

metos

PAINEKEITTOKAAPPI

MARVELT

Tyyppi: E1

Asennus- ja käyttöohjeet



Rev. 1.1. 18.4.2023 Alkaen 1.6.2020

MG4222860

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 huolto liikettä 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, laite-aurion 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 höyrykehittimestä, yhdestä keittokammioista sekä apu- ja turvalaitteista. Laitteella jalusta optio, jossa 2x7 GN johteikkoa.

Höyrykehitin 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

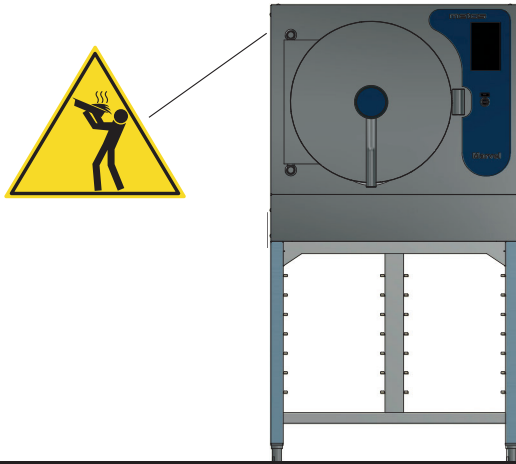
Aseta kellonaika ja päivämäärä sekä kieli. Katso "Säätöohjeet"

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 suojäkäsineitä kypsennysastioiden käsittelyssä ja varo kannellisten astioiden päälle kertynyttä lauhdetta.
- Johtuen raaka-ainekoostumuksen ominaisuuksista saattaa eräiden tuotteiden, esim. pastan, keittämisen yhteydessä ilmetä erittäin voimakasta jälkikieluhuntaa 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



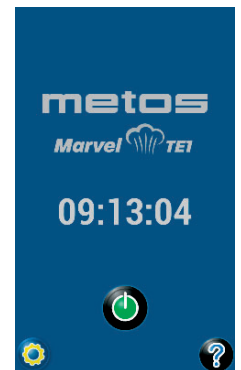
Ohitus. Painamalla painiketta voidaan höyrykehittimen huuhtelu ohittaa. Ohitusta ei kuitenkaan suositella.

3.3.2. Käynnistys

Kytke laitteen sähkönsyöttö, avaa syöttövesihana.

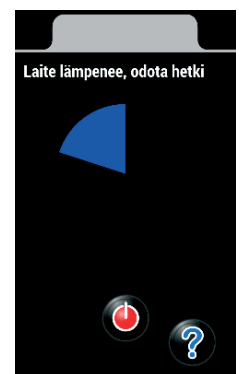
Paina käynnistyspainiketta  laitteen ollessa valmiustilassa jolloin laite käynnistyy ja tarvittaessa täyttää höyrynkehittäjän ja käynnistää sen lämmityksen. Laitteen ollessa valmiustilassa sammuu näyttö tietyn ajan kuluttua. Koskettamalla näyttöä saadaan valmiussivu taas näkyviin.

Painamalla asetuspainiketta  voidaan laitteen asetuksia muuttaa, katso "SÄÄTÖOHJEET"





Sininen ympyrä osoittaa käynnistyneen edistymistä.

Käynnistys voidaan keskeyttää painamalla  painiketta

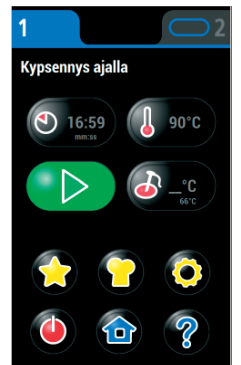


Kun laite on valmiina käyttöön, ilmestyy päänäkymä.



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 höyrynkehittimen huuhtelun. Huuhtelu voidaan ohittaa painamalla  -painiketta, jolloin pyyntö toistuu seuraavan käynnistyneen yhteydessä. Huuhtelun suorittaminen on erittäin suositeltavaa. Huuhtelu kestää n.10 minuuttia jonka aikana höyrynkehitin tyhjenetään ja sen läpi valutetaan vettä.



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

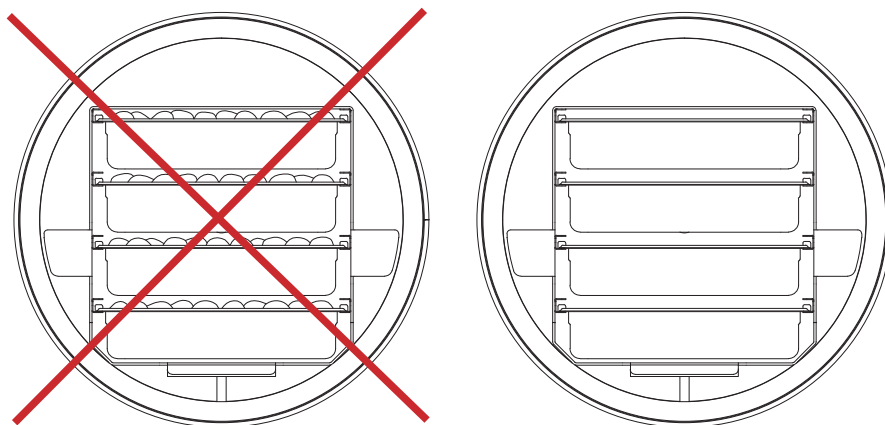
Mahdolliset virhetilanteet ja ilmoitukset käynnistyksen yhteydessä

-  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 kammion tulevaa kuumaa höyryä!





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





Älä työnnä luukkua auki astialla!

