

metos

KIERTOILMAUUNI

CHEF 40
CHEF 50
CHEF 240

3751958, 3751962, 3751965, 3751978, 3751986

Asennus- ja käyttöohjeet



Hyvä asiakkaamme,

Onnittelumme, että valitsitte Metos-laitteen palvelemaan keittiötoimintojanne. Teitte hyvän valinnan. Teemme parhaamme, jotta Teistäkin tulisi tyytyväinen Metos-asiakas, niin kuin tuhansista asiakkaistamme ympäri maailmaa.

Tutustukaa huolellisesti tähän käsikirjaan. Käsikirjassa kerrotaan oikeista, turvallisista ja tehokkaista käyttötavoista, joilla laitteesta saa parhaan mahdollisen hyödyn.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

Tarvitessanne huoltoa tai teknistä apua, ilmoittakaa meille jo ensimmäisellä kerralla laitteen valmistenumero, joka löytyy laitteessa olevasta tuotekilvestä. Se nopeuttaa Teidän palveluanne. Täyttäkää allaoleville viivoille valmiiksi lähimmän Metos-huoltopisteen yhteystiedot, niin asiointinne on nopeaa ja vaivatonta.

METOS TEAM

Metos-huollon puhelinnumero: _____

Yhteyshenkilö: _____

1. Yleistä	1
1.1 Käsikirjassa käytetyt merkinnät	1
1.2 Laitteessa käytetyt merkinnät	1
1.3 Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus	1
2. Turvaohjeet	2
2.1 Turvallinen käyttö	2
2.2 Laitteen poistaminen käytöstä	2
3. Toiminnallinen kuvaus	3
3.1 Laitteen käyttötarkoitus	3
3.1.1 Muu kuin ohjeessa kerrottu käyttö	3
3.2 Rakenne	3
3.3 Toimintaperiaate	3
3.3.1 Käyttökytkimet	4
4. Käyttöohjeet	6
4.1 Ennen käyttöä	6
4.1.1 Astiavalinta, Chef 40	6
4.1.2 Astiavalinta, Chef 50	6
4.1.3 Astiavalinta, Chef 240	6
4.1.4 Uunin täyttö, Chef 40 ja 50	6
4.1.5 Uunin täyttö, Chef 240	7
4.2 Käyttö	7
4.2.1 Ennen paistoa, Chef 40 ja 50	7
4.2.2 Ennen paistoa, Chef 240	7
4.2.3 Paistolämpötilan valinta, Chef 240, 40 ja 50	8
4.2.4 Uunin käyttö	8
4.2.5 Paistaminen, Chef 240, 40 ja 50	8
4.2.6 Kostutus	9
4.2.7 Kostutuksen käyttö, Chef 40 ja 50	9
4.2.8 Kostutuksen käyttö, Chef 240	10
4.2.9 Höyrynpisto	10
4.2.10 Paistovihjeitä	10
4.3 Käytön jälkeen	12
4.3.1 Puhdistus	12
4.3.2 Uunin lampun vaihto, Chef 240 ja 50	14
4.3.3 Uuni lampun vaihto, Chef 40	14
4.3.4 Muut huoltotoimet	14
5. Asennus	15

5.1 Yleistä	15
5.2 Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku	15
5.2.1 Laitteen kiinnitys jalustaan	15
5.2.2 Chef-ryhmän kokoaminen	16
5.3 Laitteen sijoitus	16
5.4 Sähköliitäntä	16
5.5 Vesiliitäntä	16
5.5.1 Veden laatuvaatimukset	17
5.6 Viemärointi	17
5.7 Tarkistukset asennuksen jälkeen	17
5.8 Koekäyttö	17
6. Vianetsintä	19
7. Tekniset tiedot	21

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 sähköverkkoon ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden 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 numerosarja.

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 reunat kuumenevat.

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

Uunin luukkaa avattaessa on varottava purkautuvaa kuumaa vesihöyryä.

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



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

2.2 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 40 on tarkoitettu pullien, leipien, sämpylöiden sekä vastaavien tuotteiden paistamiseen. Chef 40 soveltuu myös ruuan valmistukseen.

Metos Chef 50 on tarkoitettu pullien, leipien, sämpylöiden sekä vastaavien tuotteiden paistamiseen. Chef 50 soveltuu myös ruuan valmistukseen.

Metos Chef 240 on tarkoitettu ruuan kypsentämiseen 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.

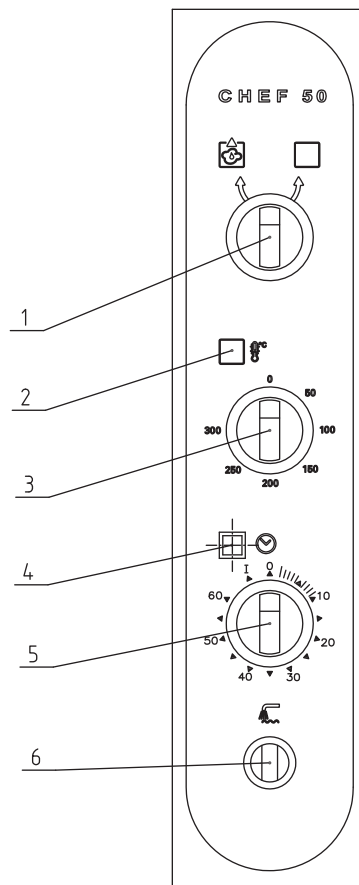
3.2 Rakenne

Yksittäisen uunin lisäksi voidaan muodostaa paistotorni, jossa voi olla kiertoilmauunin lisäksi paistinuuni ja/tai nostatuskaappi. Tämä käyttöohje kattaa Chef 40, Chef 50 ja Chef 240 -kiertoilmauunit. Chef 220- paistinuunilla ja Chef 200 -nostatuskaapilla on oma käyttöohjeensa.

