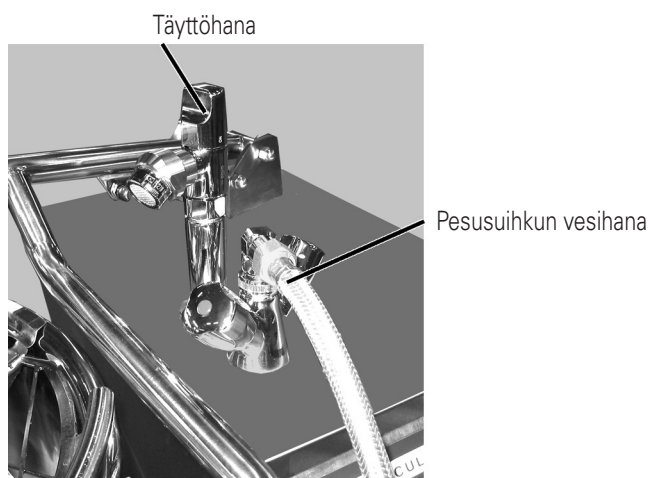
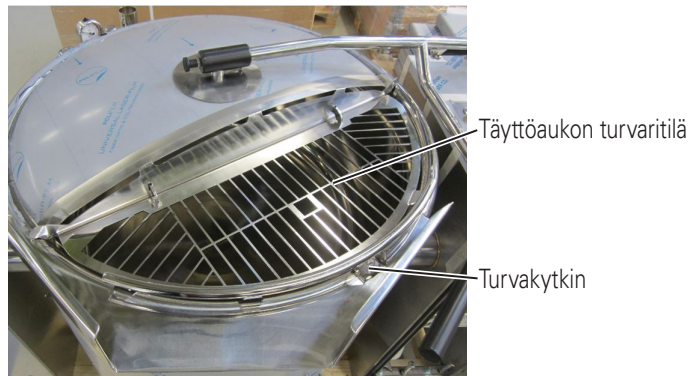
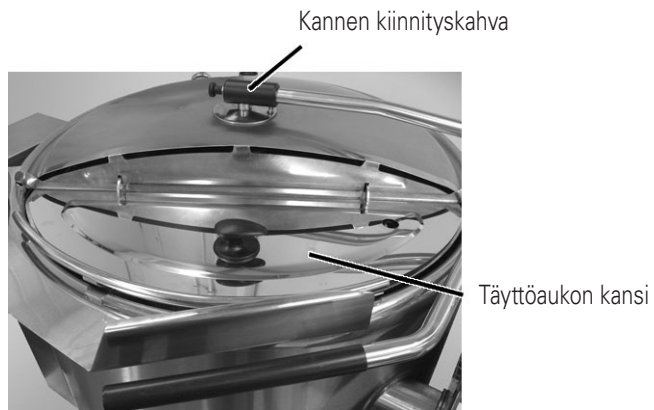
Ruostumattoman teräksen korroosionkestävyys johtuu ns. passiivikerroksesta, joka on hyvin ohut kromioksidikalvo. Tällainen kalvo muodostuu ruostumattoman teräksen pintaan luonnollisesti ja melko nopeasti, kun pinta on tekemisissä hapen kanssa (ilma). Kromioksidikalvo on kova, mutta sitä on joissain tilanteissa mahdollista vahingoittaa kovilla materiaaleilla. Teräksisiä työkaluja käytettäessä on olemassa mahdollinen sisävaipan naarmuuntumisriski ja sitä myöten kohonnut korroosion riski. Tämän vuoksi suosittelemme käyttämään padan sisällä mieluummin puisia tai muovisia työkaluja, erityisesti sekoituksessa ja kaapimisessa.

3.2. Rakenne ja käyttöpaneeli

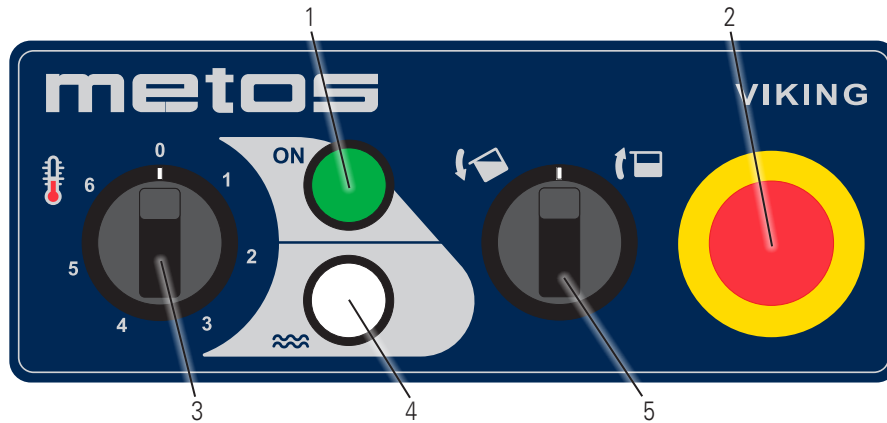
Viking-padan rakenne on pääkohdiltaan esitetty seuraavissa kuvissa.



1. varolaiteryhmä
2. turvakansi
3. täyttöaukon turvaritilä (optio)
4. kannen saranointi
5. ohjauspaneeli
6. pesusuihku
7. toimijalka
8. tukijalka
9. ripustusnasta tarvikkeille



3.2.1. Käyttöpaneeli



1. Päällä-merkkivalo
2. Häätä-seis-painike
3. Tehonsäädin
4. Alhaisen vedenpinnan merkkivalo
5. Kallistuskytkin



1. Tehonsäädin
2. Lämmitys päällä -merkkivalo
3. Alhaisen vedenpinnan merkkivalo
4. Häätä-seis-painike
5. Sekoitusnopeuden säädin
6. Sekoitin päällä -merkkivalo
7. Sekoitusohjelmien valintakytkin
8. Kallistuskytkin

4. Käyttöohjeet



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

4.1. Ennen käyttöä

Ennen padan käyttöönottoa tee seuraavat tarkistukset:

4.1.1. Asennuksen jälkeen

Tarkasta, että:

- Pata on asennettu tukevasti vaakasuoraan asennusohjeen mukaisesti
- Sähkö- ja vesiliitännät ovat oikein kytketyt ja tiiviit.

4.1.2. Ennen ensimmäistä käyttöä

- Pese pata kauttaaltaan lämpimällä pesuaineliuksella pyyhkien, jotta kuljetus- ja asennusaikainen pöly ja epäpuhtaudet saadaan poistettua padan pinnoilta. Kuivaa pinnat tämän jälkeen.

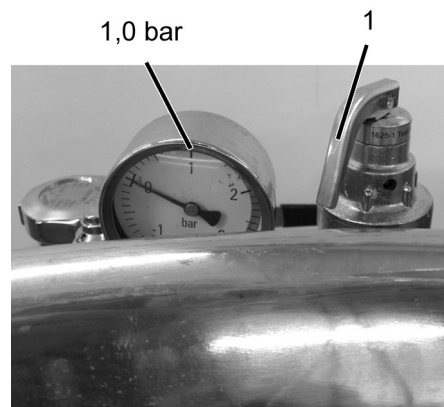
4.1.3. Tarkistukset päivittäin

- Onko pata täysin pystyasennossa ja vaakasuorassa? Pata ei kuumene, jos se on kallistettu.
- Kaapimet ovat oikein paikoillaan sekoitinmelassa. Ks. kohta "Sekoitinmelan ja kaapimien kiinnitys paikoilleen".
- Sekoitinmela on lukittu paikoilleen: lukitusosa (kahvan toinen pääty) keskiakselin hahlossa ja kahva käännetty alas vaakasuoraksi. Varmista kiinnitys yrittämällä nostaa melaa ylälavasta pois padasta.
- Höyrykehittimen vesimäärä (valkoinen merkkivalo padan käyttöpaneelissa ilmoittaa täyttötarpeen, normaalisti muutaman kerran vuodessa).

4.1.4. Tarkistukset neljännesvuosittain

Tarkasta, että varoventtiili toimii moitteettomasti:

1. Tee tarkistus padan ollessa tyhjä.
2. Tarkista, että höyrykehittimessä on oikea määrä vettä.
3. Kytke pata päälle kääntämällä tehonsäädin asentoon 6.
4. Lämmitä pataa kunnes painemittari osoittaa noin 1,0 barin painetta.
5. Avaa varoventtiili nostamalla kevenninvartta (1) varovasti ylöspäin. Tällöin varoventtiiliin tulee avautua ja painemittarin lukeman pienentyä.



Varo kuumaa höyryä!

4.1.5. Tarkistukset vuosittain

- Teetä laitteelle Metos-vuosihuolto. Ennakoiva huolto on paras tae toimintavarmuudelle ja säästää keskeytyskustannuksia.
- Veden kovuudesta riippuen tilaa Metos-huolto suorittamaan kalkinpoisto. Jos patasi on varustettu jäähdytystoiminnolla ja olet käyttänyt sitä paljon, on kalkinpoisto syytä suorittaa useammin kuin kerran vuodessa. Ensimmäisen kalkinpoiston yhteydessä Metos-huolto voi arvioida, milloin seuraava kalkinpoisto olisi syytä suorittaa.



Kohdassa "Huoltokirjaukset" olevaan lomakkeeseen kirjataan ohjeiden mukaiset ennakko- ja vuosihuoltotoimenpiteet. Näin varmistetaan padan luotettava ja turvallinen toiminta.

4.1.6. Höyrykehittimen vesimäärän tarkistus

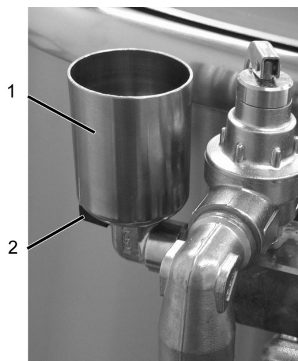


Höyrykehittimen tarkistushanan sekä täyttösuppilon hanan avaaminen on kielletty, jos padan vaipan lämpötila on yli +100°C. Aina kun avaat em. hanoja, varo mahdollisesti purkautuvaa kuumaa höyryä ja vettä.



Höyrykehittimen tarkistushana

- Tarkista, että pata on täysin pystyasennossa.
- Avaa tarkistushana kääntämällä väännin hanan suuntaiseksi.



1. täyttösuppilo
2. täyttöhanan väännin

- Avaa suppilon alla oleva täyttöhana kääntämällä väännin (2) hanan suuntaiseksi.
- Laske vettä täyttösuppiloon. Kun tarkistushanasta alkaa valua vettä, lopeta veden täyttö.
- Sulje vedentäyttöhana. Kun tarkistushanasta ei enää valu vettä, sulje tarkistushana.



Pata ei kuumene, jos höyrykehittimessä on liian vähän vettä. Lisää vettä tarvittaessa edellä kuvatulla tavalla.



Padan käyttöpaneelissa oleva valkoinen merkkivalo ilmoittaa, kun vettä täytyy lisätä höyrykehittimeen. Jos käytät silloin tällöin jäähdytystä (lisävaruste) vettä ei tarvitse lisätä lainkaan.

4.1.7. Höyryvaipan tyhjentäminen kokonaan



Jos padan vaipan lämpötila on yli +100°C, on kielletty
- avata höyrykehittimen tarkistushana sekä täyttösuppilo
Aina tätä hanaa avatessasi varo mahdollisesti purkautuvaa kuumaa höyryä ja vettä.

1. Avaa tarkistushana.
2. Kallista pataa noin 45°.
3. Kun veden valuminen lakkaa, kallista pataa hieman eteenpäin ja taaksepäin kunnes kaikki vesi on poistunut höyryvaipasta.
4. Palauta pata keittoasentoon.
5. Sulje tarkistushana valmiiksi käyttöä varten.

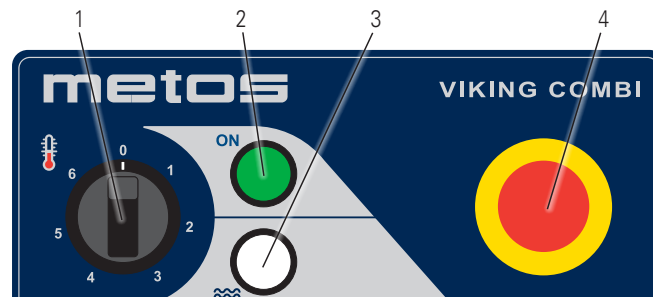
4.2. Käyttö

4.2.1. Keittäminen

Padan höyryvaipan lämpötila on aina vähintään ympäristön lämpötila tai sama kuin jäädyttävän aineen lämpötila, mikäli pata on varustettu jäädytystoiminnoilla (lisävaruste).

