

metos

KIERTOILMAUUNI

CHEF 240

Asennus- ja käyttöohjeet

Alkuperäiset ohjeet



1.	Yleistä	3
1.1.	Käsikirjassa käytetyt merkinnät	3
1.2.	Laitteessa käytetyt merkinnät	3
1.3.	Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus	3
2.	Turvaohjeet	4
2.1.	Turvallinen käyttö.....	4
2.1.1.	Laitteen poistaminen käytöstä	4
3.	Toiminnallinen kuvaus	4
3.1.	Laitteen käyttötarkoitus.....	4
3.1.1.	Muu kuin ohjeessa kerrottu käyttö	4
3.2.	Rakenne	4
3.3.	Toimintaperiaate	4
3.3.1.	Käyttökytkimet	5
4.	Käyttöohjeet	6
4.1.	Ennen käyttöä.....	6
4.1.1.	Astiavalinta	6
4.1.2.	Unin täyttö	6
4.2.	Käyttö	7
4.2.1.	Ennen paistoa.....	7
4.2.2.	Paistolämpötilan valinta.....	7
4.2.3.	Unin käyttö.....	7
4.2.4.	Paistaminen.....	7
4.2.5.	Kostutus.....	8
4.2.6.	Kostutuksen käyttö	9
4.2.7.	Höyrynpisto.....	9
4.3.	Käytön jälkeen	10
4.3.1.	Puhdistus.....	10
4.3.2.	Unin lampun vaihto.....	11
4.3.3.	Muut huoltotoimet	11
5.	Asennus	12
5.1.	Yleistä.....	12
5.2.	Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku	12
5.2.1.	Laitteen kiinnitys jalustaan.....	12
5.2.2.	Chef-ryhmän kokoaminen	13
5.3.	Laitteen sijoitus	13
5.4.	Sähköliitäntä	14
5.5.	Vesiliitäntä	14
5.5.1.	Veden laatuvaatimukset	14
5.6.	Viemärointi.....	14
5.7.	Tarkistukset asennuksen jälkeen.....	14
5.8.	Koekäyttö.....	15
6.	Vianetsintä	15
7.	Tekniset tiedot	16

1. Yleistä

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

Säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.

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

Tämän laitteen käyttäjät tulee perehdyttää laitteen oikeaan ja turvalliseen käyttöön.

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

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

1.1. Käsikirjassa käytetyt merkinnät



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



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



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

1.2. Laitteessa käytetyt merkinnät



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

1.3. Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus

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

2. Turvaohjeet

2.1. Turvallinen käyttö



Koska uuni on lämpölaite, joka kuumenee käytön aikana, on seuraavia varoituksia ja ohjeita noudatettava palovammojen ehkäisemiseksi:



Pitkäaikaisessa käytössä myös uunin luukun lasi ja reunat kuumenevat.



Turvallinen paistaminen edellyttää aina suojakäsineiden käyttöä käsiteltäessä kuumia vuokia ja peltejä.



Uunin luukkua avattaessa on varottava purkautuvaa kuumaa vesihöyryä.



Astiat, jotka on täytetty nesteellä tai aineilla, jotka muuttuvat nestemäisiksi keitetäessä, tulee sijoittaa sellaiselle korkeudelle, että käyttäjä näkee uunissa olevaan astiaan (DIN: IEC 60335-2-42).



Uunia ei tule jättää pidemmäksi aikaa päälle kytkettynä täysin ilman valvontaa.



Uunikammiossa, puhallinpyörän edessä olevan ilmanjakopellin on aina oltava paikallaan kun uunia käytetään.

2.1.1. Laitteen poistaminen käytöstä

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

3. Toiminnallinen kuvaus

3.1. Laitteen käyttötarkoitus

Metos Chef 240 -kiertoilmauuni on tarkoitettu ruuan kypsennykseen ja ruskistamiseen, leivontaan sekä valmisruokien kuumentamiseen ja lämpösäilytykseen.

3.1.1. Muu kuin ohjeessa kerrottu käyttö



Laitteen käyttö muuhun kuin edellä mainittuun tarkoitukseen on kielletty.



Laitteen valmistaja ei ota vastuuta tilanteista, jotka saattavat syntyä mikäli tässä ohjeessa olevia varoituksia ei noudateta.

3.2. Rakenne

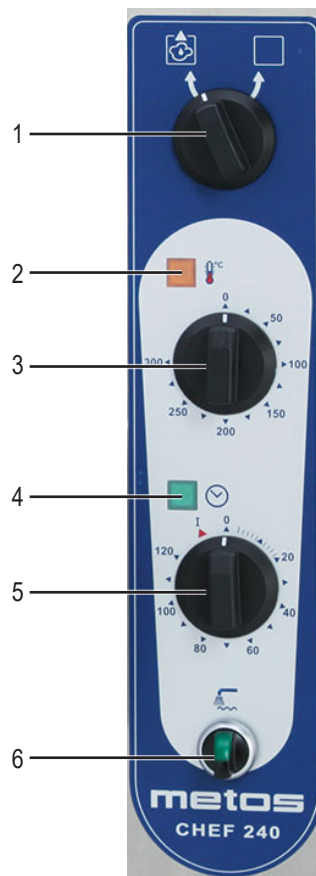
Yksittäisen uunin lisäksi voidaan muodostaa paistotorni, jossa voi olla kiertoilmauunin lisäksi paistinuuni ja/tai nostatuskaappi. Yksi tai kaksi kiertoilmauunia voidaan myös korvata Chef 220 paistinuunilla tai Chef 200 -nostatuskaapilla.

Tämä käyttöohje kattaa Chef 240 -kiertoilmauunit. Chef 220 -paistinuunilla ja Chef 200 -nostatuskaapilla on oma käyttöohjeensa.

3.3. Toimintaperiaate

Kiertoilmauunissa kypsennys tapahtuu kiertävän kuumen ilman avulla. Suurella nopeudella kiertävä ilma ympäröi ruuan kaikkialta ja saa aikaan tehokkaan ja tasaisen kypsennyksen. Tiettyjen tuotteiden kypsennyksistä voi edelleen tehostaa käyttämällä kostutusta, joka samalla vaikuttaa ruuan laatuun ja pienentää painohävikkiä. Uuni on myös varustettu höyrynpöistopellillä liiallisen kosteuden poistamiseksi uunikammiossa.

3.3.1. Käyttökytkimet



Ohjauspaneelin käyttökytkimet Chef 240

1. Höyrynpoistiventtiili. Venttiilin avulla voidaan ylimääräinen höyry ja kosteus poistaa uunikammioista.
2. Termostaatin merkkivalo. Oranssi merkkivalo palaa, kun lämmitysvastukset ovat päällä.
3. Termostaattikytkin. Lämpötilan asetus +50 °C - +300 °C.
4. Uuni päällä -merkkivalo. Vihreä valo palaa, kun uuni on kytketty päälle.
5. Ajastin. Säädettävissä portaattomasti 0-120 min tai jatkuva käyttö I. Ajastimeen on liitetty äänimerkki, joka soi kun ajastin on asennossa 0.
6. Kostutuksen kytkin. Kostutus on toiminnassa kun kytkin on käännetty myötäpäivään ja merkkivalo palaa

4. Käyttöohjeet

4.1. Ennen käyttöä



Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa tai kun lämmityselementit tai keittolevyt on vaihdettu, käynnistä keittolevyt ja uunit MINIMILÄMPÖTILALLA USEAN tunnin ajaksi tai kunnes eristysvastus on OK. Tämä mahdollistaa lämmityselementeissä ja keittolevyissä jäljellä olevan kosteuden kuivumisen. Itse asiassa ensimmäisellä kytkennällä maadoituseristys voi olla suhteellisen riittämätön, mutta edellä mainitun alustusajon jälkeen eristystaso palautetaan normaalisti CEI 18-6 osa 307 määräysten mukaisesti.



Tehon tai lämpötilan asettaminen maksimiin heti ensimmäisellä käyttökerralla voi vahingoittaa lämmityselementtejä tai keittolevyjä.

Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä tekniseen tukeemme: technical.support@metos.com



Uuden uunin esilämmityksessä syntyy lievä metallin ja lämpöeristyksen haju. Tämä on täysin normaalia ja häviää lämmittämällä uunia. Lämmitä uutta uunia ennen ensimmäistä käyttöä +250 °C:n lämpötilassa niin kauan kunnes tyypillinen metallin ja lämpöeristyksen haju ei enää tunnu.

4.1.1. Astiavalinta

Valitse astiat ruokalajin mukaan seuraavasti:

- Laatikkoruuat: GN1/1-65 cm, RST 18/8. 100 mm syviä vuokia tulisi välttää, koska niiden käyttö saattaa aiheuttaa epätasaisuutta paistotuloksessa.
- Pannukakku: GN1/1-40 mm, alumiini.
- Piirakat, pikkupullat, pitkot, sämpylät: GN2/1-leivinpelti, alumiini.
- Valmisruokapakkauskaukset: GN2/1-ritilä, RST 18/8.

4.1.2. Uunin täyttö

Uunin oikea täyttö yhdessä oikean astiavalinnan kanssa takaa parhaimman mahdollisen kypsennystuloksen.



Täytä johteikko siten, että päällekkäisten astioiden väliin jää riittävä ilmaväli, jotta tuotteet paistuvat tasaisesti. Mikäli käytät ritilää tai peltiä, niin jätä kunnolla tilaa tuotteiden väliin. Näiden kahden asian huomioiminen on perusedellytys hyvälle kypsennystulokselle.

4.2. Käyttö

4.2.1. Ennen paistoa

Uuni on aina esilämmitettävä paistolämpötilaan ennen varsinaista paistoa. Esilämmityksen tarkoitus on lämmittää uuni kauttaaltaan oikeaan lämpötilaan. Näin taataan paistettavien tuotteiden paras mahdollinen laatu.

- Valitse johteikko paistettavan tuotteen mukaan. 2-johteinen: leivonta, ruuanlaitto 3-johteinen: pienien ja kevyehköjen tuotteiden leivonta
- Säädä ajastin (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet") asentoon 20 min. Aikaa asetettaessa ajastin on aina ensin käännettävä halutun asetusarvon yli ja sitten takaisin haluttuun arvoon.
- Säädä termostaatti 250°C:seen, kun kyseessä on täysi täytös kylmää massaa. (Täytön jälkeen lämpötila säädetään halutulle tasolle.) Pienemmällä massamäärällä esilämmitykseen riittää paistolämpötila.
- Uuni on käyttövalmis, kun äänimerkki ilmoittaa ajastimeen säädetyn ajan kuluneen loppuun.
- Luukun ollessa suljettuna uuni pysyy kauan lämpimänä, vaikka se ei olisikaan toiminnassa.

4.2.2. Paistolämpötilan valinta



Kiertoilmauunin suuremman tehokkuuden vuoksi paistolämpötila tulee valita n. 20°C alhaisemmaksi kuin on totuttu perinteisessä paistinuunissa.

Kypsennysaika määräytyy tuotteen laadun, painon ja kerrospaksuuden mukaan. Mitä matalampia paistettavat tuotteet ovat, sitä lyhyempi on kypsennysaika.

4.2.3. Uunin käyttö



Mikäli uuni on käytössä laivalla, on uunin johteiden ehdottomasti oltava uunikammiossa siten, että kynsi, joka estää astioiden liukumisen pois johteelta, on uuniluukun puolella. Mikäli kynsi on kammion takaseinän puolella, irrota johteet ja vaihda ne keskenään.

Asennuksen yhteydessä uunin läheisyyteen (usein seinälle) on asennettu sähkönsyötön erotuskytkin. Tarkista, että kytkin on päällä-asennossa.

Uunin toimintoja ohjataan ohjauspaneelista (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet" kohdassa "Toiminnallinen kuvaus").