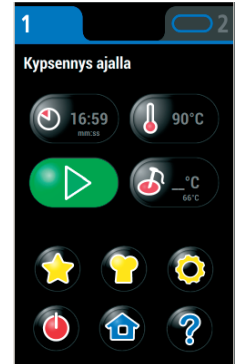
Käyttö aikaohjauksella

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:






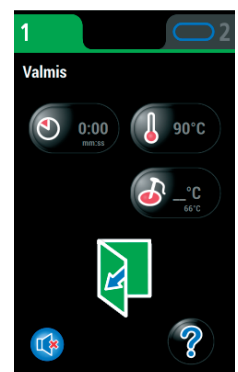
-painike asettaa paineeksi 0,5 bar ja lämpötilaksi 110°C



-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 kehoitus 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










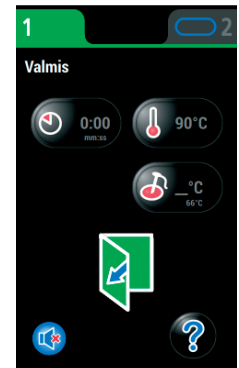
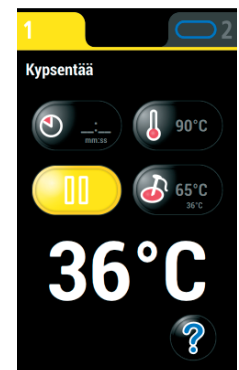
Avaa laitteen ovi varovasti. Varo kuumia pintoja ja kammiosta tulevaa kuumaa höyryä.



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)

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











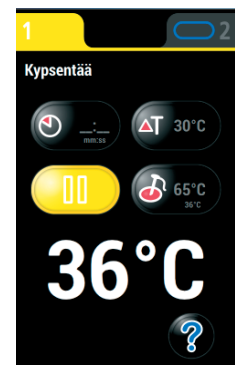
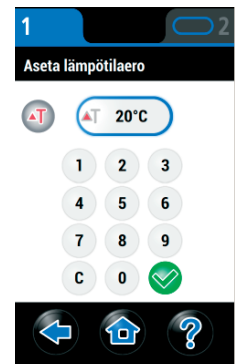
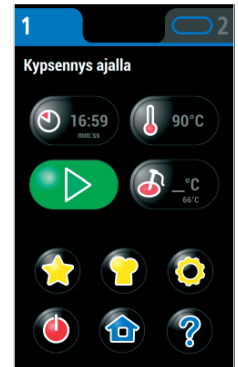
Avaa laitteen ovi varovasti. Varo kuumia pintoja ja kammiosta tulevaa kuumaa höyryä.



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 merkkiäni. Vaimenna merkkiäni 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 ohjelmäsivu. 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 kehoitus sulkea ovi .
4. Ohjelma käynnistyy
5. Kun ohjelma on kulunut ja mahdollinen paine laskenut, kuuluu merkkiäni. Vaimenna merkkiäni avaamalla laitteen ovi tai painamalla -painiketta.
6. Poista tuotteet kammiosta

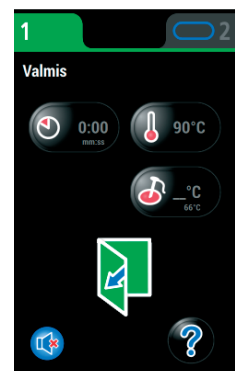
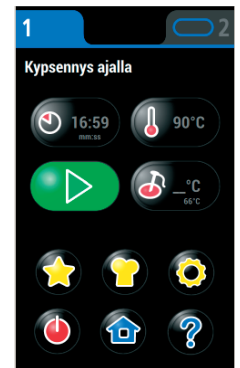


Avaa laitteen ovi varovasti. Varo kuumia pintoja ja kammiosta tulevaa kuumaa höyryä.




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 asetukset

Keittoajan asetukset

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

OK-painiketta .

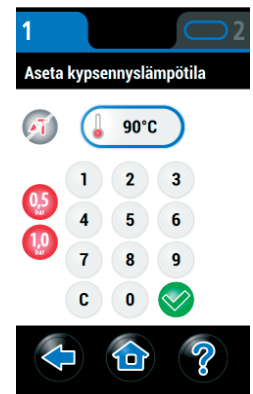
Painamalla  voidaan peruuttaa tallentamatta muutoksia.




Lämpötilan asetukset

Paina lämpötilapainiketta  jolloin lämpötilan asetussivu avautuu näytölle. Aseta lämpötila näppäimistön avulla ja tallenna asetukset painamalla OK-painiketta .

Painamalla  voidaan peruuttaa tallentamatta muutoksia.





Lämpötila voidaan asettaa myös pikavalintojen avulla:

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

 -painike asettaa paineen 1 bar ja lämpötilaksi 120°C

Sisälämpötilan asetukset

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

Painamalla  voidaan peruuttaa tallentamatta muutoksia.




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



Lämpötilaeron asetus (Delta-T)

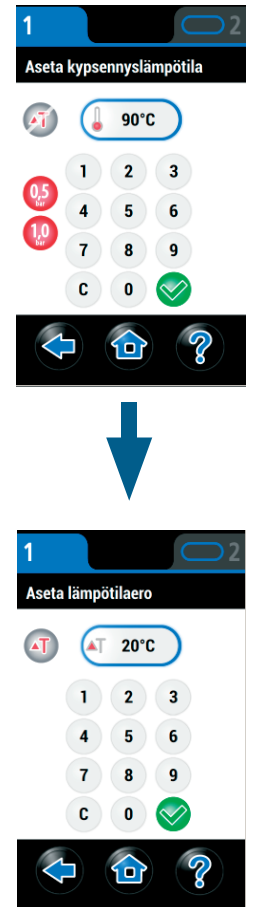
Jos tuoteanturi on käytössä, voidaan asettaa joko

- Kammion lämpötila
- tai
- Delta-T lämpötilaero jolloin laite jatkuvasti pitää kammion lämpötilaa Delta-T arvon verran korkeamana 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 .