Keittämisen aloittaminen

- Tarkista, että hätä-seis-painike (4) ei ole painettuna. Hätä-seis-painike vapautetaan kiertämällä sitä myötäpäivään, kunnes painike ponnahtaa yläasentoon.
- Kytke virta päälle kääntämällä tehonsäädintä (1) oikealle. Vihreä merkkivalo (2) syttyy.
 - Jos vedentäytön valkoinen merkkivalo (3) jää palamaan, lisää höyrykehittimeen ohjeiden mukaisesti, katso "Höyrykehittimen vesimäärän tarkistus"



1. Tehonsäädin
2. Päällä-merkkivalo
3. Alhaisen vedenpinnan merkkivalo
4. Hätä-seis-painike



Lämmityksen katkaisun jälkeen tulisi odottaa noin 5 sekuntia ennen padan kallistamista. Välitön kallistus lyhentää lämmitysvastusten käyttöikää.

Keittämisen lopettaminen

Käännä tehonsäädin vasemmalle asentoon 0, jolloin vihreä merkkivalo sammuu ja pata lopettaa keittämisen.



Pataa ei voi kallistaa, jos käyttövirta on kytketty pois. Koska pata jäähtyy hitaasti, voit lopettaa keittämisen ja siirtyä hauduttamiseen alentamalla lämmitystehoa.



Keittäminen keskeytyy automaattisesti välittömästi, jos pataa kallistetaan. Keittäminen jatkuu automaattisesti, kun pata palautuu pystyasentoon.

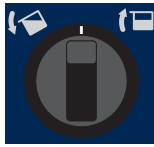
4.2.2. Padan kallistaminen



Lämmityksen katkaisun jälkeen tulisi odottaa noin 5 sekuntia ennen padan kallistamista. Välitön kallistus lyhentää lämmitysvastusten käyttöikää.



Avaa padan kansi ennen padan kallistamista ja varmista, että mitään ei ole padan liikeradan alueella.



Pata kallistuu tyhjennysasentoon kääntämällä kallistuskytkin vasemmalle asentoon 

Pata palautuu pysty/keittoasentoon kääntämällä kallistuskytkin oikealle asentoon 

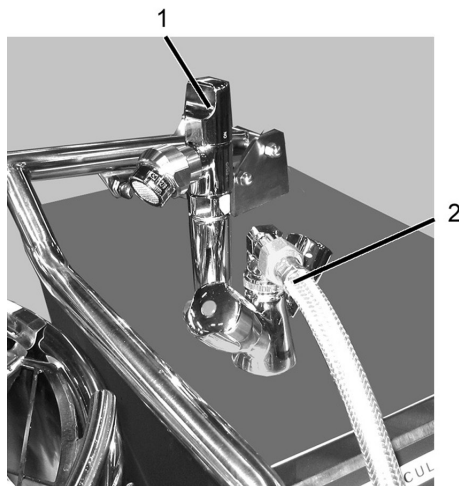


Turvallisuussyistä pata kallistuu vain kun kallistuskytkintä pidetään käännettynä.

4.2.3. Veden täyttö pataan (Viking 40-200)

Padan varusteista riippuen vesikalusteryhmä voi olla

- Täyttöhana (1)
- Täyttöhana (1) + hana pesusuihkulla (2)
- Vesiautomaattiikka + hana pesusuihkulla (2)



Vesiautomaattiikka



Ruoanlaitossa tulee käyttää vain kylmää verkostovettä.

4.2.4. Sekoittimen toiminta (Viking Combi)

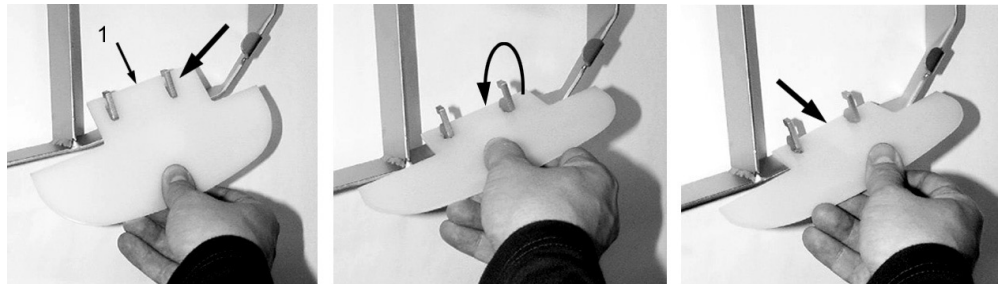
Sekoitin toimii vain, kun padan kansi ja täyttöaukon turvaritilä ovat paikoillaan ja kiinni.

Jos padan kansi avataan kesken sekoituksen, sekoitintoiminto keskeytyy ja se on käynnistettävä uudelleen sekoitinohjelmien valintakytkimellä.

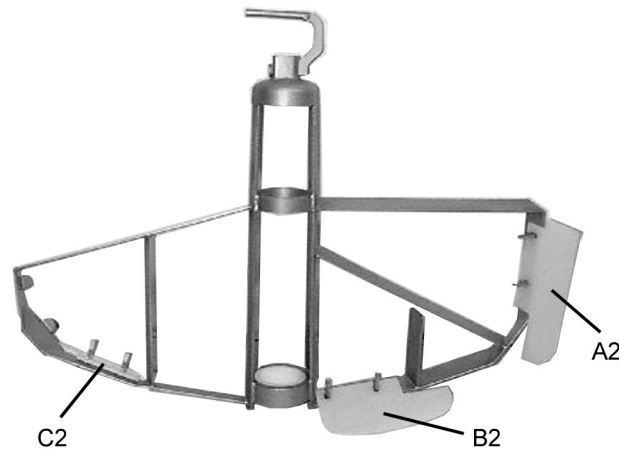
Sekoitinmelan ja kaapimien kiinnitys paikoilleen

Parantaaksesi sekoitusominaisuuksia älä käytä kaapimia tehdessäsi taikinoita tai suuria määriä perunasosetta. Käytä aina muulloin kaapimia tehostaaksesi lämmönsiirtoa ja helpottaaksesi padan puhdistusta.

Kaapimet kiinnitetään asettamalla niissä olevat reiät sekoitinmelassa oleviin kiinnitystappeihin. Tämän jälkeen kaavin pyörytetään paikoilleen nostamalla kaapimen alaosasta. Lopuksi kaavinta vedetään eteenpäin. Alakaapimissa viiste (1) tulee ylöspäin ja reunakaapimissa sekoittimen keskiakselista poispäin.



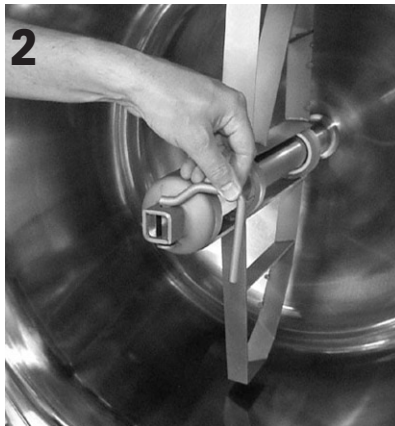
Kaapimia on patakoosta riippuen 1 - 4 kpl.



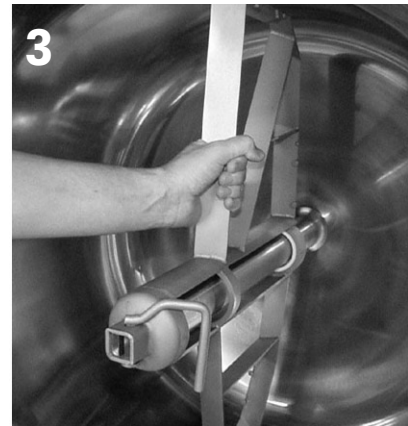
Kaavin	40	60	80	100	150	200
Reunakaavin A2	-	1	1	2	1	2
Alakaavin B2	-	-	1	1	1	1
Alakaavin C2	1	1	-	-	1	1



On helppointa laittaa sekoitinmela paikoilleen padan sekoitinakseliin padan ollessa kallistettuna. Työnnä sekoitinmela alaosa edellä sekoitinakseliin ja aseta sekoitinmela paikoilleen nostokahva suorana siten, että nostokahvan lukitusosa asettuu keskiakselin yläpäässä olevaan hahloon.



Käännä sitten kahva sivulle.



Tarkista sekoitinmelan lukittuminen paikoilleen yrittämällä nostaa/vetää sekoitinmela pois paikoiltaan esimerkiksi sekoitinlavasta vetämällä.

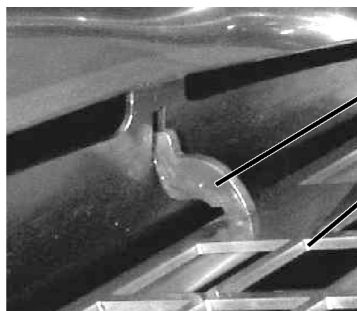
Turvakansi ja täyttöaukon turvaritilä



Sekoittimen käyttö ilman turvakantta ja täyttöaukon turvaritilää on ehdottomasti kielletty (työsuojelumääräykset).

Turvakansi ja täyttöaukon turvaritilä asetetaan paikoilleen seuraavasti:

1. Padan turvakannen ollessa suljettuna täyttöaukon turvaritilän saranoiden päät pujotetaan kannen etureunassa oleviin reikiin.



Sarana

Täyttöaukon turvaritilä

2. Turvaritilä lasketaan alas paikoilleen, jolloin turvaritilässä oleva turvakytin mahdollistaa sekoittimen toiminnan.
3. Haluttaessa voidaan täyttöaukon turvaritilän päälle asettaa suojakansi vähentämään höyryn purkautumista keiton aikana



Täyttöaukon suojakansi

Täyttöaukon turvaritilän avaaminen:

1. Käännä turvaritilä pystyasentoon, jolloin saranoissa olevat lovet jäävät pitämään sitä auki. Mikäli sekoitin oli käynnissä, se pysähtyy.

**Täyttöaukon turvaritilän sulkeminen:**

1. Nosta turvaritilää kevyesti ylöspäin ja käännä sen jälkeen alas padan päälle.
2. Tarvittaessa käynnistä sekoitin uudestaan jäljempänä olevien ohjeiden mukaan.

Koko turvakannen avaaminen:

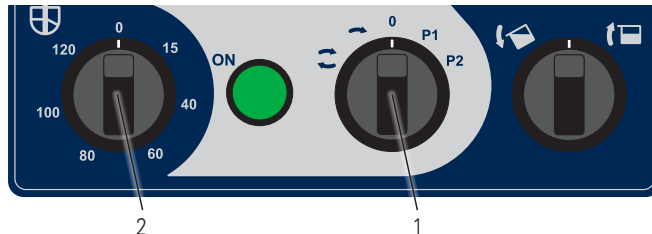
1. Pysäytä sekoitin mikäli se on käynnissä.
2. Nosta kansi nostovarren mustasta osasta aivan ääriasentoon saakka, jolloin kaasujousi pitää sen aukiasennossa.
3. Mikäli täyttöaukon suojakansi oli paikoillaan, se pysyy turvaritilässä lukituspään avulla.



Suojakannen lukituspää

Käsivalintainen sekoittimen käyttö

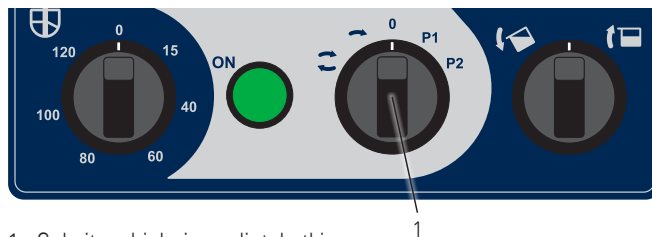
1. Tarkista, että hätä-seis-painike ei ole painettuna. Hätä-seis-painike vapautetaan kiertämällä sitä myötäpäivään, kunnes painike ponnahtaa yläasentoon.
2. Valitse sekoitusohjelmien valintakytkimellä (1) sekoitus yhteen suuntaan (asennosta 0 asentoon ➡) tai sekoitus kahteen suuntaan (asennosta 0 asentoon ↻).
3. Käynnistä sekoitin ohjelmien valintakytkimellä (1) siten, että nopeuden säädin (2) on nollassa. Sekoitin käynnistyy hitaimmalla nopeudella.



1. Sekoitusohjelmien valintakytkin
2. Sekoitusnopeuden säädin

Automaattisten sekoitusohjelmien käyttö

Automaattiset sekoitusohjelmat ovat valmiiksi ohjelmoidut eikä niitä voi muuttaa. Ohjelmat käynnistyvät välittömästi, kun sekoitinohjelmien valintakytkin (1) käännetään asentoon P1 tai P2. Sekoitusohjelmasta toiseen voi siirtyä koska tahansa.