3.3 Toimintaperiaate

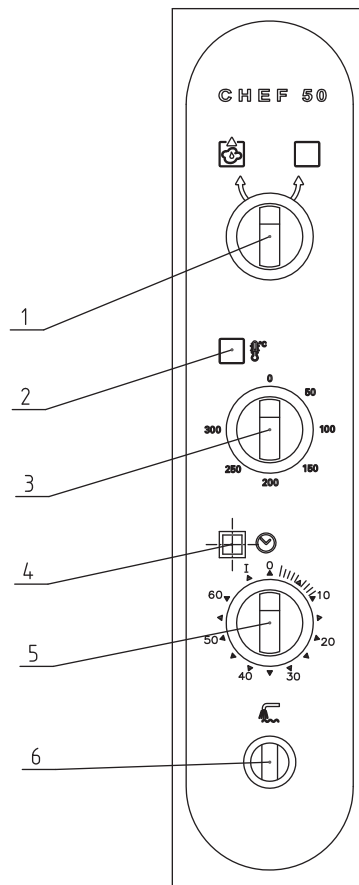
Kiertoilmauunissa kypsennys tapahtuu kiertävän kuuman ilman avulla. Suurella nopeudella kiertävä ilma ympäröi ruuan kaikkialta ja saa aikaan tehokkaan ja tasaisen kypsennyksen. Tiettyjen tuotteiden kypsennystä voi edelleen tehostaa käyttämällä kostutusta, joka samalla vaikuttaa ruuan laatuun ja pienentää painohävikkiä. Kts. kohta "Paistovihjeitä". Uuni on myös varustettu höyrynpoistopellillä liiallisen kosteuden poistamiseksi uunikammioista.

3.3.1 Käyttökytkimet



Ohjauspaneelin käyttökytkimet Chef 40 ja 50

1. Höyrnpoistoventtiili. Venttiilin avulla voidaan ylimääräinen höyry ja kosteus poistaa uunikammioista.
2. Termostaatin merkkivalo. Keltainen merkkivalo palaa aina 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. Säädetävissä portaattomasti 0-60 min tai jatkuva käyttö I. Ajastimeen on liitetty äänimerkki, joka soi kun ajastin on asennossa 0.
6. Kostutuksen kytkin. Kostutus on toiminnassa kun kytkintä pidetään käännettynä myötöpäivään ja termostaattikytkimestä on säädetty lämpötila.



Ohjauspaneelin käyttökytkimet Chef 240

1. Höyrynpoistoventtiili. Venttiilin avulla voidaan ylimääräinen höyry ja kosteus poistaa uunikammiosta.
2. Termostaatin merkkivalo. Keltainen merkkivalo palaa, kun lämmitysvas-tukset 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. Ajas-timeen on liitetty äänimerkki, joka soi kun ajastin on asennossa 0.
6. Kostutuksen kytkin. Kostutus on toiminnassa kun kytkin on käännettyä myötäpäivään ja merkkivalo palaa.

4. Käyttöohjeet

4.1 Ennen käyttöä



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, Chef 40

Uuniin sopii kerrallaan 5 kpl GN1/1-leivinpeltejä.

4.1.2 Astiavalinta, Chef 50

Uuniin sopii kerrallaan 5 kpl 600 x 450 mm:n leivinpeltejä.

4.1.3 Astiavalinta, Chef 240

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. Valmisruokapakkaukset: GN2/1-ritilä, RST 18/8.

4.1.4 Uunin täyttö, Chef 40 ja 50



Täytä uuni siten, että tuotteen ja yläpuolisen pellin väliin jää vähintään 20 mm:n ilmaväli, jotta tuotteet paistuvat tasaisesti. Jätä kunnolla tilaa tuotteiden väliin täyttäessäsi peltiä. Näiden kahden asian huomioiminen on perusedellytys hyvälle paistotulokselle.

4.1.5 Uunin täyttö, Chef 240

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, Chef 40 ja 50

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

- Aseta johteikot paikoilleen.
- 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 matalampi lämpötilaero.
- 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 Ennen paistoa, Chef 240

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.

4.2.3 Paistolämpötilan valinta, Chef 240, 40 ja 50



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.

4.2.4 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 mahdollisesti asennettu sähkönsyötön erotuskytkin. Tarkista, että kytkin on päällä-asennossa.

