

metos

KOKSKÅP

MARVELT

Typ: E1

Installations- och bruksanvisningar

Översättning av originaldokumentationen



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. Allmänt	4
1.1. I anvisningarna använda symbolers betydelse.....	4
1.2. I apparaten använda symbolers betydelse.....	4
1.3. Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar	5
2. Säkerhetsföreskrifter	6
2.1. Allmänt.....	6
2.2. Ändringar på inställningar och justeringar	7
2.3. Säkerhetsföreskrifter vid felsituationer	7
2.4. Avställning och demontering (miljöskydd).....	7
2.5. Övriga förbud (farliga metoder och handlingsätt)	7
3. Användningsföreskrifter	8
3.1. Allmänt.....	8
3.1.1. Apparatsens användningsområde.....	8
3.1.2. Funktionsprincip.....	8
3.2. Innan användning	8
3.2.1. Förberedelser.....	8
3.3. Användning	9
3.3.1. Knapparna på pekskärmen.....	10
3.3.2. Start	11
3.3.3. Kokning	13
3.3.4. Inställning av koktid och temperatur	19
3.3.5. Val av ett befintligt kokprogram.....	21
3.3.6. Redigering av befintlig kokprogram eller att spara ett nytt program.	21
3.3.7. Koktider.....	25
3.4. Efter användning	27
3.4.1. Allmänt.....	27
3.4.2. Rengöring	27
3.4.3. Regelbunden service	28

4. Justeringsanvisningar	29
4.1. Ändring av inställningarna	29
4.1.1. Språk.....	29
4.1.2. Tid och datum	30
4.1.3. Version	31
4.2. Ändring av inställningarna, "master chef"	32
4.2.1. Språk.....	32
4.2.3. Val av klar-signalen	33
4.2.2. Tid och datum	33
4.2.4. Parametrar	34
4.2.5. Minnesfunktioner.....	36
4.2.6. Uppladdning av kokprogram	37
4.2.7. Programversion.....	37
5. Installation.....	38
5.1. Allmänt.....	38
5.2. Apparats transport till installationsplatsen och uppackning.....	38
5.2.1. Återvinning av förpackningsmaterialet.....	38
5.3. Placering	39
5.4. Elanslutning	41
5.5. Vattenanslutning	42
5.5.1. Avvikande vattenförhållanden	43
5.6. Avloppsanslutning.....	44
5.6.1. Provkörning	44
6. Tekniska specifikationer	45

1. Allmänt

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

Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Apparaten får anslutas till el- och vatten nätet endast av behörig yrkespersonal.

Personer som använder denna apparat skall vara instruerade om rätt och säker användning av apparaten.

Stäng av apparaten om den får fel eller fungerar avvikande från det normala. Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.

Om ovanstående anvisningar ej följes kan apparatens säkerhet äventyras.

1.1. I anvisningarna använda symbolers betydelse



Denna symbol informerar om en situation där en fara eventuellt kan uppstå. Givna anvisningar skall följas för att undvika att en risk för olycksfall uppstår.



Denna symbol informerar om rätt förfarande för att undvika möjligheten till dåligt slutresultat, apparatskada eller risk för fara.



Denna symbol informerar om rekommendationer och tips med vilka man får den bästa nyttan av apparaten.

1.2. I apparaten använda symbolers betydelse



Denna symbol på en apparatdel indikerar att spänningförande komponenter finns bakom delen. Apparatdelen får lösgöras endast av behörig yrkespersonal, som har rätt att installera och utföra service på elektriska apparater.

1.3. Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar

På apparatens typskylt finns dess serienummer, som identifierar apparaten. I det fall att apparatens anvisningar har förlorats är det möjligt att beställa nya av tillverkaren eller hans lokala representant. Därvid bör ovillkorligen serienumret från apparatens typskylt uppges.

I det eventuella fall att översättningarna har motstridig information så är materialets originalspråk engelska i första hand bestämmande gällande sakinnehållet.

2. Säkerhetsföreskrifter

2.1. Allmänt

Maskinen är CE-märkt, vilket innebär att den uppfyller kraven i EU:s maskindirektiv beträffande produktsäkerhet.

Med produktsäkerhet menas, att maskinen har en konstruktion som skall förhindra person- eller sakskador.



Modificeringar gjorda på utrustningen utan tillverkarens godkännande upphäver tillverkarens produktansvar.



För att ytterligare öka säkerheten vid installation, drift och service skall säkerhetsanvisningarna läsas igenom noga av användarna samt av den personal som ansvarar för installation och service av maskinen.



Stäng omedelbart av diskmaskinen och gör den spänningslös vid störningar, skador eller fel, t.ex om glaset på panelen har gått sönder. De regelbundna kontroller som nämns i manualerna ska utföras enligt instruktionerna. Service av maskinen ska utföras av utbildad personal. Använd original reservdelar. Det kan uppstå farliga situationer ifall inte ovanstående följs.



Innan maskinen tas i bruk, se till att personalen får erforderlig utbildning i handhavande och skötsel.



Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

Denna handbok hjälper användaren att använda enheten på ett säkert sätt.



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



Apparaten bör inte användas av personer som lider av fysisk eller psykisk ohälsa eller av personer vars erfarenhet inte är tillräcklig (inkl. barn).



Barn bör övervakas så de inte kommer åt att leka med apparaten.

2.2. Ändringar på inställningar och justeringar



Apparatens tekniska justeringar får endast utföras av behörig personal med tillräcklig apparatkännedom.

2.3. Säkerhetsföreskrifter vid felsituationer



Vid akuta, allvarliga och farliga situationer bör alla apparatens funktioner stoppas genom att man ställer huvudbrytaren i 0-läge. Om orsaken till att man måste bryta strömtillförseln till apparaten var ett funktionsfel i apparaten som allvarligt hotar arbetssäkerheten, tag genast kontakt med Metos-service.

2.4. Avställning och demontering (miljöskydd)

När enheten har nått slutet av sin ekonomiska livslängd måste den kasseras i enlighet med gällande lokala föreskrifter och instruktioner. Enheten kan innehålla miljöfarliga ämnen/material och återvinningsbara material.

Korrekt omhändertagande av skadliga ämnen och användning av återvinningsbart material görs bäst genom att använda branschens professionella personal som hjälp.

2.5. Övriga förbud (farliga metoder och handlingsätt)



Att avsiktligt förbikoppla säkerhetsanordningarna är förbjudet och riskerar kökets arbetssäkerhet. Tillverkaren ansvarar inte för faror och skador som uppstått på grund av:

- Avsiktlig användning av en defekt apparat.
- Förbikoppling av apparatens säkerhetsfunktioner genom ändring av apparatens avsedda funktion.
- Försummande av underhåll och service samt upprätthållning av apparatens tekniska skick.

3. Användningsföreskrifter



All personal som använder apparaten måste ges utbildning i hur apparaten fungerar genom av den person som är ansvarig för personalens säkerhet.

3.1. Allmänt

3.1.1. Apparatens användningsområde

Metos MarvelT är ett kokskåp för matlagning, uppvärmning och avfrostning med ånga med eller utan tryck.



ATT ANVÄNDA APPARATEN FÖR ANNAT ÄN DET OVAN NÄMNDÄR ÄR FÖRBUDEN.

Metos ansvarar inte för störningar och skador som uppstått på grund av att anvisningarna i denna manual inte har följts.

3.1.2. Funktionsprincip

Kokskåpet består av en ånggenerator, en kok-kammare samt hjälp- och säkerhetsutrustning. Enheten har ett stativalternativ med 2x7 GN gejdor.

Ånggeneratoren producerar mättad ånga med hjälp av el-motstånd.



Ångan leds via inloppsventilen till kokrummet där vattenångan kondenseras på matproduktens kalla yta och överför sin bundna förångningsvärme. Produktens temperatur stiger och ångan som kondenserats till vatten rinner ut till ångkondensorn och därifrån vidare till avloppet.

Kok-kammarens temperatur kan ställas in mellan 40-120°C och koktiden mellan 1sec. - 99h 59min 59 sec.