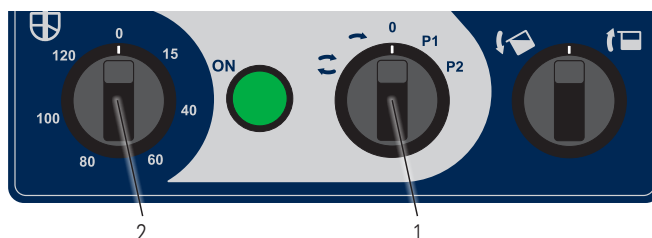


1. Sekoitusohjelmien valintakytkin

Sekoituksen ja sekoitusohjelmien lopettaminen

Käsivalintainen sekoitus voidaan lopettaa kääntämällä sekoitusohjelmien valintakytkin (1) tai sekoitusnopeuden säädin (2) asentoon 0. Sekoitusohjelmat voidaan lopettaa kääntämällä sekoitusohjelmien valintakytkin asentoon 0.

Hätä-seis-painikkeen painaminen lopettaa välittömästi kaikki sekoitustoiminnot.



1. Sekoitusohjelmien valintakytkin
2. Sekoitusnopeuden säädin

Sekoitusnopeudet

Sekoitusnopeus voidaan valita portaattomasti välillä 20-110 kierr./min.

Sekoitustoiminto: automaattinen suunnanvaihto

Sekoitin pyörii nopeudesta riippumatta 6 sekuntia myötäpäivään ja 6 sekuntia vastapäivään.

Valmiiden sekoitusohjelmien kuvaus

Alla olevassa taulukossa on kuvattu sekoitusohjelmien käyttötarkoitus, ohjelmavaiheet ja sekoitusnopeudet.

Ohjelma	Nro vaihe	Kesto	Nopeus	Sekuntia/suunta	Muuta
P1	1	jatkuva	15 kierr./min	6 eteen/6 taakse/6 eteen/ tauko 2 min.	jatkuva
P2	2.1		60 kierr./min	2 eteen/2 taakse	3 kertaa
	2.2	1 min	60 kierr./min	10 eteen/3 taakse	5 kertaa
	2.4	5 min	80 kierr./min	10 eteen/2 taakse	36 kertaa
	2.4	4 min	60 kierr./min	8 eteen/2 taakse	36 kertaa



Maksimisekoitusmäärä

Sekoittimen vääntövoima ja sekoitusominaisuudet on mitoitettu monien ruoka-aineiden sekoittamiseen. Eräiden tuotteiden koostumus voi vaatia sekoitusmäärän pienentämistä tai nesteen lisäystä onnistuneen sekoitustuloksen aikaansaamiseksi. Vääntövoima on paras alueella 20-60 kierr./min.

4.2.5. Jäähdytys (lisävaruste)

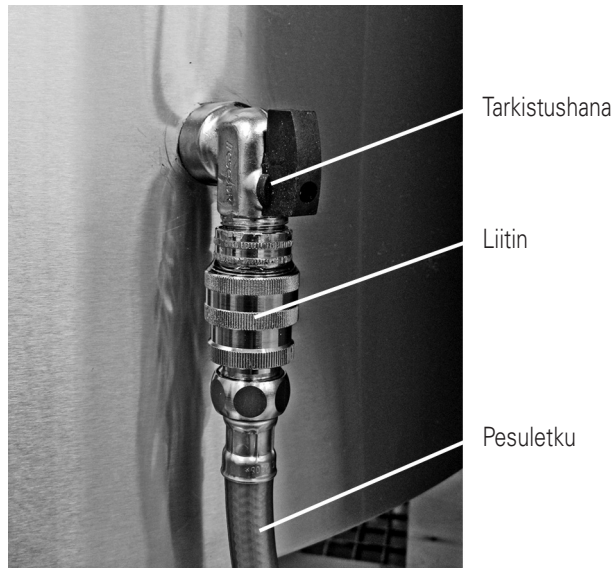
Jäähdytys perustuu padan höyryvaipassa kiertävään jäähdyttävään verkostoveteen. Sekoitus ja kaapimien käyttö tehostavat jäähdytystä. Jäähdytysaika riippuu tuotteesta ja tuotteen määrästä, alku- ja loppulämpötilasta, jäähdyttävän veden virtaamasta ja lämpötilasta sekä sekoituksesta.

Jäähdytyksen aloittaminen

1. Käännä tehonsäädin asentoon 0.
2. Sulje vesihana.



3. Irrota suihkupistooli pesuletkusta vetämällä letkussa olevan liittimen rengasta pois päin pistoolista. Liitä pesuletku padan etureunassa alhaalla oikealla olevaan tarkistushanaan.



4. Avaa tarkistushana kääntämällä väännin hanan suuntaiseksi.
5. Käännä varolaiteryhmässä oleva kolmitieventtiili jäähdytysasentoon (alaspäin).



6. Avaa kylmävesihana.

Jäähdytyksen lopettaminen

1. Sulje vesihana.
2. Irrota pesuletku tarkistushanasta.
3. Käännä kolmitieventtiili keittoasentoon (ylöspäin).



Jäähdytyksen kolmitieventtiili

4. Valuta ylimääräinen vesi pois padan vaipasta tarkistushanan kautta. Kun vettä ei enää valu tarkistushanasta padan ollessa pystyasennossa, sulje tarkistushana.



Ylimääräisen veden valuttaminen vaipasta kestää muutaman minuutin. Jos haluat ensiksi poistaa jäähdyttäsi tuotteen padasta ja kallistaa pataa, sulje tarkistushana kallistuksen ajaksi. Mikäli tarkistushana on pataa kallistettaessa auki voi höyrynsä ohjauksen tyhjentä kokonaan (katso kohta "Höyrynsä ohjauksen tyhjentä").



Pata lämpenee huonosti, mikäli jäähdytysvettä ei poisteta vaipasta normaaliin keittotasoon saakka.

4.2.6. Vesiautomaatiikka (lisävaruste)



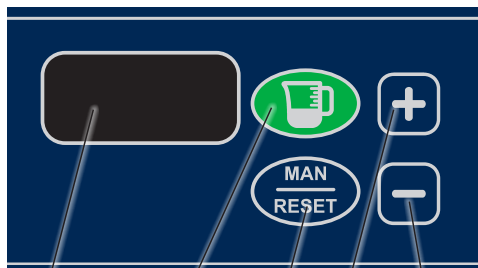
Vesiautomaatiikka

Veden automaattisella annostuslaitteella voidaan annostella keittopataan kylmää vettä haluttu litramäärä siten, että

- vedentäyttöä pidetään manuaalisesti päällä kunnes haluttu litramäärä on ohjausyksikön näytössä

tai siten, että

- veden automaattinen juoksutus lakkaa kun ohjausyksikköön ennalta asetettu litramäärä on saavutettu.



1 2 3 4 5

1. 3-numeroinen näyttö
2. Automaattinen vedentäyttö päälle/pois
3. Manuaalinen vedentäyttö + nollaus
4. Asetus suurenee
5. Asetus pienenee

Perustila

- Laite on päällä, kun padan käyttökytkin on päällä. Viimeisen numeron kohdalla palaa 0.
- Desimaalipiste palaa.
- Asetetun täyttömäärän ja saavutetun täyttömäärän arvot ovat 0.
- Mikäli laitteen toiminta keskeytetään katkaisemalla syöttöjännite, niin jännitteen uudelleenkytkentä asettaa sen aina tähän perustilaan.

Manuaalinen vedentäyttö

- Täyttö käynnistyy painettaessa  koko täytön kestoajan.
- Näyttö päivittyy samaan aikaan yhden litran tarkkuudella.
- Virrannut arvo litroina näkyy näytössä lopetuksen jälkeen 10 sekuntia, jonka jälkeen näytössä on 0.
- Jos virtausta halutaan jatkaa mainitun ajan sisällä, niin näyttö jatkaa arvosta, johon se oli jäänyt.

Automaattinen vedentäyttö

- Aseta haluttu täyttömäärä painamalla  -painiketta. Asetettu litramäärä näkyy näytössä.
- Asetettua täyttömäärää voi pienentää  -painikkeella.
- Asetus säilyy näytössä 10 sekuntia, jonka jälkeen asetuservo on 0.
- Täyttö käynnistyy painettaessa  -painiketta lyhyesti asetetun täyttömäärän palaessa näytössä.
- Käynnistytyn jälkeen näytössä näkyy kumulatiivisesti virrannut vesimäärä (litraa) ja virtaus katkeaa automaattisesti, kun asetettu arvo on saavutettu. Samalla asetuservo kuitaantuu pois muistista.
- Virrannut litramäärä jää näyttöön ja se voidaan palauttaa perustilaan painamalla joko  -painiketta tai  -painiketta.

Automaattisen vedentäytön keskeyttäminen

- Täyttö keskeytyy painamalla automaattisen vedentäytön painiketta.
- Virranneen vesimäärän lukema jää palamaan näyttöön ja desimaalipiste vilkkuu.
- Asetuservo säilyy muistissa.
- Keskeytetyssä tilassa voidaan asetusta muuttaa  ja  -painikkeilla.
- Veden annostuslaite voidaan palauttaa perustilaan painamalla joko  -painiketta tai  -painiketta.
- Jos katkaisu tehdään painamalla hätä-seis-painiketta, laite palautuu perustilaan ja asetukset on uusittava.

Automaattisen vedentäytön jatkaminen keskeytystilasta

- Täyttö jatkuu saavutetusta arvosta asetuservoon painamalla  -painiketta.
- Desimaalipiste palaa tämän jälkeen jatkuvasti.

Automaattisen vedentäytön häiriö

- Jos virtausmittauksessa on vika tai vesi ei virtaa, vilkkuu näytön lukema.
- Veden annostuslaite voidaan palauttaa perustilaan painamalla joko  -painiketta tai  -painiketta

Toimintojen asetukset

Maksimitäyttömäärä

- Maksimitäyttömäärä on asetettu tehtaalla patakoon mukaisesti.
- Asetusmuutos suoritetaan painamalla ensin  -painiketta ja välittömästi  -painiketta 5 sekuntia, jonka jälkeen näytön lukema alkaa vilkkua. Uusi patakoon mukainen asetusarvo annetaan  ja  -painikkeilla. Maksimiasetusarvo on 400 litraa.
- Annettu arvo tallentuu 5 sekunnin kuluttua siitä, kun sitä ei ole muutettu.

Virtausmittauksen kalibrointi

- Peruskalibrointi on tehty aina tehtaalla, joten yleensä sitä ei ole tarpeellista suorittaa.
- Jos kalibrointitarvetta on, painetaan ensin  -painiketta ja sen jälkeen välittömästi  -painiketta 5 sekunnin ajan, jonka jälkeen näytön lukema 855 alkaa vilkkua.
- Pienennettäessä virtausta painetaan  -painiketta, jolloin edellä mainittu luku pienenee ja suurennettaessa virtausta painetaan  -painiketta, jolloin luku kasvaa. Virtauksen määrällinen tarkistus on tehtävä mittaamalla 5 litraa vettä mitta-astiaan.
- Annettu arvo tallentuu 5 sekunnin kuluttua siitä kun sitä ei ole muutettu.

4.2.7. Lämpötilanäyttö (optio Viking Combi)



Lämpötilanäyttö

Lämpötilanäyttö näyttää ruoan lämpötilan (näyttää ruoan todellisen lämpötilan ainoastaan sekoittimen ollessa käynnissä). Lämpötilanäytön toiminta-alue on 0–110°C.

4.3. Käytön jälkeen

4.3.1. Padan puhdistus



Painepesurin käyttö laitteen puhdistuksessa on kielletty.



Paneelikalvon puhdistaminen höyryllä on kiellettyä!



Käytettäessä pesupistoolia pataosan puhdistuksessa on huomiotava, että veden suihkuttaminen ilmanottoaukkoihin tai suoraan toimijalan käyttöpaneeliin lähietäisyydeltä on kielletty.

Puhdista laite huolellisesti elintarvikehygieeniset näkökohdat huomioiden aina heti käytön jälkeen. Näin puhdistus on nopeinta ja helpointa ja kuluttaa vähiten vettä.



