

metos

DAMPKOKER

MARVELT

Type: E1

Installasjons- og driftsbruksanvisning



Rev. 1.2 16.10.2025 Fra 1.6.2020

MG4222860, MG4222861

INNHOOLD

1. Generelt	4
1.1. Symboler som brukes i bruksavisningen.....	4
1.2. Symboler som brukes på apparatet	4
1.3. Sjekking forholdet til apparatet og bruksanvisningen.....	5
2. Sikkerhetsinstruksjoner	6
2.1. Generelt	6
2.2. Instillinger og justeringer	7
2.3. Sikkerhetsinstruksjoner i tilfelle funksjonsfeil	7
2.4. Deponering av apparatet.....	7
2.5. Andre forbud (farlige metoder og prosedyrer)	7
3. Driftsinstruksjoner	8
3.1. Generelt	8
3.1.1. Tiltentkt bruk av apparatet.....	8
3.1.2. Funksjonsprinsipp	8
3.2. Før bruk.....	8
3.2.1. Forberedelse	8
3.3. Drift	9
3.3.1. Knapper på kontroll-berøringsskjermen	10
3.3.2. Start	11
3.3.3. Koking	13
3.3.4. Innstilling av koketid og temperatur.....	19
3.3.5. Velg et eksisterende kokeprogram	21
3.3.6. Rediger et eksisterende kokeprogram eller lagre et nytt program.....	21
3.3.7. Kokeanvisning	25
3.4. Etter bruk	27
3.4.1. Generelt	27
3.4.2. Rengjøring.....	27
3.4.3. Periodiske tiltak.....	28

4.	Innstillingsinstruksjoner.....	29
4.1.	Endre innstillingene	29
4.1.1.	Språk.....	29
4.1.2.	Velg „Tid og dato“, se „Endre innstillingene“	30
4.1.3.	Programversjon.....	31
4.2.	Endring av innstillingene, „Master chef“	32
4.2.1.	Språk.....	32
4.2.2.	Velg koking klar-lyden	33
4.2.3.	Velg „Tid og dato“, se „Endre innstillingene“	33
4.2.4.	Parametere	34
4.2.5.	Minnefunksjoner.....	36
4.2.6.	Last inn kokeprogrammer	37
4.2.7.	Programversjon.....	37
5.	Installasjon	38
5.1.	Generelt	38
5.2.	Flytte apparatet til installasjonsstedet og utpakking	38
5.2.1.	Disponering av emballasjeavfallet	38
5.3.	Posisjonering.....	39
5.4.	Tilknytning til strømmettet	41
5.5.	Vanntilkobling og krav til vann og kvalitet.....	42
5.5.1.	Ekstreme vannforhold.....	43
5.6.	Kloakk	44
5.6.1.	Prøvekjøring	44
6.	Teknisk informasjon.....	45

1. Generelt

Les nøye instruksjonene i denne bruksanvisning, den inneholder viktige opplysninger om korrekt, effektiv og trygg installasjon, bruk og vedlikehold av apparatet.

Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted for andre eventuelle brukere.

Installasjonen av dette apparatet må utføres i samsvar med produsentens instruksjoner og i henhold til lokale bestemmelser. Tilknytning av apparatet til elektrisk, damp og vannforsyning må kun utføres av kvalifiserte personer.

Personer som bruker dette apparatet, må være opplært i dets bruk.

Slå av apparatet i tilfelle svikt eller funksjonsfeil. De periodiske funksjonssjekk som krevs i bruksanvisningen må utføres i henhold til instruksjonene. Apparatet må repareres av en teknisk kvalifisert person som er godkjent av produsenten og bruker originale reservedeler.

Hvis du ikke overholder ovennevnte, kan det utsette sikkerheten til apparatet i fare.

1.1. Symboler som brukes i bruksavisningen



Dette symbolet informerer om en situasjon med mulig sikkerhetsrisiko. Disse instruksjonene er obligatoriske for å forhindre personskader.



Dette symbolet informerer om korrekt utførelse for å forhindre dårlige resultater, skader på apparatet eller farlige situasjoner.



Dette symbolet informerer om anbefalinger og tips som bidrar til å få apparatets best mulig ytelse.

1.2. Symboler som brukes på apparatet



Dette symbolet på en del informerer om elektriske terminaler bak delen. Bare kvalifiserte personer kan fjerne den delen.

1.3. Sjekking forholdet til apparatet og bruksanvisningen

Apparatets serienummer står på apparatets typeskilt. Hvis bruksanvisningen mangler, er det mulig å bestille ny fra produsenten eller den lokale representanten. Når du bestiller ny bruksanvisning, er det viktig å oppgi serienummeret som vises på typeskiltet.

Hvis versjoner på forskjellige språk har motstridende informasjon, er originalspråket finsk det primære språket angående informasjonsinnholdet.

2. Sikkerhetsinstruksjoner

2.1. Generelt

Apparatet er CE-merket som betyr at det oppfyller kravene i EUs maskindirektiv med hensyn til produktsikkerhet.

Produktsikkerhet betyr at utformingen av apparatet forhindrer personskader eller materielle skader.



Modifisering av apparatet uten godkjenning fra produsenten, opphever produsentens produktansvar.



Brukeren og personellet som er ansvarlig for å installere og vedlikeholde apparatet må lese bruksanvisningen nøye for ytterligere å forbedre sikkerheten under installasjon, drift og service.



I tilfelle av feil eller funksjonsfeil slå av apparatet umiddelbart. Apparatet må kun betjenes av utdannede ingeniører. Regelmessig sjekking som er beskrevet i bruksanvisningen, må utføres i samsvar med instruksjonene. Apparatet må vedlikeholdes av en person som er autorisert av produsenten. Bruk originale reservedeler. Farlige situasjoner kan oppstå hvis instruksjonene ikke følges.



Før du bruker apparatet, må du sørge for at personellet får den nødvendige opplæringen for å bruke og vedlikeholde apparatet.



Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted slik at den kan brukes av andre brukere.

Denne bruksanvisningen hjelper brukeren til å bruke apparatet trygt.



Les nøye instruksjonene i denne bruksanvisning, den inneholder viktige opplysninger om korrekt, effektiv og trygg installasjon, bruk og vedlikehold av apparatet.



Dette apparatet må ikke brukes av personer med reduserte psykiske evner og ferdigheter, eller av uerfarne person (inkludert barn).



Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.

2.2. Instillinger og justeringer



Tekniske justeringer av apparatet må utføres av en kvalifisert og velutdannet person.

2.3. Sikkerhetsinstruksjoner i tilfelle funksjonsfeil



I en alvorlig nødsituasjon må alle apparatets funksjoner stoppes ved å slå hovedbryteren på OFF-stilling. Hvis årsaken til å bruke stoppbryteren er en alvorlig funksjonsfeil som setten sikkerheten på arbeidsplassen i fare, må du straks kontakte en autorisert tjenesteytere.

2.4. Deponering av apparatet

Når apparatet har nådd slutten av levetiden, må det deponeres i samsvar med lokale regler og bestemmelser. Apparatet kan inneholde stoffer/materialer som har potensielt en negativ innvirkning på miljøet, samt resirkulerbare materialer. Den beste måten å håndtere slike stoffer på er å deponere dem med et skikkelig avfallsselskap.

2.5. Andre forbud (farlige metoder og prosedyrer)



Det er forbudt å ignorere sikkerhetsutstyr med overlegg, da det setter trygt arbeid på kjøkkenet i fare. Produsenten tar ikke ansvar for skader forårsaket av bevisst bruk av et defekt apparat, ignorering av sikkerhetsforholdsregler ved å endre den opprinnelige driften av apparatet, eller forsømmelse av apparatets tekniske tilstand, vedlikehold eller service.

3. Driftsinstruksjoner



Alt personell som er satt till å betjene apparatet, må få opplæring i apparatets bruk av person som er ansvarlig for sikkerheten på arbeidsstedet.

3.1. Generelt

3.1.1. Tiltenkt bruk av apparatet

Metos Marvel T er en dampkoker for tilberedning og oppvarming av bearbeidet mat og ferdigmat og tining av frossen mat med/uten trykk.



BRUK AV APPARATET FOR ANDRE FORMÅL ENN NEVT OVENFOR ER FORBUDT.

Produsenten av apparatet tar ikke noe ansvar for eventuelle skader som kan oppstå hvis advarsler og instruksjoner i denne bruksanvisningen ignoreres.