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

4.2.5 Paistaminen, Chef 240, 40 ja 50

- Esilämmitä uuni huolellisesti ohjeen mukaisesti. Ks. kohta "Ennen paistoa".
- Avaa ovi kääntämällä kahvasta myötäpäivään (tai vastapäivään). 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
- täyttöaste on oikea.



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

4.2.6 Kostutus

Kiertoilmaunien kostutus tapahtuu johtamalla vettä suuttimen kautta puhallinpyörän keskelle kuumaan ilmapirtaan, 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 40, 50	Chef 240	
		säätöalue	tehdasasetus
≥ 3 bar	500 ml/min	10-220 ml/min	45 ml/min
2 bar	455 ml/min	8-180 ml/min	35 ml/min
1 bar	230 ml/min	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 lammikoiksi 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.

4.2.7 Kostutuksen käyttö, Chef 40 ja 50

Kostutus on päällä niin kauan kuin kostutuskytkintä pidetään käännettynä myötäpäivään (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet").

Pitempiaikainen kostutus kannattaa jaksottaa lyhyisiin kostutus- ja taukoaikoihin niin ettei uunin pohjalle pääse kertymään vettä kostutuksen aikana.

Käyttämällä kostutusta paiston alussa vähennetään tuotteiden kuivumista ja saadaan nopea pinta.



Mikäli avaat luukun heti kostutusvaiheen jälkeen, niin varo kuumaa höyryä, koska se erinomaisen lämmönsiirtokykensä vuoksi aiheuttaa helposti palovammoja.

4.2.8 Kostutuksen käyttö, Chef 240

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

Kostutusmäärän tehdasetusta voidaan tarvittaessa muuttaa (huoltomiehen toimenpide).

Mikäli kostutuksen aikana uunin pohjalle kerääntyy vettä, tehdasetusta 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 laatikkoruuisista sekä kappaletavaroista kuten esim. lihapullista. Kuumennusajat lyhenevät n. 1/3-1/2 ilmoitetuista ajoista.
- Kokolihan ja jauhelihamurekkeiden kypsentämisessä, mutta ei ruskistamisessa.
- Kalan kypsentämisessä (ei leivitetuille tuotteille).
- Laatikkoruokien kypsentämisessä (höyrypelti kiinni).
- Leivonnassa kostutus edistää kohoamista, käytetään paiston alussa.



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

4.2.9 Höyrinpoisto

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

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

Paahtamisen ja kuorruttamisen yhteydessä höyrinpoistovenktiili tulisi avata täysin.

4.2.10 Paistovihjeitä

Tuote	Astia	Esi- lämmi- tys	Paisto- lämpö- tila	Paistoaika	Vihje
Paistit, fileet	GN 2/1 RST ritilä	125°C	125°C	Riippuu koosta	Laita tuote ritilälle, ritilä johteelle ja alemmalle johteelle umpivuoka paistinliemen keräämistä varten
Naudan paahtopaisti		125°C	125°C	Riippuu koosta -> kunnes sisälämpötila +60°C	125°C alusta asti koko paiston ajan
Leikkeet, pihvit, kyljykset	GN 2/1 RST ritilä tai alum. pelti	300°C	300°C	n. 10 min	Kypsennä tuote nopeasti ja hauduta umpivuossa alemmassa lämpötilassa mikäli tarpeen

Käyttöohjeet

Tuote	Astia	Esi- lämmi- tys	Paisto- lämpö- tila	Paistoaika	Vihje
Palalihan rus- kistus	GN 1/1-40 mm alum.	225°C	200°C	10 min	Lihaa max. 1,5 kg/vuoka
Jauhelihan rus- kistus	GN 1/1-40 mm alum.	225°C	200°C	10 min	Lihaa max. 1,5 kg/vuoka
Pannupihvi (raakapakaste, Atria)	GN 1/1-40 mm alum.	250°C	220°C	8 min	Kostutus päällä koko kypsennysajan
Karjalanpaisti	GN 65	250°C	130°C	2 h	
Kirjolohifile (kokonainen)	GN 40	250°C	250°C	15-20 min	
Kirjolohifilepa- la (annospala 100 g)	GN 40	250°C	250°C	10-15 min	
Laatikkoruuat	GN 1/1-65 mm	175°C	150-175°C	n. 1,5 h	Munapohjaisille laatikoille on hyvä valita matalampi kypsennyslämpötila kuin muille laatikkoruuille Massamäärä n. 5 kg/vuoka Kostutus jatkuvasti päällä
Lihamakaroni- laatikko	GN 1/1-65 mm	175°C	150°C	1 h (alajoh- teilla + 10 min)	Höyrynpöistoluukku auki alussa 10 min
Valmisruoka- pakkaukset	GN 2/1 RST ritilä		Riippuu tuotteesta	Noudata oh- jeita	Laita valmisruokapakkaukset suoraan ritilälle, jotta tuote kuumenisi mahdollisimman tehokkaasti Kostutus jatkuvasti päällä
Kasvispihvi (raakapakaste, Kylmänen Food)		250°C	225°C	20 min	Kostutus koko kypsennyksen ajan
Feta-kasvispii- rakka (valmis pakastepohja, Valio)		250°C	200°C	40 min	
GN-pannupiz- za		250°C	225°C tai 200°C	12 min tai 15 min	
Pannukakku	GN 1/1-40 mm alum.	220°C	190°C	n. 30 min	Massamäärä n. 1,5 l/vuoka Höyrynpöistoluukku auki paiston alussa n. 10 min
Lihapasteija (raakapakaste, Fazer)		225°C	200°C	20 min	
Karjalanpiirak- ka (raakapakas- te, Fazer)		300°C	240°C	20 min	Täytös max. 12 kpl / GN1/1-pelti, paisto joka toisella johteella
Sämpylä	GN 2/1 alu- miinipelti	225°C	200°C	17 min	Kostutus alussa 2 min pulsseittain. Täytös max. 12 kpl / GN1/1-pelti, paisto joka toisella johteella.
Juustosarvi		200°C	175°C	20 min	Kostutus alussa 2 min pulsseittain.
Pikkupulla	GN 2/1 alu- miinipelti	200°C	175°C	15 min	Max. 12-15 kpl / GN1/1-pelti Höyrynpöistoluukku kiinni, ei kostutusta
Korvapuusti (raakapakaste, Fazer)		190°C	165°C	16 min	Max. 12 kpl / GN1/1-pelti, paisto joka toisella johteella
Tanskalainen wiener (raaka- pakaste, Fazer)	GN 2/1 alu- miinipelti	190°C	165°C	18 min	