Puhdistuksessa sallitut apuvälineet:

- Ruostumattomalle teräkselle soveltuvat pesuaineet
- Nylonharjat
- Pehmeät hankaussienet (valkoinen)
- Muut ruostumattomalle teräkselle tarkoitetut materiaalit, jotka eivät naarmuta padan pintaa



Puhdistuksessa kielletyt välineet:

- Painepesuri
- Kaikki metalliset esineet
- Karkeat hankaussienet (vihreä karhunkieli)
- Teräsvilla
- Hankaavat pesuaineet

Puhdistuksen vaiheet:

1. Jäähdytä pata kylmällä vedellä.
2. Kaavi irtolika muovikaapimella.
3. Suihkuta pesuainetta pataan ja harjaa ja suihkuta pata puhtaaksi.
4. Kuivaa pata.

Pese laitteen ulko-osat käyttäen juoksevaa vettä vain tarvittaessa. Älä ruiskuta vettä tarpeettomasti. Usein pyyhkiminen kostealla kankaalla riittää.



Kaikki laitteen lisävarusteet, kuten sihtilevy, sekoitinmela ja kaapimet, keittokorit ja kannen osat voidaan pestä astianpesukoneessa, jotka soveltuvat tällaisten esineiden pesuun.

Pesuaineiden annostelu- ja vaikutusaikaohjeita on ehdottomasti noudatettava - esim. vaahtopesuaineiden ylipitkän vaikutusajan, yhdistettynä suolajäämiin, on todettu aiheuttavan voimakasta pistekorroosiota ruostumattomaankin teräkseen.

Valmistaja ei vastaa mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat em. ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Kannen osien käyttö

Kansi koostuu seuraavista osista: kannen umpiosa, täyttöaukon turvaritilä ja täyttöaukon suojakansi. Kaikki osat soveltuvat koneelliseen astianpesuun näille osille tarkoitetuissa astianpesukoneissa.



Kannen umpiosa

Täyttöaukon turvaritilä



Täyttöaukon suojakansi

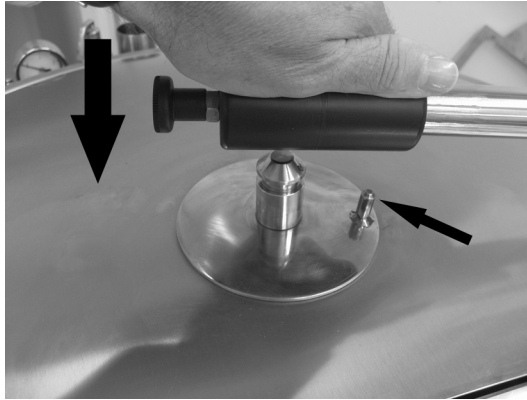
Kannen purku osiin

1. Sulje kansi.
2. Poista turvaritilän kansi nostamalla sitä suoraan ylöspäin.
3. Irrota turvaritilä nostamalla se ensin pystyasentoon ("auki"-asento) ja sen jälkeen samanaikaisesti nostamalla ja vetämällä itseäsi kohti.
4. Irrota kannen umpiosa vetämällä lukitustappi samalla kun pidät kannen nostokahvasta kiinni toisella kädellä.



Kannen osien kiinnittäminen

1. Aseta kannen umpiosa padan päälle ja laske nostovarsi alas siten, että ohjauskartio kohtaa varressa olevan reiän. Varmista myös, että pienempi ohjausnasta kohtaa varressa olevan vastareikä. Varmista, että lukitustappi asettuu pohja-asentoon.



2. Aseta turvaritilä paikoilleen työntämällä se kannen umpiosassa oleviin rakoihin.

4.3.2. Ruostumattoman teräksen hoito

Alla olevassa taulukossa on lueteltuna tyypillisimmät ruostumattoman teräksen yhteydessä ilmenevät hoito-ongelmat ja niiden ratkaisut.



Huomaa, että eräät taulukossa mainitut puhdistamiseen käytetyt aineet liian voimakkaina tai liian kauan käytettyinä saattavat vahingoittaa ruostumatonta teräspintaa. Tämän vuoksi taulukossa mainittuja ohjeita on ehdottomasti noudatettava.

Ilmiö	Aiheuttaja	Miten välttää/poistaa
Pienet valkeat täplät padan pohjassa	Ruokasuola lisätty kylmään veteen	Lisää suola aina kiehuvaan veteen tai valmiiseen ruokaan. Puhdista etikkaliuoksella (0,5 dl etikkaa/1 litra vettä), kuumenna noin ½ tuntia, harjaa ja huuhtelee.
Harmaanvalkeat laikut ja pilkut, kalkkikerrostumat	Kova, kalsium- ja magnesium-suoloja sisältävä vesi	Puhdista etikkaliuoksella (1 dl etikkaa/1 litra vettä), kuumenna noin ½ tuntia, harjaa ja huuhtelee.
Ruskeat pilkut	Ruokalikaa, ulkoisesta lähteestä tarttuneet teräshiukkaset	Aiheuttajan mukainen puhdistus (hapan tai emäksinen puhdistus).
”Sateenkaaren värit”	Äkillinen lämpötilan muutos	Täysin vaaraton ilmiö, joka poistuu itsestään käytössä.
Tiukasti kiinnitarttunut ruoka	Liian korkea keittolämpötila	Liota pataa ja keitä siinä emäksistä pesuaineliuosta laimennettuna pesuaineen ohjeiden mukaan. Pienennä keittolämpötilaa.
Sinertävä kalvo	Usein hiilihydraattipitoisista aineista johtuva tai pinttyneet kahvi- tai teetahrat	Joskus hankala poistaa. Liota pataa ja keitä siinä emäksistä pesuaineliuosta laimennettuna pesuaineohjeen mukaan.
Tiukasti kiinni tarttunut etiketti tai teippi	Etiketistä tai teipistä jäänyt liima	Painele liimaa ruokaöljyhauteella. Älä naarmuta pintaa.

4.3.3. Huoltokirjaukset

Kirjaa ylös kaikki huolto- ja korjaustyöt, jotka Viking-padalle tehdään sen elinkaaren aikana. Huoltohistoria saattaa osaltaan nopeuttaa tulevia huoltotoimenpiteitä, auttaa kustannusseurannassa sekä investointien suunnittelussa. Varoventtiili on tarkistettava määräajoin tämän käyttöohjeen mukaisesti. Tee tarkistusmerkinnät valmiiseen "Huoltokirjaukset"-lomakkeeseen, jonka löydät tältä sivulta.

Huoltokirjauslomake

Padan/pataryhmän _____ käyttöönottopäivämäärä _____

Varoventtiilin tarkastus neljännesvuosittain:

Päivämäärä	Suorittaja	Huomautuksia	Päivämäärä	Suorittaja	Huomautuksia

Vuosihuolto suoritettu:

Päivämäärä	Suorittaja	Huomautuksia	Päivämäärä	Suorittaja	Huomautuksia

Kalkinpoisto suoritettu:

Päivämäärä	Suorittaja	Huomautuksia	Päivämäärä	Suorittaja	Huomautuksia

5. Vianetsintä

Vika	Mahdollinen syy	Toimenpiteet
Pata ei lämpene	Hätä-seis-painike on painettuna	Vapauta hätä-seis-painike kiertämällä painiketta myötäpäivään
	Sähköpääkeskuksessa olevat laitesulakkeet ovat lauenneet	Vaihda/viritä sulakkeet uudelleen
	Pata ei ole kallistuksen jälkeen palautettu pystyasentoon	Paina kallistuksen palautuspainiketta, kunnes pata on täysin vaaka-asennossa
	Höyrykehittimessä on liian vähän vettä, ohjauspaneelin valkoinen merkivalo palaa	Tarkista ja lisää vettä höyrykehittimeen käyttöohjeen mukaisesti
	Sähkönsyötön erotuskytkin ei ole päällä-asennossa	Käännä kytkin päälle-asentoon
	Muu tekninen vika	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon
Padan lämpeneminen on hidasta	Höyrykehittimeen on täytetty liian paljon vettä	Tarkista höyrykehittimen vedenpinta käyttöohjeen mukaisesti avaamalla tarkistushana
	Jäähdytyksellä varustetun padan höyryvaippa on täynnä jäähdytysvettä, jota ei ole poistettu	Tyhjennä vaippa jäähdytysvedestä avaamalla tarkistushana
	Jäähdytyksellä varustettu padan höyryvaipassa on ilmaa, joka ei poistu koska jäähdytyksen kolmitiehana on väärässä asennossa	Tarkista, että varolaiteryhmän yhteydessä olevan kolmitiehanan kahva on käännetty nä ylöspäin.
	Höyryvaipassa on ilmaa, joka ei poistu koska ilmanpoistin ei toimi	Ellei ilmaa tule ulos ilmanpoistimesta keiton alkaessa, ota yhteys valtuutettuun huoltoon
	Sähköpääkeskuksessa olevista laitesulakkeista on yksi lauennut	Vaihda/viritä sulake uudestaan
	Muu tekninen vika	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon
Pata ei kallistu	Hätä-seis-painike on painettuna	Vapauta hätä-seis-painike kiertämällä painiketta myötäpäivään
	Sähkönsyötön erotuskytkin ei ole päällä-asennossa	Käännä kytkin päälle-asentoon
	Muu tekninen vika	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon
Sekoitin ei käynnisty	Hätä-seis-painike on painettuna	Vapauta hätä-seis-painike kiertämällä painiketta myötäpäivään
	Sekoittimen valintakytkin on 0-asennossa	Kierrä kytkin johonkin neljästä ohjelmasennosta
	Sekoittimen nopeudensäädin on 0-asennossa	Käynnistä sekoitin kääntämällä nopeudensäädintä
	Sähköpääkeskuksessa olevista laitesulakkeista on yksi lauennut	Vaihda/viritä sulake uudestaan
	Kansi ja täyttöaukon turvaritilä eivät ole padan päällä	Laita kansi ja täyttöaukon turvaritilä paikoilleen ja käynnistä uudelleen
	Sähkönsyötön erotuskytkin ei ole päällä-asennossa	Käännä kytkin päälle-asentoon
	Muu tekninen vika	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon

Vika	Mahdollinen syy	Toimenpiteet
Sekoitin pysähtyy kesken sekoituksen	Käytössä on valmisohjelma, johon kuuluu sekoittimen pysähtyminen	Tarkista onko valmisohjelma käytössä
	Sekoitettava massa on liian jäykkää tai määrä liian suuri suhteessa nopeuteen	Ohenna massaa tai vähennä sekoitettavan massan määrää ja käynnistä uudestaan. Älä käytä yli 80 kierr./min nopeutta.
	Kansi ja täyttöaukon turvaritilä on siirtynyt paikoiltaan	Laita kansi ja täyttöaukon kansi paikoilleen ja käynnistä uudelleen
	Muu tekninen vika	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon

Mikäli joudut ottamaan yhteyttä Metos-huoltoon, valmistaudu vastaamaan seuraaviin kysymyksiin nopeuttaaksesi ongelman selvittämistä:

- Mikä laite ja malli on kyseessä
- Mikä on laitteen sarjanumero tai huoltotunnus ja hankinta-ajankohta
- Vikakuvaus
- Mitä tapahtui/tehtiin juuri ennen vian ilmenemistä

6. Asennus

6.1. Ennen asennusta



Tässä kappaleessa on ohjeita ja varoituksia, jotka tulee huomioida padan kuljetusta ja asennusta suunniteltaessa ja toteutettaessa, jotta välttyäisiin kuljetus-, asennus- ja käyttövirheiltä. Tämä koskee niin kuljetus-, asennus- kuin varsinaista käyttöhenkilökuntaa. Ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa henkilö- ja esinevahinkoja.

6.1.1. Kuljetus ja vastaanotto

Laite on kuljetettava tehdaspakkauksessaan kuljetusvaurioiden välttämiseksi. Muiden raskaiden pakkauksien pinoaminen laitteen pakkauksen päälle on niin kuljetuksen kuin varastoinnin aikana kielletty.

Kuljetusalustaltaan irrotettu laite ei ole vakaa ennen kuin se on kiinnitetty pulteilla lattiaan. Padan käyttö ja kallistaminen on ehdottomasti kielletty ennen kuin se on kiinnitetty paikalleen asennusohjeiden mukaisesti. Kuljetusalustaltaan irrotettu pata on tuettava niin, ettei kaatumisen vaaraa ole ennen varsinaista lattiaan kiinnitystä. Padan kaatuminen saattaa aiheuttaa henkilö- tai esinevahinkoja.

Vastaanottajan tulee tarkistaa pata välittömästi kuljetuksen jälkeen ja mahdollisesti vaurioita todetessaan ilmoittaa rahtikirjaan tapahtuneista kuljetusvaurioista. Mikäli näin ei menetellä, jää myöhemmin havaitut vauriot (paitsi normaalin laitetakuun alaiset) asiakkaan laskuun korjattaviksi.