3.1.2. Funksjonsprinsipp

Dampkokeren består av en dampgenerator, ett kokekammer, tilbehør og sikkerhetsutstyr. Enheten har et stativalternativ med 2x7 GN ledeskinner. Dampgeneratoren produserer mettet damp ved hjelp av elektriske varmeelementer. Dampen ledes gjennom reguleringsventilen inn i kokekammeret der dampen kondenserer på den kalde overflaten av matvaren og gir bort sin fordampningsvarme.



Mattemperaturen stiger og den kondenserte dampen styres gjennom kondensatoren til avløpet.

Temperaturen i kammeret er innstilt i 40 – 120 ° C og koketiden i 1sek – 99h 59min 59 sek.

3.2. Før bruk

3.2.1. Forberedelse

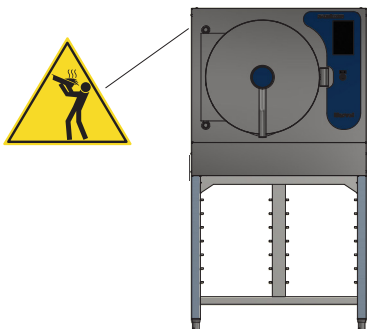
Still inn tid, dato og språk (se kapittel 4 "Justeringsinstruksjoner").

3.3. Drift



For å unngå forbrenning:

- Legg merke til at toppdekket og kammerdøren blir varme under langvarig drift.
- Vær forsiktig med utslippende damp og den varme overflaten på innsiden av døren når du åpner kammerdøren.
- Bruk varmebeskyttende hansker når du håndterer varme panner, og vær forsiktig med kondensen som dannes i pannene med lokket.
- På grunn av sammensetningen av visse matvarer, for eksempel pasta, kan det oppstå veldig sterk skumdannelse selv etter at kammerdøren er åpnet! Når du tilbereder denne typen produkter bør spesiell forsiktighet utvises. I slike tilfeller må du vente et øyeblikk før du åpner døren, selv om trykket i kammeret allerede er nedsatt.
- Det anbefales å åpne døren på gløtt.



ADVARSEL: Beholdere som inneholder væsker eller mat som blir væske etter tilberedning, skal ikke plasseres i en høyde som brukeren ikke har direkte utsikt over. Fare for forbrenning!

3.3.1. Knapper på kontroll-berøringsskjermen



Koketid. Trykk på knappen for å stille inn ønsket koketid. Hvis tiden er valgt, avsluttes koking etter innstilt tid.



Koketemperatur. Trykk på knappen for å stille inn ønsket koketemperatur.



Kjernetemperatur. Trykk på kjernetemperaturknappen for å koke ved kjernetemperatur. Hvis kjernetemperatur er valgt, avsluttes kokingen når den målte kjernetemperaturen er nådd.



Koking. Trykk på knappen for å starte koking.



Favoritter. Trykk på knappen for å velge et favoritt kokingsprogram.



Programmer. Trykk på knappen for å velge et program for koking eller redigere / legge til programmer. For å redigere / legge til programmer må du logge inn med adgangskode.



Innstillinger. Trykk på innstillingene for å gå til innstillingssiden. Logg inn med adgangskode og språkinnstillinger er en eksempl på hva du kan gjøre på innstillingssiden. Du har flere tilgjengelige alternativer når du er innlogget med adgangskode.



Av/på-knapp. Trykk på knappen for å gå inn i standby-modus. Standby er energisparingsmodus.



Hjem. Trykk på knappen på en hvilken som helst side for å gå til hovedvinduet.



Hjelp. Trykk på knappen på en hvilken som helst side for å få hjelp vedrørende siden.



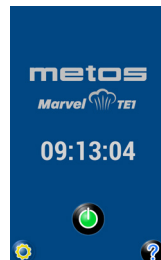
Hopp over. Ved å trykke på knappen, kan skyllingen av dampgeneratoren omgås. Det anbefales imidlertid ikke å omgå.

3.3.2. Start

Koble apparatet til strøm, åpne vannkranen.

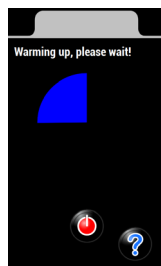
Trykk på av/på-knappen  når apparatet er i standby-modus. Apparatet starter og fyller eventuelt dampgeneratoren og varmes opp. Berøringsskjermen slå seg av i standby-modus etter en viss tid. Ved å berøre skjermen slås den på igjen og den viser standby-siden.

Ved å trykke på innstillingsknappen  kan innstillingene endres, se „Justeringsinstruksjoner“



Segmentet med blå sirkel viser hvordan koking pågår.

Du kan gå tilbake til standby ved å trykke på av/på-knappen

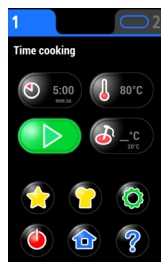


Når apparatet er klart til bruk, vises hovedvinduet på skjermen.

Skjermlås kan brukes i alle skjermer der hjelp-knappen er tilgjengelig:

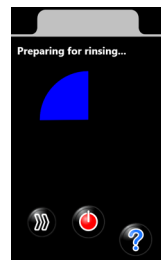
Klikk  for å vise hjelp. Holde  trykk på  for å låse skjermen.

For å låse opp, trykk på .



Skylling av dampgeneratoren

Når du trykker på startknappen  mens apparatet er i standby-modus, kan apparatet be deg (hvis visse betingelser er oppfylt) om å skylle dampgeneratoren. Skyllingen kan hoppes over ved å trykke på  knappen. I så fall gjentas spørsmålet neste gang apparatet startes. Skylling er sterkt anbefalt. Skyllingen tar omtrent 10 minutter, hvor dampgeneratoren tømmes og vann renner gjennom den.



Om nødvendig kan skyllingsintervallet justeres for å forhindre oppsamling av kalk og annen slagg i kjelen og varmeelementene.

Mulige feilsituasjoner og meldinger ved oppstart

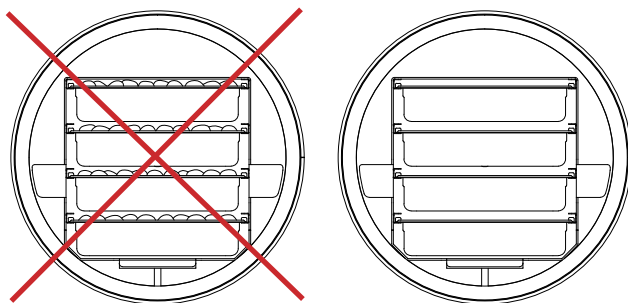
-  Vannkran lukket.
-> Sørg for at vannkranen er åpen.
- Råd om å utføre en sikkerhetsventil test.
-> Se „Regelmessig vedlikehold“. Du kan også tilbakestille denne meldingen og fortsette uten å utføre testen.

3.3.3. Koking



Legg maten i perforerte panner, eller bruk ikke-perforerte panner hvis du vil beholde kokesaften. Plasser ferdigretter på risten og dekk dem med lokk for å unngå ekstrem fuktighetabsorpsjon.

Panner skal plasseres på løpene med tilstrekkelig avstand imellom for dampgjennomføring.



Lasting av kammeret



Åpne og lukke døren



Døren er lukket



Døren er ulåst

Døren lukkes

1. Lukk døren ved å skyve på håndtaket.



Lukk døren sakte hvis kammeret er varmt.

2. Vri håndtaket ned når døren er helt lukket.

Åpne døren

1. Vri håndtaket til vannrett stilling.
2. Skyv håndtaket.
3. Trekk døren åpen.
4. Hvis det ikke åpnes, skyv på håndtaket til du hører et „klikk“.
5. Trekk døren åpen.



Åpne døren forsiktig når kammeret er varmt! Vær forsiktig med varme overflater og damp som kommer fra kammeret.



Forsikre deg om at døren er ordentlig åpen før du plasserer eller tar ut containere fra kammeret!



Ikke skyv døren opp ved hjelp av en container!

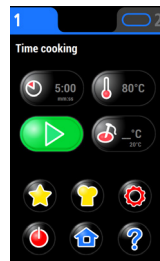
Tidsbestemt koking

1. Still inn koketiden.

- Trykk  og still inn klokkeslettet ved hjelp av tall-knappene. Trykk på OK  knappen for å bekrefte. (for detaljer se „Innstilling av koketid og temperatur”).