3.2. Innan användning

3.2.1. Förberedelser

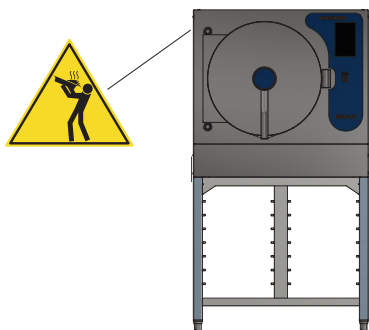
Ställ in tid, datum och språk (se avsnitt 4 "Justeringsanvisningar").

3.3. Användning



För att undvika brännskador:

- Beakta att kokrummets dörr och takplåten blir varma vid långvarigt bruk.
- Se upp för het ånga och dörrens heta insida då du öppnar kok-kammarens dörr.
- Använd skyddshandskar vid hanteringen av kokkärlen och se upp för kondensvattnet som bildas på kärl med lock.
- På grund av egenskaper hos vissa födoämnen kan det vid kokning av vissa produkter, t.ex. pasta, förekomma kraftig efterkokning fastän kok-kammarens dörr redan har öppnats! Vid tillredning av sådana produkter bör speciell varsamhet iakttas. Vänta ett ögonblick innan du öppnar dörren, även om ångtrycket i kok-kammaren har sjunkit.
- Vi rekommenderar att dörren först öppnas på glänt.



WARNING: Kärlet som innehåller vätska eller livsmedel som blir flytande efter tillagning får inte placeras högre än att användaren kan se innehållet i kärlet.

Fara för brännskada!

3.3.1. Knapparna på pekskärmen



Koktid. Tryck på knappen för att ställa in koktid. Vid tidstyrd kokning avbryts programmet efter inställd tid.



Koktemperatur. Tryck på knappen för att ställa in koktemperaturen.



Produktens kärntemperatur. Tryck på knappen och ställa in kärntemperaturgivarens temperatur. Om kärntemperaturstyrd kokning valts avbryts programmet då inställd kärntemperatur nås.



Kokning. Tryck på knappen för att starta kokprogrammet.



Favoriter. Tryck på knappen för att välja ett favoritprogram.



Program. Tryck på knappen för att välja ett kokprogram eller för att editera / lägga till program. Editering / tilläggning av program kräver inloggning.



Inställningar. Tryck på knappen för att gå till inställningssidan. End del inställningar kräver inloggning.



Till/från. Tryck på knappen för att försätta apparaten i stand-by läge.



Hem. Tryck på knappen på vilken sida som helst för att återvända till huvudsidan.



Hjälp. Tryck på knappen på vilken sida som helst för att få hjälp angående sidan i fråga.



Skip. Genom att trycka på knappen kan ånggeneratorn spolning hoppas över. Detta rekommenderas dock inte.

3.3.2. Start

Koppla apparaten till elnätet och öppna vattenmatnings kranen.

Tryck på till/från knappen  då apparaten är i stand-by läge. Apparaten startar och fyller ånggeneratoren (vid behov) och kopplar på uppvärmningen. Då apparaten är i stand-by läge stängs skärmen av efter en viss tid. Genom att vidröra skärmen kopplas den på igen och visar stand-by sidan.

Genom att trycka på inställningsknappen  kan apparatens inställningar ändras, se "Justeringsanvisningar".

Den blåa cirkeln visar hur apparatens start framskrider.

Du kan återgå till stad-by läget genom att trycka på till/från knappen .

Då apparaten är klar att användas visas huvudsidan på skärmen.

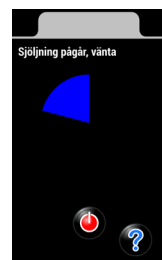
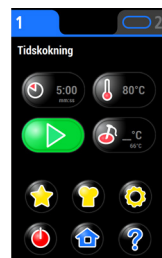
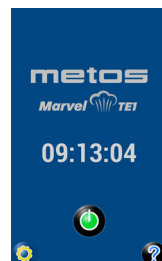
Skärmen kan låsas från alla sidor där hjälp-knappen visas:

Tryck på  för att få hjälp om aktuell sida. Håll knappen tryckt för att låsa skärmen.

Lås upp skärmen genom att hålla  tryckt.

Ånggeneratorns spolning

När startknappen  trycks ned medan apparaten är i stand-by-läge, kan apparaten uppmana (om vissa villkor är uppfyllda) att spola ånggeneratoren. Spolningen kan hoppas över genom att trycka på knappen , i så fall kommer begäran att upprepas nästa gång den startas. Spolning rekommenderas starkt. Spolningen tar cirka 10 minuter, under vilken ånggeneratoren töms och vatten tappas genom den.



Vid behov kan sköljintervallet justeras för att förhindra ansamling av kalk och annat slagg i genomströmmaren och dess värmelement.

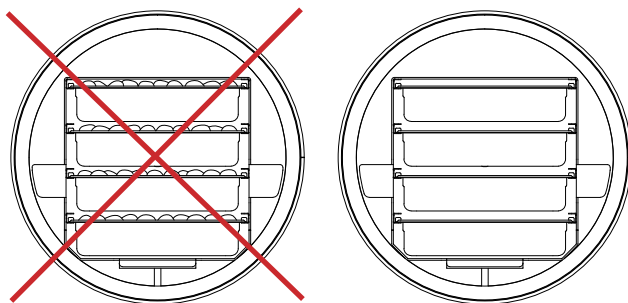
Möjliga felsituationer vid uppstart

-  Vattenmatningens kran stängd.
-> Försäkra att kranen är öppen.
- Uppmaning att utföra säkerhetsventiltest
-> Se "Regelbundet underhåll". Du kan också återställa denna uppmaning och fortsätta utan att utföra testet.

3.3.3. Kokning



Lägg produkterna som skall kokas i perforerade kokkorgar eller i helbottnade kärl, om du vill tillvarata spadet. Lägg förpackningar med färdigmat på galler och skydda dem från för mycket fukt med mellanlock. Lägg kärl och mat så, att ångan obehindrat kan cirkulera mellan kärlen.



Fyllning av kok-kammaren



Att öppna och stänga dörren



Dörren låst



Dörren olåst

Stänga dörren

1. Stäng dörren genom att trycka på handtaget.



Stäng dörren försiktigt om kok-kammaren är het.

2. Vrid handtaget neråt då dörren är helt stängd.

Öppna dörren

1. Vrid handtaget till horisontellt läge.
2. Tryck på handtaget.
3. Dra upp dörren.
4. Om dörren inte öppnas, tryck på handtaget tills ett "klick" hörs.
5. Dra upp dörren.



Öppna dörren försiktigt då kok-kammaren är het! Se upp för heta ytor och ånga som kommer från kok-kammaren.



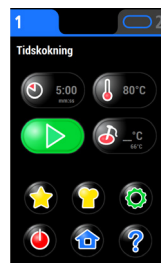
Se till att dörren är ordentligt öppen innan du placerar eller tar bort kärl från kok-kammaren!



Öppna inte dörren genom att skjuta på med ett kärl!

Tidsstyrd kokning

1. Ställ in koktiden.
 - Tryck på  och ställ in tiden med hjälp av sifferknapparna. Bekräfta genom att trycka på OK  -knappen (för detaljer se "Inställning av koktid och temperatur").
2. Ställ in kok-kammarens temperatur.
 - Tryck på  och ställ in temperaturen med hjälp av sifferknapparna. Bekräfta genom att trycka på OK  -knappen (för detaljer se "Inställning av koktid och temperatur").



Temperaturerna kan också ställas in med snabbvalsknapparna:

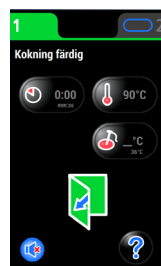


-ställer trycket till 0,5 bar och temperaturen till 110°C.



-ställer trycket till 1 bar och temperaturen till 120°C.

3. Placera produkterna i kok-kammaren enligt anvisningarna.
4. Starta kokningen genom att trycka på  -knappen. om dörren är öppen visar skärmen en uppmaning att stänga dörren .
5. Kokprocessen startar och återstående koktid visas på skärmen (timern startar nedräkningen då inställd temperatur nås).
6. Då inställd tid löpt ut och möjligt tryck i kok-kammaren har sjunkit hörs en ljudsignal. Dämpa signalen genom att öppna dörren eller genom att trycka på .
7. Ta ut produkterna ur kok-kammaren.