Käyttöohjeet

Tuote	Astia	Esi- lämmi- tys	Paisto- lämpö- tila	Paistoaika	Vihje
Rahkamarjapii- rakka	GN 1/1-40 mm alumiini- vuoka	200°C	175°C	45 min	Murotaikinapohja: 300 g voita, 225 g sokeria, 4 munaa, 300 g vehnäjäuhoja, leivinjauhetta Täyte: 1000 g rahkaa, 11 munaa 200 g sokeria, 3 dl kermaa, 600 g pakastemarjoja, vaniljasokeria Paisto alajohteella keskellä
Sokerikakku- pohja		175°C	150°C	40 min	4 munaa/vuoka, 4 vuokaa alajohteella

Mikäli paistotulos on epätasainen tarkista, että

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

4.3 Käytön jälkeen

4.3.1 Puhdistus



Letkupesuu tai painepesurin käyttö puhdistuksessa on kokonaan kielletty.

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

Uunit ovat sähkölaiteita, mikä asettaa rajoituksia veden käytölle. Uunikammion pesussa on väljän veden käyttö sallittua, mutta uunin ulkopinnoissa ainoastaan pyyhkiminen, joutu- en 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 puhdistushuovikkeella. Vältä teräsvillan käyttöä ja suosi kemiallista puhdistusta mekaanisen sijasta. Naarmutettuun pintaan lika tarttuu entistä helpommin.

Pyysi irronnut lika ja pesuaine huolellisesti märällä siivousliinalla. Pesun jälkeen kuivaa uuni ensin liinalla ja sitten lämmittämällä +150°C / 5 min. Tarkista, että höyrynpöisto 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 kätevimvät pestä astianpesukoneessa.

Johteiden irrotus:

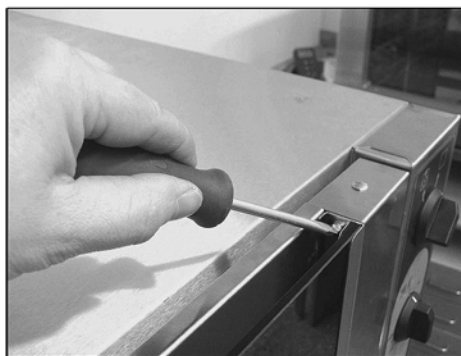
- Nosta johteita ylöspäin.
- Vedä johteita uunikammion keskikohtaan päin.
- Vedä johteet ulos uunikammioista.

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 aseta ilmanjakopelti ja johteet takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

Luukun ja 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. Pyysi 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, Chef 240 ja 50

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 lampu suojalasia liian tiukkaan.

4.3.3 Uuni lampun vaihto, Chef 40

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.
- Lampun suojalasi poistetaan irrottamalla neljä ruuvia. Varo vahingoittamasta tiivistettä. Mikäli tiiviste on kovettunut tai muuten vaurioitunut, vaihda myös tiiviste.
- Kierrä lampun suojalasi varoen irti.
- Kierrä uusi lamppu paikalleen. Lampun tyyppi: 15 W, 220-230V, 300°C, E14. Varaosakoodi: 3339313.
- Paina uunivalokalusteen suojalasi takaisin paikalleen kammioseinämää vasten. Kiinnitä neljä ruuvia.



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

4.3.4 Muut huoltotoimet



Laitte 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 ammattipätevyuden omaava henkilö.

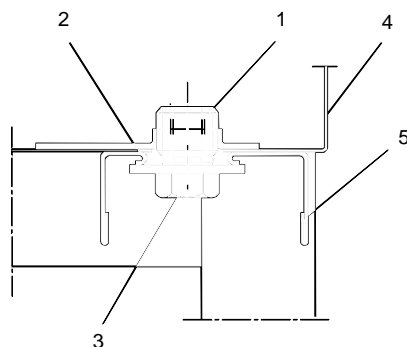
5.2 Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku

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 olevat jalkaruuvit (4 kpl) on irrotettava. Ruuvit lähtevät irti käsin kiertämällä. Jalustan kiinnitys tapahtuu kuvan mukaisesti osien 1, 2 ja 3 avulla.