4.2.4. Paistaminen

- Esilämmitä uuni huolellisesti ohjeen mukaisesti. Kts. kohta "Ennen paistoa".
- Ovi avautuu kääntämällä kahvasta. Sulkeminen tapahtuu työntämällä kahvasta kunnes kuuluu selvä napsahdus.
- Laita tuotteet uuniin.
- Säädä ajastimesta tarvittava paistoaika ja termostaattikytkimestä haluttu paistolämpötila (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet").
- Kun säädetty paistoaika on kulunut, lämmitys ja puhallus kytkeytyvät automaattisesti pois päältä ja äänimerkki ilmoittaa, että tuotteet voidaan ottaa pois uunista.
- Kytke uuni pois päältä termostaatista, jolloin myös summeri lakkaa soimasta.
- Avaa ovi. Varo ulospurkautuvaa höyryä.

Mikäli paistotulos on epätasainen, tarkista että

- kiertoilmauuni on asennettu vaakasuoraan
- esilämmitys on tehty ohjeen mukaisesti
- paistolämpötila on oikea
- kypsennysastia on oikea
- täyttöaste on oikea.



Mikäli käytön aikana esiintyy katkoksia sähköjaketuverkossa, tulee uunin kaikki kytkimet kääntää 0-asentoon, jotta uuni ei kytkeytyisi odottamattomasti päälle sähköjaketukatkoksen päättyessä.

4.2.5. Kostutus

Kiertoilmauunien kostutus tapahtuu johtamalla vettä suuttimen kautta puhallinpyörän keskelle kuumaan ilmavirtaan, jolloin se höyrystyy. Ilmavirran mukana vesihöyry leviää tasaisesti uunikammioon.

Kostutusmäärä vaihtelee jonkin verran verkostopaineesta riippuen. Oheisessa taulukossa on ilmoitettu paineen vaikutus kostutusvesimääriin.

Kostutus / paine	Chef 240	
	säätöalue	tehdasasetus
< 3bar	10-220 ml/min	45 ml/min
2 bar	8-180 ml/min	35 ml/min
1 bar	5-80 ml/min	20 ml/min



Uunin kostutustoimintoa ei saa käyttää alle 150°C:n lämpötiloissa, koska osa vedestä jää silloin höyrystymättä.

Höyrystymätön vesi lentää pisaroina uunikammion pinnoille pitäen ne kosteina ja kerääntyy lopulta lamikoiksi uunin pohjalle. Mikäli vesi on hyvin kalkkipitoista (kovaa) muodostuu roiskevedestä uunin pinnoille myös ikävännäköisiä kalkkisaostumia.

Vedessä olevista aineosista korroosion kannalta haitallisimpia ovat kloridi-ionit. Höyrystymättä jääneen veden vähitellen haihtuessa lisääntyy veden kloridipitoisuus, jolloin korroosiovaikutus tehostuu entisestään. Kloridien aiheuttama korroosio on kemiallinen prosessi, joka tapahtuu ainoastaan kosteissa olosuhteissa. Mitä pitempään pinnat pysyvät märkinä sitä suurempi on korroosiovaikutus.

Välttyäksesi korroosiolta älä käytä kostutusta alhaisissa lämpötiloissa (alle 150°C) ja varmista, että kostutusvesi ehtii höyrystyä välittömästi jo ruiskutusvaiheessa niin että uunin sisäpinnat pysyvät mahdollisimman kuivina.

4.2.6. Kostutuksen käyttö

Kostutus saadaan päälle kääntämällä kytkin myötöpäivään (kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet").

Kostutusmäärän tehdasasetusta voidaan tarvittaessa muuttaa (huoltomiehen toimenpide).

Mikäli kostutuksen aikana uunin pohjalle kerääntyy vettä, tehdasasetusta kannattaa pienentää niin, että koko vesimäärä ehtii höyrystyä välittömästi.

Käyttämällä kostutusta vähennetään ruokien kuivumista ja painohävikkiä sekä nopeutetaan ruokien kuumentamista.

Kostutusta suositellaan käytettäväksi:

- Ruokien kuumentamisessa koko kuumennuksen ajan. Poista kannet laatikkoruuista sekä kappaleta-varoista kuten esim. lihapullista. Kuumennusajat lyhenevät n. 1/3-1/2 ilmoitetuista ajoista.
- Kokolihan ja jauhelihamurekkeiden kypsennyksessä, mutta ei ruskistamisessa.
- Kalan kypsennyksessä (ei leivitetuille tuotteille).
- Laatikkoruokien kypsennyksessä (höyrypelti kiinni).
- Leivonnassa kostutus edistää kohoamista, käytetään paiston alussa.



Mikäli avaat luukun heti kostutusvaiheen jälkeen, varo kuumaa höyryä, koska se erinomaisen lämmön-siirtokykyä vuoksi aiheuttaa helposti palovammoja.

4.2.7. Höyrynpisto

Pääsääntöisesti höyrynpistovenktiili (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet") on kiinni, niin että kosteus ei häviä uunikammioista.

Jos kosteutta kertyy uuniin liikaa (pisaroita vuokien pohjissa), avaa höyrynpistovenktiili kosteuden poistamiseksi.

Paahattamisen ja kuorruttamisen yhteydessä höyrynpistovenktiili tulisi avata täysin.

4.3. Käytön jälkeen

4.3.1. Puhdistus



Letkupesu tai painepesurin käyttö puhdistuksessa on kokonaan kielletty.



Uunia puhdistettaessa on huomioitava, että se on käytön jälkeen vielä pitkään kuuma.

Uunit ovat sähkölaitteita, mikä asettaa rajoituksia veden käytölle. Uunikammion pesussa on väljän veden käyttö sallittua, mutta uunin ulkopinnoissa ainoastaan pyyhkiminen, johtuen ilmanottoaukoista, joista vesi saattaa päästä sähkölaitteisiin. Puhdistusaineeksi valitaan emäksinen, hyvin rasvaa irrottava aine, jonka voi laimentaa suihkupulloon uunin likaisuusasteen mukaan.

Uunien sisäpintojen puhtaanapito on tärkeä hoitotoimenpide. Ruostumattomien terästen pinnalle muodostuva ohut passiivikerros antaa teräkselle sitä korroosiolta suojaavan pinnan. Likainen uuni ja pinnalle kiteytyneet kloridit yhdessä kostean ja lämpimän ympäristön kanssa rikkovat terästä suojaavan passiivikerroksen ja estävät sen uusiutumista altistaen sisäpinnat mahdolliselle korroosiolle. Säännöllisellä puhdistuksella voidaan vähentää kloridi-ionien kerääntymistä uunin sisäpinnoille. Mitä enemmän joudut käyttämään kostutusta ruuan valmistuksessa sitä tärkeämpää korroosion kannalta on uunin päivittäinen ja säännöllinen puhdistus.

Päivittäinen puhdistus

Suihkuta kylmään (alle +50°C) uunikammioon ja luukun sisäpintaan laimennettua pesuaineliuosta. Lämmitä uuni noin +50°C:seen (ei välttämätöntä), katkaise virta ja anna aineen vaikuttaa n. 15 minuuttia. Hankaa palaneita kohtia harjalla tai kuitukankaalla. Vältä teräsvillan käyttöä ja suosi kemiallista puhdistusta mekaanisen sijasta. Naarmutettuun pintaan lika tarttuu entistä helpommin.

Pyyhi irronnut lika ja pesuaine huolellisesti märällä siivousliinalla. Pesun jälkeen kuivaa uuni lämmittämällä. Tarkista, että höyrynpisto on aukiasennossa.

Uunikammion puhdistuksen jälkeen pyyhi ulkopinnat, nupit ja kädensija.

Johteiden ja ilmanjakopellin puhdistus

Peruspuhdistuksen yhteydessä irrota, liota ja pese johteet sekä ilmanjakopelti. Johteet ja ilmanjakopelti ovat helposti irrotettavissa ja kätevimmät pestä astianpesukoneessa.

Johteiden irrotus:

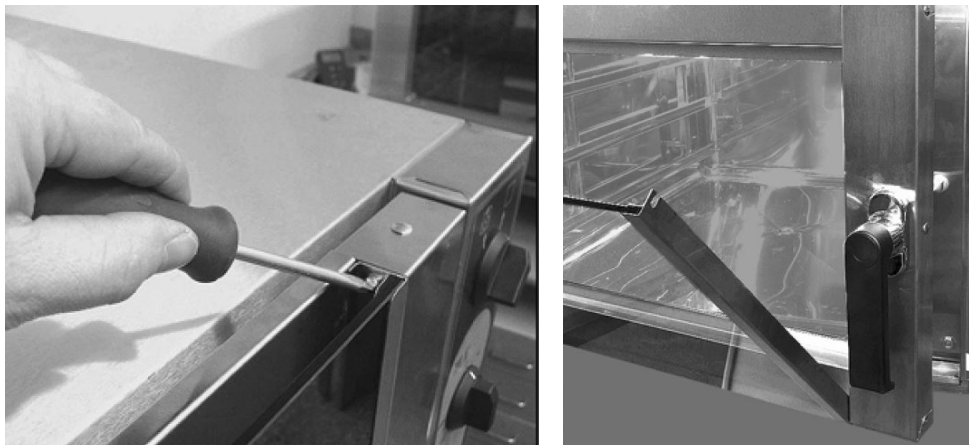
- Nosta johteita ylöspäin.
- Vedä johteita uunikammion keskikohtaan päin.
- Nosta johteet ulos uunikammioista.

Ilmanjakopellin irrotus:

- Kierrä sormilla auki kaksi ruuvia, joilla ilmanjakopelti on kiinnitetty uunikammion pohjaan.
- Kierrä sormilla auki kaksi ruuvia, joilla ilmanjakopelti on kiinnitetty uunikammion kattoon.
- Vedä ilmanjakopelti ulos uunikammista.

Puhdistuksen jälkeen laita ilmanjakopelti ja johteet takaisin paikoilleen päinvastaisessa järjestyksessä

Luukun ulkopintojen puhdistus



Luukun ulkolasi voidaan avata puhdistusta varten. Irrota kuvassa näkyvät kaksi ruuvia ja kallista ulkolasia varovasti alaspäin kunnes se on täysin auki. Suihkuta laimennettua pesuaineliuosta sekä lasipinnoille että metallipinnoille lasien väliin. Anna pesuaineen vaikuttaa noin 15 minuuttia. Pyyhi irronnut lika ja pesuaine huolellisesti kostealla liinalla. Puhdistuksen jälkeen käännä ulkolasi takaisin paikalleen. Aseta ruuvit paikalleen ja kiristä kunnolla.

4.3.2. Uunin lampun vaihto

Voit vaihtaa lampun seuraavasti:

- Anna uunin jäähtyä niin, että uunikammion sisäosat eivät enää polta paljasta kättä.
- Varmista, että uuni on kytketty pois päältä. Kaikkien säätimien tulee olla 0 -asennossa.
- Kierrä lampun suojalasi varovasti irti.
- Irrota lamppu pitimestään.
- Aseta uusi lamppu pitimeen. Lampun tyyppi: OSRAM halogeenilamppu 300°C G9 230V 25W.
- Aseta suojalasi paikalleen ja kiristä kevyesti.



Uunin käyttö ilman, että uunivalokalusteen suojalasi on paikallaan, on ehdottomasti kielletty.



Älä kiristä lampun suojalasia liian tiukkaan.

4.3.3. Muut huoltotoimet



Laite ei sisällä käyttäjän huollettavissa olevia osia. Huolto on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen hoidettavaksi.



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

5. Asennus

5.1. Yleistä

Lue nämä ohjeet huolellisesti, koska niissä on tärkeää tietoa laitteen asentamisesta.

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



Laitteen saa liittää sähkö- ja vesiverkkoon ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö.