2. Still inn kammertemperaturen.

- Trykk  og still inn temperaturen med tall-knappene. Trykk på OK  knappen for å bekrefte. (for detaljer se „Innstilling av koketid og temperatur”).



Temperaturene kan også stilles inn med hurtigtastene:



innstiller trykket til 0,5 bar og temp. til 110°C.



innstiller trykket til 1 bar og temp. til 120°C.

3. Plasser produktene i kammeret i henhold til instruksjonene.

4. Start konkingen ved å trykke på  -knappen. His døren er åpen vises en indikasjon på skjermen at døren skal lukkes .

5. Prosessen starter og skjermen viser gjenværende kokings-tid (timeren starter når den innstilte temperaturen er nådd).

6. Når kokingstiden har forløpt og eventuell trykk falt, høres et klar-signal. Demp signalet ved å åpne døren eller ved å trykke .

7. Fjern produktene fra kammeret.



Åpne døren forsiktig. Vær forsiktig med varme overflater og damp som kommer fra kammeret.



Kokingen kan settes på pause ved å trykke  -knappen. I dette tilfellet kan døren åpnes (etter at trykket har falt). Trykk  for å fortsette kokingen. Kokingen kan også stoppes ved å trykke på  -knappen.

Koking ved hjelp av kjernetemperatur sensor (alternativ)

1. Still inn kjernetemperaturen.

- Trykk  og still inn temperaturen med tall-knappene. Trykk på OK  -knappen for å bekrefte. (for detaljer se „Innstilling av koketid og temperatur”).

2. Still inn kammertemperaturen.

- Trykk  og still inn temperaturen med tall-knappene. Trykk på OK  -knappen for å bekrefte. (for detaljer se „Innstilling av koketid og temperatur”).

3. Plasser produktene i kammeret i henhold til instruksjonene.

4. Plasser temperatur sonden i produktet.

5. Start kokingen ved å trykke på  -knappen. Hvis døren er åpen vises en indikasjon på skjermen at døren skal lukkes .

6. Prosessen starter.

7. Når kokingstiden har forløpt og eventuell trykk falt, høres et klar-signal. Demp signalet ved å åpne døren eller ved å trykke .

8. Fjern produktene fra kammeret.



Åpne døren forsiktig. Vær forsiktig med varme overflater og damp som kommer fra kammeret.



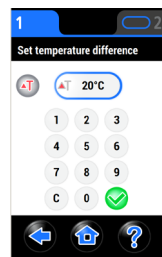
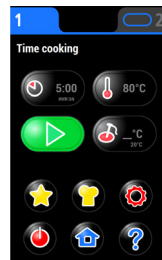
Kokingen kan settes på pause ved å trykke  -knappen. I dette tilfellet kan døren åpnes (etter at trykket har falt). Trykk



for å fortsette kokingen. Kokingen kan stoppes ved å trykke på  -knappen.

Koking med Delta-T temperatur

1. Still inn kjernetemperaturen.
 - Trykk  og still inn temperaturen med tall-knappene. Trykk på OK  -knappen for å bekrefte. (for detaljer se „Innstilling av koketid og temperatur“).
2. Still inn Delta-T-verdien.
 - Trykk  og deretter , etter dette kan Delta-T-verdien stilles inn med tallknappene. Trykk på OK  -knappen for å bekrefte. (for detaljer se „Innstilling av koketid og temperatur“).
3. Plasser produktene i kammeret i henhold til instruksjonene.
4. Start kokingen ved å trykke på  -knappen. Hvis døren er åpen vises en indikasjon på skjermen at døren skal lukkes .
5. Prosessen starter.
6. Når kokingstiden har forløpt og eventuell trykk falt, høres et klar-signal. Demp signalet ved å åpne døren eller ved å trykke .
7. Fjern produktene fra kammeret.



Åpne døren forsiktig. Vær forsiktig med varme overflater og damp som kommer fra kammeret.



Kokingen kan settes på pause ved å trykke  -knappen. I dette tilfellet kan døren åpnes (etter at trykket har falt). Trykk  for å fortsette kokingen. Kokingen kan stoppes ved å trykke på  -knappen.

Bruk et eksisterende kokingsprogram



Hvis kokningsprogrammer ennå ikke er opprettet, fortsett til avsnitt 3.3.6.

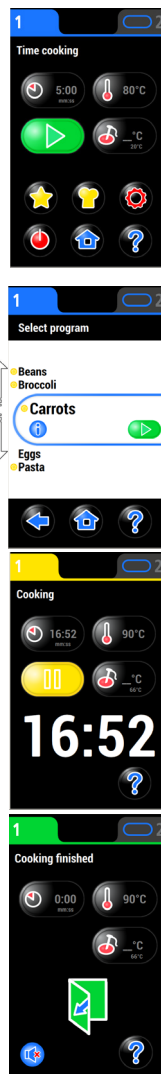
1. Velg et kokingsprogram ved å trykke på -knappen hvorpå programsiden sises på skjermen. Bla gjennom programmer ved å navigere siden med fingeren (For mer informasjon, se „Velg et eksisterende kokingsprogram“).
2. Plasser produktene i kammeret i henhold til instruksjonene.
3. Start kokingen ved å trykke på -knappen. Hvis døren er åpen vises en indikasjon på skjermen at døren skal lukkes .
4. Prosessen starter.
5. Når kokingstiden har forløpt og eventuell trykk falt, høres et klar-signal. Demp signalet ved å åpne døren eller ved å trykke .
6. Fjern produktene fra kammeret.



Åpne døren forsiktig. Vær forsiktig med varme overflater og damp som kommer fra kammeret.



Kokingen kan settes på pause ved å trykke -knappen. I dette tilfellet kan døren åpnes (etter at trykket har falt). Trykk  for å fortsette kokingen. Kokingen kan stoppes ved å trykke på -knappen.



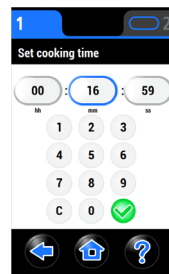
3.3.4. Innstilling av koketid og temperatur

Innstilling av koketid

Trykk på tidsknappen  22:10 hvorpå en side for innstilling av koketid vises på skjermen. Trykk på ønsket felt (timer, minutter eller sekunder) og still inn tiden ved hjelp av tall-knappene.

Trykk på OK  -knappen for å bekrefte innstillingen.

Trykk på tilbake  -knappen for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).

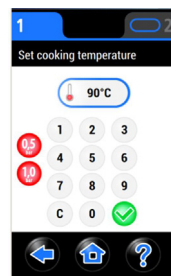


Innstilling av koketemperaturen

Trykk på temperaturknappen  90°C hvorpå en side for innstilling av temperatur vises på skjermen. Still inn temperaturen med tall-knappene.

Trykk på OK  -knappen for å bekrefte innstillingen.

Trykk på tilbake  -knappen for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



Temperaturene kan også stilles inn med hurtigtastene:



innstiller trykket til 0,5 bar og temp. til 110°C.



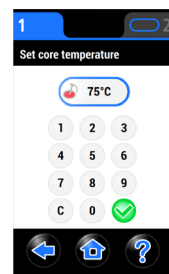
innstiller trykket til 1 bar og temp. til 120°C.

Innstilling av kjernetemperatur

Trykk på kjernetempersensor-knappen  66°C hvorpå en side for innstilling av kjernetemperatur vises på skjermen. Still temperaturen med tall-knappene.

Trykk på OK  -knappen for å bekrefte innstillingen.

Trykk på tilbake  -knappen for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



Hvis produktets temperatur sensor er aktivert, blir koketiden slått av.

Innstilling av Delta-T temperatur

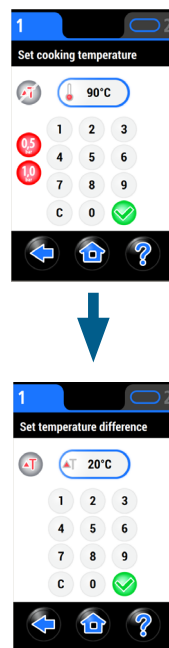
Hvis kjernetemperatur sensor er i bruk, kan du innstille enten

- Kammertemperatur
- eller
- Delta-T temperatur. Dette holder kammertemperaturens delta-T-verdi bestandig høyere enn den innstilte kjernetemperaturen.

Når kjernetemperatur sensor er i bruk, trykk på  -knappen hvorpå en side for innstilling av temperatur vises på skjermen. Trykk , nå kan Delta-T-verdien innstilles. Still inn ønsket Delta-T temperatur med tall-knappene.