1. Kiinnitysruuvi, 4 kpl
2. Aluslevy, 4 kpl
3. Kuusioruuvi, 4 kpl
4. Chef-uuni/nostatuskaappi
5. Jalusta

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 kokomiseen valmistajan valtuuttamaa huoltoliikettä.

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 jalkaruuveja 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 kaikinapaisesti sähkön syöttöverkosta.

Syöttökaapelin sisääntulo on uunin oikeanpuoleisessa takanurkassa ja liitäntäpiste uunin sisällä. Kytkennän suorittamiseksi on sivuvuoraus irrotettava. Tarvittavat liitäntätiedot löytyvät uunin arvokilvestä, kytkentäkaavioista sekä asennuskuvasta.

5.5 Vesiliitäntä



Kylmävesiliitäntä on tehtävä 12 mm paksun paineenkestävän letkun avulla, joka on varustettu R3/4” liittimellä. Vesiliitäntä on varustettava sulkuventtiilillä ja takaisinimusuojalla.

Huuhtele laitteelle tuleva vesijohto ennen vesiliitännän tekemistä.

5.5.1 Veden laatuvaatimukset

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

Juoma- ja talousvedelle on olemassa sekä kansallisia että EU-direktiivin mukaisia laatu-kriteerejä. Muun muassa veteen kovuutta aiheuttavat kalsium ja magnesium ovat terveyden kannalta hyödyllisiä aineita, mutta laitteissa ne aiheuttavat haitallista kattilakiveä. Kloridit puolestaan jo pieninä pitoisuuksina yhdessä 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 veden pehmentimiä.

5.6 Viemäröinti

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



Tyhjennysputkea ei saa liittää suoraan lattiakaivoon. Tyhjennysputki viedään lattiakaivoon siten, että putken 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 asiamukaisesti tehty.

5.8 Koekäyttö



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

Syöttökaapelin liittämisen jälkeen koekäytä laite.

Tarkista, että

- vihreä uuni päällä -merkkivalo syttyy kun uuni kytketään päälle
- termostaatin keltainen merkkivalo syttyy kun termostaattia käännetään myötapäivään
- uuni lämpenee ja sen saavutettua asetetun lämpötilan termostaatin keltainen merkkivalo sammuu

Asennus

- kostutuslaitteen vihreä merkkivalo syttyy kun kytkintä käännetään myötapäivään 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
- ovikytin katkaisee puhalluksen ja lämmityksen uunin luukku avattaessa
- johteet ja ilmanjakopelti ovat paikoillaan uunissa
- tippuvesiallas on paikoillaan uunin luukun alla.

Kiinnitä sivuvuoraus paikoilleen.

6. Vianetsintä

Mikäli laite ei toimi, tarkista

- onko laitetta käytetty ohjeiden mukaisesti
- onko mahdolliset irrotettavat osat paikoillaan
- onko laitteessa tai sen 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 ohjausvirtakaavio S00113 D3