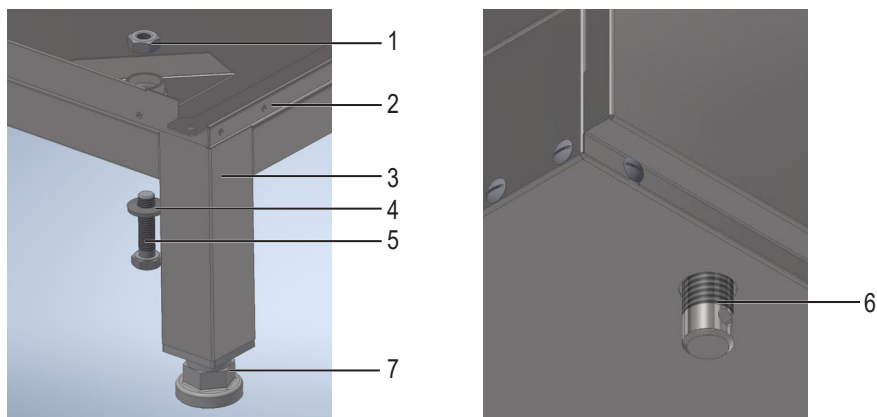
5.2. Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku

Parhaiten laite on siirrettävissä omassa kuljetuspakkauksessaan. Samalla se on suojattuna ulkoisilta vaurioilta. Mikäli laite kuitenkin joudutaan poistamaan pakkauksestaan, on jalustalla oleva laite siirrettävä nostamalla jalustan välipalkeista. Vaurioiden välttämiseksi laitteen päällistä ei saa käyttää rakennustyömaa- ja asennusaikaisena työtasona.

5.2.1. Laitteen kiinnitys jalustaan

Erillään toimitettavat vakiouunit/nostatuskaapit ja jalustat kiinnitetään toisiinsa laitteen mukana tulevan kiinnityssarjan avulla.

Ennen jalustan kiinnitystä laitteen pohjassa säädettävät jalat (4 kpl) on irrotettava. Jalat lähtevät irti käsin kiertämällä. Jalustan kiinnitys tapahtuu kuvan mukaisesti osien 1, 4 ja 5 avulla.



1. Mutteri, 4 kpl
2. Chef-uuni/nostatuskaappi
3. Jalusta
4. Aluslevy, 4 kpl
5. Kuusioruuvi, 4 kpl
6. Laitteen pohjassa oleva säädettävä jalka, 4 kpl
7. Jalustan säädettävä jalka, 4 kpl

5.2.2. Chef-ryhmän kokoaminen

Laitteet voidaan koota myös 2 tai 3 yksikön torniyhdistelmiksi pinoamalla niitä päällekkäin. Jalustan korkeus kahdelle yksikölle on 660 mm ja kolmelle 200 mm. Uuniryhmän asentamiseen tarvitaan varaosasarja, joka on erikseen tilattavissa koodilla 3752352. Lisätietoja saat uunin toimittajalta.

Käytä uuniryhmän kokoamiseen valmistajan valtuuttamaa edustajaa.

5.3. Laitteen sijoitus

Laitetta asennettaessa on huolehdittava siitä, että jäähdytysilma pääsee kulkemaan vapaasti eikä muita lämmönlähteitä ole jäähdytysaukkojen läheisyydessä.

Paistamisen yhteydessä syntyvän höyryn ja lämmön takia uuni on syytä sijoittaa ilmastointikuvun alle.



Uunin toiminnalle on tärkeää, että se on asennettu vaakasuoraan asentoon. Kaltevuudet ja epätasaisuudet vaikuttavat haitallisesti paistotulokseen.

Pöytämallinen uuni sijoitetaan suoralle alustalle ja säädetään vesivaakaa käyttäen vaakasuoraan asentoon jalkaruuveista säätämällä. Paras tulos saavutetaan, kun vaakasuoruus tarkistetaan uunikammion johteista.

Jalustalla varustetuissa laitteissa säätö tapahtuu jalustan säädettäviä jalkoja säätämällä.



Kun laite on oikeassa kohdassa ja vaakasuorassa asennossa, se on ehdottomasti kiinnitettävä lattiaan, maamallit takajalkojen laipoista ja laivakäyttöön tarkoitetut mallit jokaisen jalan laipoista.

5.4. Sähköliitäntä



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



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

Syöttökaapelin sisääntulo on uunin oikeanpuoleisessa takanurkassa ja liitäntäpiste uunin sisällä. Kyt- kennän suorittamiseksi on sivuvuoraus irrotettava. Tarvitavat liitäntätiedot löytyvät uunin arvokilvestä, kytKentäkaavioista sekä asennuskuvasta.

5.5. Vesiliitäntä



Kylmävesiliitäntä on tehtävä 12 mm paksun paineenkestävän letkun avulla, joka on varustettu R3/4" naa- rasliittimellä. Vesiliitäntä on varustettava sulkuventtiilillä ja takaisinimusuojalla. Huuhtelee laitteelle tuleva vesijohto ennen vesiliitännän tekemistä.

5.5.1. Veden laatuvaatimukset

Usein oletetaan, että laitteen raaka-aineissa on vikaa, kun siihen ilmestyy vaikeasti irrotettavia kerros- tumia tai korroosiota. Kyse on kuitenkin yleensä veden aggressiivisesta luonteesta ja sen sisältämistä haitallisista aineosasisistä sekä laitteen puhdistuksen laiminlyönnistä.

Juoma- ja talousvedelle on olemassa sekä kansallisia että EU-direktiivin mukaisia laatuvaatimuksia. Muun muassa veteen kovuutta aiheuttavat kalsium ja magnesium ovat terveyden kannalta hyödyllisiä aineita, mutta laitteissa ne aiheuttavat haitallista kattilakiveä. Kloridit puolestaan jo pieninä pitoisuuksina yhdes- sä kostean ja lämpimän ympäristön kanssa aiheuttavat otollisen maaperän korroosiolle. Mitä pienempi kloridipitoisuus, sitä parempi. Taataksemme laitteiden pitkäikäisen käytön suosittelemme veden laadulle seuraavia raja-arvoja.

Kloridipitoisuus (Cl ⁻)	< 25 mg/l
Johtokyky	< 40mS/m
pH	7-8,8
Kovuus	2-5° dH = 0,4 - 0,7 - 0,9 mmol/l

Poikkeavan vedenlaadun yhteydessä voidaan käyttää erilaisia suodattimia ja vedenpehmentimiä.

5.6. Viemäröinti

Vedenpoisto tapahtuu tyhjennysputkella, joka liitetään uunin poistovesiliitäntään R3/8 liittimellä.



Tyhjennysputkea ei saa liittää suoraan lattiakaivoon. Tyhjennysputki viedään lattiakaivoon siten, että put- ken pää jää vähintään 25 mm lattiakaivon yläpuolelle.



Lattiakaivo ei saa olla uunin alla.

5.7. Tarkistukset asennuksen jälkeen



Asennuksen jälkeen tulee tarkistaa, että kaikki liitännät on asianmukaisesti tehty.

5.8. Koekäyttö



Tutustu uunin käyttöohjeeseen ennen koekäyttöä. Paistotornissa mahdollisesti olevan muun laitteen osalta tutustu sitä käsittelevään omaan käyttöohjeeseen.

Sähköverkkoon liittämisen jälkeen koekäytä laite.

Tarkista, että

- vihreä uuni päällä -merkkivalo syttyy kun uuni kytketään päälle
- termostaatin oranssi merkkivalo syttyy kun termostaattia käännetään myötäpäivään
- uuni lämpenee ja sen saavutettua asetetun lämpötilan termostaatin oranssi merkkivalo sammuu
- kostutuslaitteen vihreä merkkivalo syttyy kun kytkintä käännetään myötäpäivään ja kammioon tulee kosteutta (200°C). Mikäli vesi ei höyrysty kokonaisuudessaan ja lentää pisaroina seinämille keräten uunin pohjalle vettä, vaatii kostutus säätöä.
- puhallinpyörä pyörii ja vaihtaa suuntaansa noin minuutin välein
- ovikytkin katkaisee puhalluksen ja lämmityksen uunin luukku avattaessa
- johteet ja ilmanjakopelti ovat paikoillaan uunissa
- tippuvesiallas on paikoillaan uunin luukun alla.

Kiinnitä sivupaneeli.

6. Vianetsintä

Mikäli laite ei toimi, tarkista

- varmista, että pistotulppa on kytketty pistorasiaan
- onko laitetta käytetty ohjeiden mukaisesti
- onko mahdolliset irrotettavat osat paikoillaan
- onko laitteen välittömässä läheisyydessä - usein seinällä - oleva erotuskytkin päällä -asennossa
- onko sähköpääkeskuksessa olevat laitteen ylivirtasuojat (sulakkeet) ehjät. Pyydä tehtävään opastettu henkilö tarkistamaan ylivirtasuojat.

Mikäli tämä ei auta, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ennen soittoa varmista laitteen tyyppi ja sarjanumero laitteen vasemmassa kyljessä olevasta arvokilvestä.



Laite ei sisällä käyttäjän huollettavissa olevia osia. Huolto on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen suoritettavaksi.