6.1.2. Varastointi

Padan varastointi tulee tapahtua kuivassa tilassa, jonka lämpötila on välillä +10...40°C. Varastoinnin tulee tapahtua kuljetuspakkauksessa.



Mikäli varastointi tapahtuu rakennustyömaaolosuhteissa, on erityistä varovaisuutta noudatettava, että muilla työtoimenpiteillä ei aiheuteta vaurioita laitteelle.

- Suojaa laite ulkopintojen naarmuuntumiselta ja kolhiintumiselta.
- Suojaa laite rakennuspölyltä.
- Suojaa laite hitsaus-, hionta- ja katkaisulaikkakipinöiltä. Nämä saattavat myöhemmin aiheuttaa laitteen ruostumattomiin pintoihin ruostepisteitä.

6.1.3. Käyttöolosuhteet

Pataa voidaan käyttää normaalissa ilmastoidussa ammattikeittiötilassa. Asennuspaikan huonelämpötila ei saa ylittää +40°C ja suhteellisen kosteuden tulee olla alle 80 % (pintoihin tapahtuvaa kondensointia ei saa esiintyä). Mikäli tilan lämpötila talviolosuhteissa alittaa 0°C, on padan höyrynsäädin ja padassa mahdollisesti oleva sisältö tyhjennettävä jäätymisestä aiheutuvien vaurioiden välttämiseksi. Tällöin on myös huolehdittava padassa olevien putkistojen ja magneettiventtiilien runkojen tyhjentämisestä.

6.1.4. Pakkauksen purkaminen

Pakkauksessaan oleva pata kuljetetaan mahdollisimman lähelle asennuspaikkaa ennen lopullista purkamista. Padan suojamuovit poistetaan vasta asennuksen jälkeen ennen käyttöönottoa. Pakkauksen purkamisen yhteydessä on kaikki pakkausmateriaali lajiteltava paikallisten kierrätysohjeiden mukaisesti omiin keräyspisteisiinsä (mikäli mahdollista).

6.1.5. Työturvallisuus asennuksen yhteydessä



Asennustehtävissä on varottava mahdollisia teräviä kulmia padan jalkojen sisäosien levyrakenteissa.

Älä kytke jännitettä padalle, jos asennustila on märkä ja kostea (rakennusolosuhteet).

6.2. Asennus

Tarkista ennen asennusta kyseisen padan asennuskuvasta, että padan taakse jää riittävästi tilaa kallistamista varten. Tarkista myös sijainti lattiakaivoon nähden.

Pata voidaan asentaa kahdella eri tavalla:

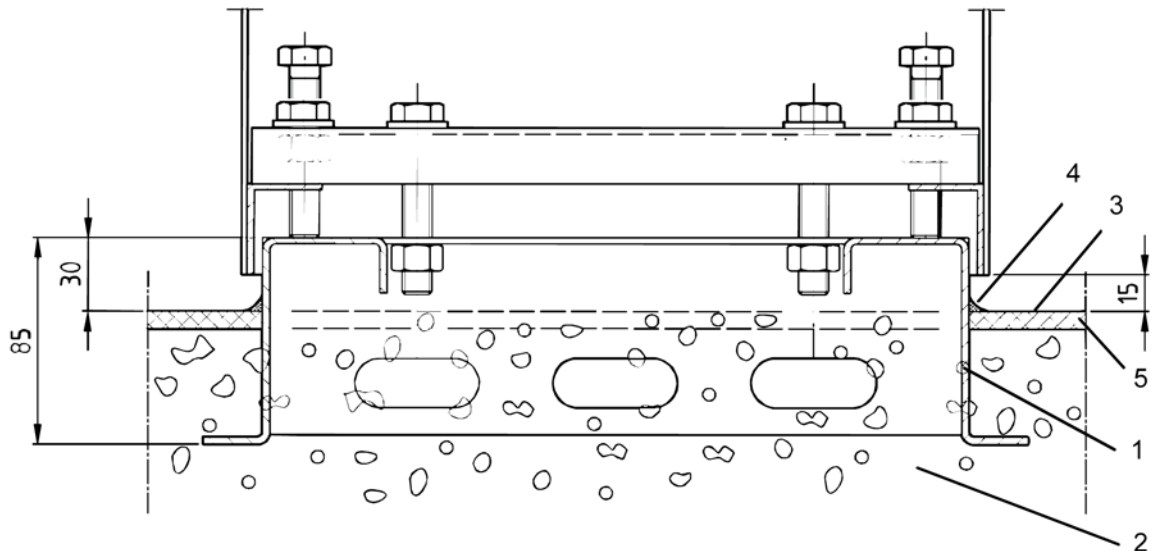
- lattiapintaan kiinteästi valuun upotettavan asennuskehysten avulla
- lattiapintaan kiinnitettävän pintakehysten avulla

Suoraan lattiaan kiinnittämistä tulee mahdollisuuksien mukaan välttää ja erityisesti mikäli pata on varustettu sekoittimella. Sekoittimen aiheuttamat vääntömomentit vaativat erittäin lujan ja vakaan kiinnityksen, jotta toimintahäiriöitä ei syntyisi.

Padan tuki- ja toimijalkojen vuorauslevyt on irrotettava asennuksen ajaksi. Suosittelemme, että nostettaessa laitetta asennuksen aikana padan akseleiden alle asetetaan puiset tuet, jotta vältetään mahdollinen kallistuminen. Jos olet asentamassa pataryhmää, irrota padat ensin toisistaan. Aloita asennus vasemman puoleisesta padasta ja muista tukea oikean puoleinen pata siirron aikana.

6.2.1. Asennus valuun upotettavalle asennuskehykselle

Lisävarusteena toimitettava asennuskehys sijoitetaan paikoilleen ennen valua. Kehys on asetettava vaakatasoon ja siten, ettei sen sijainti muutu valun aikana. Asennuskehysten yläpinnan on oltava noin 30 mm valmiin lattiapinnan yläpuolella. Pintamateriaalilla tiivistetään asennuskehysten ja lattian liittymäkohta alla olevan kuvan mukaisesti.



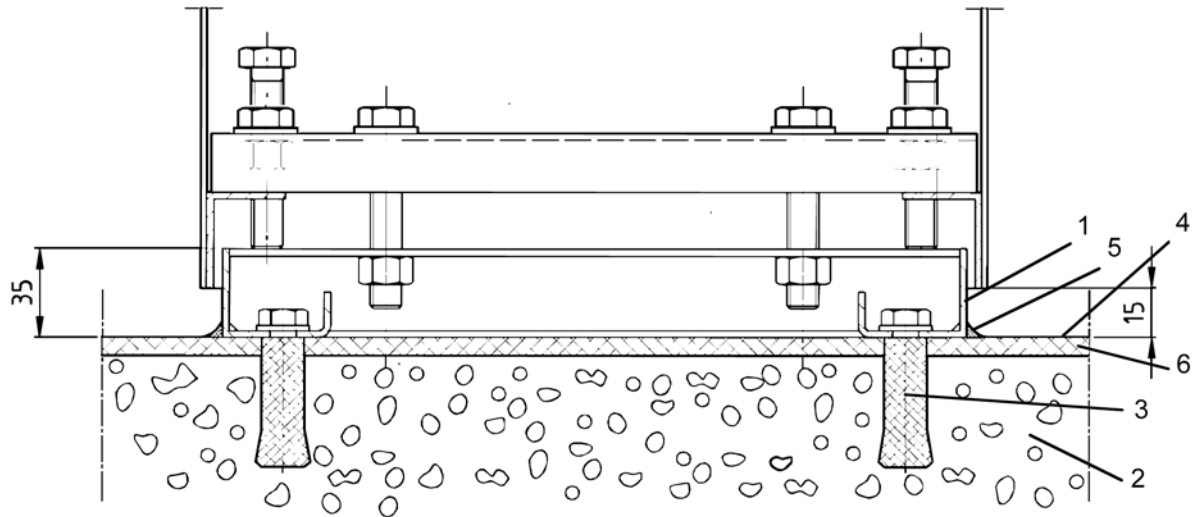
1. Asennuskehys
2. Betonivalu
3. Valmis lattiapinta
4. Saniteettisilikoni
5. Akryylimassa

Pata nostetaan asennuskehysten päälle ja säädetään jalkojen nurkissa olevilla säätöpulteilla vaakatasoon. Kun pata on vaakatasossa, se kiinnitetään asennuskehysiin M12-kiinnityspulttien avulla, joita on toimijalassa 4 kpl ja tukijalassa 2 kpl. Kiinnitysmutterit kiristetään huolellisesti. Padan jalkojen ja asennuskehysten väliä ei pidä tiivistää, jotta ei estetä riittävää ilmanvaihtoa.

6.2.2. Asennus pintakehykselle

Lisävarusteena toimitettava pintakehys sijoitetaan paikoilleen asennuskuvan mukaisesti. Mikäli lattiakaadot ovat kovin jyrkät, saattaa olla tarpeen oikaista kehystä lähemmäksi vaakatasoa sijoittamalla kehysten ja lattian väliin ruostumattomia välikkeitä, jotta padan jalan säätövara riittäisi.

Pintakehysten ja lattian liittymäkohta tiivistetään saniteettisilikonilla tai vastaavalla.



1. Pintakehys
2. Betonivalu
3. Pintakehysten kiinnityspultti
4. Valmis lattiapinta
5. Saniteettisilikoni
6. Akryylimassa

Pintakehysten kiinnityspultit on valittava lattiamateriaalin mukaan. Suositeltava tyyppi on UKA M 12x200 kemiallinen pultti, joka soveltuu monelle erityyppiselle lattiamateriaalille. Vaihtoehtoisesti kiila-ankkuripultteja tai vastaavia voidaan käyttää.

Pata nostetaan pintakehysten päälle ja säädetään jalkojen nurkissa olevilla säätöpulteilla vaakatasoon. Kun pata on vaakatasossa, se kiinnitetään pintakehykseen M12-kiinnityspulttien avulla, joita on toimijalassa 4 kpl ja tukijalassa 2 kpl. Kiinnitysmutterit kiristetään huolellisesti. Padan jalkojen ja pintakehysten välillä olevia liitoskappaleita ei pidä tiivistää, jotta ei estetä riittävää ilmanvaihtoa.

6.3. Sähkö- ja vesiliitännät

Jokaiselle padalle (yksittäinen tai ryhmä) tuodaan sähkö- ja vesiliitännät oikean puoleiseen jalkaan asennuspiirroksen mukaisesti.

6.3.1. Sähköliitäntä

Liitännät tehdään asennuskuvan ja sähkökaavion mukaisesti.



Keittopata on varustettu erotuskytkimellä, joka erottaa padan kaikinapaisesti sähköverkosta.

6.3.2. Vikavirtasuojasuositus

- Padat ilman sekoittajaa: A-tyyppin vikavirtasuoja
- Sekoittavat padat 40-200 litraa: A-tyyppin vikavirtasuoja korkeiden taajuuksien suodatuksella tai erikseen taajuusmuuttajakäyttöön hyväksytty vikavirtasuoja.

6.3.3. Vesiliitäntä, sähkölämmitteiset mallit

Vesiliitäntä tehdään asennuskuvan mukaisesti. Liitännät vesikalusteille on varustettava sulku- ja takaiskuventtiileillä (eivät kuulu toimitukseen). Kylmävesiliitäntä on kokoa Ø 15 mm (G 1/2") ja lämminvesiliitäntä Ø 10 mm (G 3/8").

Höyrykehittimen täyttöveden laatuvaatimukset

- Veden johtokyvyn tulisi olla alle 1000µS/cm. Johtokyvyn ylittäessä jo 500µS/cm suositellaan vesianalyysia.
- Korkein sallittu kloridipitoisuus alle 60 mg/l.
- Korkein sallittu klooripitoisuus alle 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
- Valmistustakuu ei kata laitevaurioita, jotka aiheutuvat mainittujen kloridi-, kloori tai pH-arvojen ylityksestä.

Poikkeukselliset vesiolosuhteet

Jos veden laatu ei täytä edellä mainittuja vaatimuksia, pata tulee varustaa suodattimilla ja vedenkäsittelylaitteilla, jotta varmistettaisiin veden sopivuus höyrykehittimen täyttöön. Veden laatumäärittelyä on ehdottomasti noudatettava, jotta pata toimisi asiallisesti ja korroosiolta välttyttäisiin. 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 5-15µm:n partikkelisuodatinta, kun vesi sisältää hiekkaa, rautahiukkasia tai muita kiintoaineita.

2. Aktiivihiihisuodatin

Aktiivihiihisuodatinta 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 pehennintä. H⁺ ioninvaihdin tai Kleensteam ovat suositeltavia järjestelmiä. Natrium-ioninvaihdinta ei saa käyttää korkean suolapitoisuuden vuoksi.