Pää- ja ohjausvirtakaavio S00114 D3

Pää- ja ohjausvirtakaavio S00115 D3

Kytkentäkaavio T01916 A3

Kytkentäkaavio T01702 A3

Kytkentäkaavio T01703 A3

Asennuskuva T01579 C3

Asennuskuva T01581 C3

Asennuskuva T01582 C3

Asennuskuva T01876 C3

Asennuskuva T01577 C3

Asennuskuva T01583 C3

Asennuskuva T01877 D3

Asennuskuva T01878 D3

Asennuskuva T01570 C3

Asennuskuva T01587 C3

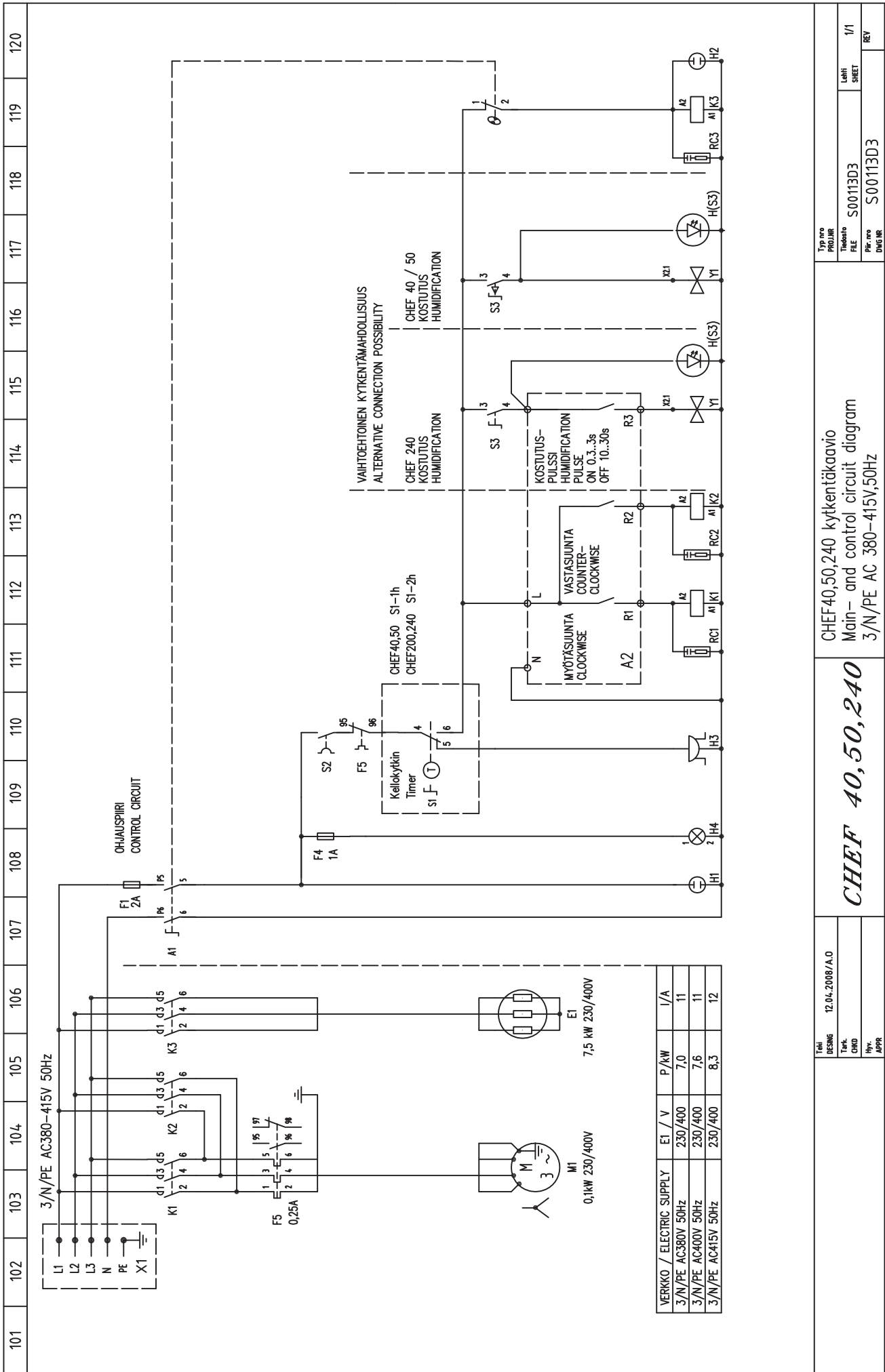
Asennuskuva T01590 D3

Asennuskuva T01874 D3

Asennuskuva T01591 D3