Trykk på OK  -knappen for å bekrefte innstillingen.

Trykk på tilbake  -knappen for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).

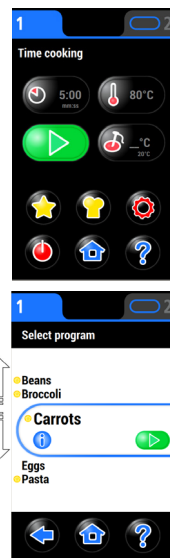


3.3.5. Velg et eksisterende kokeprogram

Velg et eksisterende kokeprogram ved å trykke på  -knappen hvorpå skjermen viser programsiden. Bla gjennom programmer ved å navigere på siden med fingeren. Et stjerneikon  ved programnavnet indikerer at programmet er koblet til en eller flere favorittsider.

- Trykk på info-knappen  for å vise detaljert programinformasjon.
- Trykk på spille-knappen  for å starte programmet.

Trykk på tilbake  -knappen for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



3.3.6. Rediger et eksisterende kokeprogram eller lagre et nytt program

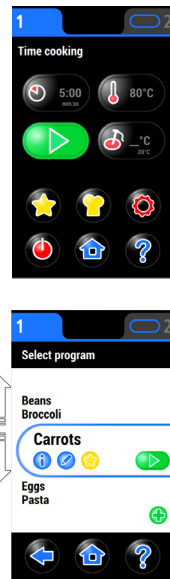


Disse tiltakene krever innlogging!

Velg et eksisterende kokeprogram ved å trykke på  -knapp hvorpå skjermen viser programsiden. Bla gjennom programmer ved å navigere på siden med fingeren. En stjerneikon  ved programnavnet indikerer at programmet er koblet til en eller flere favorittsider.

- Trykk på info-knappen  for å vise detaljert programinformasjon.
- Trykk på redigeringsknappen  for å redigere programinnstillinger og detaljert informasjon.
- Trykk på stjerneknappen  for å åpne den „velge favorittsider” siden der programmet kan legges til på en eller flere favorittsider. (Se også "Velge favorittsider").
- Trykk på spille-knappen  for å starte programmet.
- Trykk på legg-till-knappen  for å legge til et nytt program.

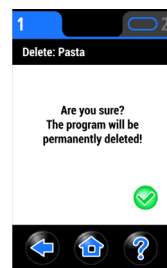
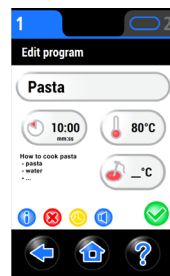
Trykk på tilbake  -knappen for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



Redigering av et program

- Velg programmet i følge til forrige.
- Trykk på program navn rammen for å redigere programnavnet, i dette eksemplet  (Se også „Legg til / rediger et programnavn”).
- Trykk på koketid-knappen  for å endre koketiden.
- Trykk på koketemperatur-knappen  for å endre koketemperaturen.
- Trykk på kjernetemperatur-knappen  for å endre kjernetemperaturen.
- Trykk på redigeringsknappen  for å redigere detaljert programinformasjon. (Se også “Rediger programinformasjon”).
- Trykk på slett-knappen  for å slette programmet. Bekreft ved å trykke på  -knappen.
- Trykk på historik-knappen  for å velge innstillingene fra en av de fem siste kokeprosessene for programmet.
- Trykk på lyd-knappen  for å velge et klar-signal for programmet. (Se også “Velg klar-signal”).
- Trykk på OK-knappen  for å bekrefte endringene.

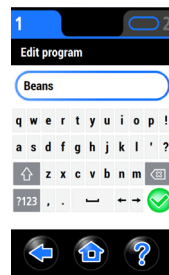
Trykk på tilbake  -knappen for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



Legg til / rediger et programnavn

- Trykk på  for å veksle mellom små  og store bokstaver  og hold store bokstaver .
- Trykk på tilbaketasten  for å slette tegn.
- Trykk på spesialtegn-knappen  for tall og spesialtegn.
- Trykk på OK-knappen  for å bekrefte.

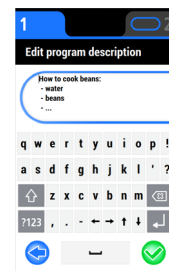
Trykk på tilbake  -knappen for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



Rediger programinformasjon

- Trykk på  for å veksle mellom små  og store bokstaver  og hold store bokstaver .
- Trykk på tilbaketasten  for å slette tegn.
- Trykk på spesialtegn-knappen  for tall og spesialtegn.
- Trykk på OK-knappen  for å bekrefte.

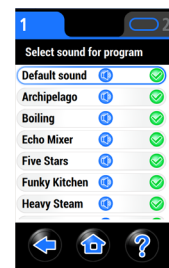
Trykk på tilbake  -knappen for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



Velge klar signal

- Bla gjennom lydene på siden med fingeren.
- Trykk på lyd-knappen  for å lytte til lyden.
- Trykk på OK-knappen  for å bekrefte.

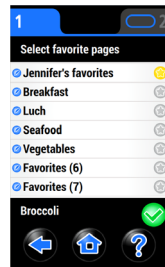
Trykk på tilbake  -knappen for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



Velg favorittsider

- Trykk på redigeringsknappen  for å redigere navnet på favorittsiden.
- Trykk på stjerne-knappen   for å velge eller fjerne programmet for favorittsiden.
- Trykk på OK-knappen  for å bekrefte.

Trykk på tilbake  -knappen for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).

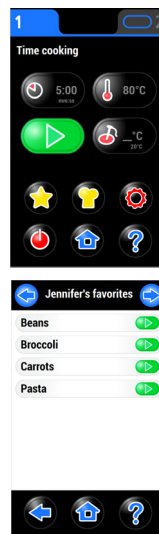


Du kan for eksempel bruke ukedagen som sidenavnet eller velge sidenavn i henhold til matvaretypen, for eksempel „pasta“, „potet“ osv.

Bruk favorittene

- Trykk . Hvis det er mer enn én favorittside, kan du gå fra side til side med av  og  knappene.
- Trykk på spille-knappen  for å starte programmet.

Trykk på tilbake  -knappen for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



3.3.7. Kokeanvisning

Råvare	Container	Container		Totale lade/ lasterommet		Koketid (min)		
		lade (kg)	vann (l)	(kg)	(l)	0 bar	0,5 bar	1 bar
Ferske grønnsaker								
Potet hel	GN 1/1-100mm p)	7		21		40	20-25	15-20
Gulrot hel	GN 1/1-100mm p)	4		12		30	15	10
Blumkål	GN 1/1-100mm p)	3		9		10-12	5-6	4-5
Broccoli	GN 1/1-100mm p)	3		9		10-12	5-6	3-4
Kål	GN 1/1- 65mm p)	1		4		12	5-6	3-4
Rødbet	GN 1/1-100mm p)	4		12		60-80	40-50	30-40
Frosne grønnsaker								
Erter	GN 1/1- 65mm p)	3		12		4-5	2-3	1-2
Blandede grønnsaker	GN 1/1- 65mm p)	3		12		4	2-3	1-2
Rosenkål	GN 1/1- 65mm p)	3		12		5	2-3	1-2
Hermetiske grønnsaker								
Potet	GN 1/1- 65mm p)	4		12		4	2	1
Kjøtt								
Kylling á 1kg	GN 1/1-100mm p)	7		14		150	80	50
Kjøtt-terninger	GN 1/1- 65mm l)	3		12		90	30-40	25
Svinekjøtt	GN 1/1- 65mm p)	12		12			3h30m	
Tunge	GN 1/1-100mm p)	7		21		95	60	
Kalkun	GN 1/1-100mm p)	7		7			60	
Fisk								
Fisk (torsk)	GN 1/1- 65mm l)	4-5		16-20		15-20	7-10	5-10
Fisk hel á 1 kg	GN 1/1- 65mm l)	4		16			15	15
Regnbueørret á 1 kg	GN 1/1- 65mm p)	4		12		8		
Egg								
Myk	GN 1/1- 65mm p)	3,5		14		10	6	
Hardkokt	GN 1/1- 65mm p)	3,5		14		13	8-9	
Kornprodukter								
Ris langkornet	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
Havregryngrøt	GN 1/1-100mm	2,5	8	7,5	24		7	5

p) = perforert l) = med lokk

Råvare	Container	Container		Totale lade/ lasterommet		Koketid (min)		
		lade	vann			0 bar	0,5 bar	1 bar
		(kg)	(l)	(kg)	(l)			
Frukt								
Skelte appelsi-ner	GN 1/1- 65mm p)	5		20		2		1
Eple 1/2	GN 1/1- 65mm p)	3		12		15	7	4

Bruk av lav temperatur 65-120 ° C

Råvare	Container	Container		Totale lade/ lasterommet		Koketid (min)		
		lade	vann			0 bar	0,5 bar	1 bar
		(kg)	(l)	(kg)	(l)			
Fisk								
Hel á 1 kg	GN 1/1- 65mm p)	3-4		12-16		50	35	20
Frosne grønnsaker								
Broccoli	GN 1/1-100mm p)	3		9		25	18-20	

p) = perforert l) = med lokk

3.4. Etter bruk

3.4.1. Generelt

Rustfritt stål består av jern, krom og nikkel. Krom danner sammen med oksygen fra luften et oksydlag på overflaten av rustfritt stål som beskytter mot korrosjon.