6.4. Ilmastointi

Padan lämpö- ja höyrykuorma tulee ottaa huomioon keittiötilan ilmastointisuunnitelmassa ja padan yllä tulee olla ilmastointikupu, koska kantta avattaessa vapautuu runsaasti höyryä. Ilmastointikupujen mitoituksessa tulee ottaa huomioon asennuskuvassa ilmoitettu tilantarve kannen aukaisua varten.

6.5. Muut asennukset

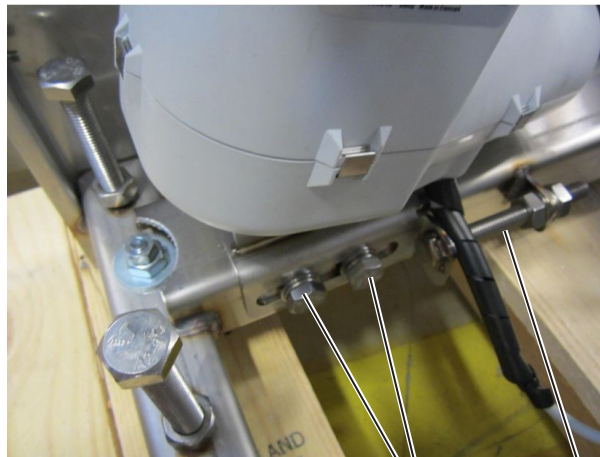
Mikäli asennettava kombipata on varustettu omavalvontavalmiudella (HACCP) ja se otetaan käyttöön, on omavalvonnan tietoliikennekaapelointi ja ohjelmistoasennus suoritettava erillisten ohjeiden mukaan.

6.6. Kallistuksen säätö

Tarkista, että padan jalat ovat täysin vaakasuorassa. Mikäli näin ei ole, säädä suoruus asennusohjeen mukaisesti. Seuraavaksi tarkista, että myös padan yläreuna on vaakasuorassa. Mikäli näin ei ole, on kallistusta säädettävä seuraavasti.

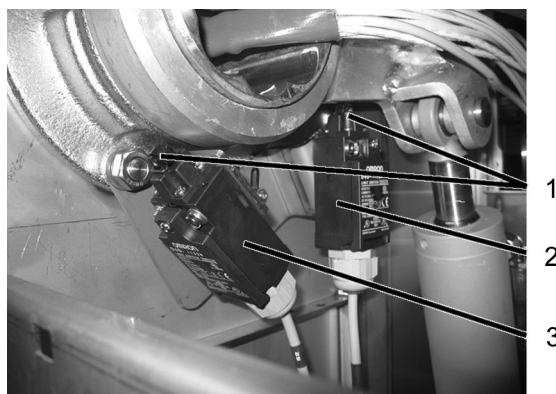
Säätö tehdään kallistusmoottorin alemmasta kiinnityspisteestä seuraavasti:

1. Avaa lukitusruuvi.
2. Avaa lukitusmutteri.



Viking 40-200 I, Viking Combi 40-200 I

1. lukitusruuvi
2. säätöruuvi
3. Säädä U-profiilin sisäpuolella olevalla säätöruuvilla.
4. Lukitse ruuvilla ja kiristä mutteri.
5. Lopuksi tarkista, että kallistuksen rajakatkaisijan paininrulla vapautuu, kun pata on yläasennossa.



1. Paininrulla
2. Kallistuksen rajakatkaisija - keittoasento
3. Kallistuksen rajakatkaisija - ääriasento

6.7. Padan koekäyttö

Seuraavat toimenpiteet ja tarkistukset on suoritettava ennen padan varsinaista käyttöönottoa.

6.7.1. Höyrykehittimen täyttö

Ennen kuin pata kytketään päälle on höyrykehitin täytettävä vedellä.

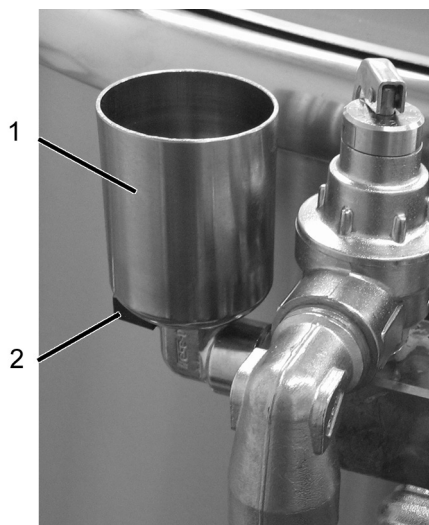
Toimi seuraavasti:

- Tarkista, että pata on pystyasennossa.



1. Vedenpinnan tarkistushana

- Avaa tarkistushana kääntämällä väännin hanan suuntaiseksi.



1. Täyttösuppilo
2. Täyttöhanan väännin

- Avaa suppilon alla oleva täyttöhana kääntämällä väännin hanan suuntaiseksi.
- Laske vettä täyttösuppiloon. Kun tarkistushanasta alkaa valua vettä, lopeta veden täyttö.
- Sulje vedentäyttöhana. Kun tarkistushanasta ei enää valu vettä, sulje tarkistushana. Nyt höyrykehitin on täytetty maksimitasolle.



Ylitäyttö saattaa haitata tehokasta lämpiämistä. Suljetun järjestelmän ansiosta vettä tarvitsee harvoin lisätä höyrykehittimeen. Padan käytöstä riippuen täyttötarve on noin 2-4 kertaa vuodessa. Mikäli usein käytetään alle 100°C:n lämpötiloja, vedentäyttötarve jonkin verran kasvaa. Tämä johtuu automaattisen ilmanpoistimen sulkeutumislämpötilasta.

Käyttöpaneelissa oleva valkoinen merkkivalo ilmoittaa, kun vettä tarvitaan lisää. Kun merkkivalo palaa, pata ei lämpene. Tämä suojaa lämmitysvastuksia. Lisää vettä kuten yllä on neuvottu. Valo sammuu, kun vedenpinnan minimitaso on saavutettu. Höyrynkehittimen vesimäärät ovat seuraavat:

Malli	
Viking 40	14 l
Viking 60	14 l
Viking 80	15 l
Viking 100	15 l
Viking 150	21 l
Viking 200	21 l



Älä jätä tarkistushanaa, varoventtiiliä tai veden täyttöventtiiliä auki, kun lämmitys on päällä. Höyrynpurkaus voi aiheuttaa vakavia palovammoja tai vahinkoa.

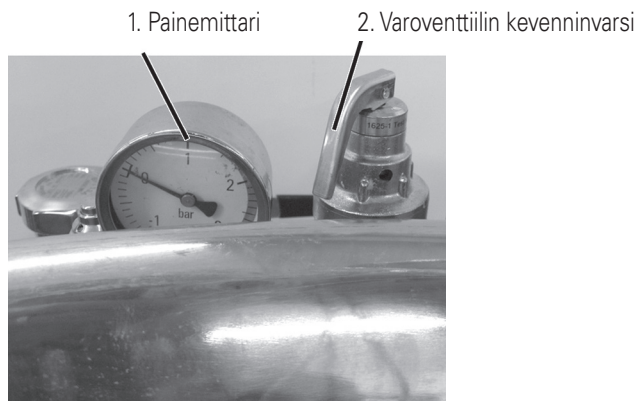
Kalkinmuodostumisen esto

Kova tai muuten huono vesi saattaa aiheuttaa kalkki- tai muita kerrostumia lämmitysvastuksien pinnalle. Kerrostumat voivat joko vahingoittaa tai tuhota lämmitysvastukset. Suosittelemme, että kohteissa, joissa on huono vesi käytetään suodatettua vettä, jotta suojataan lämmitysvastuksia ja höyrynkehittintä vaurioitumiselta.

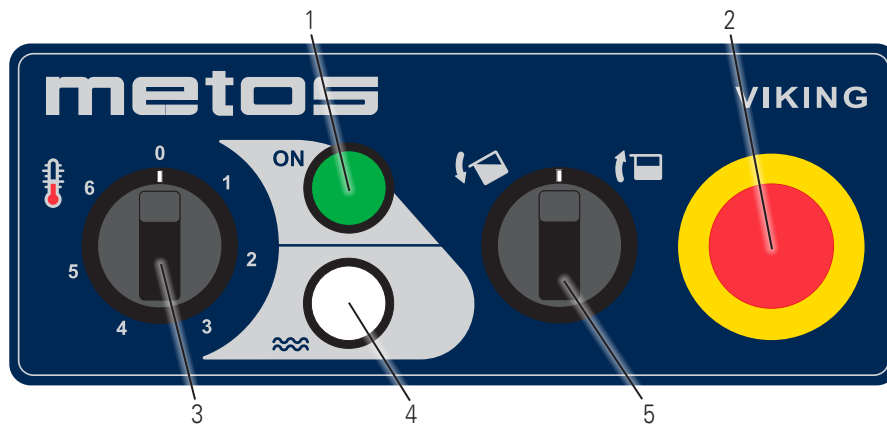
6.7.2. Varoventtiilin tarkistus

Tee seuraavat toimenpiteet tarkistaaksesi, että varoventtiili toimii moitteettomasti:

1. Tee tarkistus padan ollessa tyhjä.
2. Tarkista, että höyrykehittimessä on oikea määrä vettä
3. Kytke pata päälle kääntämällä tehonsäädin asentoon 6.
4. Lämmitä pataa kunnes painemittari (1) osoittaa noin 1,5 barin painetta.
5. Avaa varoventtiili nostamalla kevenninvartta (2) varovasti ylöspäin. Tällöin varoventtiiliin tulee avautua ja painemittarin lukeman pienentyä.



Varo kuumaa höyryä.



1. Päällä-merkkivalo (vihreä)
2. Häätä-seis-painike
3. Tehonsäädin
4. Alhaisen vedenpinnan merkkivalo
5. Kallistuskytin



Jos varoventtiili ei aukea, niin viimeistään kun painemittari osoittaa 2 baria on virta katkaistava kääntämällä tehonsäädin (3) asentoon 0 tai painamalla häätä-seis-painiketta (2). Tämän jälkeen on heti kutsuttava valmistajan valtuuttama huoltomies ja laite on otettava pois käytöstä kunnes se on tarkistettu.

Varoventtiilin tarkistus on tehtävä vähintään neljä kertaa vuodessa. Valmistaja ei ota vastuuta mahdollisista esine- ja henkilövahingoista, jotka aiheutuvat varoventtiilin määräaikaistarkistuksen laiminlyömisestä.

NYT PATA ON KÄYTTÖVALMIS!

6.8. Sekoittimen koekäyttö

Perusedellytys sekoittimen virheettömälle toiminnalle on, että pata on kiinnitetty kunnolla lattiaan asennusohjeen mukaisesti. Lisäksi sekä padan jalkojen ja itse pataosan on oltava säädettyinä vaakatasoon.

6.8.1. Toimintojen tarkistus

Käynnistä sekoitin kääntämällä sekoitusohjelmien valintakytkin (7) asentoon  ja nopeudensäädin (5) hieman pois 0-asennosta. Tarkista seuraavat toiminnot:

- Sekoitin käy hitaimmalla nopeudella ja vihreä merkkivalo (2) palaa
- Sekoitin pyörii myötäpäivään
- Käännä valintakytkin asentoon  ja käytä nopeuden säädintä asennossa 0 ja käännä sen jälkeen taas hieman pois 0-asennosta
- Varmista suunnanvaihdon toiminta, noin 6 sekuntia myötäpäivään ja noin 6 sekuntia vastapäivään
- Kokeile pyörimisnopeuden säätöä kiertämällä nopeuden säädintä maksimiasentoon saakka
- Kokeile läpi molemmat valmisohjelmat



1. Tehonsäädin
2. Päällä-merkkivalo (lämmitys)
3. Alhaisen vedenpinnan merkkivalo
4. Häätä-seis-painike
5. Sekoitusnopeuden säädin
6. Päällä-merkkivalo (vihreä) (sekoitin)
7. Sekoitusohjelmien valintakytkin
8. Kallistuskytkin

Nopeudet ja valmisohjelmien vaiheet löydät sekoittimen käyttöä käsittelevästä osassa.

6.8.2. Turvalaitteiden tarkastaminen



Sekoittimen tulee pysähtyä, kun täyttöaukon ritilää tai koko padan kantta avataan. Kun kansi ja täyttöaukon ritilä laitetaan takaisin, voidaan sekoitin käynnistää uudelleen.