Asennuskuva T01592 D3

Asennuskuva T01879 D3

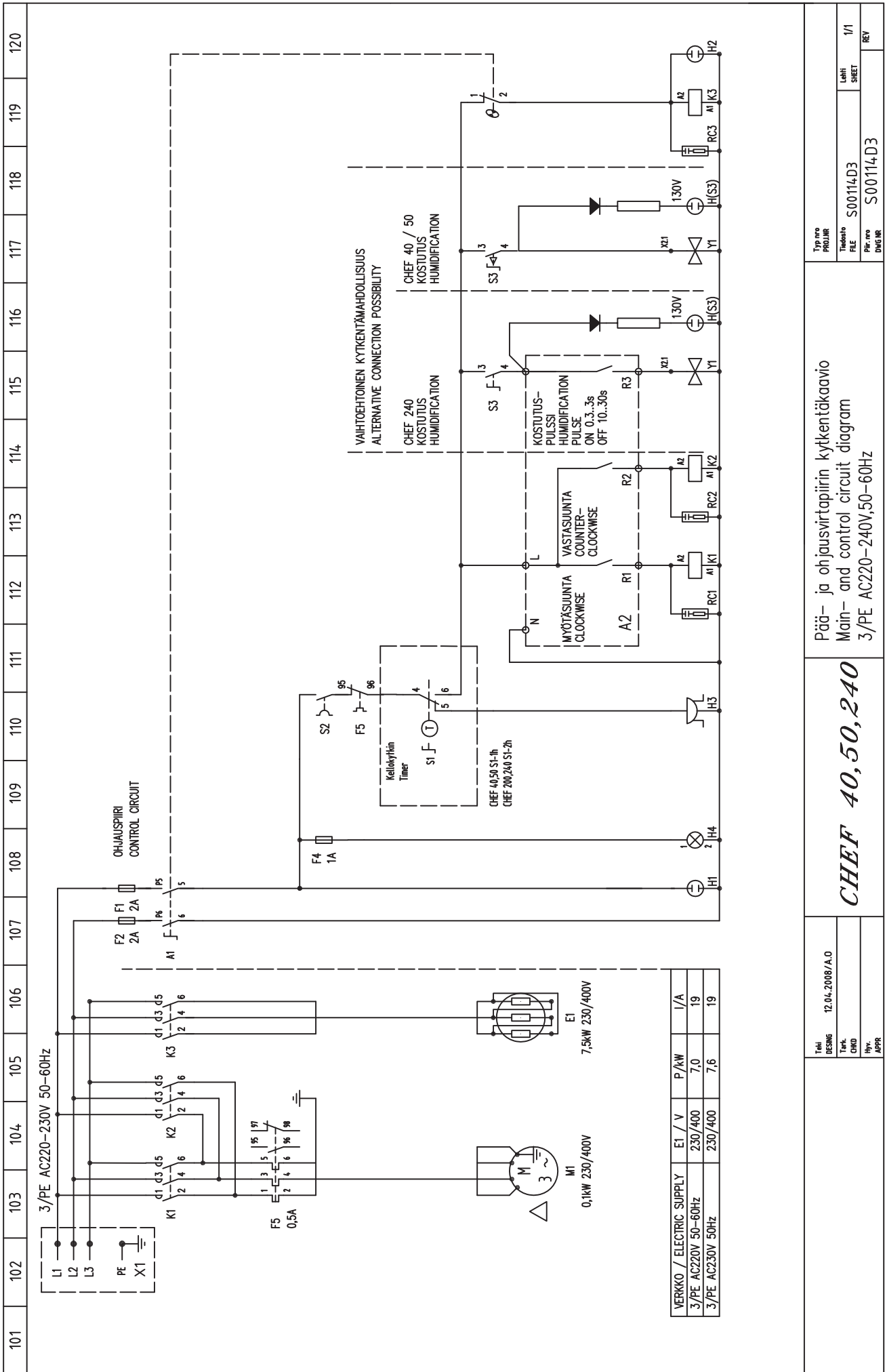


Typ no PROGRAM	S00113D3	Lehti SHEET	1/1
Rev no DNG/IR	S00113D3	Rev no DNG/IR	S00113D3

CHEF40,50,240 kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/N/PE AC 380-415V,50Hz

CHEF 40,50,240

Tehä DESIGN	12.04.2008/A/O
Tark. CHKD	
Hyv. APPR	



Pää- ja ohjausvirtakaavio S00114 D3

Pää- ja ohjausvirtapiiriin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/PE AC220-240V,50-60Hz