Korrosjon skjer oftest i områder der mat, vann, salt, skorpe osv. oppholder seg i lengre tid uten å bli fjernet. Mest skadelig er syrlige matrester og salt.



Det anbefales å ikke bruke salt med perforerte beholdere i dampkokeren.

3.4.2. Rengjøring

Daglig rengjøring

En myk børste, klut, tørkepapir og en vannslange eller hånddusj anbefales som rengjøringsredskaper. Et lett alkalisk rensemiddel (pH 8-10) er mest egnet.



Skrubbende rensesverktøy og midler, sterke syrer, klorholdige midler eller salt skal ikke brukes ettersom de ødelegger beskyttende belegget.



Bruk av trykksprøyte for rengjøring er strengt forbudt.



Rengjøring av berøringsskjermen (display) og paneloverlegget med damp er forbudt!

1. Lås opp løperne ved å løfte dem av krokene.



2. Rengjør de indre overflatene med en børste eller klut fuktet med rengjøringsmiddel.
3. Tørk av det fjernede smusset.
4. Skyll kammeret med lunkent vann.

5. Tørk kammeret med en klut.
6. Rengjør ytre overflater og dørtetning/ tetninger med en klut.
7. Rengjør løpere med en børste. Sett dem tilbake i kammeret.
8. La dørene stå på gløtt for ventilering og for å unngå unødvendig flattrykning av dørtetninger.

3.4.3. Periodiske tiltak

Sikkerhetsventil

Sjerkmen viser hver tredje måned en melding å utføre kontroll av sikkerhetsventil:

- Trykk på  knappen for å åpne sikkerhetsventilens testside.
- Start testen ved å trykke . Apparatet varmes opp.
- Når apparatet har varmet opp, vises  på siden. Trykk på knappen til sikkerhetsventilen åpnes.



En høy lyd høres når sikkerhetsventilen åpnes.



4. Innstillingsinstruksjoner

4.1. Endre innstillingene

Følgende innstillinger kan endres uten inlogging:

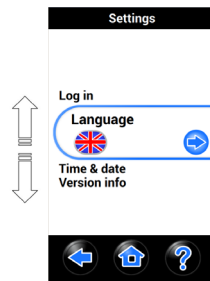
- Språk
- Tid og dato
- Programvareversjon (info)



Bla gjennom innstillingene ved å navigere med fingeren.

Bekreft valget ved å trykke på  knappen.

Trykk på tilbake-knappen  for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



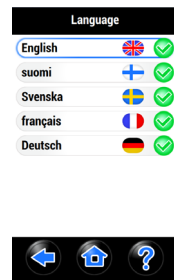
4.1.1. Språk

Velg „Språk” ifølge med ovenstående.

Velg ønsket språk ved å trykke på språkfeltet



Trykk på tilbake-knappen  for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



4.1.2. Velg „Tid og dato“, se „Endre innstillingene“

Select "time&date", see "Changing the settings"

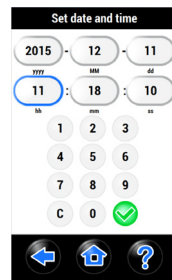
10 Trykk på dato- og tidsknappene for å stille inn tilsvarende verdi.

1 **2** Still inn dato og klokkeslett med tall-knappene.

C Med „C“ -knappen kan du slette en innstilt verdi.

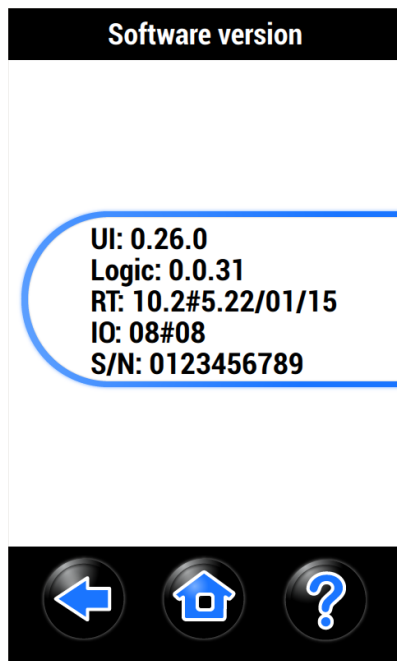
Trykk på OK-knappen  for å bekrefte endringene.

Trykk på tilbake-knappen  for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



4.1.3. Programversjon

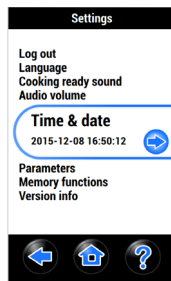
Denne siden inneholder informasjon en servicetekniker kan be om når du foretar et serviceanrop.



4.2. Endring av innstillingene, „Master chef“

Følgende innstillinger kan endres når du er logget inn som kokk „Master chef“. Standard innloggingskode for Master chef er „1234“ og den kan endres med parametrene.

- Logg ut
- Språk
- Koking klar-lyd
 - Velger lyden som spilles etter kokingen er klar.
- Lydvolum
 - Innstiller volumet på alle avspilte lyder, omfang 0 - 10 (ingen lyd - høyt).
- Tid og dato
- Parametere
 - Parametere brukes til å endre Marvels konfigurerbare funksjoner.
- Minnefunksjoner
 - Minnefunksjoner brukes med en USB-minnepinne.
- Versjonsinfo



Bla gjennom innstillingene ved å bla med fingeren.

Bekreft valget ved å trykke på  -knappen.

Trykk på tilbake-knappen  for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).

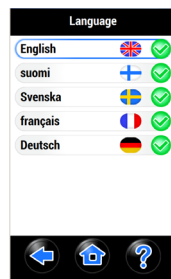
4.2.1. Språk

Velg „Språk“ ifølge med ovenstående.

Velg ønsket språk ved å trykke på språkfeltet



Trykk på tilbake-knappen  for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).

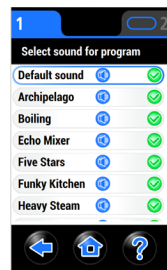


4.2.2. Velg koking klar-lyden

Velg lyden som skal spilles når kokninen er klar uten bruk av kokeprogrammet. Dette valget brukes også som standardlyd for kokeprogrammer, hvis programmets koking klar-lyde er velgt som „Standardlyd“.

- Bla gjennom lydene ved å navigere på siden med fingeren.
- Trykk på lyd-knappen  for å lytte til lyden.
- Trykk på OK-knappen  for å bekrefte.

Trykk på tilbake-knappen  for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



4.2.3. Velg „Tid og dato“, se „Endre innstillingene“

Select "time&date", see "Changing the settings"

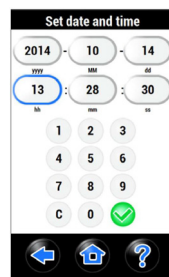
 Trykk på dato- og tidsknappene for å stille inn tilsvarende verdi.

  Still inn dato og klokkeslett med tall-knappene.

 Med „C“ -knappen kan du slette en innstilt verdi.

Trykk på OK-knappen  for å bekrefte endringene.

Trykk på tilbake-knappen  for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).



4.2.4. Parametere

Noen av Marvels funksjoner kan endres med parametere. Du må logge inn som „Master chef” for å endre parametrene.