Sekoittimen tulee pysähtyä välittömästi kun hätä-seis-kytkin painetaan alas. Kytin vapautetaan kääntämällä kytkimen painiketta myötapäivään. Tämän jälkeen sekoitin voidaan käynnistää uudelleen.

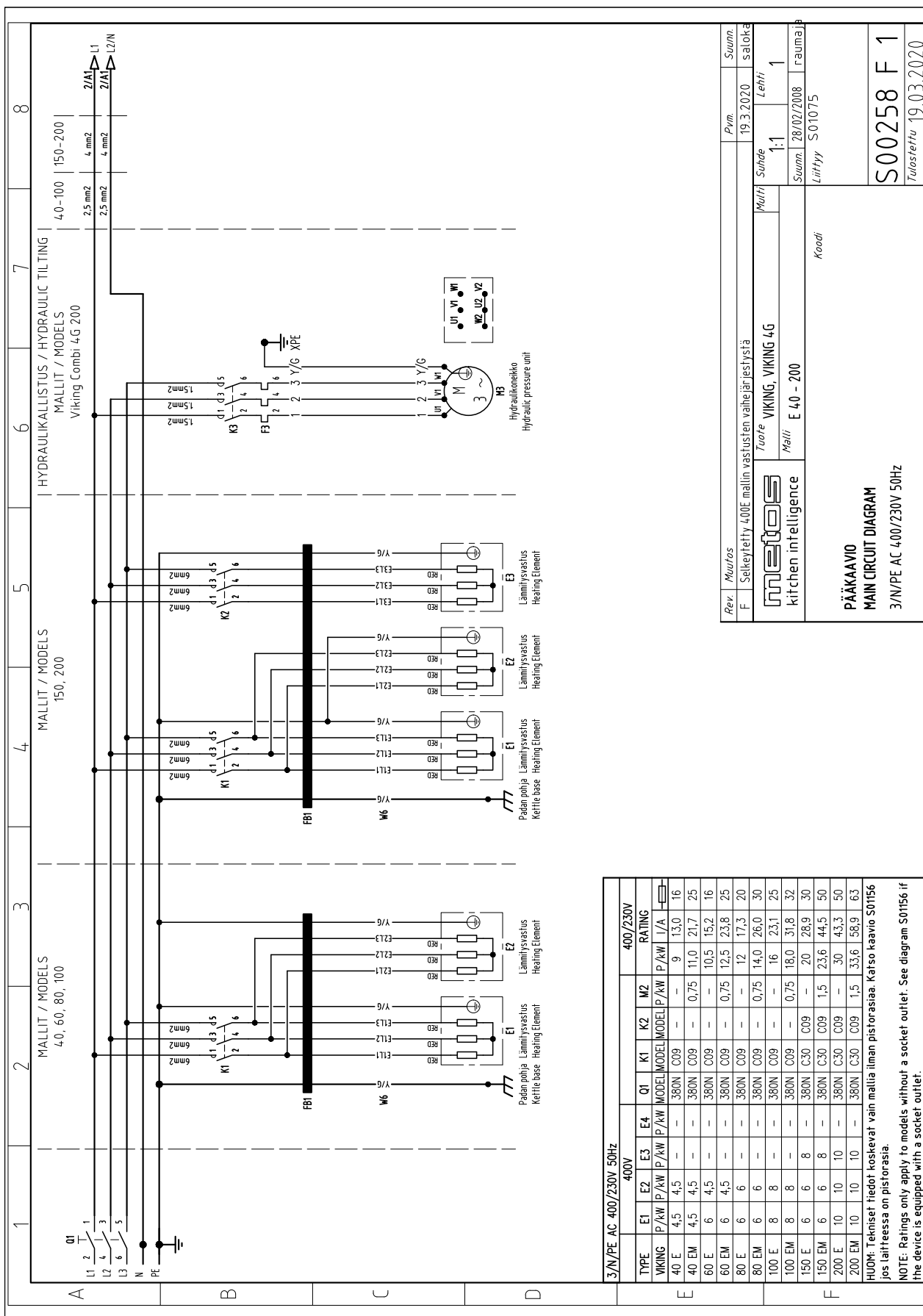
6.9. Koneyhdistelmä

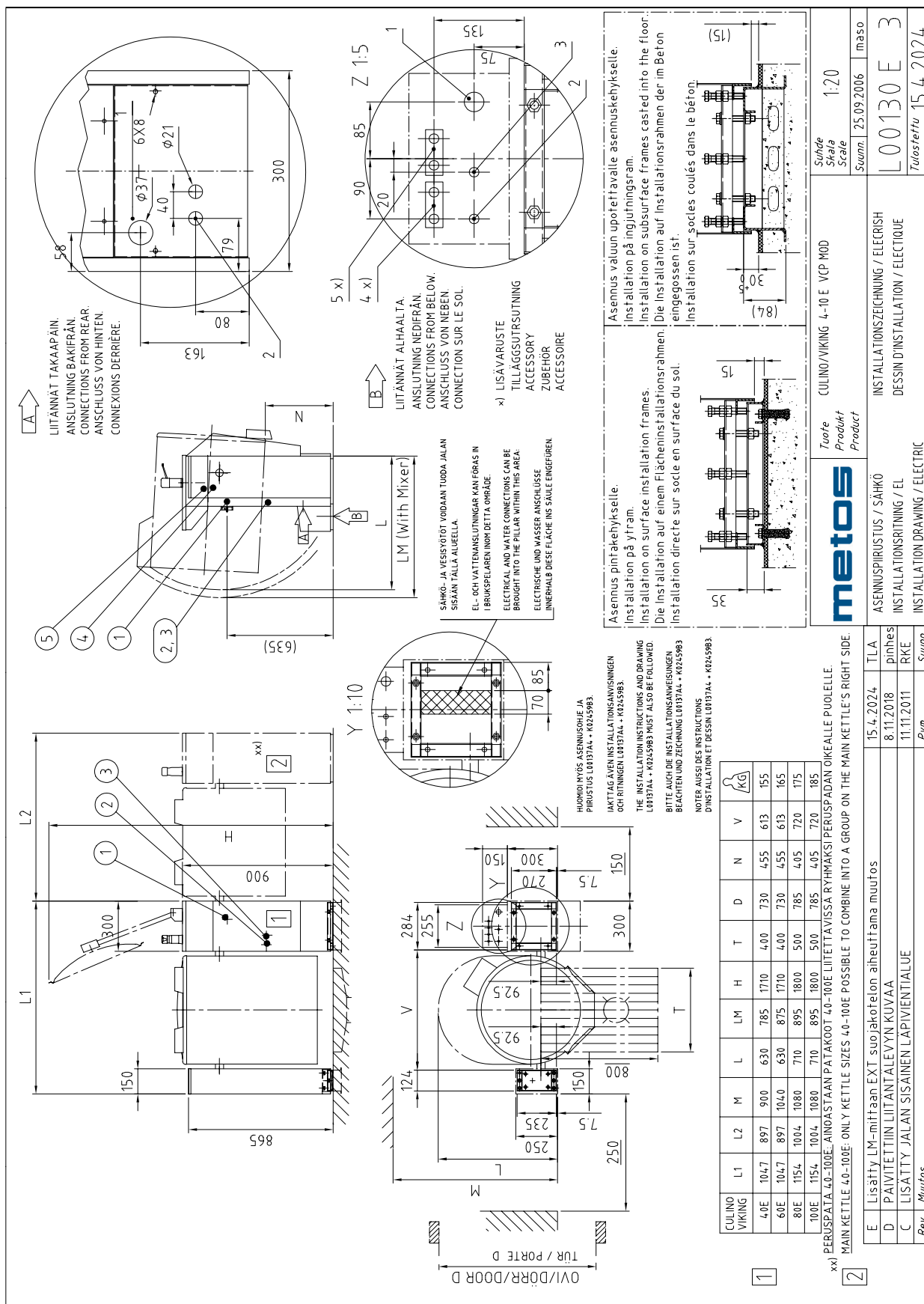
Mikäli pata liitetään suljettuun jäähdytysjärjestelmään, kokonaisuudesta muodostuu konedirektiivin määrittelemä koneyhdistelmä, jolle on käyttöönottotarkastuksen yhteydessä laadittava ja allekirjoitettava koneyhdistelmän kattava vaatimustenmukaisuusvakuutus.