7. Tekniset tiedot

Pää- ja ohjausvirtapiirin kytkentäkaavio T04571D1

Pää- ja ohjausvirtapiirin kytkentäkaavio T04571D2

Pää- ja ohjausvirtapiirin kytkentäkaavio T04572B

Pää- ja ohjausvirtapiirin kytkentäkaavio T04573D

KytKentäkaavio T01702B

KytKentäkaavio T01916F

KytKentäkaavio T03768E

KytKentäkaavio T01703D

Asennuskuva T01570C3

Asennuskuva T01587C3

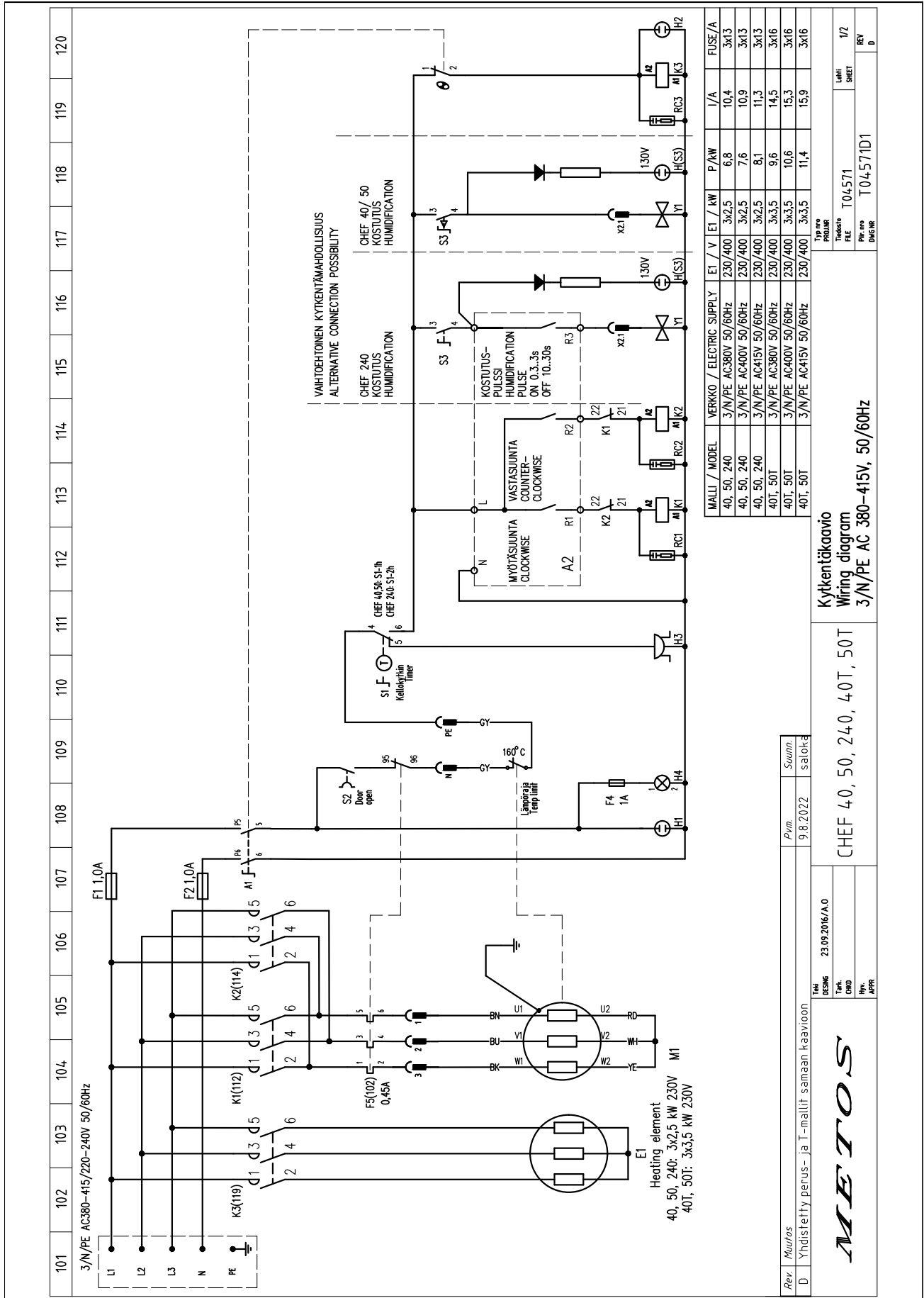
Asennuskuva T01590D3

Asennuskuva T01874D3

Asennuskuva T01591D3

Asennuskuva T01592D3

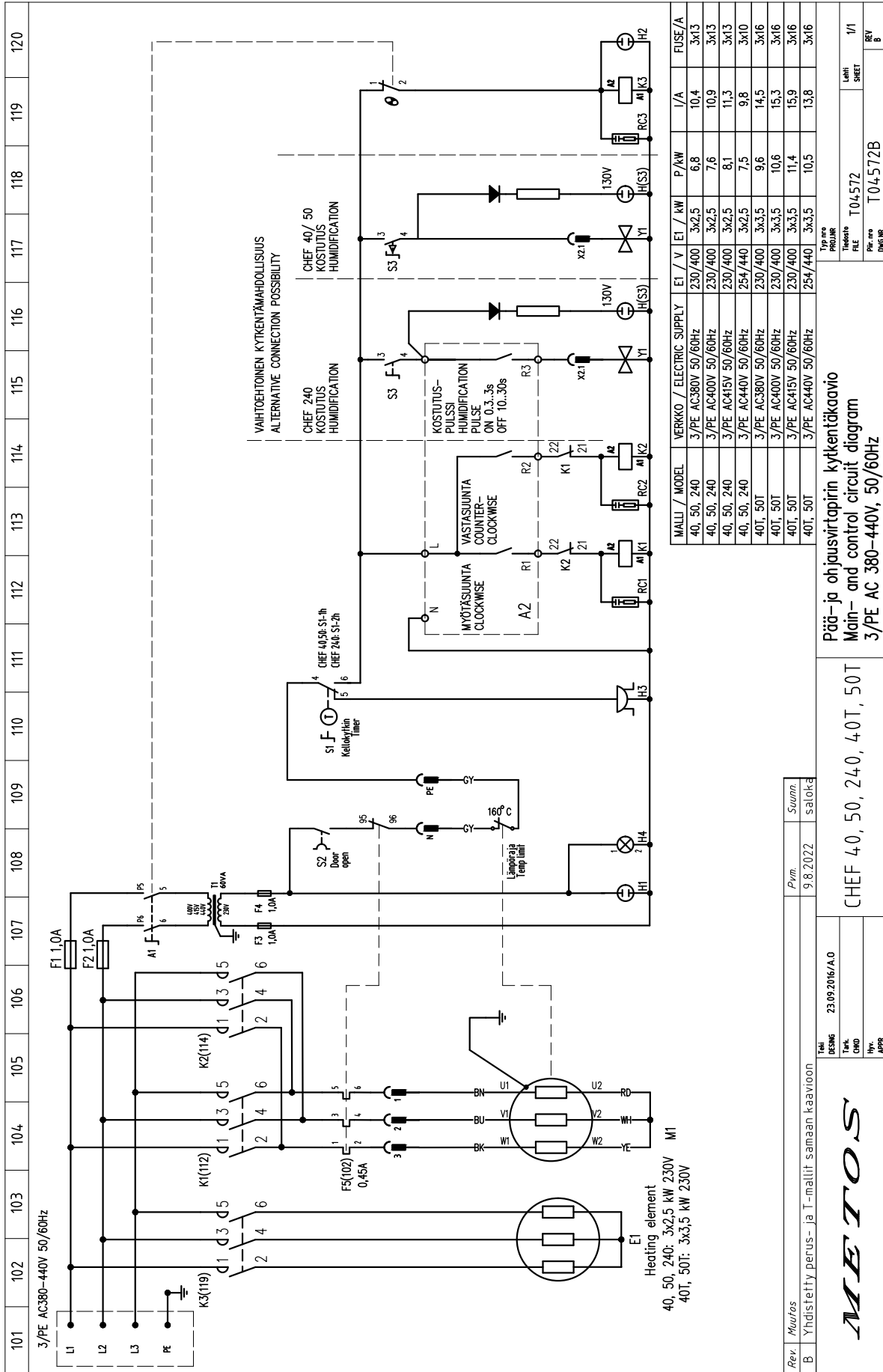
Asennuskuva T01879D3



Pää- ja ohjauvirtapiirin kytkentäkaavio T04571D1

101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
<p>VAIHTOITONEN KIERTOILMAPUHALLIN ALTERNATIVE CONNECTION FAN MCS593101 RZD160-AH06-13</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>Liittimen navat N ja PE oikosuljetaan. Connector poles N and PE shall be bridged.</p> </div>																			
<p>Rev. Muutos Pvm. Suunn. salokki</p> <p>D Yhdistetty perus- ja T-mallit samaan kaavioon</p>										<p>TEH DESING 23.09.2016/A.O Teh. CHD Ihyv. APPR</p>									
<p>CHEF 40, 50, 240, 40T, 50T</p>										<p>Kytentäkaavio Wiring diagram 3/N/PE AC 380-415V,50Hz</p>									
<p>METOS</p>										<p>Typ. no PROJUR Tietok. FILE T04571 Pik. no DNGIR T04571D2</p>									
<p>2/2</p>										<p>REV D</p>									

Pää- ja ohjausvirtapiirin kytkentäkaavio T04571D2



Pää- ja ohjauvirtapiirin kytkentäkaavio T04572B

Pää- ja ohjauvirtapiirin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/PE AC 380-440V, 50/60Hz

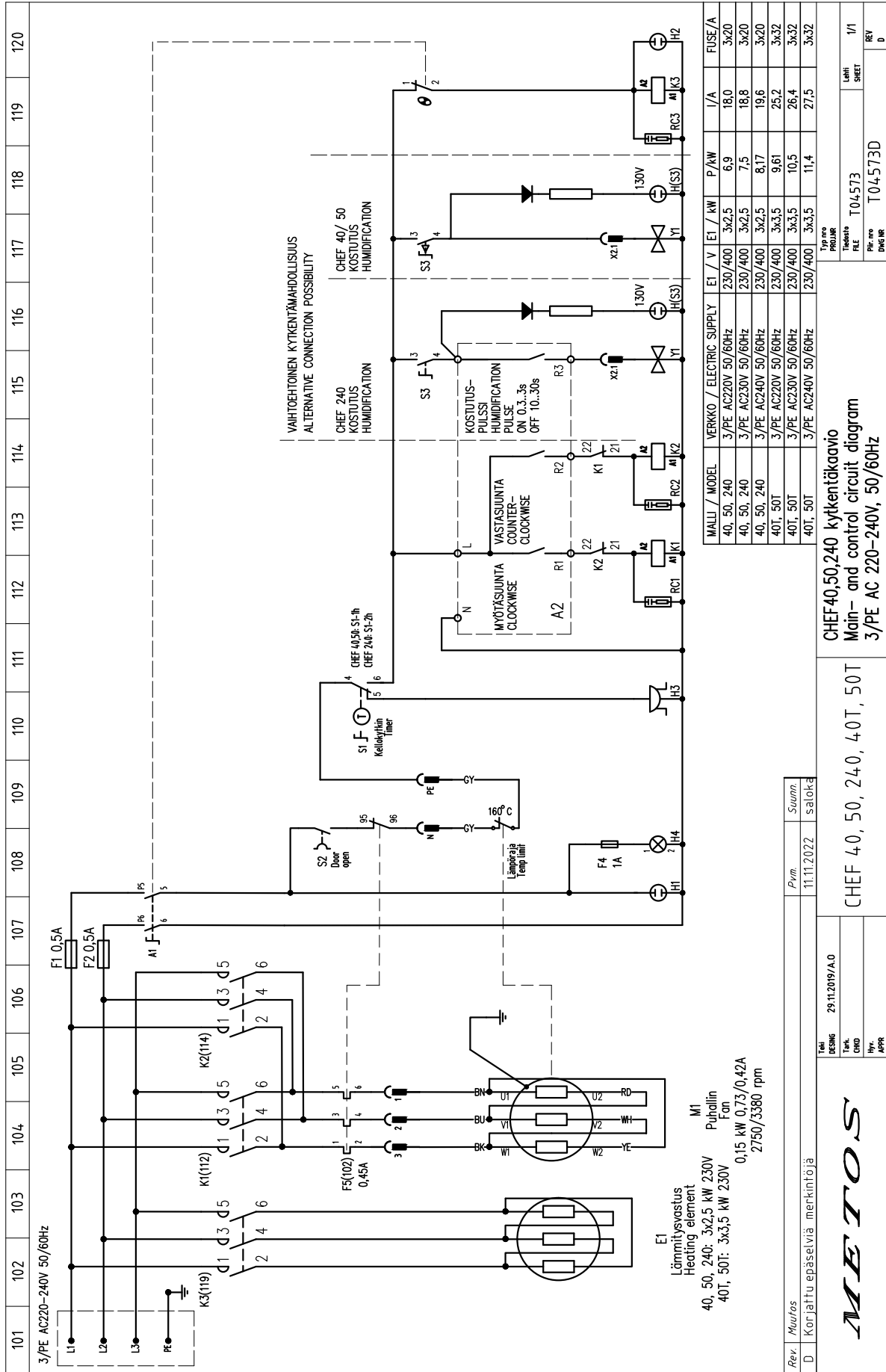
Rev.	Muutos	Pvm.	Suunn.
B	Yhdisitetty perus- ja T-mallit samaan kaavioon	9.8.2022	sälökä