Hver parameter har følgende funksjoner:

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

Parameters	
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-minlocking) 0 min - 1440 min (0 min)	0 min
131: Sound volume 0 - 10 (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: Parameterbeskrivelse, foreløpig bare på engelsk.
15s - 36000s (600s). Minimumsverdi - maksimumsverdi (fabrikkinnstilling).

600s: Nåværende verdi av parametrene.

For å endre en numerisk parameterverdi, klikk på den.
-> det numeriske tastaturet vises:

Ved å klikke på en ikke-numerisk parameter vises ikke et tastatur, bare bytter parameteren til neste verdi, som:

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	✓

← ↩ ?

Beskrivelse av parametere som er synlige når du er innlogget som „Master chef”:

103 Master chef login time out enabled

104 Master chef login time out

Etter at Master chef har logget inn, vil automatisk utlogging skje hvis tidsavbrudd går ut uten at brukeren berører skjermen. Parameter 104 angir automatisk utloggingstid for Master chef. Master chef innloggings tidsavbrudd kan deaktiveres / aktiveres med parameter 103.

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

Denne parameteren angir Master chefs innloggingskode. Innloggingskoder for andre brukere er tilgjengelige kun for autoriserte personer.

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

Parameter 121 angir tiden for automatisk skjermlås. Hvis brukeren ikke berører skjermen lenger enn den innstilte verdien, låses skjermen automatisk.

Med parameterverdi 0 deaktiveres den automatiske skjermlåsen. Til tross for denne parameterverdien kan skjermen låses ved å trykke på hjelp-knappen i lengre tid. Når skjermen er låst, vises opplåsningsknappen. Skjermen kan låses opp ved å trykke på lås- knappen i lengre tid.

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

Parameter 131 angir volumet for alle avspilte lyder. Parameter 132 velger melodien som spilles etter kokingen er klar. Begge disse parametrene kan også innstilles i innstillingsmenyen uten å bruke parametermenyen. Melodien som er angitt av parameter 132, vil bare brukes når kokingen startes direkte fra kammerdisplayet, uten bruk av kokeprogrammer. I kokeprogrammene er det mulig å innstille en spesifikk koking klar-lyd for hvert kokeprogram.

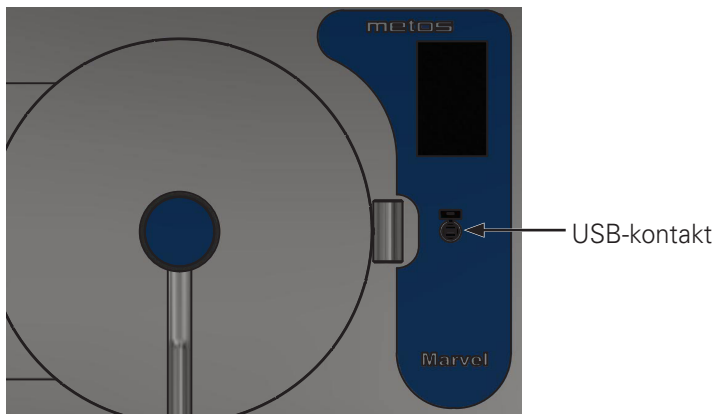
201 Chamber idle time out. Time to**min: 2, max: 1800, def: 120, unit: min**

Hvis Marvel viser kammer-skjermen, og hvis tiden siden siste koking overstiger den innstilte verdien til denne parameteren, vil Marvel slå av kjelene og viser startskjermen.

4.2.5. Minnefunksjoner

Sett inn USB-minne

For å bruke minnefunksjonene, sett inn USB-minnepinnen i USB-kontakten.



Følgende minnefunksjoner er tilgjengelige når du er logget inn som „Master chef“

- **Save programs to USB** (Lagre programmer på USB)
Lagrer alle kokeprogrammene til et USB-minne. Alle kokeprogrammene på USB-minnet fjernes.
- **Load programs from USB** (Last inn programmer fra USB)
Leser kokeprogrammer fra et USB-minne. Gamle programmer slettes ikke. Hvis det blir funnet programmer med samme navn, blir brukeren spurt om hvilken skal beholdes.
- **Save HACCP to USB** (Lagre HACCP på USB)
Lagrer alle innsamlede HACCP-data fra de siste 31 dagene til et USB-minne. Data for hver dag lagres i separat fil i CSV-format.
Eksempel på filnavn: FumaHACCP_2015-10-21.CSV



Bla gjennom innstillingene ved å navigere med fingeren.

Trykk på  knappen for å bekrefte valget.

Trykk på tilbake-knappen  for å gå tilbake uten å bekrefte (avbryt).

4.2.6. Last inn kokeprogrammer

Når du laster inn kokeprogrammer fra et USB-minne og USB-minne inneholder minst ett program med et navn som allerede eksisterer i Marvel.

Keep existing Behold programmet du allerede har i Marvel, og ikke last inn programmet fra USB-minne.

Use new program Last inn programmet fra USB-minne og slett programmet i Marvel med samme navn.

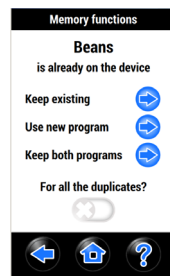
Keep both programs Behold begge programmene. Et nummer, som „(1)“, blir lagt til på slutten av det nye programmet.



Hvis du vil bestemme separat for alle kokeprogrammene med samme navn.

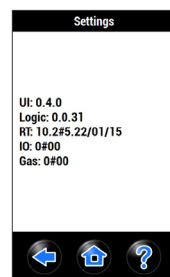


Den samme avgjørelsen gjelder alle gjenværende kokeprogrammer med samme navn.



4.2.7. Programversjon

Denne siden inneholder informasjon en servicetekniker kan be om når du foretar et serviceanrop.



5. Installasjon

5.1. Generelt



Les nøye instruksjonene i denne bruksanvisning, den inneholder viktige opplysninger om korrekt, effektiv og trygg installasjon, bruk og vedlikehold av apparatet.



Installasjonen av dette apparatet må utføres i samsvar med produsentens anvisninger og i henhold til lokale bestemmelser. Denne installasjonsmanualen må brukes sammen med apparatets installasjonstegning.



TILKOBLINGEN AV APPARATET TIL STRØM OG VANNFORSYNING MÅ KUN UTFØRES AV KVALIFISERTE PERSONER.

5.2. Flytte apparatet til installasjonsstedet og utpakking

Den beste måten å flytte dampkokeren er å holde den i emballasje så lenge som mulig, da den også beskytter dampkokeren mot ytre skader. Imidlertid, hvis den må tas ut av pakningen, må dampkokeren under overføring løftes fra de mellomliggende avstandsstykkene på stativet, for eksempel ved bruk av avstandsstykker av tre.

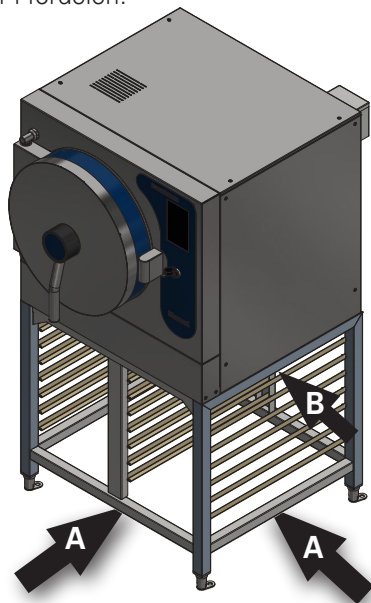


For å sikre en sikker flytting uten emballasje base: Når du velger løftepunktene, må du regne at dampkokerens hovedvekt er i fordelen.



Enheten kan løftes med en pumpevogn fra stativets nedre stenger (A). Eventuelt er det også mulig å løfte under den øvre stangen på stativet (B), for eksempel ved hjelp av løftestropper.

OBS! IKKE løft fra døren eller dørhåndtaket. Løfting er kun tillatt på punktene vist på bilden.



5.2.1. Disponering av emballasjeavfallet

I forbindelse med utpakking må alt emballasje sorteres og disponeres i henhold til lokale gjenvinningsbestemmelser.