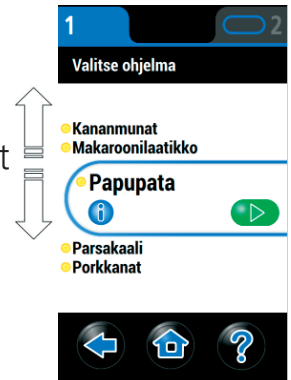
Painamalla  voidaan peruuttaa tallentamatta muutoksia.



3.3.5. Valmiin keitto-ohjelman valinta

Valitse keitto-ohjelma painamalla -painiketta jolloin näytölle avautuu ohjelasivu. 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.









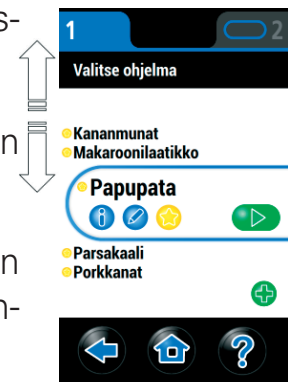
3.3.6. Valmiin keitto-ohjelman muuttaminen tai uuden ohjelman tallentaminen




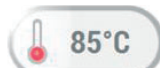








Nämä toimenpiteet vaativat kirjautumista

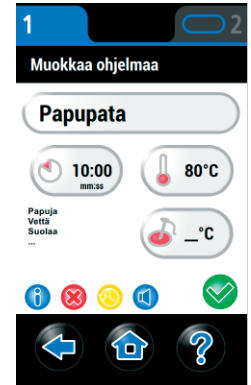
Valitse keitto-ohjelma painamalla -painiketta jolloin näytölle avautuu ohjelasivu. Selaa ohjelmia vierittämällä sivua sormella. Ohjelman edessä oleva tähtikuvake  osoittaa, että ohjelma on yhdistetty yhdelle tai useammalle "suosikki"-sivulle.

- 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.










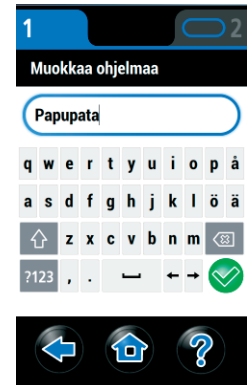
Ohjelman muuttaminen

- Valitse ohjelma yllä olevan mukaisesti
- Muuta ohjelman nimi painamalla ohjelman nimeä, esimerkiksi **Papupata**. (Katso myös "Ohjelman nimen lisääminen / muuttaminen").
- Muuta ohjelman keittoaikaa painamalla  -painiketta.
- Muuta ohjelman lämpötila painamalla  -painiketta.
- Muuta ohjelman tuotelämpötila-anturin lämpötilaa painamalla  -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" merkkiäni 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.



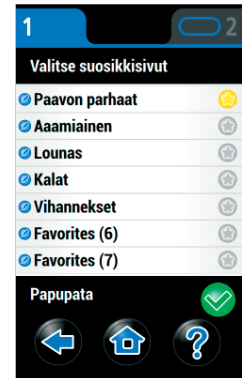
Merkkiäänänen valinta

- Selaa soittoääniliistaa 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 viikontäiviä sivujen niminä tai nimetä sivut ruokalajin mukaan, esimerkiksi "Pasta", "Peruna" tms.

Suosikkien käyttö

- Paina . Jos suosikkisivuja on enemmän kuin 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		Keittoaika (min)		
				(kg)	(l)	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	
Lihapyörökät	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
Paahivanukas							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

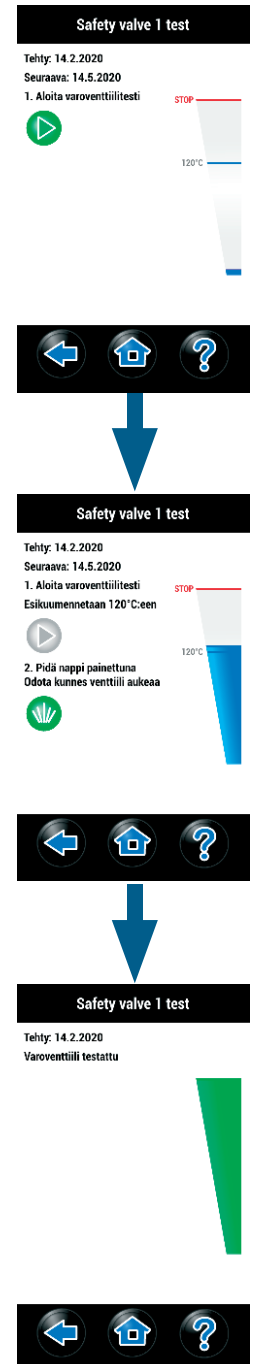
Varoventtiili

Näytölle ilmestyy 3 kuukauden välein kehoitus 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.

Asetukset



4.1.1. Kieli

Valitse kieli (Language) yllä olevan mukaisesti

Valitse toivottu kieli painamalla kielipalkkia suomi .







Painamalla voidaan peruuttaa tallentamatta muutoksia.

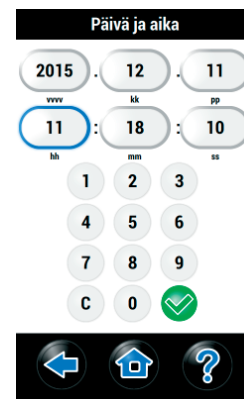
Valitse kieli



4.1.2. Päivämäärä ja aika



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

-  Paina päivämäärä- tai aikapainiketta.
-   Aseta päivämäärä ja aika numeropainikkeiden avulla.
-  "C" -painikkeen avulla voidaan asetettu arvo poistaa
-  Tallenna asetukset painamalla OK -painiketta
-  Peruuta vahvistamatta asetusta painamalla piniketta.