23.09.2016/A.O

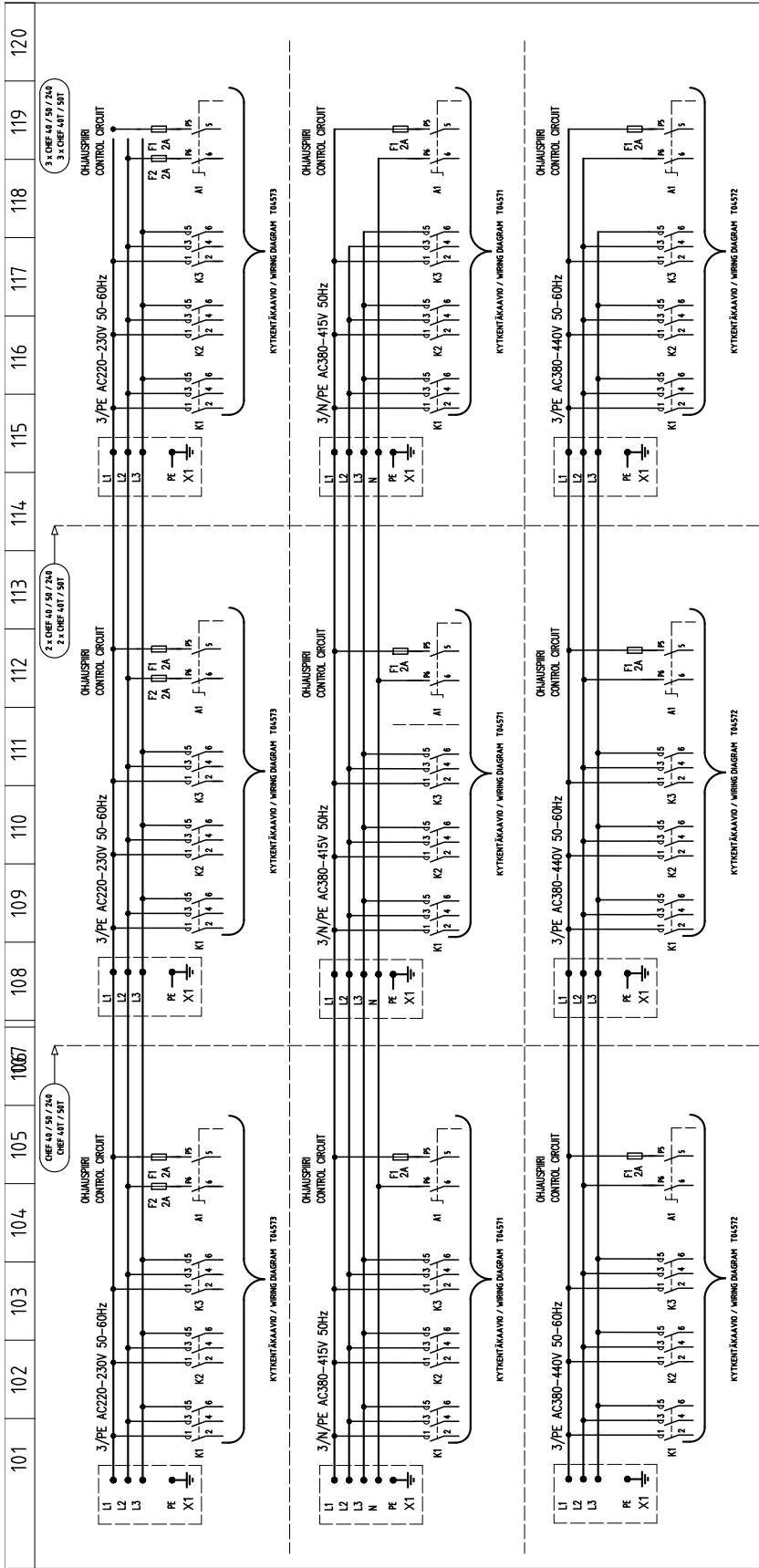
METOS

CHEF 40, 50, 240, 40T, 50T

Typ. no	T04572
Proj. no	T04572B
Rev.	B



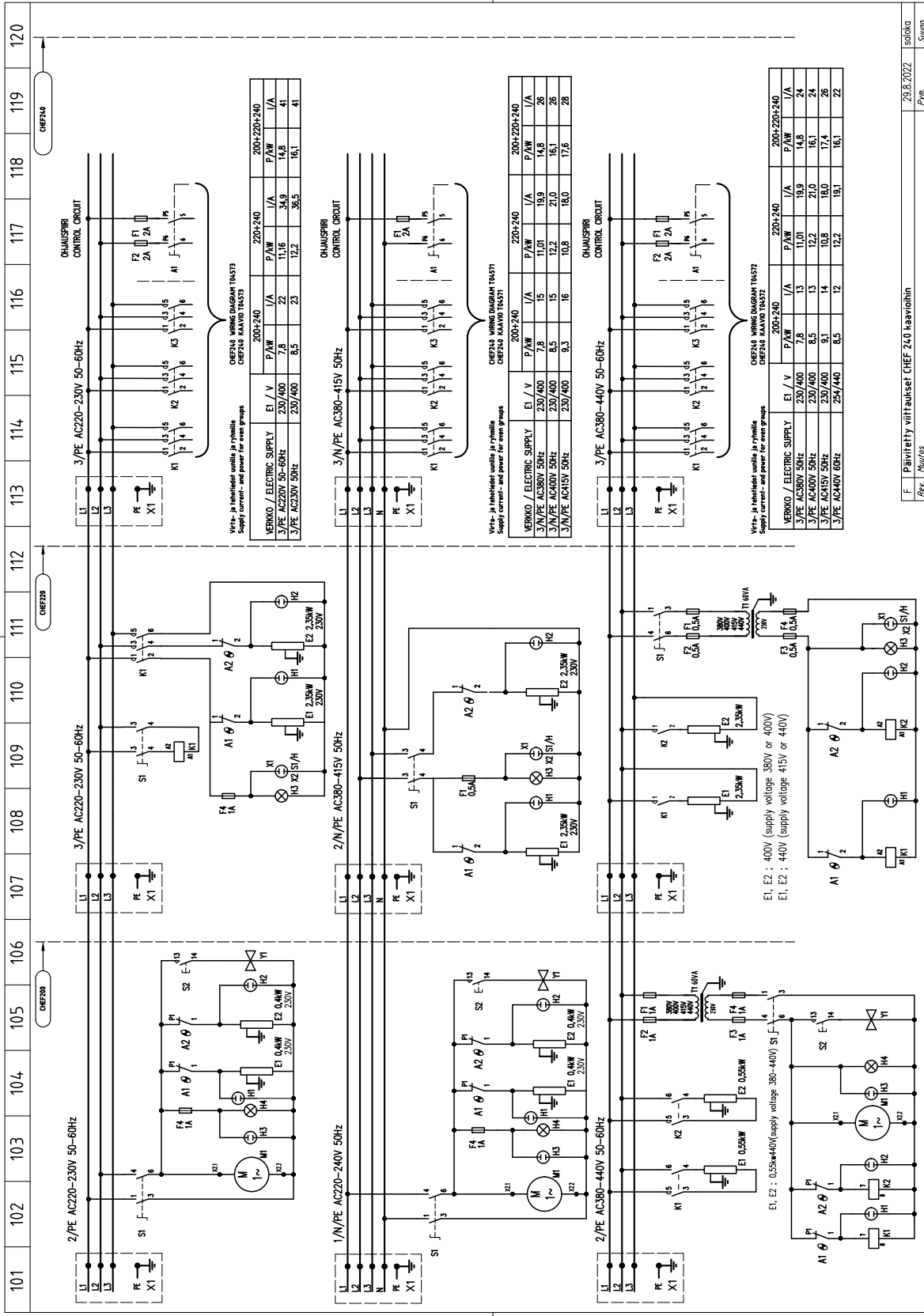
Pää- ja ohjauvirtapiirin kytkentäkaavio T04573D



VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	MODELS	EI / V	ET / P	P / AW	I / A	FUSE / A
3/N/PE 380/220V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x2,5kW	15,4	21,6	25
3/N/PE 400/230V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x2,5kW	15,4	22,7	25
3/N/PE 415/240V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x3,5kW	16,6	23,5	25
3/PE 220V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x2,5kW	14,0	37,5	40
3/PE 230V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x2,5kW	15,3	39,1	40
3/PE 240V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x3,5kW	16,6	40,8	50
3/PE 380V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x2,5kW	14,0	21,6	25
3/PE 400V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x2,5kW	15,4	22,7	25
3/PE 415V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x2,5kW	16,6	23,5	25
3/PE 380/220V 50/60Hz	2 x 40/50/240	254/440	3x2,5kW	15,3	20,5	25
3/N/PE 400/230V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x3,5kW	19,4	29,9	32
3/N/PE 415/240V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x3,5kW	21,5	31,4	32
3/PE 220V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x3,5kW	23,1	32,5	35
3/PE 230V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x3,5kW	19,5	51,9	63
3/PE 240V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x3,5kW	21,3	54,2	63
3/PE AC380V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x3,5kW	23,2	56,5	63
3/PE AC400V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x3,5kW	19,4	29,9	32
3/PE AC415V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x3,5kW	21,5	31,4	32
3/PE AC440V 50/60Hz	2 x 40/50/240	254/440	3x3,5kW	23,1	23,5	35
	2 x 40/50/240	254/440	3x3,5kW	21,3	28,4	32

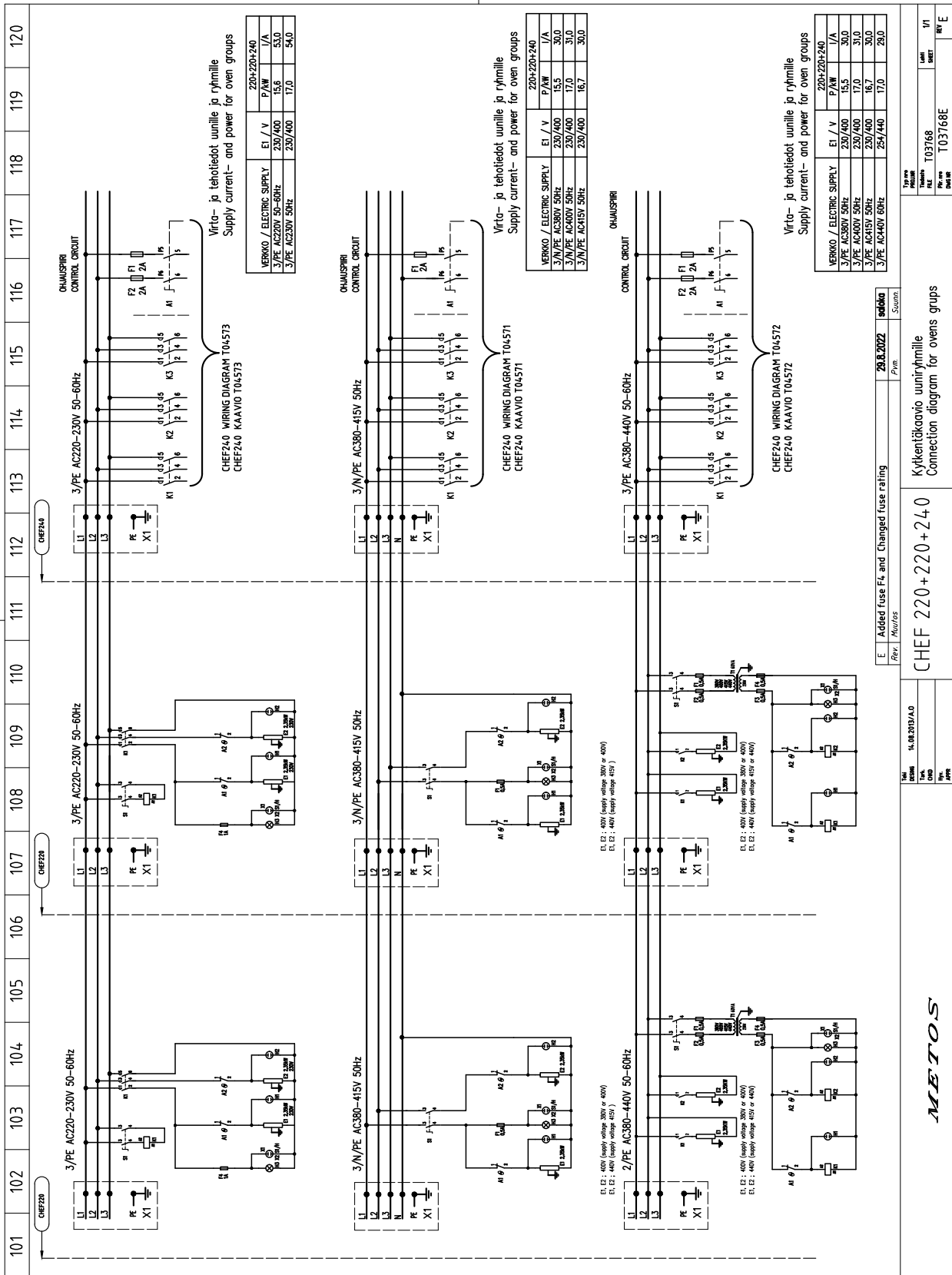
metos
 B. Lisätyö 40/50 T-malli
 Rev. / Versio
 15.8.2022
 Pvm / Date
 101072B
 1011072B
 Kytkentäkaavio uunitryhmille
 Connection diagram for ovens groups
 T101702B