5.3. Posisjonering

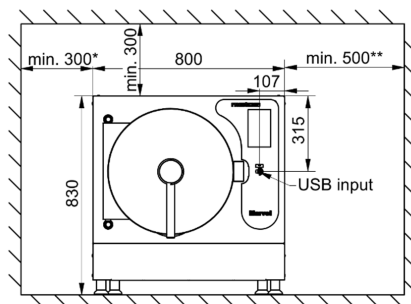
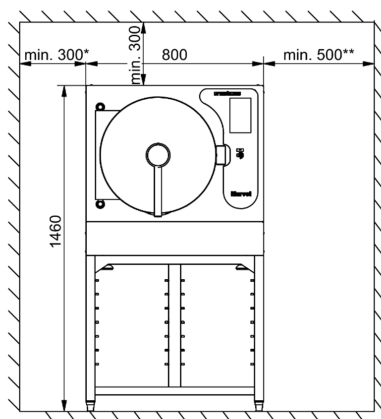


Installasjonen startes ved å flytte dampkokeren nøyaktig til riktig installasjonssted med tanke på et eventuelt gulvavløp. Nødvendige avstandene er vist på installasjonstegningen. For service krevs plass kun foran og over enheten.

Deretter justeres dampkokeren i vannrett stilling ved å vri på de justerbare bena.

Av sikkerhetsgrunner må enheten installeres bare på stativer og benkeplater som er godkjent / produsert av produsenten.

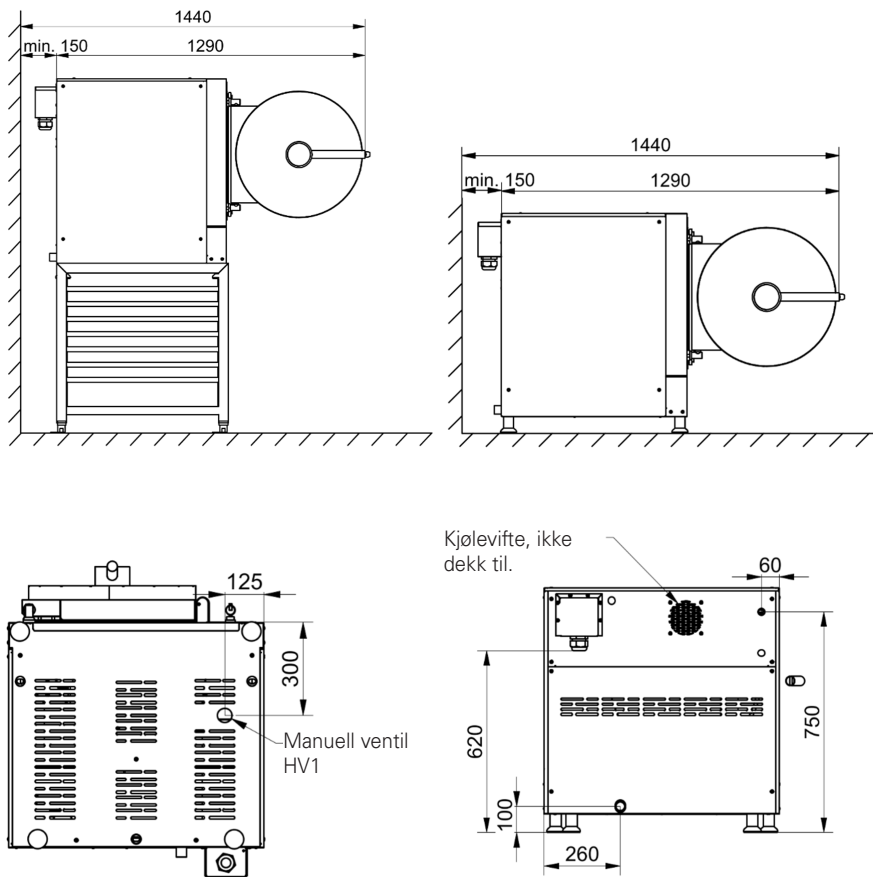
Installasjonstegninger og anbefalte avstander



*) Plass reservert for å åpne døren

**) Plass reservert for service

MERK: Hvis dampkokene er installert ved siden av hverandre, kan avstanden mellom dem være min. 0 mm, men høyre sideplate på enheten som betjenes skal kunne åpnes. Ved montering av apparatet må vannslangene og strømkabelen derfor ha en ekstra lengde på 1 m slik at apparatet kan trekkes ut for vedlikehold. Et annet alternativ er å koble fra vannslanger og elektrisk kabel for enheten i veien og flytte enheten slik at service kan utføres på den andre enheten.



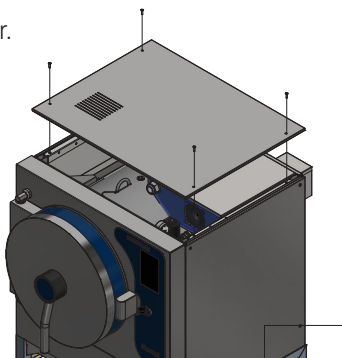
5.4. Tilknytning til strømnettet

Før tilknytning til strømnettet, må du forsikre deg om at spenningen og frekvensen er som angitt på apparatets typeskilt.

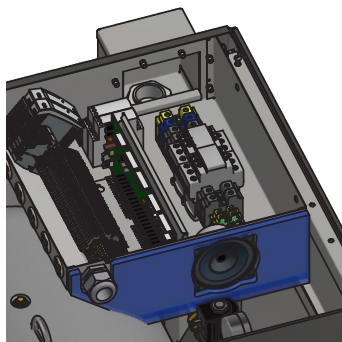
For fremtidig enklere service og økt sikkerhet, må en hovedbryter installeres i nærheten av apparatet. Denne bryteren må koble apparatet helt fra strømforsyningsnettverket.

Strømforsyningskabelens gjennomføring til sikringsboksen er plassert øverst til høyre på baksiden av enheten.

- Åpne takpanelet, som er festet med fire skruer.



- Sikringsboksen er plassert i høyre hjørne, beskyttende dekke kan fjernes ved å trekke og løfte det .
- Før strømforsyningskabelen gjennom muf-fen og inn i sikringsboksen.
- Koble ledningene til rekkeklemmen.
- Stram sikringsboksens pakknippel.



La strømkabelen være minst 1 m „for lang“, slik at dampkokeren kan flyttes under service.

5.5. Vanntilkobling og krav til vann og kvalitet

Enheten er koblet til kaldtvannsledning og overholder reglene for lokale vannverk.

For tilkoblingen er enheten utstyrt med R 1/2 "utvendig gjenge, en søleseparator og en reguleringsventil.

- Dampkokeren må være koblet til kaldt og varmt vann, og hvis det er utstyrt med et tvilling-nett (T), også til mykt vann.
- Alle vannforsyningslinjer må være utstyrt med en enveisventil og en stengeventil (ikke inkludert i leveransen).
- Før tilkobling til enheten må alle vannledninger skylles grundig for å fjerne alle løse partikler.
- Vanntrykket for optimal ytelse er 250 - 600 kPa.
- Det minste tillatte vanntrykket for at enheten skal fungere korrekt, er 250 kPa. Hvis trykket er lavere, må en trykkstigningspumpe monteres.
- Minste vannføringshastighet i dampkokeren er 12 l / min. For å sikre optimal drift av enheten, anbefales det at strømmen for kaldt vann må være minst 20 l / min.
- Alle vanntilkoblinger har størrelse Ø15mm (R 1/2 ").
- Størrelsen på partikler i vannet må ikke overstige 15 µm.
- Vannledningsevne bør være under 1000µS / cm. Når ledningsevnen er allerede over 500µS / cm, anbefales en vannanalyse.
- Maksimal tillatt kloridkonsentrasjon er 60 mg / l.
- Maksimal tillatt klorkonsentrasjon er 0,2 mg / l.
- pH-verdien på vannet skal være mellom 6,5 og 9,5.
- Vannets hardhet skal være mindre enn 6 ° dH. Vannets hardhet må ikke overstige 9 ° dH. Hvis vannets hardhet er mellom 6-9 ° dH, øker det behovet for rengjøring av dampkokeren og forkorter levetiden til varmemotstandene.
- Enhetsskader forårsaket av klorid-, klor- eller pH-verdier som overstiger de angitte grensene, dekkes ikke av produsentens garanti.

5.5.1. Ekstreme vannforhold

Når ekstreme vannforhold ikke oppfyller kravene ovenfor, bør det installeres filtre og vannbehandlingsenheter for å sikre enhetens korrekt funksjon og unngå korrosjon. Ved ekstreme vannforhold må det utføres en vannkvalitetsanalyse. Avhengig av analyseresultatene installeres nødvendige filtre og vannbehandlingsenheter av kunden. De vanligste filterene og behandlingsutstyret er:

1. Partikkelfilter

Et 5-15µm partikkelfilter anbefales når vann inneholder sand, jernpartikler eller andre suspenderte substanser.