Öppna dörren försiktigt då kok-kammaren är het! Se upp för heta ytor och ånga som kommer från kok-kammaren.



Kokningen kan pausas genom att trycka på  -knappen. I detta fall kan dörren öppnas (efter att trycket har sjunkit). Tryck på  för att fortsätta kokningen. Kokningen kan avbrytas genom att trycka på  -knappen.

Kärntemperaturstyrd kokning (option)

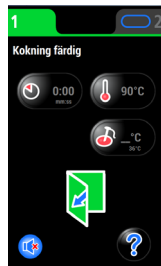
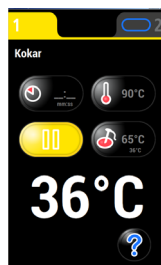
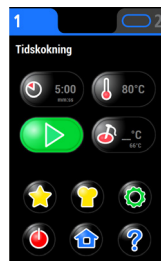
1. Ställ in kärntemperaturen.
 - Tryck på  och ställ in temperaturen med hjälp av sifferknapparna. Bekräfta genom att trycka på OK  -knappen (för detaljer se "Inställning av koktid och temperatur").
2. Ställ in kok-kammarens temperatur.
 - Tryck på  och ställ in temperaturen med hjälp av sifferknapparna. Bekräfta genom att trycka på OK  -knappen (för detaljer se "Inställning av koktid och temperatur").
3. Placera produkterna i kok-kammaren enligt anvisningarna.
4. Placera kärntemperaturgivaren i produkten.
5. Starta kokningen genom att trycka på  -knappen. om dörren är öppen visar skärmen en uppmaning att stänga dörren .
6. Kokprocessen startar.
7. Då inställd kärntemperatur nås och möjligt tryck i kok-kammaren har sjunkit hörs en ljudsignal. Dämpa signalen genom att öppna dörren eller genom att trycka på .
8. Ta ut produkterna ur kok-kammaren.



Öppna dörren försiktigt då kok-kammaren är het! Se upp för heta ytor och ånga som kommer från kok-kammaren.

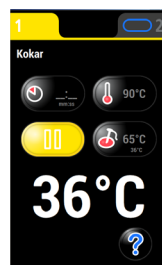
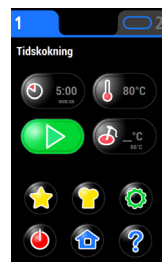


Kokningen kan pausas genom att trycka på  -knappen. I detta fall kan dörren öppnas (efter att trycket har sjunkit). Tryck på  för att fortsätta kokningen. Kokningen kan avbrytas genom att trycka på  -knappen.



Delta-T (temperaturskillnad) styrd kokning

1. Ställ in kärntemperaturen.
 - Tryck på  och ställ in temperaturen med hjälp av sifferknapparna. Bekräfta genom att trycka på OK  -knappen (för detaljer se "Inställning av koktid och temperatur").
2. Ställ in Delta-T värdet.
 - Tryck på  och därefter på , efter detta kan Delta-T värdet ställas in med hjälp av sifferknapparna. Bekräfta genom att trycka på OK  -knappen (för detaljer se "Inställning av koktid och temperatur").
3. Placera produkterna i kok-kammaren enligt anvisningarna.
4. Placera kärntemperaturgivaren i produkten.
5. Starta kokningen genom att trycka på  -knappen. om dörren är öppen visar skärmen en uppmaning att stänga dörren .
6. Kokprocessen startar.
7. Då inställd kärntemperatur nås och möjligt tryck i kok-kammaren har sjunkit hörs en ljudsignal. Dämpa signalen genom att öppna dörren eller genom att trycka på .
8. Ta ut produkterna ur kok-kammaren.



Öppna dörren försiktigt då kok-kammaren är het! Se upp för heta ytor och ånga som kommer från kok-kammaren.



Kokningen kan pausas genom att trycka på  -knappen. I detta fall kan dörren öppnas (efter att trycket har sjunkit). Tryck på  för att fortsätta kokningen. Kokningen kan avbrytas genom att trycka på  -knappen.

Användning av befintligt kokprogram



Om kokprogram ännu inte har skapats, fortsätt till avsnitt 3.3.6.

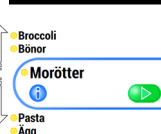
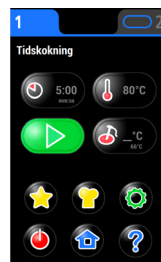
1. Välj ett kokprogram genom att trycka på -knappen varvid programsidan visas på skärmen. Gå igenom programmen genom att scrolla sidan med fingret (för detaljer se "Val av ett befintligt kokprogram").
2. Placera produkterna i kok-kammaren enligt anvisningarna.
3. Starta kokningen genom att trycka på -knappen. om dörren är öppen visar skärmen en uppmaning att stänga dörren .
4. Kokprocessen startar.
5. Då inställd kärntemperatur nås och möjligt tryck i kok-kammaren har sjunkit hörs en ljudsignal. Dämpa signalen genom att öppna dörren eller genom att trycka på .
6. Ta ut produkterna ur kok-kammaren.



Öppna dörren försiktigt då kok-kammaren är het! Se upp för för heta ytor och ånga som kommer från kok-kammaren.



Kokningen kan pausas genom att trycka på -knappen. I detta fall kan dörren öppnas (efter att trycket har sjunkit). Tryck på för att fortsätta kokningen. Kokningen kan avbrytas genom att trycka på -knappen.



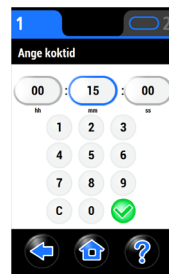
3.3.4. Inställning av koktid och temperatur

Inställning av koktid

Tryck på knappen för koktid  varvid sidan för inställning av koktiden visas på skärmen. Tryck på önskat fält (timmar, minuter eller sekunder) och ställ in tiden med hjälp av sifferknapparna.

Bekräfta inställt värde genom att trycka på OK  -knappen.

Tryck på  -knappen för att backa utan att bekräfta (cancel).

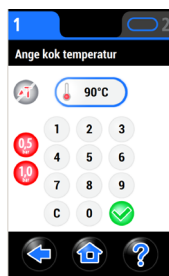


Inställning av temperatur

Tryck på temperaturknappen  varvid sidan för inställning av temperatur visas på skärmen. Ställ in önskad temperatur med hjälp av sifferknapparna.

Bekräfta inställt värde genom att trycka på OK  -knappen.

Tryck på  -knappen för att backa utan att bekräfta (cancel).



Temperaturerna kan också ställas in med snabbvalsknapparna:



-ställer trycket till 0,5 bar och temperaturen till 110°C.



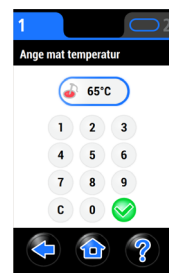
-ställer trycket till 1 bar och temperaturen till 120°C.

Inställning av kärntemperaturen

Tryck på kärntemperaturknappen  varvid sidan för inställning av kärntemperaturen visas på skärmen. Ställ in önskad temperatur med hjälp av sifferknapparna.

Bekräfta inställt värde genom att trycka på OK  -knappen.

Tryck på  -knappen för att backa utan att bekräfta (cancel).



Om kärntemperaturgivaren är aktiv kopplas koktidstimern bort.

Inställning av temperaturskillnad (Delta-T)

Om kärntemperaturgivaren är i användning är det möjligt att ställa in antingen.

- Kok-kammarens temperatur

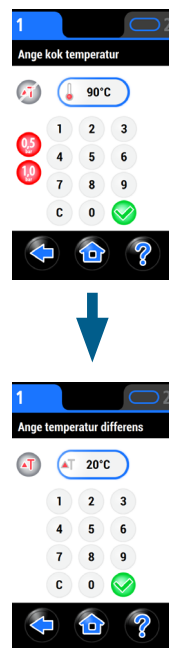
eller

- Delta-T temperaturskillnaden varvid kok-kammarens temperatur hålls högre än kärntemperaturen. Temperaturskillnaden = inställt Delta-T värde.