4.1.3. Versio

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

Asetukset	Versiotiedot
<p>Äänenvoimakkuus Aika ja päivämäärä Safety valve 1 test Boiler 1 rinsing Muistitoiminnot</p>	
<p>Versiotiedot 0.8 (Feb 14 2020 07:08:44)</p>	<p>UI: 0.26.0 Logic: 0.0.31 RT: 10.2#5.22/01/15 IO: 08#08 S/N: 0123456789</p>
	

4.2. Asetuksien muuttaminen, "master chef"

Kirjautumalla "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 muuttaa 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







Valitse merkkiään, joka kuuluu manuaalisesti asetetun keitto-ohjelman loputtua. Tämä valinta on myös keitto-ohjelmien merkkiäänin ohjelman merkkiäänivalinnan ollessa "Oletusääni".

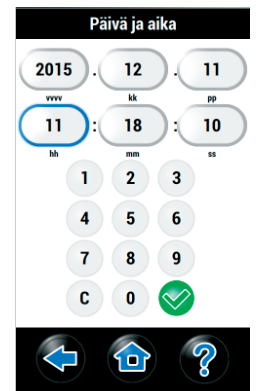
- Selaa vaihtoehtoja vierittämällä sivua sormella.
- Kuuntele merkkiääntä painamalla  -painiketta.
- Vahvista valittu vaihtoehto painamalla  -painiketta.
- Peruuta vahvistamatta valintaa painamalla  -painiketta.



4.2.2. Aika ja päivämäärä

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

-  Paina päivämäärä- tai aikapainiketta.
-   Aseta päivämäärä ja aika numeropainikkeiden avulla.
-  "C" -painikkeen avulla voidaan asetettu arvo poistaa
-  Tallenna asetukset painamalla OK -painiketta
-  Peruuta vahvistamatta asetusta painamalla painiketta.



4.2.4. Parametrit

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

Jokaisella parametrilla on seuraavat ominaisuudet:

104: Master chef login time out 15 s - 36000 s (600 s)	600 s
--	--------------

Parametrit	
103: Master chef login time out enabled (Yes)	Yes
104: Master chef login time out (15 s - 36000 s) (600 s)	600 s
105: Master chef login reset (first digit zero reset) (0 - 999999) (1234)	1234
131: Automatic screens lock activation time (minutes) (0 min - 1440 min) (0 min)	0 min
135: Sound volume (0 - 10) (5)	5
132: Default cooking ready sound (Boiling)	Boiling
201: Time to keep boilers warm after last cooking (2 min - 1380 min) (120 min)	120 min

104: Parametrin numero

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

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

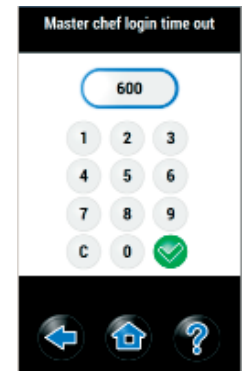
600s: Parametrin tämänhetkinen arvo

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:

103: Master chef login time out enabled (Yes)	Yes
103: Master chef login time out enabled (Yes)	No



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 aktiivoida / deaktivoita 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 kytetään 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 asetuille ohjelmille. Tallennetuille ohjelmille on mahdollista valita yksilöllinen merkkiääni jokaiselle ohjelmalle.

201 Chamber idle time out. Time to

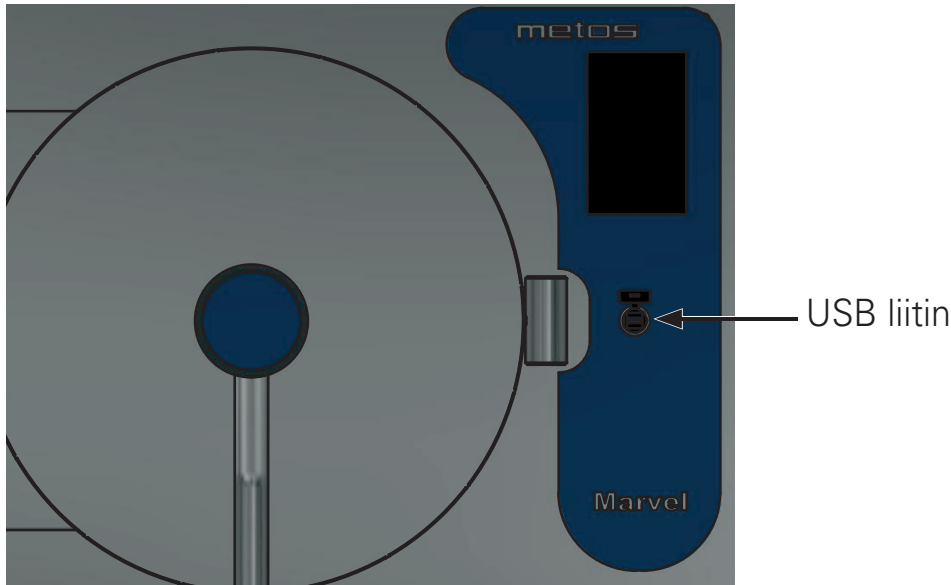
min: 2, max: 1800, def: 120, unit: min

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, kysy 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.