Kytkentäkaavio T01702B

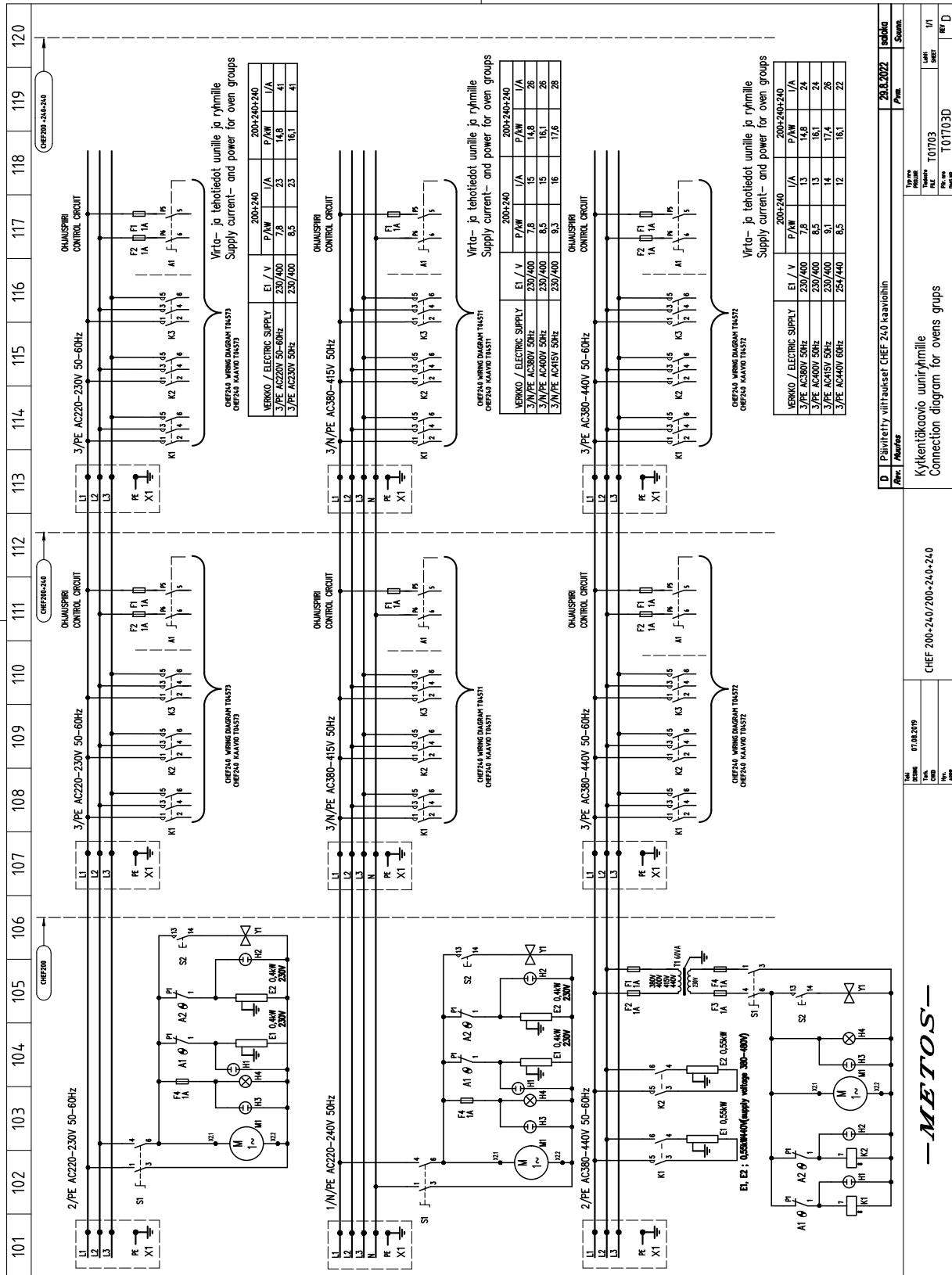


Rev. 1	Kaivios	E Päivitys viittaukset CHEF 240 kaivoihin	29.8.2022	SOLING
Rev. 2				Summ.
Kytentäkaavio uuniryhmille Connection diagram for oven groups				
Rev. 3				
Rev. 4				
Rev. 5				
Rev. 6				
Rev. 7				
Rev. 8				
Rev. 9				
Rev. 10				
Rev. 11				
Rev. 12				
Rev. 13				
Rev. 14				
Rev. 15				
Rev. 16				
Rev. 17				
Rev. 18				
Rev. 19				
Rev. 20				
Rev. 21				
Rev. 22				
Rev. 23				
Rev. 24				
Rev. 25				
Rev. 26				
Rev. 27				
Rev. 28				
Rev. 29				
Rev. 30				
Rev. 31				
Rev. 32				
Rev. 33				
Rev. 34				
Rev. 35				
Rev. 36				
Rev. 37				
Rev. 38				
Rev. 39				
Rev. 40				
Rev. 41				
Rev. 42				
Rev. 43				
Rev. 44				
Rev. 45				
Rev. 46				
Rev. 47				
Rev. 48				
Rev. 49				
Rev. 50				
Rev. 51				
Rev. 52				
Rev. 53				
Rev. 54				
Rev. 55				
Rev. 56				
Rev. 57				
Rev. 58				
Rev. 59				
Rev. 60				
Rev. 61				
Rev. 62				
Rev. 63				
Rev. 64				
Rev. 65				
Rev. 66				
Rev. 67				
Rev. 68				
Rev. 69				
Rev. 70				
Rev. 71				
Rev. 72				
Rev. 73				
Rev. 74				
Rev. 75				
Rev. 76				
Rev. 77				
Rev. 78				
Rev. 79				
Rev. 80				
Rev. 81				
Rev. 82				
Rev. 83				
Rev. 84				
Rev. 85				
Rev. 86				
Rev. 87				
Rev. 88				
Rev. 89				
Rev. 90				
Rev. 91				
Rev. 92				
Rev. 93				
Rev. 94				
Rev. 95				
Rev. 96				
Rev. 97				
Rev. 98				
Rev. 99				
Rev. 100				

—METOS—



Kytentäkaavio T03768E



Rev.	Muutos	28.1.2022	Saloko
D Päivitetty viittaukset CHEF 240 kaaviotihin			
Yp-osa	Työ-osa	Yht-osa	Yht-osa
FILE	T01703	FILE	T01703
Rev-osa	T01703D	Rev-osa	T01703D

Kytkentäkaavio uuniryhmille
Connection diagram for oven groups

07.08.2019

METOS

Kytkentäkaavio T01703D

#	Date	Revision	Name
5	06.12.2014		Power cable data added
6	12.03.2012		NEW DIMENSIONS 150min, 98°min, 953min added

OUTER DIMENSIONS	Width	Depth	Height	Weight	Number of runners	Size of runners	Runner spacing	Capacity
	800mm	800mm	480mm	60kg	2	G½/1	100	2 G½/1 or 4 G¾/1

TECHNICAL DATA

Voltage	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	Cable glands size	Blowing motor	Heating element	Lamp	Thermostat	Timer
3/PE AC220V 50-60Hz	7.0	19	3x20	4x2.5	PG 16	0.17kW	7500W/230V	300°C 25W halogen G9	0-300°C	120min or continuous operation
3/PE AC230V 50Hz	7.6	19	3x20	4x2.5	PG 16					
3/PE AC380V 50Hz	7.0	11	3x13	5x1.5	PG 16					
3/PE AC400V 50Hz	7.6	11	3x13	5x1.5	PG 16					
3/PE AC415V 50Hz	8.3	12	3x13	5x1.5	PG 16					
3/PE AC380V 50Hz	7.0	11	3x13	4x1.5	PG 16					
3/PE AC400V 50Hz	7.6	11	3x13	4x1.5	PG 16					
3/PE AC415V 50Hz	8.3	12	3x13	4x1.5	PG 16					
3/PE AC440V 60Hz	7.6	10	3x13	4x1.5	PG 16		7500W/254V			

Water connection	Water consumption during moistening	Drain	Steam exhaust
G 3/4"	45ml/min	3/8"	Duct 30x50mm

metos

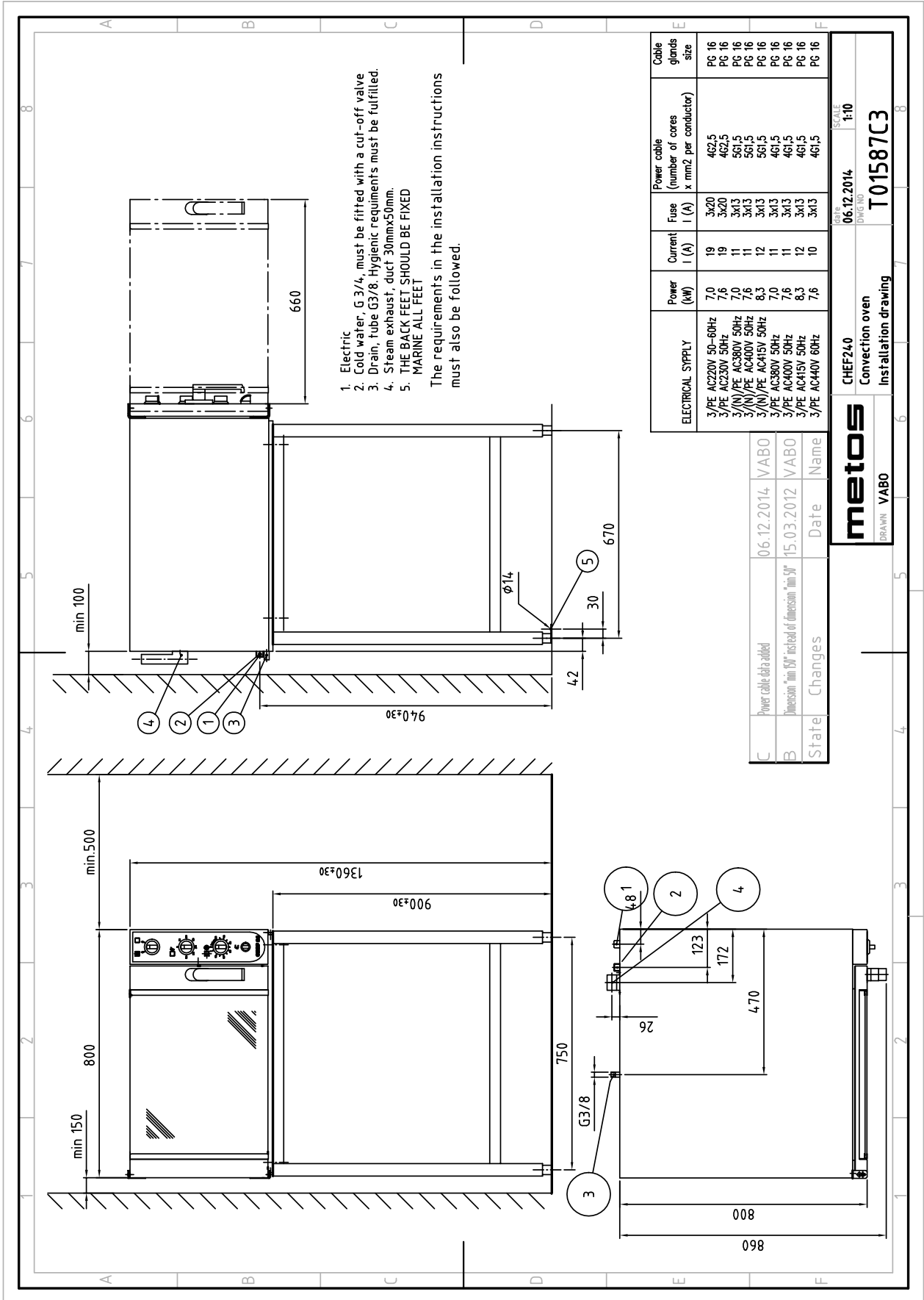
Surface	Scale	Position	Quantity
	1:10	-	-