2. Aktivt karbonfilter

Et aktivt karbonfilter må brukes hvis klornivået overstiger 0,2 mg / l.

3. Omvendt osmosesystem

Det må brukes et omvendt osmosesystem hvis kloridkonsentrasjonen overstiger 60 mg / l. Dette er veldig viktig for å unngå korrosjon.

4. Avkalkingsmiddel

I tilfelle av et høyt oppbyggingsnivå av skjell, er det nødvendig å bruke vannmykner. H + Ion Exchanger eller Kleensteam er anbefalte systemer. Natriumionvekslere må ikke brukes på grunn av problemer forårsaket av høyt saltinnhold. Avkalkingsmiddel anbefales når vannets hardhet overstiger 6 ° dH. Vannets hardhet må ikke overstige 9 ° dH.

Valgfri tvilling-nett bør brukes hvis vannkvaliteten ikke oppfyller kravene ovenfor og det brukes et vannbehandlingsapparat. Tvilling-nettet reduserer forbruket av behandlet vann fordi råvann kan brukes til rengjøringsformål og mattilberedning.

OBS!

Flere vannbehandlingsutstyr reduserer vannføring. Hvis dampkokeren er koblet til en vannbehandlingsenhet, må du sørge for å ha tilstrekkelig vannføring etter vannbehandlingsenheten. Spesiell oppmerksomhet er nødvendig når du bruker tvilling-nett. Forgrenning av vannet må alltid gjøres før vannbehandlingsenheten.

5.6. Kloakk

På baksiden av enheten er det et Ø 32 mm avløpsrør hvorfra kondensatet føres s til gulvavløpet, dog absolutt over vannflaten (for detaljer se „Teknisk spesifika-sjon / installasjonstegninger”).

5.6.1. Prøvekjøring



I tillegg til de elektriske strømførende delene, må du også vær forsiktig med mulige bevegelighets bevegelige mekanismer i nedre del av apparatet, hvis det er behov for testing under installasjonen og beskyttelsen eller dekkeplatene er blitt fjernet.



For å unngå forbrenning:

- Vær oppmerksom på de varme overflatene på dampgeneratoren og dampfordelingsrørene.
- Bruk varmebeskyttende hansker når du sjekker sikkerhetsventilens funksjon.
- Vær forsiktig damputslipp fra kondensatoren når du sjekker sikkerhetsventilens funksjon.

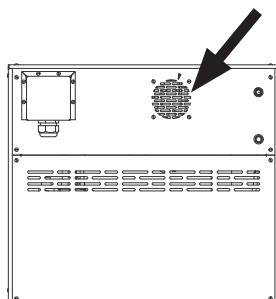
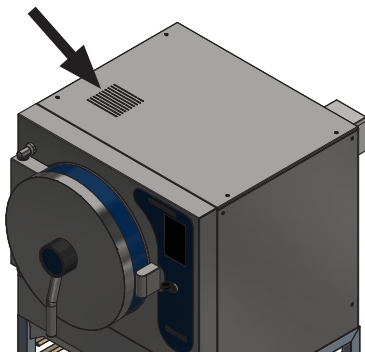
Koble apparatet til strømmettet og sjekk

- Berøringsskjermens funksjon.
- At vannet kommer inn i dampgeneratoren.
- At varmen er slått på og at den slås av igjen når den innstilte temperaturen er nådd.
- At sikkerhetsventilen fungerer.



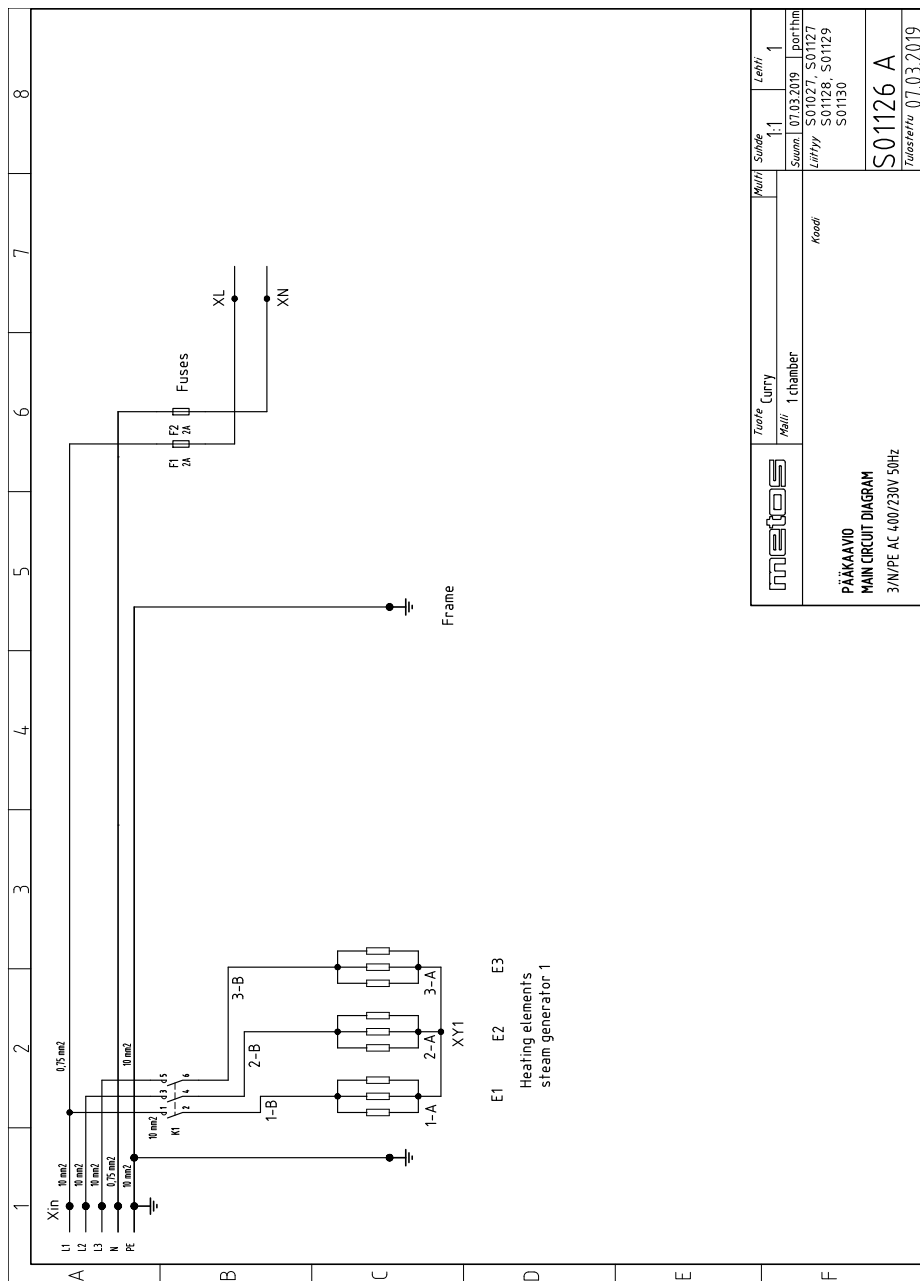
Enheten er utstyrt med en kjølevifte.

IKKE DEK viften (på baksiden av enheten) eller utslippsventiler på taket av enheten.



6. Teknisk informasjon

Hovedkretsskjema



	Modell
	E1
Kammerne	1
Kapasitet	4xGN1/1-65 / 3xGN1/1-100
Temperatur	40°C ... 120°C
Tilkoblet strøm (kW)	20,7
Sikring (A)	32
Spenning (V)	400/230
Antall faser	3NPE
Frekvens (Hz)	50
Startstrøm (A)	30
Innkapslingsklasse	X5
Vanntilkobling	1/2" yttergjenge, 250...600 kP, min vannføring 0,2 l/s
Vannforbruk	
Kloakk	Ø 32 mm rør
Bredde (mm) uten stativ	805
Bredde (mm) med stativ	805
Høyde (mm) uten stativ	835
Høyde (mm) med stativ	1465
Dybde (mm) uten stativ	985
Dybde (mm) med stativ	985
Totalvekt (kg) uten stativ	170
Totalvekt (kg) med stativ	211
Nettovekt (kg) uten stativ	150
Nettovekt (kg) med stativ	175



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
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, 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