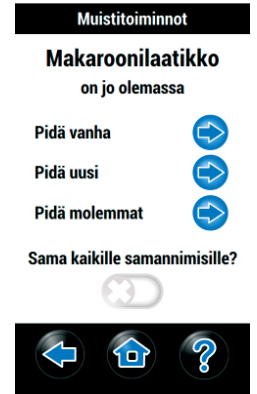
Pidä molemmat Pidä molemmat. Uuden ohjelman nimen perään lisätään numero, esim. "(1)"



Päätä erikseen jokaisen samannimisen ohjelman kohdalla.

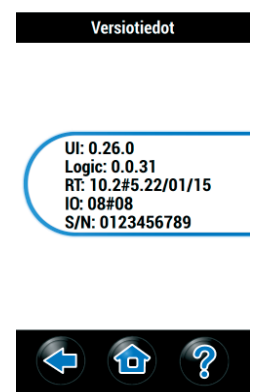


Sama valinta koskee kaikkia samannimisiä ohjelmia.



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.



LAITTEEN SAA LIITTÄÄ SÄHKÖ- JA VESIVERKOSTOON AINOASTAAN TARVITAVAN 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.



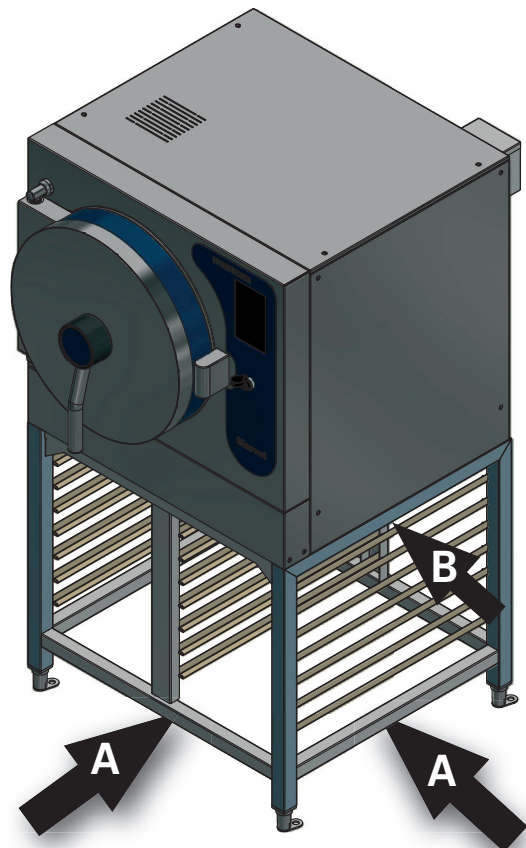
Jotta laitteen siirtäminen ilman pakkausalustaa sujuisi turvallisesti tulee nostokohtaa valittaessa huomioida, että laite on etu- ja yläpainoinen.



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

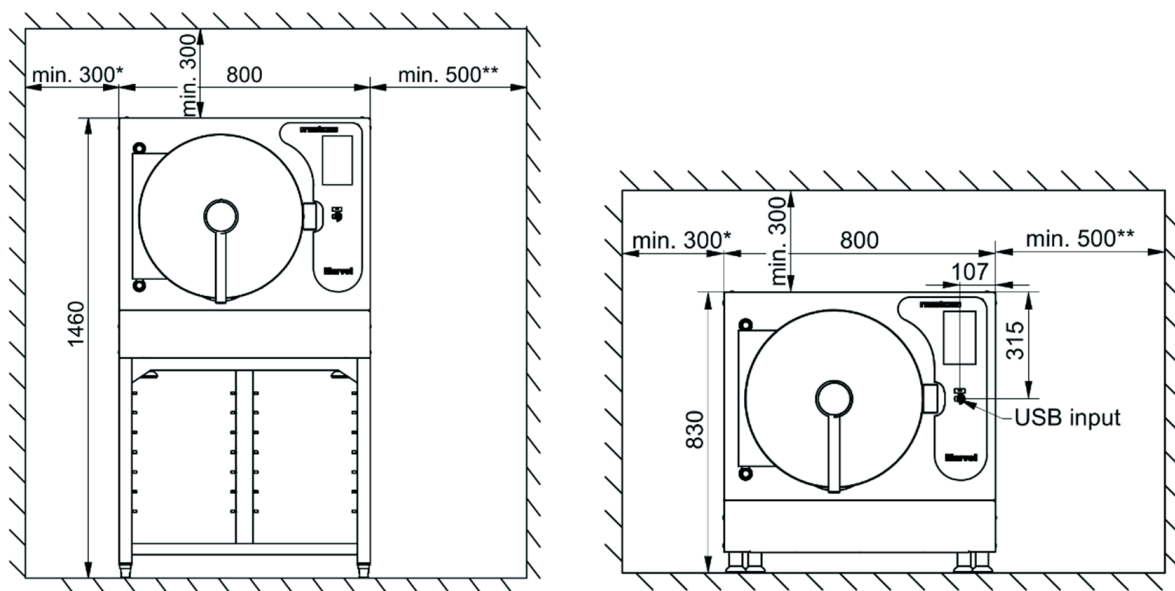


Asennus aloitetaan siirtämällä laite täsmälleen oikeaan asennuskohtaan ottaen huomioon mahdollinen lattiakaivo. Tarvittavat etäisyydet ilmenevät laitteen asennuskuvasta. Huoltoa varten tarvitaan tilaa laitteen edessä sekä päällä.

Tämän jälkeen painekeittoakaappi on säädettävä vaakasuoraan asentoon säädettävien jalkojen avulla.