Date	Name
06.12.2014	VABO

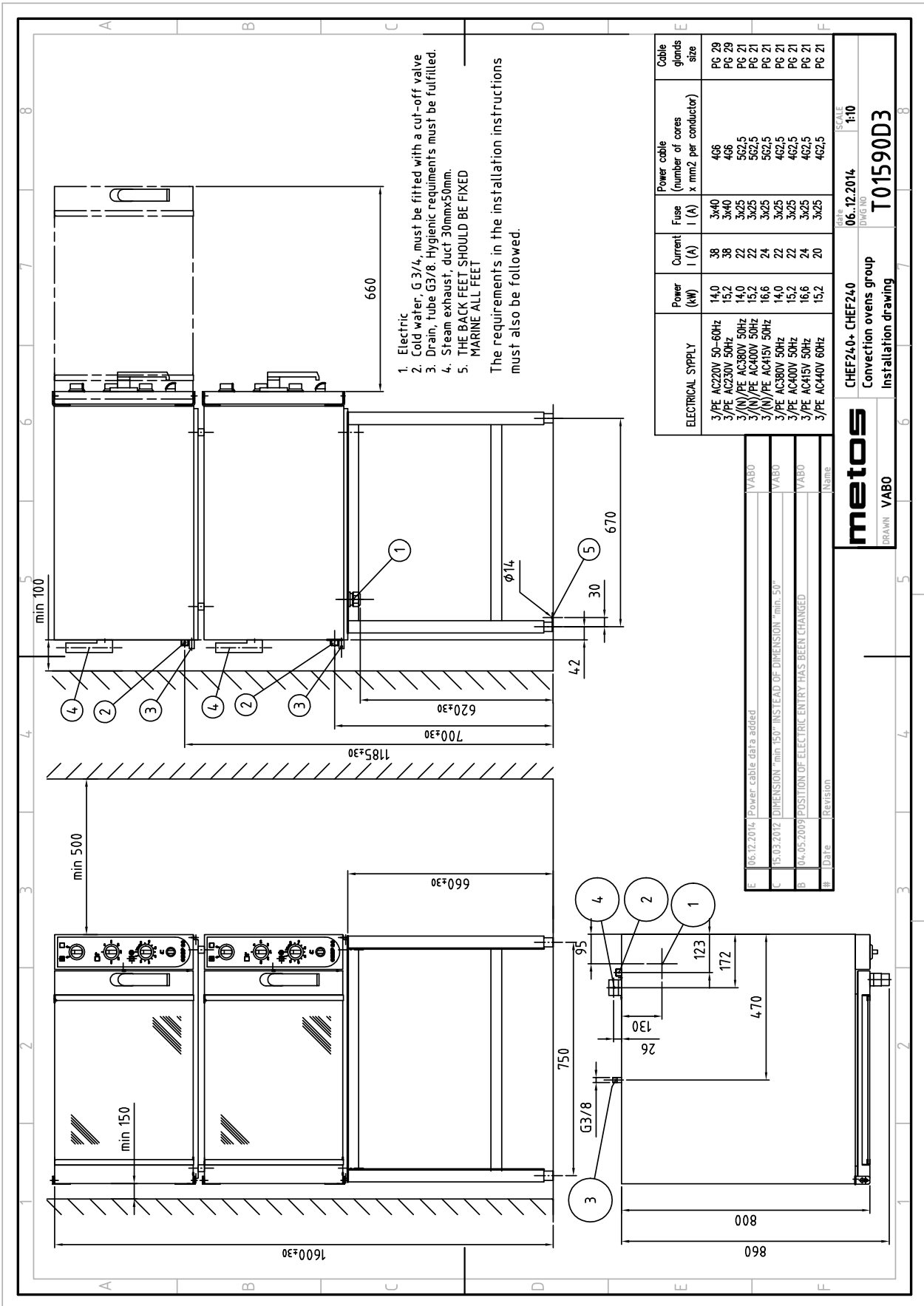
Chef 240
Convection oven

T01570C3

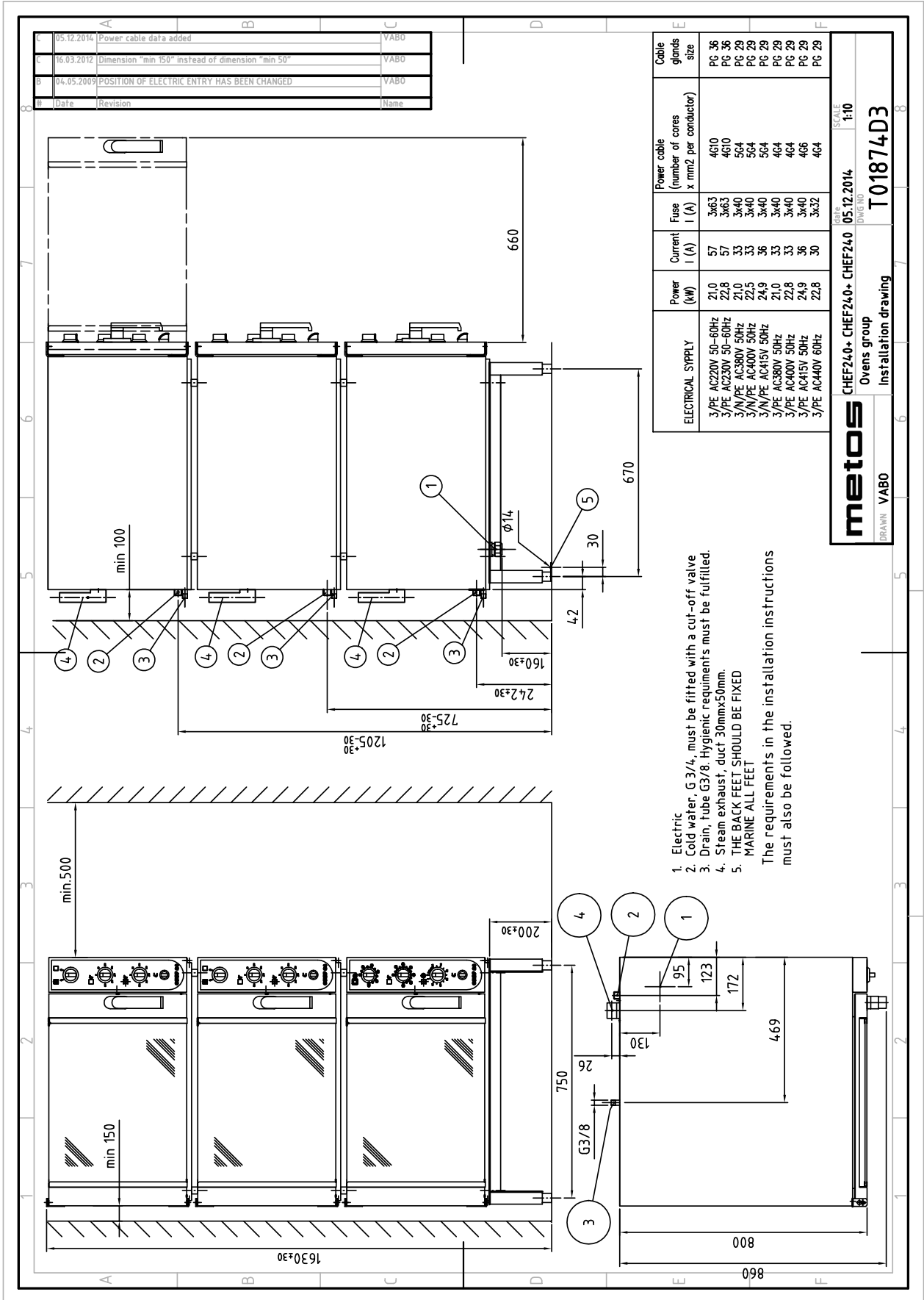
The requirements in the installation instructions must also be followed.



Asennuskuva T01587C3



Asennuskuva T01590D3



Date	Revision	Name
05.12.2014	Power cable data added	VABO
16.03.2012	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	VABO
04.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO

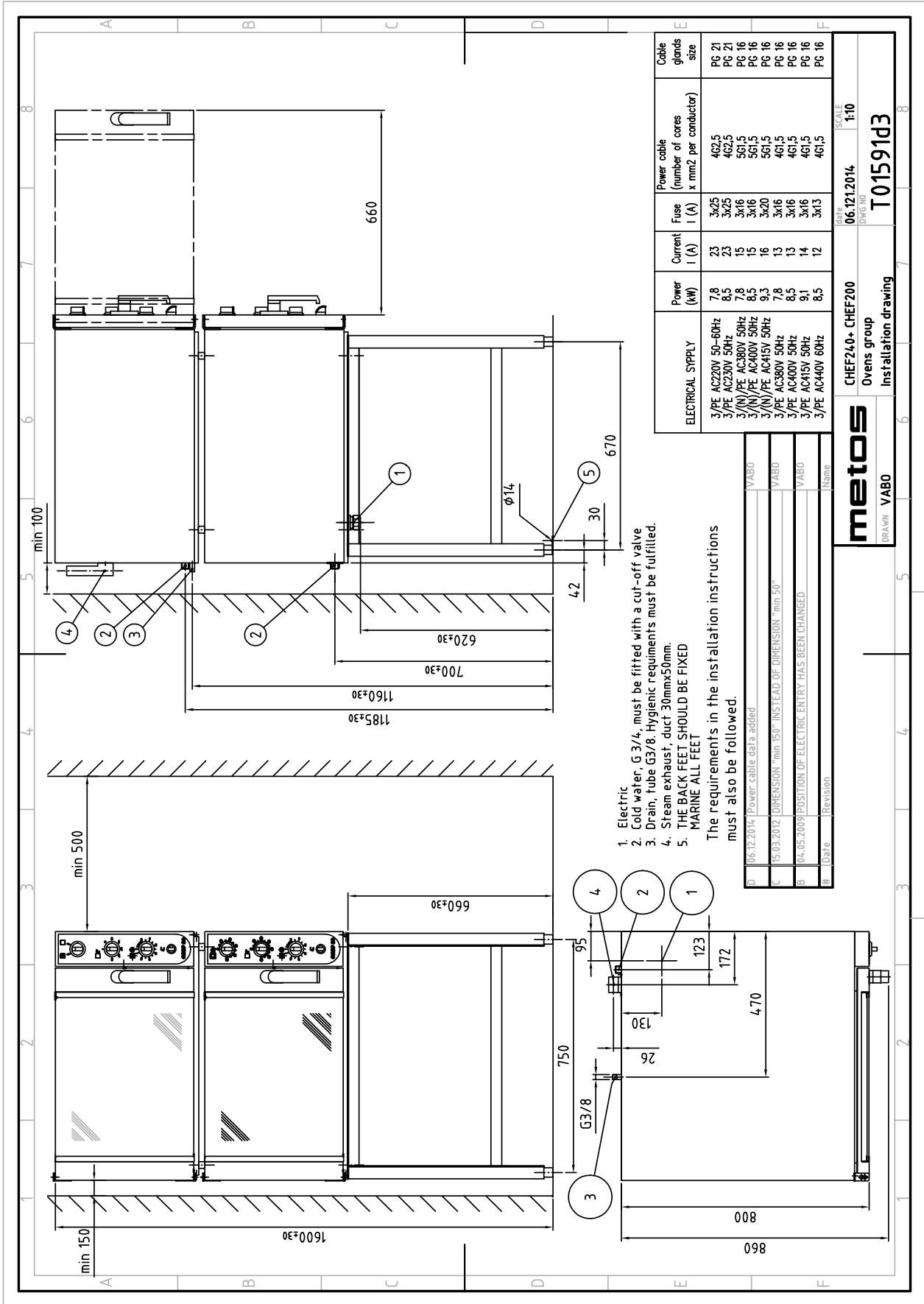
ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Cable glands size
3/PE AC220V 50-60Hz	21,0	57	3x63	4G10	PG 36
3/PE AC230V 50-60Hz	22,8	57	3x63	4G10	PG 36
3/N/PE AC380V 50Hz	21,0	33	3x40	5G4	PG 29
3/N/PE AC400V 50Hz	22,5	33	3x40	5G4	PG 29
3/N/PE AC415V 50Hz	24,9	36	3x40	5G4	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	21,0	33	3x40	4G4	PG 29
3/PE AC400V 50Hz	22,8	33	3x40	4G4	PG 29
3/PE AC415V 50Hz	24,9	36	3x40	4G4	PG 29
3/PE AC40V 60Hz	22,8	30	3x32	4G4	PG 29