Då kärntemperaturgivaren är i användning, tryck på -knappen varvid sidan för inställning av temperaturen. Tryck på , nu kan Delta-T värdet ställas in med hjälp av sifferknapparna.

Bekräfta inställt värde genom att trycka på OK -knappen.

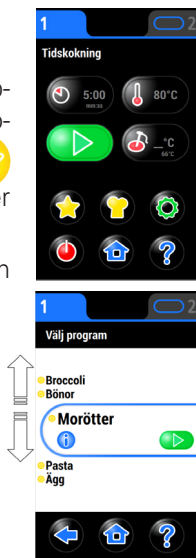
Tryck på -knappen för att backa utan att bekräfta (cancel).



3.3.5. Val av ett befintligt kokprogram

Välj ett befintligt kokprogram genom att trycka på -knappen varvid programsidan visas på skärmen. Gå igenom programmen genom att scrolla sidan med fingret. En stjärna  före programmet betyder att programmet är länkat till en eller flere favoritsidor.

- Tryck på info knappen  för att se detaljerad information angående programmet.
- Tryck på  för att starta programmet.
- Tryck på  för att backa utan att bekräfta (cancel).

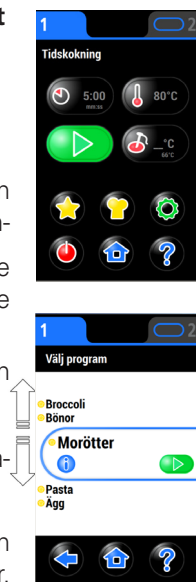


3.3.6. Redigering av befintlig kokprogram eller att spara ett nytt program.

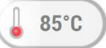
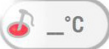
 Dessa åtgärder kräver inloggning.

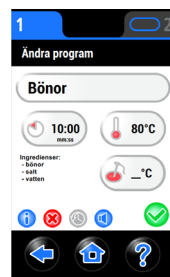
Välj ett befintligt program genom att trycka på -knappen varvid programsidan visas på skärmen. Gå igenom programmen genom att scrolla sidan med fingret. En stjärna  före programmet betyder att programmet är länkat till en eller flere favoritsidor.

- Tryck på info knappen  för att se detaljerad information angående programmet.
- Tryck på redigeringsknappen  för att redigera programinställningarna och programmets detaljerade information.
- Tryck på stjärnknappen  för att öppna "favorit" -sidan där programmet kan länkas till en eller flere favorit -sidor. (Se också "Val av favoritsidor").
- Tryck på  för att starta programmet.
- Tryck på -knappen för att tillägga ett nytt program.
- Tryck på  för att backa utan att bekräfta (cancel).



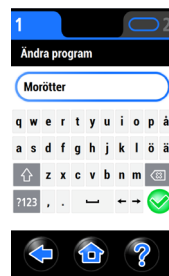
Redigering av program

- Välj ett program enligt föregående.
- Tryck på programmets namn, i detta fall **Pasta**, för att redigera namnet. (Se även "Redigera befintligt programnamn eller spara nytt namn").
- Tryck på tidsknappen  för att ändra koktiden.
- Tryck på temperaturknappen  för att ändra koktemperaturen.
- Tryck på kärntemperaturknappen  för att ändra kärntemperaturen.
- Tryck på redigeringsknappen  för att redigera programmet (Se även "Redigering av programmets information").
- Tryck på raderingsknappen  för att radera programmet. Bekräfta genom att trycka på -knappen.
- Tryck på  knappen för att välja inställningarna från nåt av de 5 senast använda programmen.
- Tryck på signal knappen  för att välja klar-signal för programmet. (Se även "Val av klar-signal").
- Bekräfta gjorda ändringar genom att trycka på OK -knappen.
- Tryck på  för att backa utan att bekräfta (cancel).



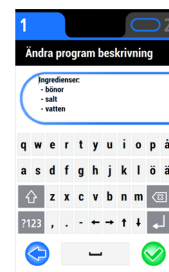
Redigera befintligt programnamn eller spara nytt namn

- Tryck upprepade gånger på  för att välja mellan liten bokstav , stor bokstav  eller fortsatta stora bokstäver (capslock) .
- Tryck på backa-knappen  för att radera bokstäver.
- Tryck på knappen för specialtecken  för siffror och specialtecken.
- Bekräfta genom att trycka på OK -knappen.
- Tryck på  för att backa utan att bekräfta (cancel).



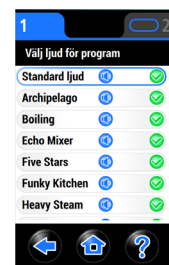
Redigering av programmets information

- Tryck upprepade gånger på  för att välja mellan liten bokstav , stor bokstav  eller fortsatta stora bokstäver (capslock) .
- Tryck på backa-knappen  för att radera bokstäver.
- Tryck på knappen för specialtecken  för siffror och specialtecken.
- Bekräfta genom att trycka på OK -knappen.
- Tryck på  för att backa utan att bekräfta (cancel).



Val av klar-signal

- Bläddra i signalerna genom att scrolla med fingret.
- Tryck på  för att lyssna på en signal.
- Bekräfta genom att trycka på OK -knappen.
- Tryck på  för att backa utan att bekräfta (cancel).



Val av favoritsidor

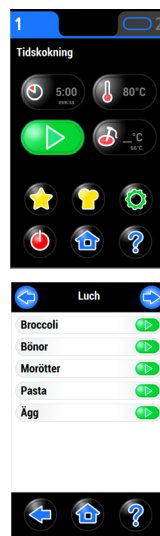
- Tryck på redigeringsknappen  för att redigera favoritsidans namn.
- Tryck på stjärnknappen för att   välja / välja bort programmet på favoritsidan.
- Bekräfta genom att trycka på OK  -knappen.
- Tryck på  för att backa utan att bekräfta (cancel).



Du kan använda, till exempel, veckodag som namn på sidor eller ge sidor namn enligt typ av mat, till exempel "pasta", "potatis" etc.

Att använda favoriterna

- Tryck på . Om det finns flera än en favoritsida kan du bläddra mellan sidorna med hjälp av  och  -knapparna.
Starta programmet genom att trycka på  -knappen.
- Tryck på  för att backa utan att starta (cancel).



3.3.7. Koktider

Produkt	Kärl	Prod.	Vatten/	Totalmängd		Koktid		
		/käril	käril/	kokrum		0 bar	0,5 bar	1 bar
(kg) (l) (kg) (l)								
Färska grönsaker								
Potatis	GN 1/1-100mm p)	7		21		40	20-25	15-20
Morot (hela)	GN 1/1-100mm p)	4		12		30	15	10
Blomkål	GN 1/1-100mm p)	3		9		10-12	5-6	4-5
Sous-vide morötter	GN 1/1 rfs-galler					20		
Djupfrysta grönsaker								
Ärter	GN 1/1- 65mm p)	3		12		4-5	2-3	1-2
Grönsaksblandning	GN 1/1- 65mm p)	3		12		4	2-3	1-2
Kött								
Nöna á 1 kg	GN 1/1-100mm p)	7		14		150	80	
Styckat soppkött	GN 1/1- 65mm l)	3		12		90	30-40	
Fläsknackstek á 2 kg	GN 1/1-100mm p)	7		14		65	50	
Nötbog á 2 kg	GN 1/1-100mm p)	7		14		105	95	
Fisk								
Fiskfile	GN 1/1- 65mm l)	4-5		16-20		15-20	7-10	5-10
Hel fisk á 1 kg	GN 1/1- 65mm l)	4		16			15	15
Hel fisk á 1 kg	GN 1/1- 65mm p)	4		12		8		
Ägg								
Löskokt	GN 1/1- 65mm p)	3,5		14		10	6	
Hårdkokt	GN 1/1- 65mm p)	3,5		14		13	8-9	
Gryn- och mjölprodukter								
Ris	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
Färdigmat								
Strömmingsrullader med sås	ritelä + kannet	1,3		10,4		50	25	20
Kåldolmar	ritelä + kannet	2,25		22		30	15	10
Leverlåda	ritelä + kannet	2		20		90	45	35
Köttgryta	GN 1/1- 65mm					25	20	
Köttbullar	GN 1/1- 65mm					30	20	

p) = perforerad l) = med lock

Produkt	Kärl	Prod.	Vatten/	Totalmängd		Koktid		
		/kärl	kärl	kokrum		(min)		
		(kg)	(l)	(kg)	(l)	0 bar	0,5 bar	1 bar
Tillredning								
Makaronilåda	GN 1/1- 65mm	5		20		10+10 l)	12	10
Kål/malet kött gryta	GN 1/1-100mm	7		21		75	35	20
Fiskfärs	GN 1/1- 65mm l)	4-5		16-20		35	25	20
Brylépudding							25	15

p) = perforerad l) = med lock

3.4. Efter användning

3.4.1. Allmänt

Rostfritt stål består av järn, krom och nickel. Kromet bildar tillsammans med luftens syre ett oxidskikt, som skyddar stálytan. Så länge som oxidskiktet är oskadat skyddar det ytan för korrosion.