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

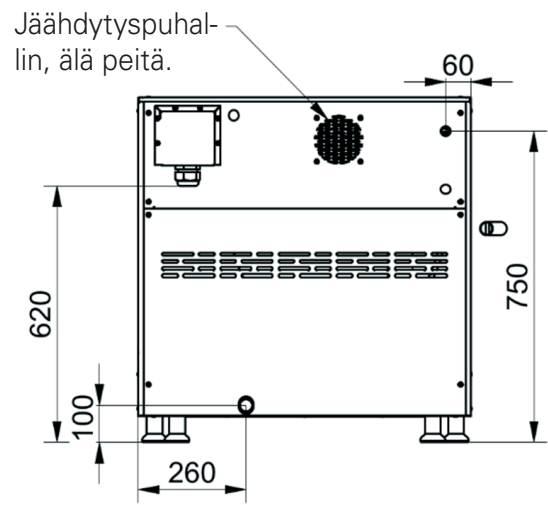
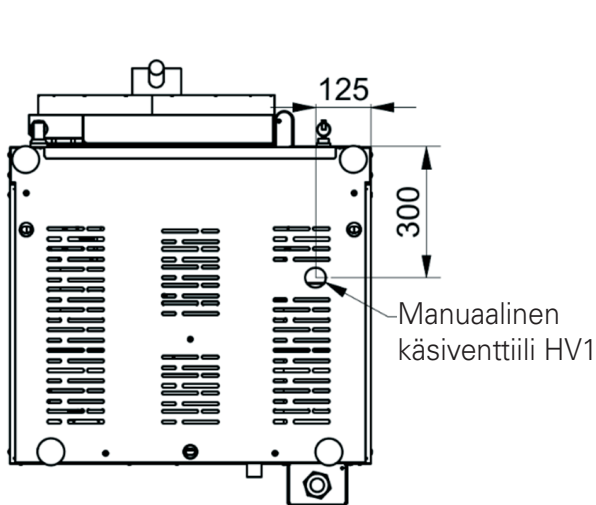
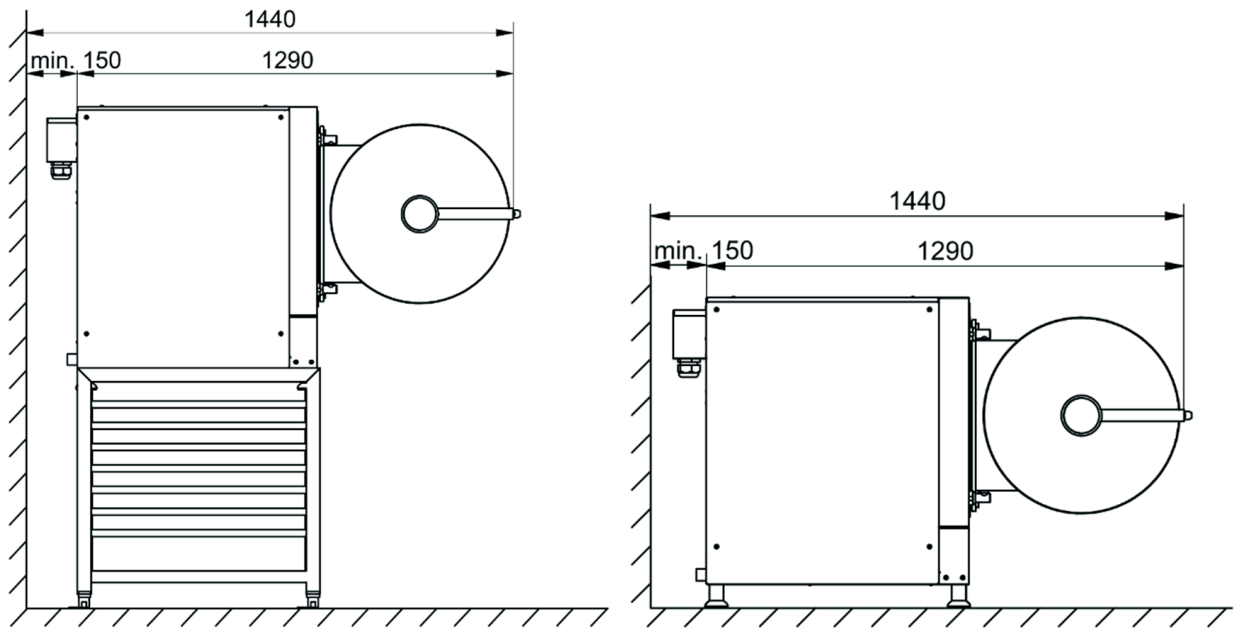
Asennuskuvat ja suositellut asennusetäisyydet



*) Luukun avaamiselle varattu tila

***) Huoltoa varten varattu tila

HUOM!: Jos painekeittoakaapit asennetaan vierekkäin, niiden välinen etäisyys toisistaan voi olla min. 0 mm mutta huollettavan laitteen oikea sivulevy pitää saada avattua. Asennettaessa painekeittoakaapin 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.



5.4. Sähköliitännät

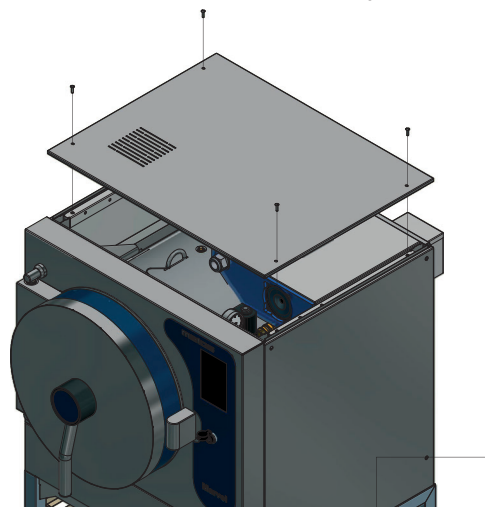
Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainittu liitäntäjännite vastaa asennuspaikan jännitettä

Mahdollisten tulevien huoltotilanteiden helpottamiseksi ja turvallisuuden lisäämiseksi on laitekohtainen erotuskytkin asennettava laitteen välittömään läheisyyteen.