metos
DIRAAMI VABO

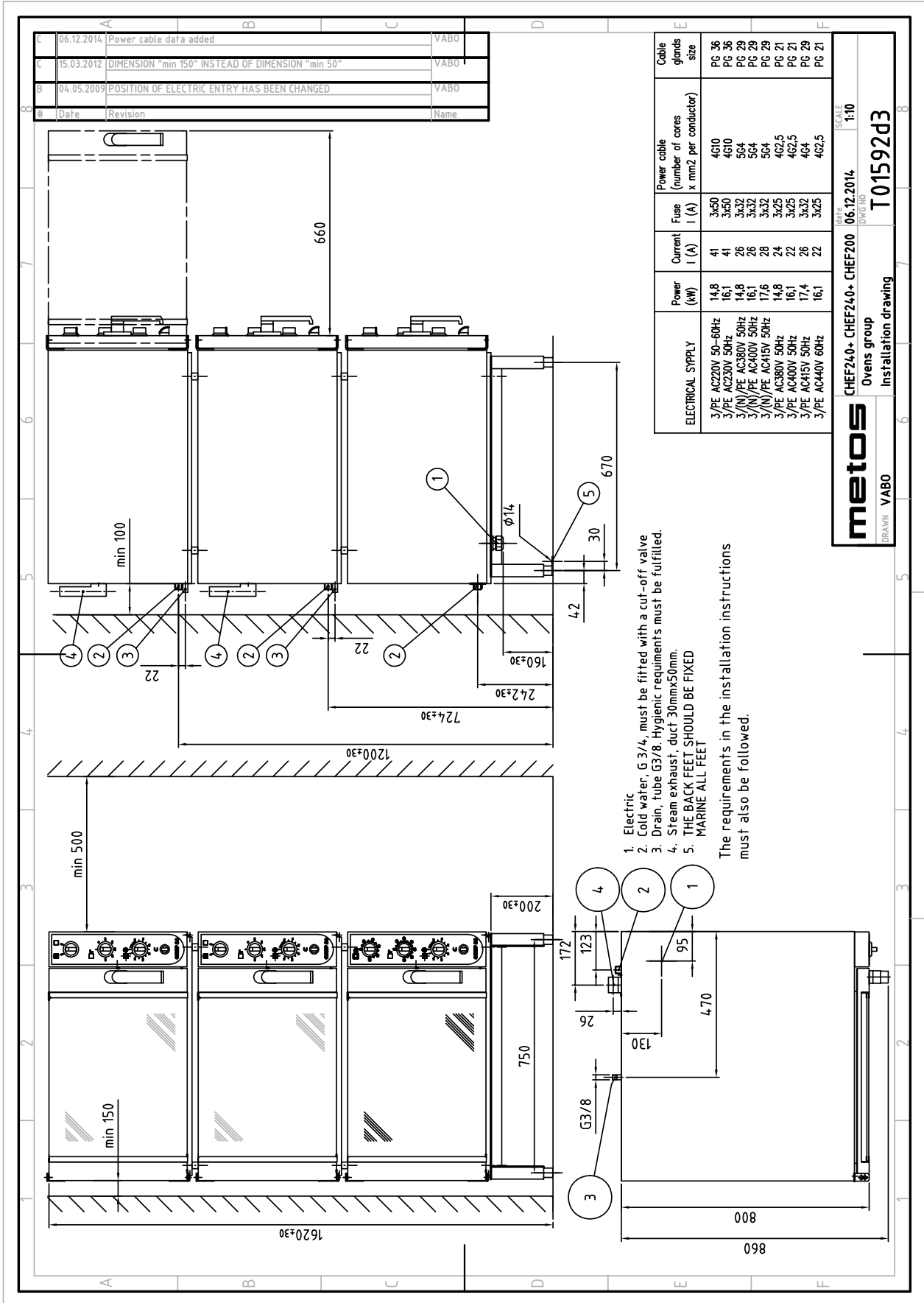
CHEF240+ CHEF240+ CHEF240
 Ovens group
 Installation drawing

DATE: 05.12.2014
 DWG CODE: T01874D3
 SCALE: 1:10

Asennuskuva T01874D3



Asennuskuva T01591D3



1. Electric
 2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
 3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
 4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
 5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

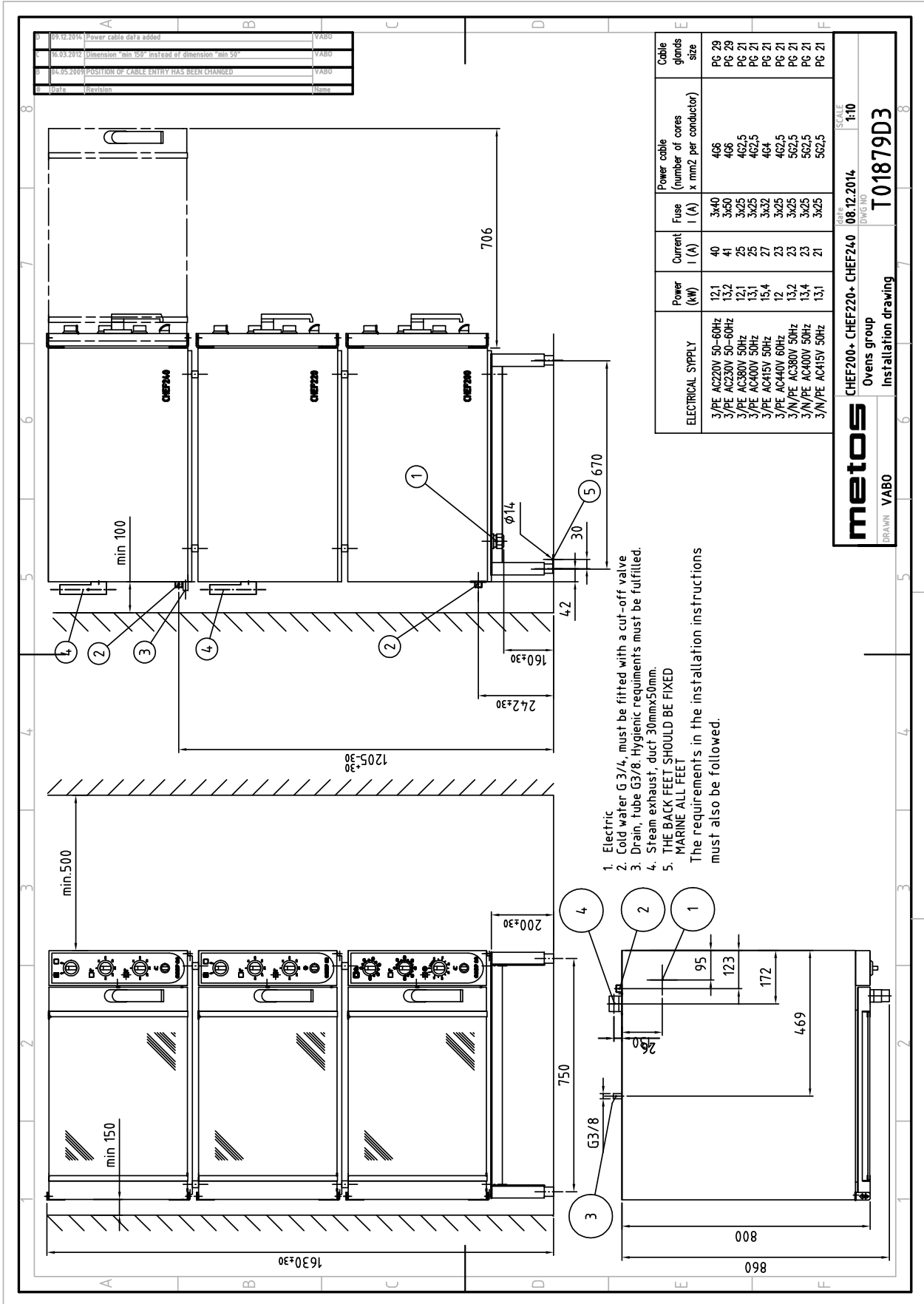
metos
DIRAANI VABO

CHEF240+ CHEF240+ CHEF200 06.12.2014
DATE

Ovens group
 Installation drawing
T01592d3

SCALE 1:10

Asennuskuva T01592D3



1. Electric
 2. Cold water G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
 3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
 4. Steam exhaust duct 30mmx50mm.
 5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Cable glands size
3/PE AC220V 50-60Hz	12,1	40	3x40	4x6	PG 29
3/PE AC230V 50-60Hz	13,2	41	3x50	4x6	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	12,1	25	3x25	4x2,5	PG 21
3/PE AC400V 50Hz	13,1	25	3x25	4x2,5	PG 21
3/PE AC415V 50Hz	15,4	27	3x32	4x4	PG 21
3/PE AC440V 60Hz	12	23	3x25	4x2,5	PG 21
3/N/PE AC380V 50Hz	13,2	23	3x25	5x2,5	PG 21
3/N/PE AC400V 50Hz	13,4	23	3x25	5x2,5	PG 21
3/N/PE AC415V 50Hz	13,1	21	3x25	5x2,5	PG 21

metos
DRAWN VABO

CHEF200+ CHEF220+ CHEF240
Ovens group
Installation drawing

DATE 08.12.2014
DWG NO. T01879D3
SCALE 1:10

Asennuskuva T01879D3

Määre	Malli	Arvo
Ulkomitat LxSxK, uuni, pöytämalli	240	800x900x460(+20) mm
Ulkomitat LxSxK, uuni jalustalla	240	800x900x1360 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	240	800x900x1600 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	240	800x900x1630 mm
Uunikammion sisämitat LxSxK	240	636x686x380 mm
Kapasiteetti, 2-johteinen	240	Astiat: 2 kpl GN2/1 h= 20,40,65. 4 kpl GN1/1 h=20,40,65 Pellit: 2 kpl GN2/1 short side folded
Termostaatin säätöalue	240	+50°C...+300°C
Materiaali	240	Uunikammio, -luukku ja ulkuvuoraukset ruostumatonta terästä. Luukussa kaksoislasi.
Ajastin	240	0...120 min tai jatkuva
Esilämmitys aika (200°C)	240	20 min
Kostutuslaite	240	Tehdasasetus: 45 ml/min (tarvittaessa valtuutettu huolto voi muuttaa asetusta)
Paino, uuni	240	n. 60kg
Paino, uuni jalustalla	240	n. 74 kg
Paino, kaksi uunia jalustalla	240	n. 127 kg
Paino, kolme uunia jalustalla	240	n. 185 kg
Paino pakkauksineen, uuni	240	n. 77kg
Paino pakkauksineen, uuni jalustalla	240	n. 96kg
Paino pakkauksineen, kaksi uunia jalustalla	240	n. 157kg
Paino pakkauksineen, kolme uunia jalustalla	240	n. 214kg
Pakkauksen mitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	240	883x976x1767 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	240	883x976x1787 mm
Sähköliitäntä	240	Kts. asennuskuva
Vesiliitäntä	240	Kts. asennuskuva
Käyttöolosuhteet	240	Normaalit keittiöolosuhteet, lämpötila yli 0°C

240 = CHEF 240

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, C=3/N/PE~380/220V 50Hz, G=3/N/PE~415/240V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz, I=3/PE~220V 60Hz, J=3/PE~380 50Hz, K=3/PE~400V 50Hz, L=3/PE~415V 50Hz, M=3/PE~440V 60Hz



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.
Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

METOS OY AB

Osoite / Adress / Address

04220 KERAVA
FINLAND

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

Nimi, tyyppi tai malli / Namn, typ eller modell / Name, type or model

Uuni / Ugn / Oven series METOS Chef
Mallit / Modeller / Models : 200, 220, 240, 40T, 50T

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

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

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857:2019, EN 61000-6-1:2019, EN 61000-6-3,
EN 60204-1:2018

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 60335-1:2020, EN 60335-2-36:2017, EN 60335-2-42

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

Risto Koskelainen

Metos Oy Ab, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, Finland

Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus on annettu valmistajan yksinomaisella vastuulla. Edellä kuvattu vakuutuksen kohde on unionin asiaankuuluvan yhdenmukaistamislainsäädännön vaatimusten mukainen.

Denna EU-försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar. Föremålet för försäkran ovan överensstämmer med den relevanta unionslagstiftningen om harmonisering.

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer. The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation

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

KERAVA

30.11.2021

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


Hannu Ahola – Director of Business Unit


Marko Immonen – R&D Manager



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