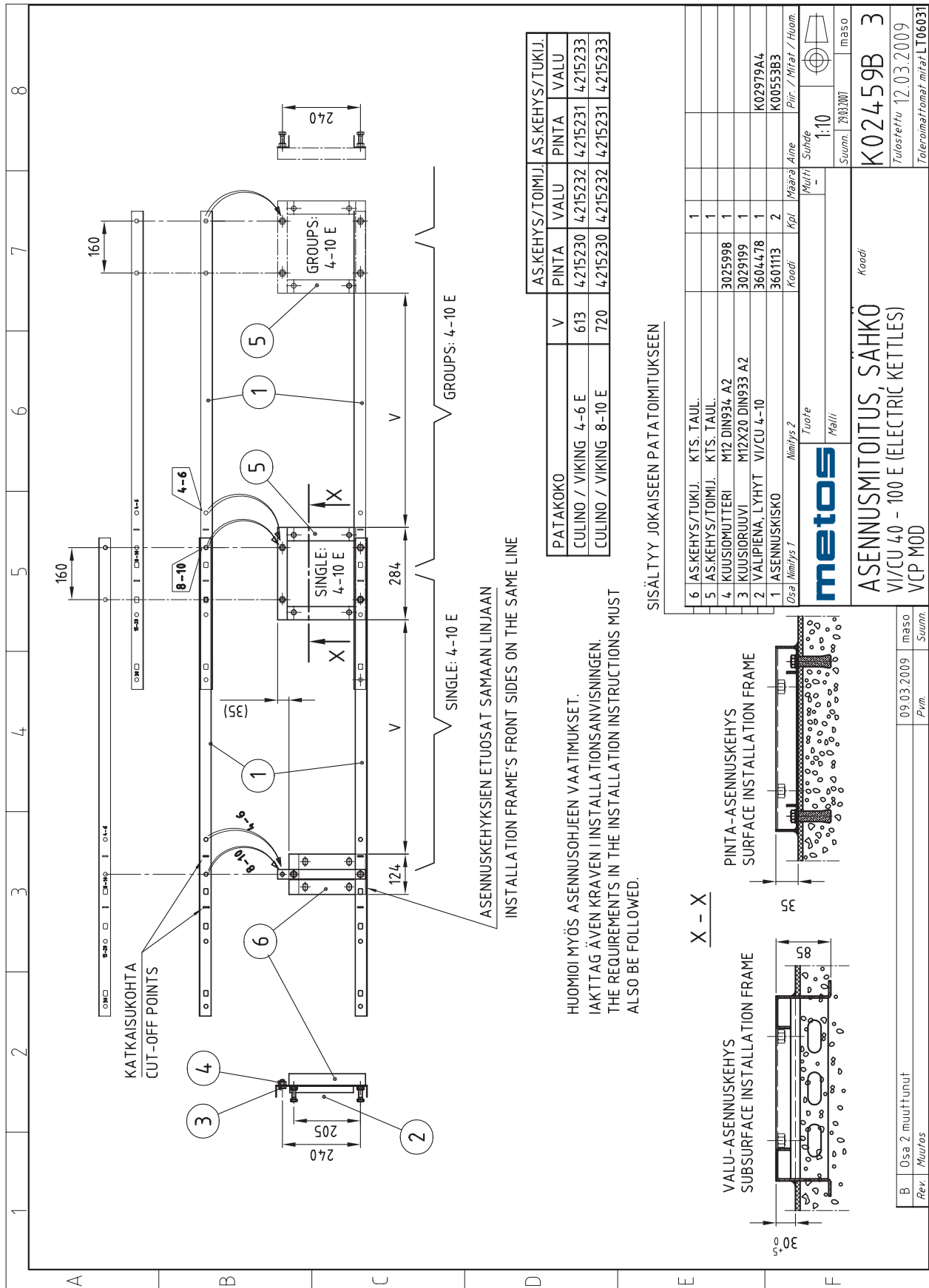


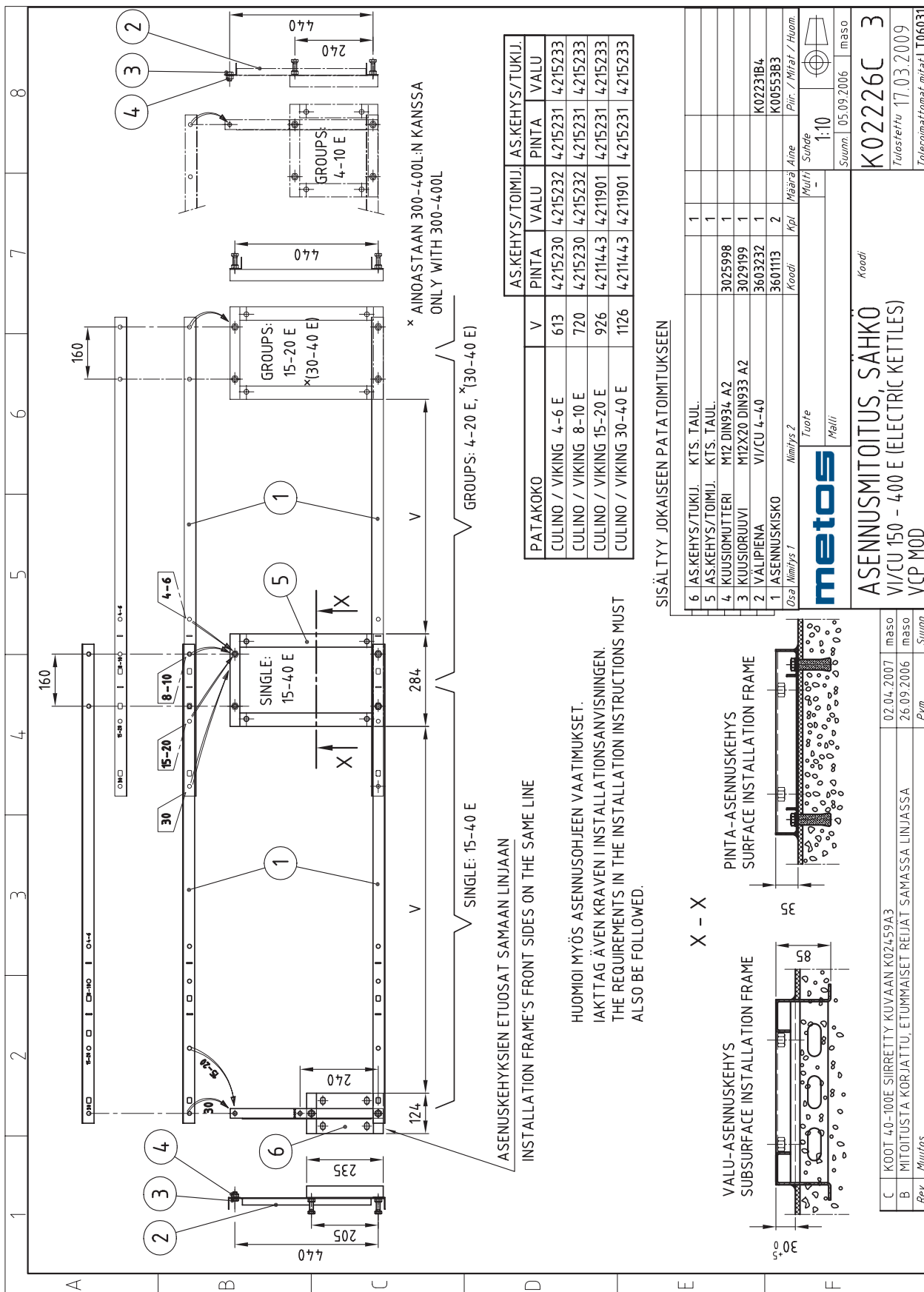
7. Tekniset tiedot

Pääkaaviot
Asennuspiirustukset
Tekstiosa
Tekniset tiedot









	1	2	3	4
A	1. SÄHKÖLIITÄNTÄ, VARATTAVA LATTIASTA 1,5M SÄHKÖKAAPELIA. 2. KYLMÄVESILIITÄNTÄ Ø15 (G1/2"), VARUSTETTAVA TAKAISKU- JA SULKUVENTTIILILLÄ. 3. LÄMMINVESILIITÄNTÄ (MAKS. 60°C) Ø10 (G3/8"), VARUSTETTAVA TAKAISKU- JA SULKUVENTTIILILLÄ. x) 4. TIETOLIKENNEKAAPELOINTI (HACCP), VARATTAVA 2 KPL MIN. 20 MM PUTKITUSTA. x) 5. OHJAUSKAAPELIT KIINTEISTÖÖN PADAN LÄMMITYSOHJAUKSELLE. VARATTAVA 2 KPL MIN 20 MM PUTKITUSTA.			
B	1. ELANSLOTNING, RESERVERA EL.KABEL 1,5M FRÅN GOLV 2. KALLVATTENANSLOTNING Ø15 (G1/2"), BÖR FÖRSES MED ENVÄGS- OCH AVSTÄNGNINGSVENTIL. 3. VARMVATTEN (HÖGST 60°C) Ø10 (G3/8"), BÖR FÖRSES MED ENVÄGS- OCH AVSTÄNGNINGSVENTIL. x) 4. DATA KABEL (HACCP), 2 ST MIN 20 MM SKYDDSRÖR BÖR RESERVERAS. x) 5. STYRKABLAR TILL FASTIGHET FÖR GRYTANS VÄRME-EFFEKTkontroll. 2 ST MIN. 20 MM SKYDDTUB BÖR RESERVERAS.			
C	1. RESERVE 1,5M OF POWER CABLE ABOVE THE FLOOR LEVEL. 2. COLD WATER CONNECTION Ø15 (G1/2"), ONE-WAY AND SHUT-OFF VALVES MUST BE FITTED. 3. WARM WATER CONNECTION (MAX 60°C) Ø10 (G3/8"), ONE-WAY AND SHUT-OFF VALVES MUST BE FITTED. x) 4. DATA CABLE (HACCP), 2 PCS OF MIN. 20 MM COVER TUBES MUST BE RESERVED. x) 5. CONTROL CABLES TO BUILDING FOR HEATING CONTROL OF THE KETTLE. 2 PCS OF MIN. 20 MM COVER TUBES MUST BE RESERVED.			
	1. ELEKTROANSCHLUSS, 1,5M EL.KABEL ÜBER FUSSBODEN FREI LASSEN. 2. KALTWASSERANSCHLUSS Ø15 (G1/2"), SOLL MIT EINEM RÜCKSCHLAGVENTIL UND ABSPERRVENTIL VERSEHEN WERDEN. 3. WARMWASSERANSCHLUSS (ALLER HÖCHSTENS 60°C) Ø10 (G3/8"), SOLL MIT EINEM RÜCKSCHLAGVENTIL UND ABSPERRVENTIL VERSEHEN WERDEN. x) 4. DATENÜBERTRAGUNGSKABEL (HACCP), 2 x MIND. 20MM VERROHRUNG ZU RESERVIEREN. x) 5. STEUERUNGSKABEL ZUM GRUNDSTÜCK FÜR HEIZUNGSKONTROLLE DES KESSELS. 2 x MIND 20 MM VERROHRUNG ZU RESERVIEREN.			
D	1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 1,5M DU CÂBLAGE SUR LE SOL À RÉSERVER. 2. CONNECTION D'EAU FROIDE Ø15 (G1/2"), DOIVENT ÊTRE MUNIES DE SOUPAPE DE RETENUE ET VANNES D'ARRÊT. 3. CONNECTION D'EAU CHAUDE (AU MAXIMUM 60°C) Ø10 (G3/8"), DOIVENT ÊTRE MUNIES DE SOUPAPE DE RETENUE ET VANNES D'ARRÊT. x) 4. CÂBLAGE INFORMATIQUE (HACCP). A RÉSERVER: TUYAUX 2 x À MIN 20 MM. x) 5. CÂBLAGE POUR LA TRANSMISSION DE DONNÉES DANS LE BÂTIMENT, CÔNTRÔLE CHAUFFAGE DE LA MARMITE. A RÉSERVER: TUYAUX 2 x À MIN 20 MM.			
	x) LISÄVARUSTE TILLÄGGSUTRSUTNING ACCESSORY ZUBEHÖR ACCESSOIRE			
E				
F			<i>Tuote</i> <i>Produkt</i> <i>Product</i>	CULINO/VIKING 4-40 E VCP MOD <i>Suhde</i> <i>Skala</i> <i>Scale</i> 1:50 <i>Suunn.</i> 28.11.2007
	TEKSTIOSA / SÄHKÖ TEXT DEL / EL TEXT PART / ELECTRIC		TEXT / ELECTRISH TEXT / ELECTRIQUE	L00137 A 4 <i>Tulostettu</i> 17.03.2009

Määre	Tyyppi	Lisä-varusteet	Arvo
Ulkomitat tukijalkoineen LxSxK	40,60		1047x730x900/1070 mm
Ulkomitat tukijalkoineen LxSxK	80,100		1154x785x900/1070 mm
Ulkomitat tukijalkoineen LxSxK	150,200		1360x945x900/1070 mm
Tukijalan ulkomitat LxSxK			150x250x865 mm
Kallistusalue takana	40		730 mm
Kallistusalue takana	60		820 mm
Kallistusalue takana	80,100		850 mm
Kallistusalue takana	150		895 mm
Kallistusalue takana	200		895 mm
Etäisyys padan ulkopinnasta lattiaan kallistettuna	40,60		455 mm
Etäisyys padan ulkopinnasta lattiaan kallistettuna	80,100		405 mm
Etäisyys padan ulkopinnasta lattiaan kallistettuna	150,200		420 mm
Kannen lakipiste	40,60		1710 mm
Kannen lakipiste	80,100		1800 mm
Kannen lakipiste	150,200		1980 mm
Huoltotilan tarve vasemmalla			250 mm
Huoltotilan tarve oikealla			150 mm
Padan sisähalkaisija	40, 60		472 mm
Padan sisähalkaisija	80,100		545 mm
Padan sisähalkaisija	150,200		744 mm
Padan sisävaipan ja -pohjan raaka-aine			Haponkestävä ruostumatonta teräs AISI 316
Padan muu rakenne			Ruostumatonta teräs AISI 304
Paino pakkauksineen	40		190 kg
Paino pakkauksineen	60		200 kg
Paino pakkauksineen	80		215 kg
Paino pakkauksineen	100		255 kg
Paino pakkauksineen	150		310 kg
Paino pakkauksineen	200		335 kg
Paino	40		155 kg
Paino	60		165 kg
Paino	80		175 kg
Paino	100		185 kg
Paino	150		250 kg
Paino	200		270 kg
Kuljetustilavuus	40,60		1,32
Kuljetustilavuus	80,100		1,45
Kuljetustilavuus	150,200		2,01
Sekoittimen teho	40,60,80,100	M	0,75 kW
Sekoittimen teho	150,200	M	1,5 kW
Sähköliitännät			kts. kytkinkaava
Vesiliitännät			kts. asennuskuva
Laitteen äänitaso mitattuna 1m päästä ja 1,5m korkeudelta suoraan laitteen edestä			<70 dB(A)

Määre	Tyyppi	Lisä-varusteet	Arvo
Melan paino	40	M	2,8 kg
Melan paino	60	M	4,2 kg
Melan paino	80	M	4,2 kg
Melan paino	100	M	4,5 kg
Melan paino	150	M	4,7 kg
Melan paino	200	M	5,5 kg
Kaapimien määrä	40	M	1
Kaapimien määrä	60,80	M	2
Kaapimien määrä	100,150	M	3
Kaapimien määrä	200	M	4
Tyhjennyshana			
Sekoitin M			
HACCP-optio			
Manuaalijäähdytys C1			
Jääpankkiliitäntä C3			Jääpankkijäähdytys
Vesiautomatiikka AW			

40=40 l, 60=60 l, 80=80 l, 100=100 l, 150=150 l, 200=200 l,

M=SEKOITIN

C1=MANUAALINEN JÄÄHDYTYS

C3=JÄÄPANKKIJÄÄHDYTYS AW=VESIAUTOMATIikka,

HACCP=OMAVÄLVONTAVÄLMIUS, X=ERIKOISMALLIN TUNNUS

8. Varaosat, jotka eivät kuulu takuun piiriin

Kuluvat osat eivät kuulu takuun piiriin. Kuluvia osia ovat:

- sekoitinmelan kaapimet
- pesuharjan harjaosa
- muut vastaavat osat

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

Patasarjat/Grytsserierna/Kettle series Metos Viking Basic/Combi
Mallit/ Modeller/ Models: 40, 60, 80, 100, 150, 200

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

- Cat I: 40 – 60 sähkö/el/electric
- Cat II: 80 – 200 sähkö/el/electric

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 ISO 13857:2008, EN 61000-6-1:2019, EN 61000-6-3:2007
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 13886:2005+A1:2010, EN 1717:2001

Tuotteen suunnitelmataarkastustodistus 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)

RS 052-23 + Quality system (Module D)
Inspecta Tarkastus Oy, Helsinki, Finland
0424

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 9.5.2023

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



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

www.metos.com