Vanligen uppstår korrosion på sådana ställen där matrester, salt, vatten, pannsten osv. blir liggande en längre tid. De farligaste ämnena är koksalt och starkt syrliga matrester.



Då perforerade kärl används, bör salt inte tillsättas.

3.4.2. Rengöring

Daglig rengöring

Vid rengöringen används mjuk borste, rengöringsduk, vattenslang eller handdusch. Som rengöringsmedel lämpar sig ett svagt alkaliskt medel (pH 8-10).



Skarpa verktyg, slipande tvättmedel, starka syror och klorhaltiga ämnen får ej användas, emedan de skadar det skyddande ytskiktet.



ANVÄNDNING AV HÖGTRYCKSTVÄTT VID RENGÖRINGEN ÄR ABSOLUT FÖRBUDET.



DET ÄR FÖRBUDET ATT RENGÖRA PEKSKÄRMEN (DISPLAYEN) OCH PANELFILMEN MED ÅNGA!

1. Ta ut gejderna från ungskammaren genom att lyfta.



2. Rengör de inre ytorna med borste eller en duk som fuktats i tvättmedelslösningen.
3. Torka bort den smuts som lossnat.
4. Skölj kok-kammaren med ljummet vatten.

5. Torka kok-kammaren med en ren torr duk.
6. Rengör de yttre ytorna och tätningen/tätningarna med en duk.
7. Rengör gejderna med en borste och placera dem tillbaka i kok-kammaren.
8. Lämna kok-kammarens dörr öppen så att kammaren luftas och för att undvika att tätningen inte onödigt sammanpressas.

3.4.3. Regelbunden service

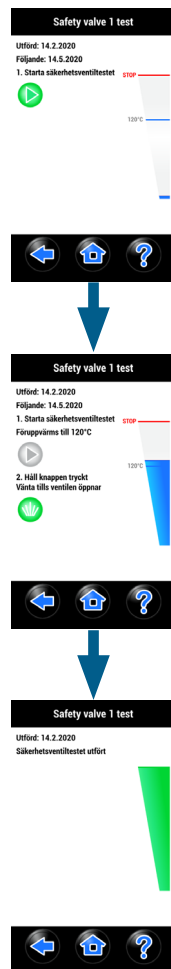
Säkerhetsventilen

En uppmaning att utföra en säkerhetsventiltest visas på skärmen med 3 månaders mellanrum:

- Tryck på  för att gå till sidan för säkerhetsventiltest..
- Starta testen genom att trycka på  varvid apparaten värms upp.
- När apparaten har värmts upp visas . Håll knappen intryckt tills säkerhetsventilen öppnas.



Ett högt ljud hörs när säkerhetsventilen öppnar.



4. Justeringsanvisningar

4.1. Ändring av inställningarna

Följande inställningar kan ändras utan att logga in:

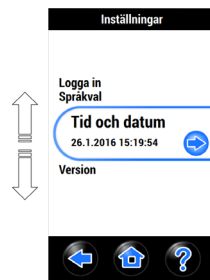
- Språk
- Tid och datum
- Programvarans version (info)



Bläddra i alternativen genom att scrolla med fingret.

Bekräfta valet genom att trycka på -knappen.

Backa utan att bekräfta (cancel) genom att trycka på -knappen.



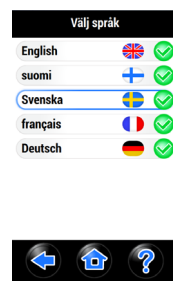
4.1.1. Språk

Välj "Språk" enligt anvisningarna.

Välj önskat språk genom att trycka på språkbalken

.

Backa utan att ändra inställningarna (cancel) genom att trycka på -knappen.



4.1.2. Tid och datum

Välj "Tid&Datum" se "Ändring av inställningarna".

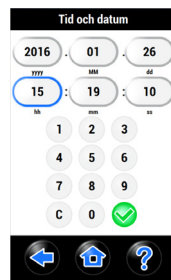
10 Tryck på balkarna för datum och tid för att ställ in respektive värde.

1 **2** Ställ in tid och datum med hjälp av sifferknapparna.

C Med "C" kan du radera ett inställt värde.

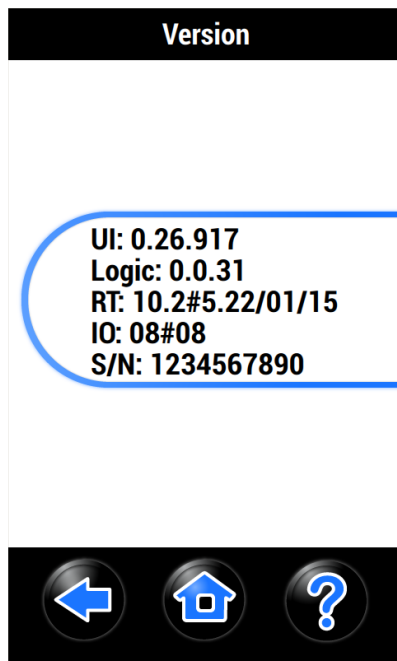
Bekräfta genom att trycka på OK -knappen.

Tryck på  för att backa utan att bekräfta (cancel).



4.1.3. Version

Denna sida innehåller information som en servicetekniker kan be om då service tillkallas.



4.2. Ändring av inställningarna, "master chef"

Följande inställningar kan ändras med inloggningsnivå chef "Master chef" Fabriksinställning för inloggningskoden för Master Chef är "1234". Koderna kan ändras med hjälp av parametrarna .

- Logga ut
- Språk
- Klar signal för kokprogrammet
 - Väljer den signal som ges då kokprogrammet slutförts.
- Volym
 - Ställer in volymen för alla signaler på en skala mellan 0 - 10 (tyst - högsta volym)
- Tid och datum
- Parametrar
 - Parametrarna används för att ställa in apparatens konfigurerbara funktioner.
- Minnesfunktioner
 - Minnesfunktionerna används tillsammans med en USB-minnespinne.
- Programvarans version (info)



Bläddra i alternativen genom att scrollera med fingret.

Bekräfta valet genom att trycka på -knappen.

Backa utan att bekräfta (cancel) genom att trycka på -knappen.

4.2.1. Språk

Välja "Språk" enligt anvisningarna.

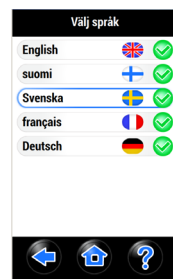
Välj önskat språk genom att trycka på språkbalken

.

Backa utan att ändra inställningarna (cancel) genom att trycka på



-knappen.



4.2.3. Val av klar-signalen

Väljer klar-signalen som ges efter en manuellt inställd kokning. Detta väl gäller även för program vars klar-signal val är "Default sound".

- Bläddra i signalerna genom att scrolla med fingret.
- Tryck på  för att lyssna på en signal.
- Bekräfta genom att trycka på OK  -knappen.
- Tryck på  för att backa utan att bekräfta (cancel).



4.2.2. Tid och datum

Välj "Tid och datum" se "Ändring av inställningarna"

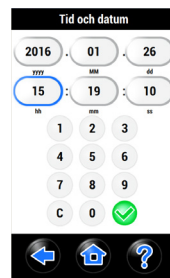
 Tryck på balkarna för datum och tid för att ställ in respektive värde.