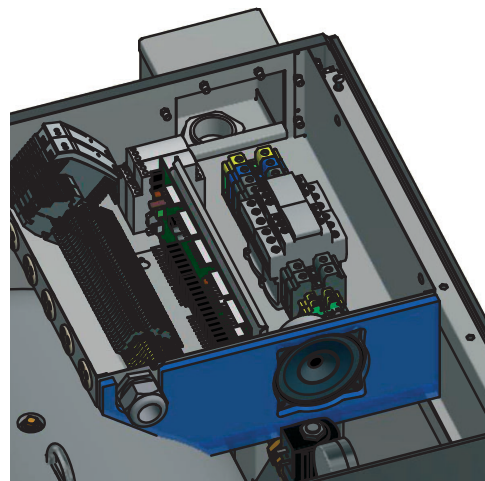
Erotuskytkimen tulee erottaa laite kaikinapaisesti sähkön syöttöverkosta.

Syöttökaapelin läpivienti sähkökoteloon sijaitsee laitteen takana oikealla ylhäällä.

- Avaa kattopelti, joka on kiinni neljällä ruuvilla



- Sähkökotelo sijaitsee oikealla nurkassa, suo-
jakannen 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 pehmenneen veden syöttöön.
- Kaikki vesiliitännät on varustettava sulkuventtiilillä (eivät kuulu toimitukseen).
- Ennen liitää 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 höyrykehittimen 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. Aktiivihiihisiuodatin

Aktiivihiihisiuodatin 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 pehennin

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

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

HUOM!

Useat vedenkäsittelylaitteet laskevat veden virtausta. Mikäli painekeittoakaappi on liitetty vedenkäsittelylaitteeseen, on huolehdittava että virtaus on riittävä myös vedenkäsittelylaitteen jälkeen. Erytystä huomiota tarvitaan, kun käytetään kaksoisvesiliitintä. Veden haaroitus on tehtävä ehdottomasti jo ennen vedenkäsittelylaitetta.

5.6. Viemäröinti

Laitteen takana on Ø 32 mm viemäröintiputki, josta lauhteet johdetaan lattiakai-
voon, 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 höyrykehittimen ja höyryputkiston kuumia pintoja.
- Käytä suojakäsineitä kun tarkistat varoventtiilin toiminnan.
- Varo lauhduttimesta purkautuvaa vesihöyryä kun tarkistat varoventtiilin toiminnan.

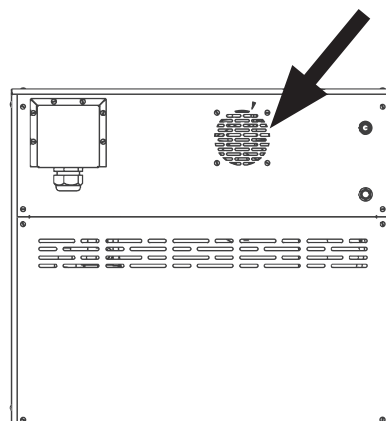
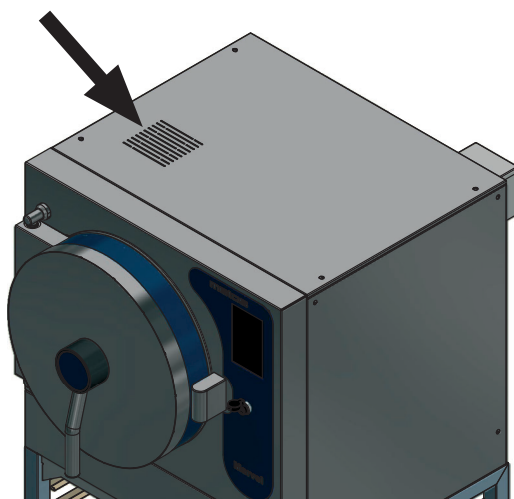
Kytke virta laitteeseen ja tarkasta:

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



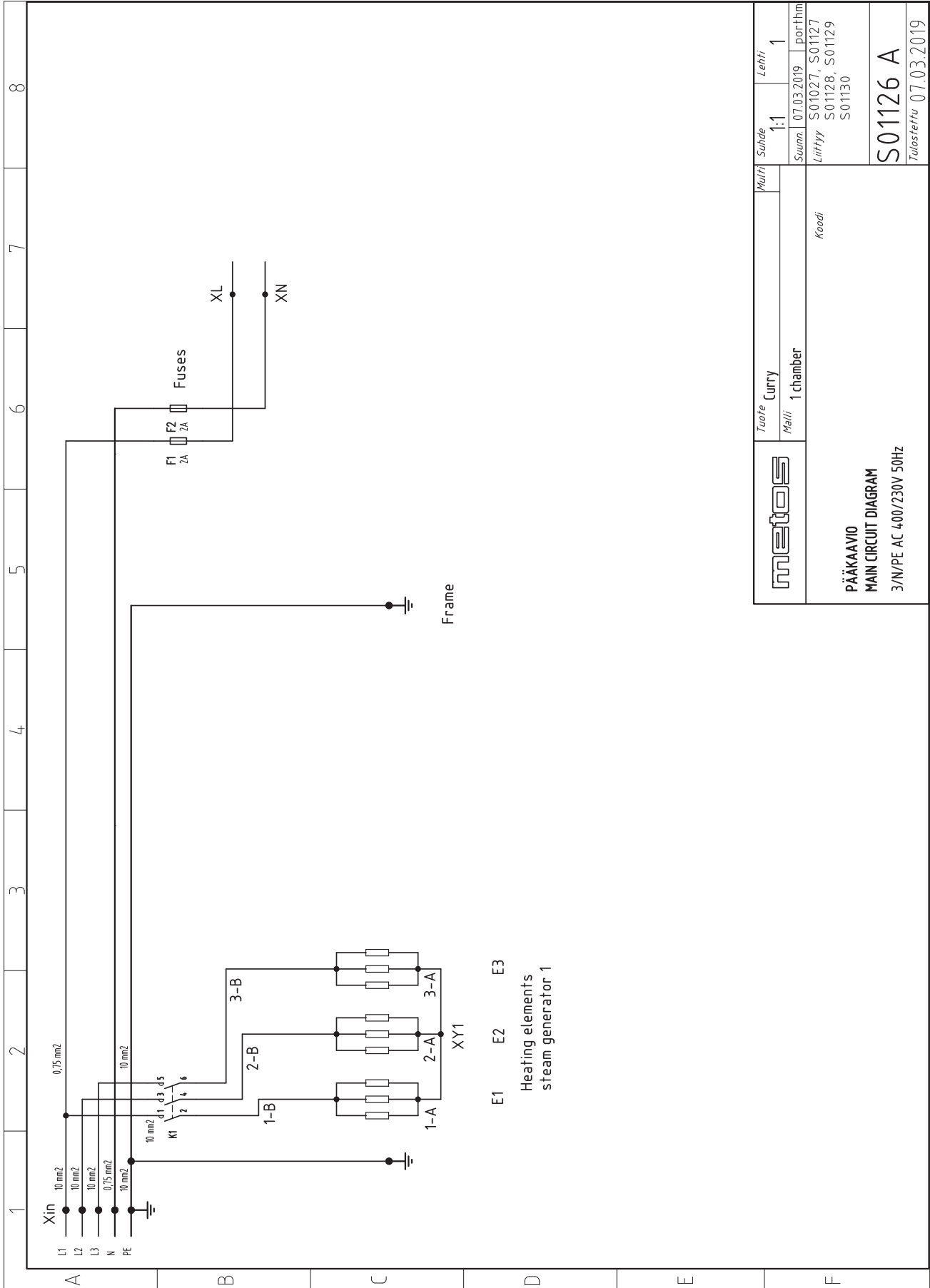
Laitte on varustettu jäähdytyspuhaltimella.

ÄLÄ PEITÄ puhallinta (laitteen takapuolella) eikä laitteen katossa olevia poistoil-
ma-aukkoja.



6. Tekniset tiedot

Pääkaavio



metos	Tuote	Curry	Multi	Lehti
	Malli	1 chamber	1:1	1
PÄÄKAAVIO MAIN CIRCUIT DIAGRAM 3/N/PE AC 400/230V 50Hz		Suunn.		07.03.2019
Koodi		Liittyy		S01027, S01127 S01128, S01129 S01130
S01126 A		Tulostettu		07.03.2019

	Malli
	E1
Kammiolukumäärä	1
Kapasiteetti	4xGN1/1-65
Lämpötila-alue	40°C ... 120°C
Liitântäteho (kW)	28
Sulakkeen koko (A)	50
Jännite (V)	400
Vaiheiden lukumäärä	3NPE
Taajuus (Hz)	50
Käynnistysvirta (A)	41
Kotelointiluokka	X5
Vesiliitântä	1/2" ulkokierre, 250...600 kP, min virtaama 0,2 l/s
Vedenkulutus	
Viemäröinti	Ø 32 mm putki
Leveys (mm)	800
Korkeus (mm)	1520
Syvyys (mm)	805
Bruttopaino (kg)	170
Nettopaino (kg)	160



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.



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

Alla mainittu henkilö on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston / Nedan nämnda 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

metos		Document type Review	Document ID DOC000866	Revision A	Page(s) 1(4)
Owner organization Metos Manufacturing		Created by	Date 2020-08-31	Status Ready	
Country FI	Department	Document title Installation/commissioning checklist for Metos pressure cooker	Approved by	Security level Confidential	

PRINTED PAPER COPY IS UNCONTROLLED - PAPERITULOSTE ON VALVOMATON KOPIO

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
Commissioner

Sign/Date
Customer

Owner organization
Metos Manufacturing

Created by

 Date
2020-08-31

 Status
Ready

 Country Department
FI

 Document title
**Installation/commissioning checklist
 for Metos pressure cooker**

Approved by

 Security level
Confidential

PRINTED PAPER COPY IS UNCONTROLLED - PAPERITULOSTE ON VALVOMATON KOPIO

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 (CL₂) < 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



Document type
Review

Document ID
DOC000866

Revision Page(s)
A 3(4)

Owner organization
Metos Manufacturing

Created by

Date
2020-08-31

Status
Ready

Country Department

FI

Document title
**Installation/commissioning checklist
for Metos pressure cooker**

Approved by

Security level
Confidential

PRINTED PAPER COPY IS UNCONTROLLED - PAPERITULOSTE ON VALVOMATON KOPIO

- 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:



Document type
Review

Document ID
DOC000866

Revision Page(s)
A 4(4)

Owner organization
Metos Manufacturing

Created by

Date
2020-08-31

Status
Ready

Country Department
FI

Document title
**Installation/commissioning checklist
for Metos pressure cooker**

Approved by

Security level
Confidential

PRINTED PAPER COPY IS UNCONTROLLED - PAPERITULOSTE ON VALVOMATON KOPIO

Revision history

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



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre FI-04220 Kerava,

Finland

tel. +358 204 3913

www.metos.com