  Ställ in tid och datum med hjälp av sifferknapparna.

 Med "C" kan du radera ett inställt värde.

Bekräfta genom att trycka på OK  -knappen.

Tryck på  för att backa utan att bekräfta (cancel).



4.2.4. Parametrar

Några av apparatens funktioner kan ändras med hjälp av parametrar. Ändring av parameterinställningarna kräver inloggning som "Master chef".

Varje parameter har följande funktioner:

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

Parametrar	
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 code (first digit non zero) 1 - 99999 (1234)	1234
121: Automatic screen lock activation time (0-minutering) 0 min - 1440 min (0 min)	0 min
131: Sound volume 0 - 70 (5)	5
132: Default cooking ready sound (Boiling)	Boiling
203: Time to keep boilers warm after last cooking 2 min - 1800 min (120 min)	120 min

104: Parameternummer

Master chef login time out: Parameterbeskrivning, för närvarande endast på engelska.
15s - 36000s (600s). Minivärde - maximivärde (fabriksinställning).

600s: Parameterns nuvarande värde.

Klicka på en parameter för att ändra den.

-> ett numeriskt tangentbord visas:

Om en icke numerisk parameter klickas visas inte ett tangentbord utan parametern växlar mellan dess värden vid varje klick, exempel nedan:

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

Master chef login time out

600

1 2 3
4 5 6
7 8 9
C 0 ✓

Beskrivning av de parametrar som visas på inloggningsnivå "Master chef"

103 Master chef login time out enabled

104 Master chef login time out

Efter "Master chef" inloggning kommer automatisk utloggning att ske om skärmen inte vidröres inom inställ tid. Med parameter 104 kan tiden för automatisk utloggning ställas in. Automatisk utloggning kan kopplas till/från med parameter 103.

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

Med denna parameter kan "Master chef" inloggningskoden ändras. Inloggningskoder för andra användare är tillgängliga endast för bemyndigad personal.

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

Parameter 121 ställer in tiden för automatisk låsning av skärmen. Om användaren inte rör vid skärmen på en tid som överskrider den inställda tiden låses skärmen automatiskt. Om parameterns värde ställs till 0 inaktiveras den automatiska låsningen. Skärmen kan oberoende av denna inställning dock låsas för hand genom att hjälp-knappen hålls tryckt för en längre tid. Då skärmen är låst visas en knapp för upplåsning. Skärmen låses upp genom att denna knapp hålls tryckt en längre tid.

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

Parameter 131 ställer in volymen för alla signaler. Parameter 132 väljer den signal som ges efter utförd kokning. Bägge parametrar kan även ställas in via inställningarna utan att gå in i parametermenyn. Den signal som väljs med parameter 132 används endast då en kokning startas från huvudsidan för hand utan att använda sparad kokprogram. I kokprogrammen är det möjligt att välja specifik klar-signal för varje kok-program.

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

Om apparaten visar huvudsidan och om tiden som gått sedan föregående kokprogram överstiger det värde som ställts in med denna parameter kommer apparaten att koppla bort genomströmmarnas värme-element och samtidigt visa startsidan på skärmen.

4.2.5. Minnesfunktioner

Anslut USB-minnespinnen

Anslut USB-minnet till kontakten.



Följande minnesfunktioner är tillgängliga på inloggningsnivå "Master chef"

- Spara program på USB-minnet
Sparar alla kokprogram på USB-minnet. Alla kokprogram som tidigare fanns på USB-minnet kommer samtidigt att raderas.
- Ladda ner program från USB-minnet
Laddar ner kokprogram från minnespinnen. Befintliga program raderas inte. Om program med samma namn förekommer frågar apparaten vilketdera som skall sparas.
- Spara HACCP till USB-minnet
Spara all HACCP data från de senaste 31 dagarna till USB-minnet. Data för var dag sparas i separat fil i CSV-format.
Exempel på filnamnet: FumaHACCP_2015-10-21.CSV



Bläddra i alternativen genom att scrolla med fingret

Bekräfta valet genom att trycka på -knappen.

Backa utan att bekräfta (cancel) genom att trycka på -knappen.

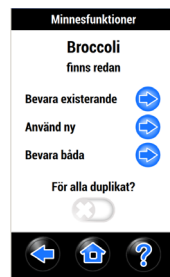
4.2.6. Uppladdning av kokprogram

Om minst ett program med samma namn finns både på USB-minnet och i apparatens minne i samband med nerladdning av kokprogram visas tre alternativ på skärmen:

Bevara existerande Sparar det program som finns i apparaten och laddar inte ner programmet från USB-minnet.

Använd ny Laddar ner programmet med samma namn från USB-minnet och skriver över programmet som finns i apparaten.

Bevara båda Spara bägge program. En nummer, t ex "(1)" tilläggs till slutet på namnet för det nya programmet



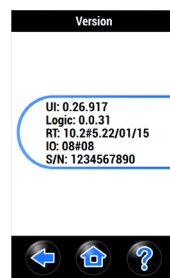
Beslut skilt för varje program med samma namn.



Samma val gäller alla program med samma namn.

4.2.7. Programversion

Denna sida innehåller information som en servicetekniker kan be om då service tillkallas.



5. Installation

5.1. Allmänt



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



Installationen av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Denna manual skall användas tillsammans med apparatens installationsritning.



APPARATEN FÅR ANSLUTAS TILL EL- OCH VATTENNÄTET ENDAST AV BEHÖRIG YRKESPERSONAL.

5.2. Apparatens transport till installationsplatsen och uppackning

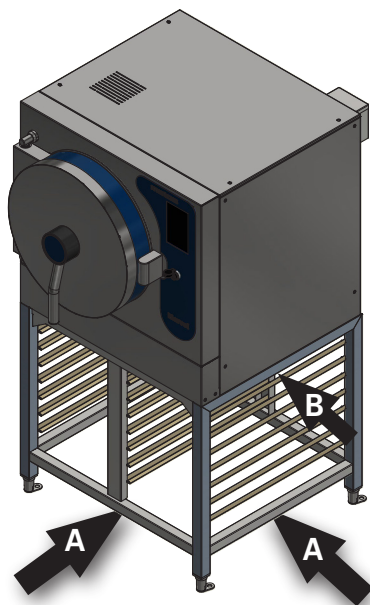
Bäst kan kokskåpet förflyttas i sin egen transportförpackning samtidigt som det är skyddat för yttre åverkan. Om apparaten ändå måste tas bort från förpackningen så bör lyft vid transport ske från stativets mellanstag genom att använda mellanstycken av trä.



För att transport utan transportunderlaget skall ske säkert bör man vid val av lyftställen beakta att kokskåpet är framtungt.



Enheten kan lyftas med en handtruck från stativets nedre ribbor (A). Om det behövs kan apparaten också lyftas under stativets (B) toppstativ, t.ex. med hjälp av lyftband. **NOTERA. Lyft INTE från dörren eller dörrehandtaget.** Lyftning är endast tillåten från de punkter som visas på bilden.



5.2.1. Återvinning av förpackningsmaterialet

Emballaget skall tas om hand för förstöring eller återvinning enligt lokala bestämmelser.

5.3. Placering

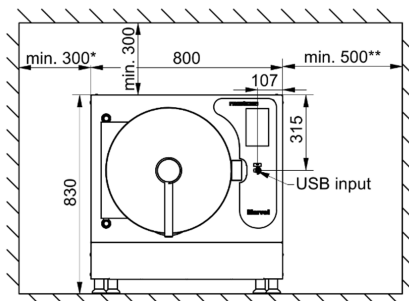
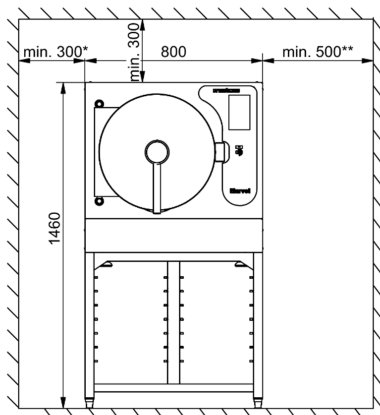


Installationen påbörjas med att flytta apparaten exakt till den rätta platsen med beaktande av eventuell golvbrunn. Behövliga avstånd framgår av installationsritningen. För eventuell service bör apparaten vara åtkomligt från framsidan och uppfifrån.

Efter detta justeras apparaten i vågrätt läge med hjälp av de justerbara fötterna.

Av säkerhetsskäl bör enheten endast installeras på stativ och ytorsom är godkända / tillverkade av tillverkaren.

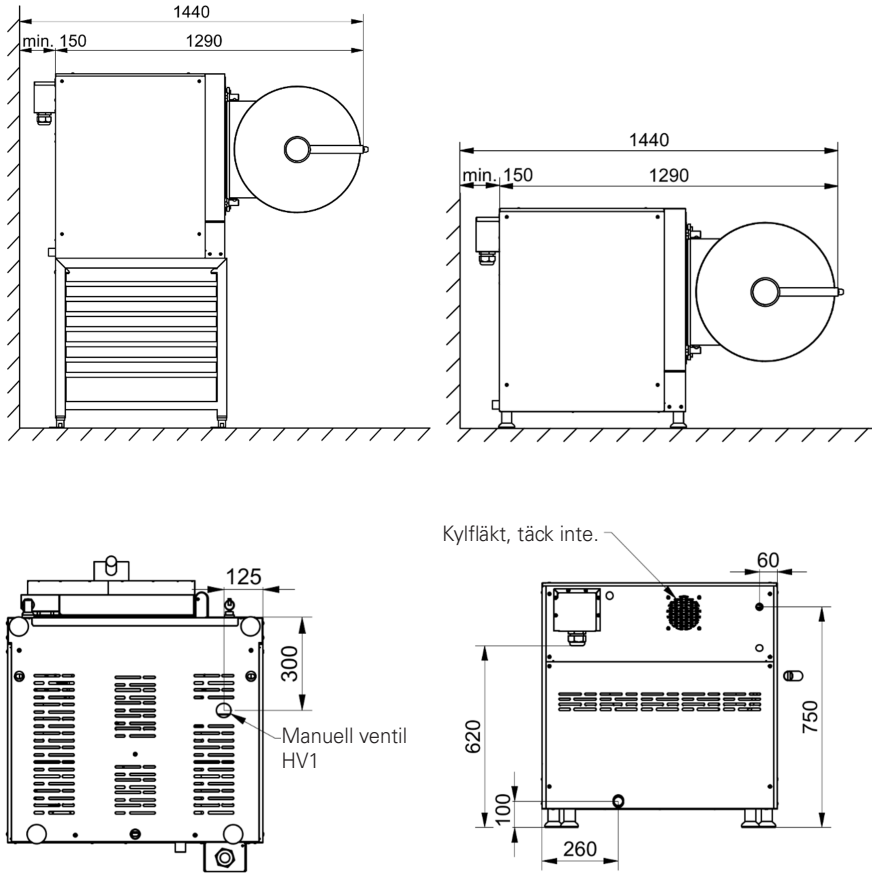
Installationsritningar och rekommenderade installationsavstånd



*) Utrymme reserverat för att öppna luckan

**) Utrymme reserverat för underhåll

OBS!: Om kokskåpen är installerade bredvid varandra kan avståndet mellan dem vara min. 0 mm men höger sidoplåt på den enhet som servas måste kunna öppnas. Vid montering av kokskåpet ska vattenslangarna och elkabeln därför ha 1 m extra längd så att apparaten kan dras ut för underhåll. Ett annat alternativ är att vid behov koppla ur vattenslangar och elkabel för enheten som står i vägen och flytta enheten så att service kan utföras på den andra enheten.



5.4. Elanslutning

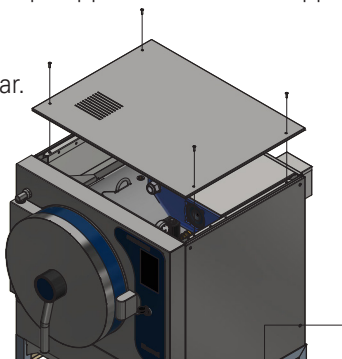


Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt.

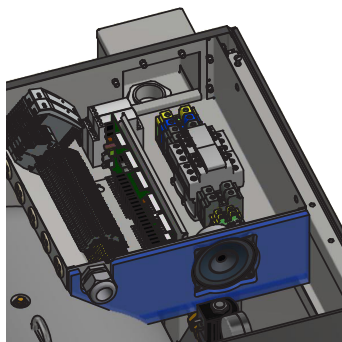
För att underlätta och öka säkerheten vid eventuella framtida servicesituationer bör apparaten förses med en yttre huvudströmbrytare som bryter alla poler. Huvudströmbrytaren bör installeras på en lätt åtkomlig plats i apparatens närhet.

Anslutningskabelns genomföring till elboxen finns på apparatens baksida uppe till höger.

- Öppna takpanelen, som är fäst med fyra skruvar.



- Elboxen är placerad i det högra hörnet, skyddslocket kan tas bort genom att dra och lyfta.
- Dra anslutningskabeln genom genomföringen in i elboxen.
- Anslut kabeln till kopplingsplinten.
- Dra åt elboxens dragavlastare.



Lämna anslutningskabeln minst 1 m "för lång" så att enheten kan flyttas för service.

5.5. Vattenanslutning

Apparaten ansluts till kallvattenanslutningen i enlighet med lokala direktiv.

Apparaten är utrustad med en R 1/2":s anslutning med utvändig gänga samt slamavskiljare och backventil.

- Kokskåpet bör anslutas till kall- och varmvatten (för handduschen) -anslutning och, ifall kokskåpet är försett med en dubbel vattenanslutning (T), även till anslutning för avhärdat vatten.
- Alla vattenanslutningar bör försees med bakslagsventil och avstängningskran (ingår inte i leveransen).
- Före anslutning bör kokskåpets vattenledningar sköljas noggrant för att avlägsna alla lösa partiklar.
- För att nå optimal verkningsgrad bör vattentrycket vara 250 - 600 kPa.
- Minsta tillåtna vattentryck med tanke på kokskåpets funktion är 250 kPa. Om trycket är lägre bör kunden förse apparaten med en tryckstegringspump.
- Vattnets minimi flöde är 12 l/min. För att nå maximal verkningsgrad bör kallvattenflödet dock vara minst 20 l/min.
- Alla vattenanslutningar är Ø15mm (R 1/2").
- Storleken på partiklar i vattnet får inte överstiga 15 µm.
- Vattnets ledningsförmåga bör vara under 1000 µS/cm. Redan då ledningsförmågan överskrider 500 µS/cm rekommenderas en vattenanalys.
- Högsta tillåtna kloridhalt är 60 mg/l.
- Högsta tillåtna klorhalt är 0,2 mg/l.
- Vattnets pH-värde bör ligga mellan 6,5 och 9,5.
- Vattnets hårdhet bör vara mindre än 6 ° dH. Vattnets hårdhet får inte överstiga 9 ° dH. Om vattenhårdheten är mellan 6-9 ° dH, ökar behovet av rengöring av ånggeneratoren och förkortar värmeelementens livslängd.
- Garantin täcker inte skador som uppstått på grund av att ovannämnda klorid-, klor- och pH-värden har överskridits.

5.5.1. Avvikande vattenförhållanden

Om vattnet inte fyller de ovannämnda kriterierna, bör kokskåpet förses med vattenfilter och vattenbehandlingssystem för att försäkra saklig funktion samt för att undvika korrosion. Vid avvikande vattenförhållanden bör vattnet analyseras. Beroende på analysens resultat bör kunden förse grytan med behövliga filter och vattenbehandlingssystem. De vanligaste filtren och vattenbehandlingssystemen är:

1. Partikelfilter

Ett 5-15µm partikelfilter rekommenderas då vattnet innehåller sand, järn- och andra partiklar.

2. Aktivt kolfilter

Ett aktivt klorfilter bör användas då klorhalten överskrider 0,2 mg/l.

3. Omvänd osmos

Omvänd osmos bör användas om kloridhalten överstiger 60 mg/l. Detta är av avgörande vikt för att undvika korrosion.

4. Vattenavhårdare

Ifall kraftig bildning av pannsten förekommer bör en vattenavhårdare användas. H⁺ jonbrytare eller Kleensteam är rekommenderade system. Natrium jonbrytare får inte användas p g a den höga salthalten. En avhårdare rekommenderas om vattenhårdheten överstiger 6°dH. Vattnets hårdhet får inte överstiga 9°dH.

Det lönar sig att använda den dubbla vattenanslutningen som fås som extra utrustning om vattnet inte fyller de ovannämnda kriterierna och en vattenbehandlingsenhet används. Dubbelventilanslutningen minskar vattenförbrukningen eftersom råvatten kan användas för rengöring av grytan och för framställning av mat.

NOTERA!

Ett flertal vattenbehandlingsenheter minskar flödet av vatten. Om kokskåpet är ansluten till en vattenbehandlingsenhet måste man försäkra att vattenflödet är tillräckligt efter vattenbehandlingsenheten. Särskild uppmärksamhet behövs om dubbelvattenanslutning används. Förgreningen av vattnet måste alltid ske före vattenbehandlingsenheten.

5.6. Avloppsanslutning

I botten på ångkondensorn finns ett Ø 32 mm rör varifrån kondensvattnet leds till golvbrunnen, dock alltid ovanför vattennivån.

5.6.1. Provkörning



det fall att apparatens provning vid installationen kräver drift med demonterade skydd eller täckplåtar skall speciell varsamhet iakttas då apparaten förutom spänningsförande delar även kan innehålla rörliga delar.



För att undvika brännskador:

- Se upp för den heta ånggeneratoren och de heta ångrören.
- Använd skyddshandskar då du kontrollerar säkerhetsventilens funktion.
- Se upp för ångan som kommer från kondensorn när du kontrollerar säkerhetsventilens funktion.

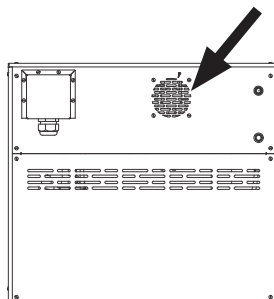
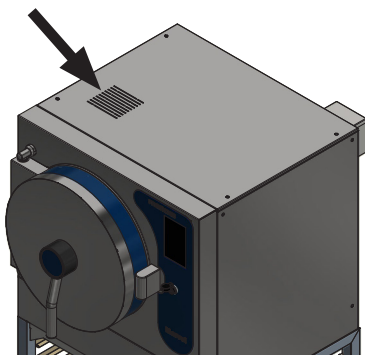
Anslut apparaten till elnätet och granska:

- Pekskärmens funktion.
- Att ånggeneratoren får vatten.
- Att uppvärmningen kopplas på och att den kopplas bort igen då inställd temperatur nås.
- Att säkerhetsventilen fungerar.



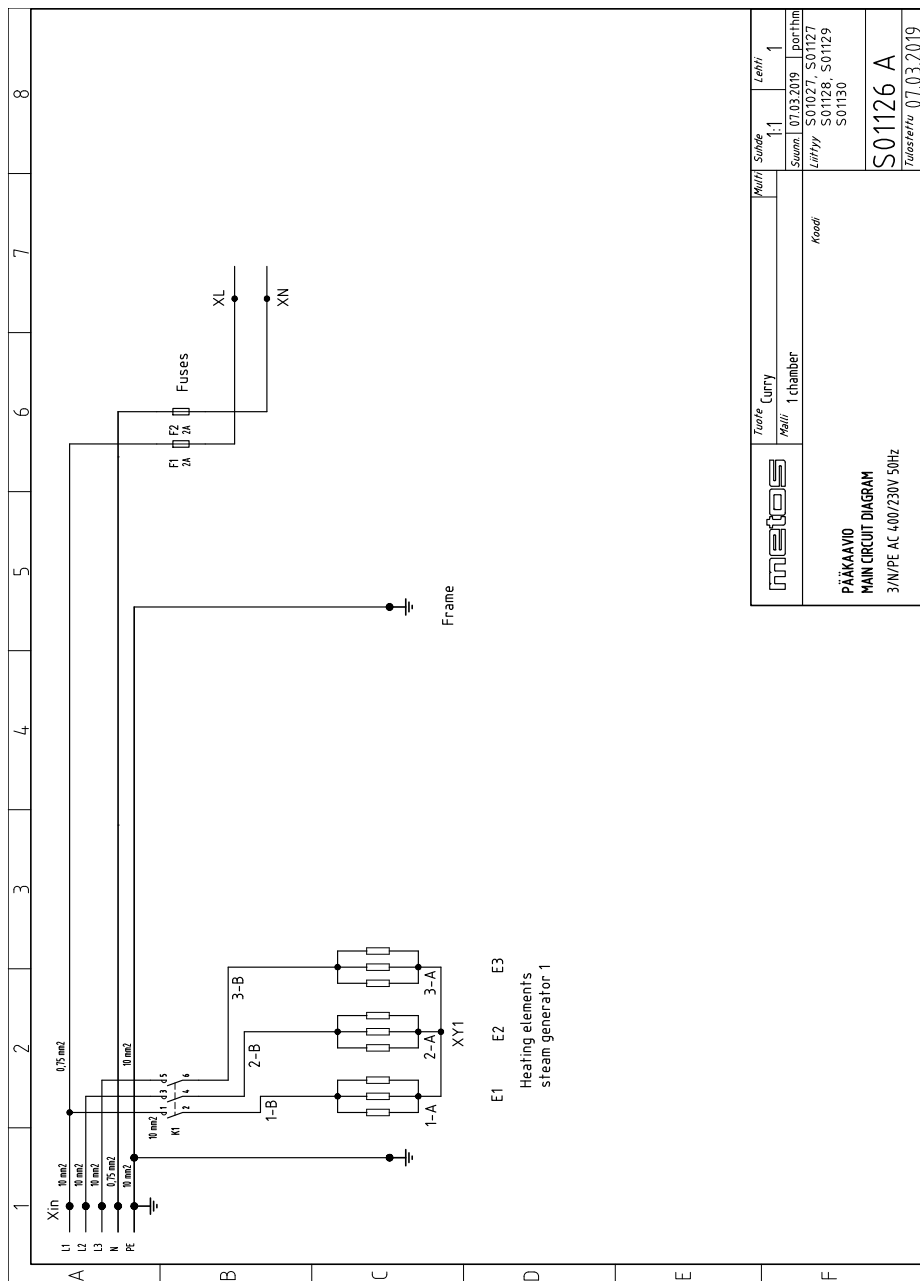
Enheten är utrustad med en kylfläkt.

TÄCK INTE fläkten (på baksidan av enheten) eller avluftsventilerna på enhetens tak.



6. Tekniska specifikationer

Huvudkrets



	Modell
	E1
Kammare	1
Kapacitet	4xGN1/1-65 / 3xGN1/1-100
Temperaturområde	40°C ... 120°C
Anslutningseffekt (kW)	20,7
Säkring (A)	32
Spänning (V)	400/230
Antal faser	3NPE
Frekvens (Hz)	50
Startström (A)	30
Skyddsklass	X5
Vattenanslutning	1/2" yttre gänga, 250...600 kP, min flöde 0,2 l/s
Vattenförbrukning	
Avloppsanslutning	Ø 32 mm rör
Bredd (mm) utan stativ	805
Bredd (mm) med stativ	805
Höjd (mm) utan stativ	835
Höjd (mm) med stativ	1465
Djup (mm) utan stativ	985
Djup (mm) med stativ	985
Bruttovikt (kg) utan stativ	170
Bruttovikt (kg) med stativ	211
Nettovikt (kg) utan stativ	150
Nettovikt (kg) med stativ	175



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling. Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.



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 / Koksåp / 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 suunnitelmatar kastustodistus ja laatu järjestelmää valvova ilmoitettu laitos (vain painelaitteet)
Produkts 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 0424	Product design examination certificate DA-19-114255 DEKRA Industrial Oy, Vantaa, Finland 0875
---	--

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

Tero Kähärä Metos Oy Ab, Ahjonkaare, 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:

metos		Document type Review	Document ID DOC000866	Revision A	Page(s) 4(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

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