CHEF 40,50,240

Tehi
DESIGN 12.04.2008/A/O

Tark.
CHK

Hyv.
APP

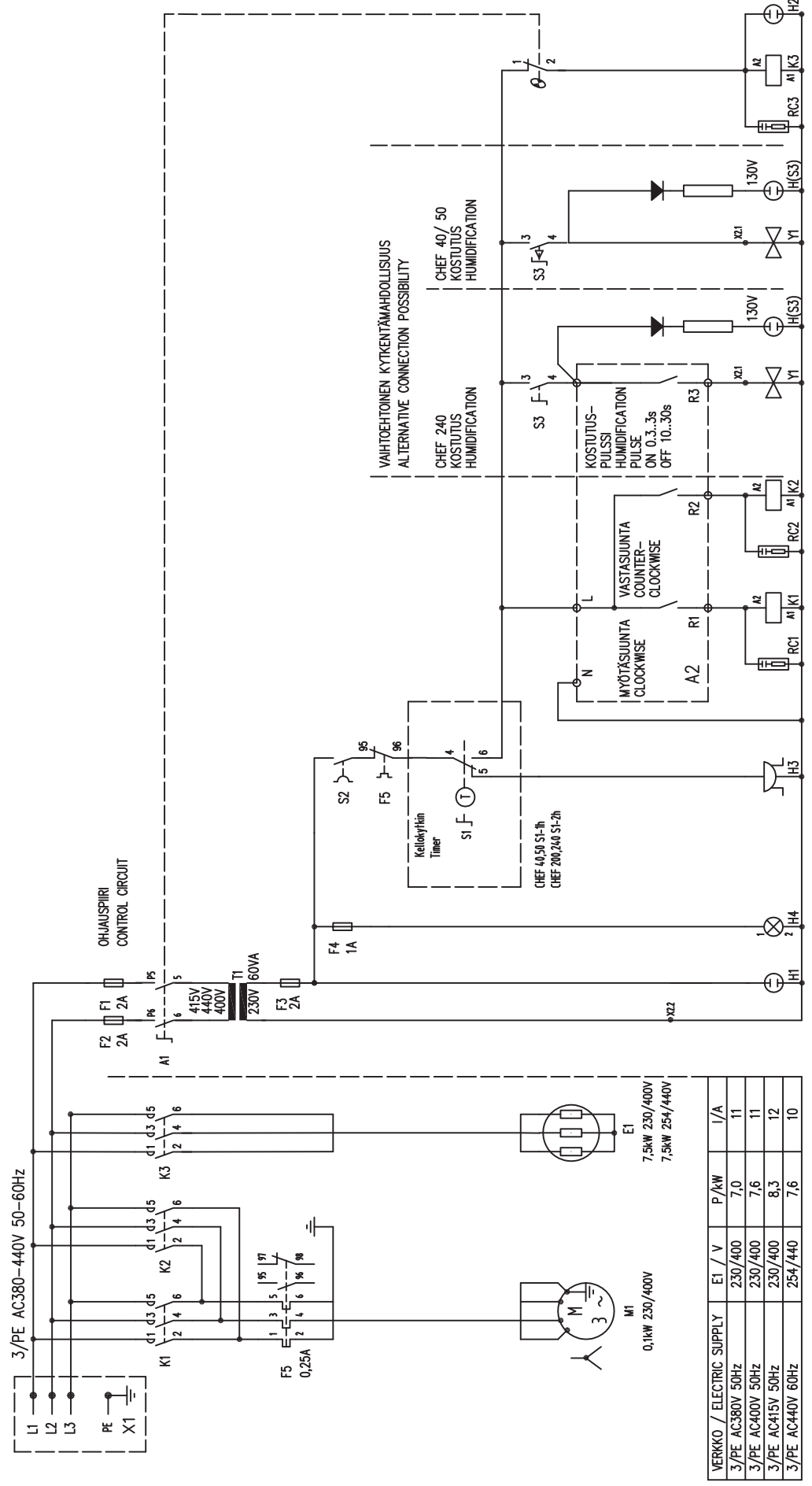
Typ:nro
PROJUR

Tiedosto
FILE S00114D3

Piirrinne
DNG:IR S00114D3

Lehti
SHEET 1/1

REV

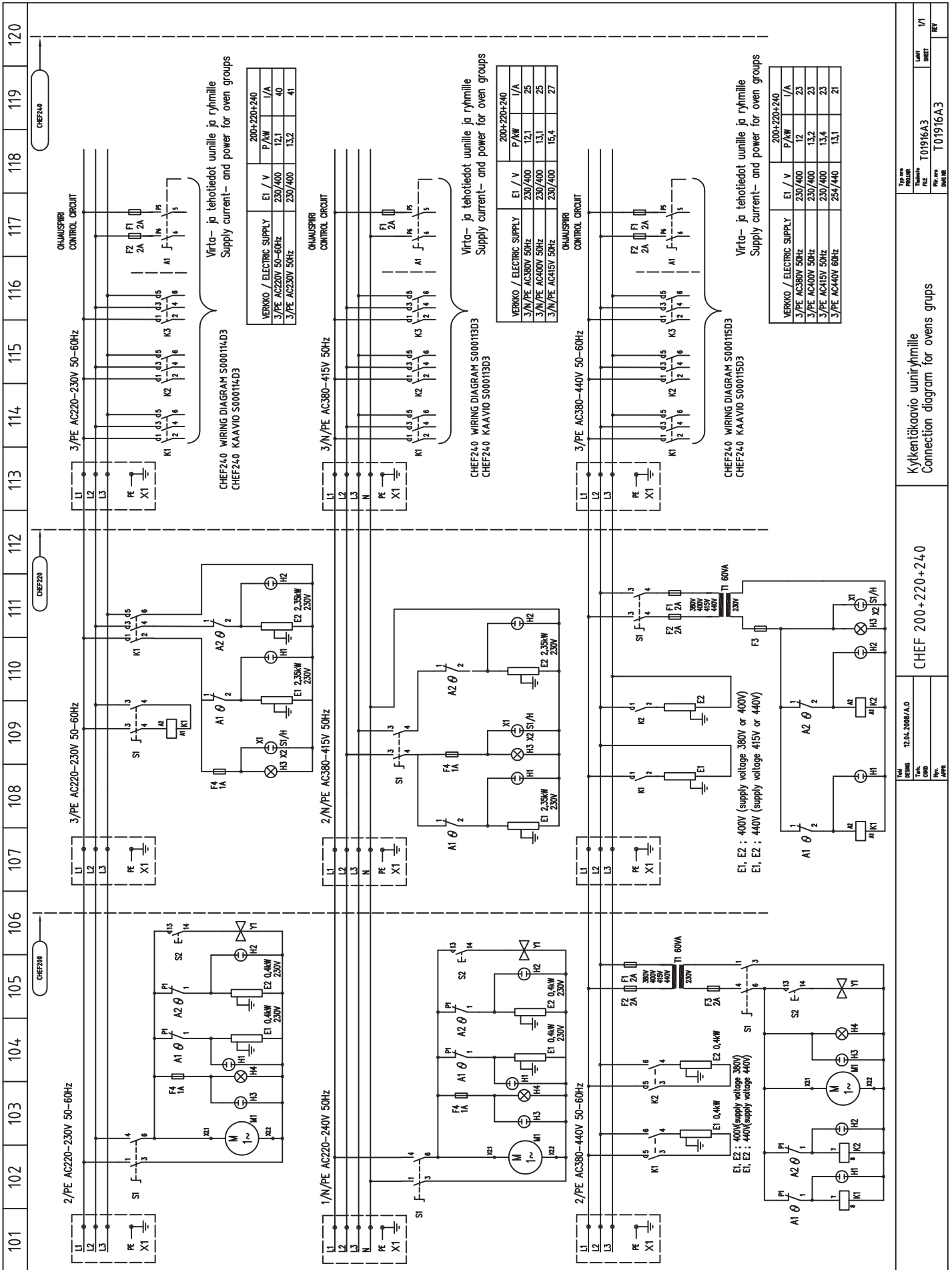


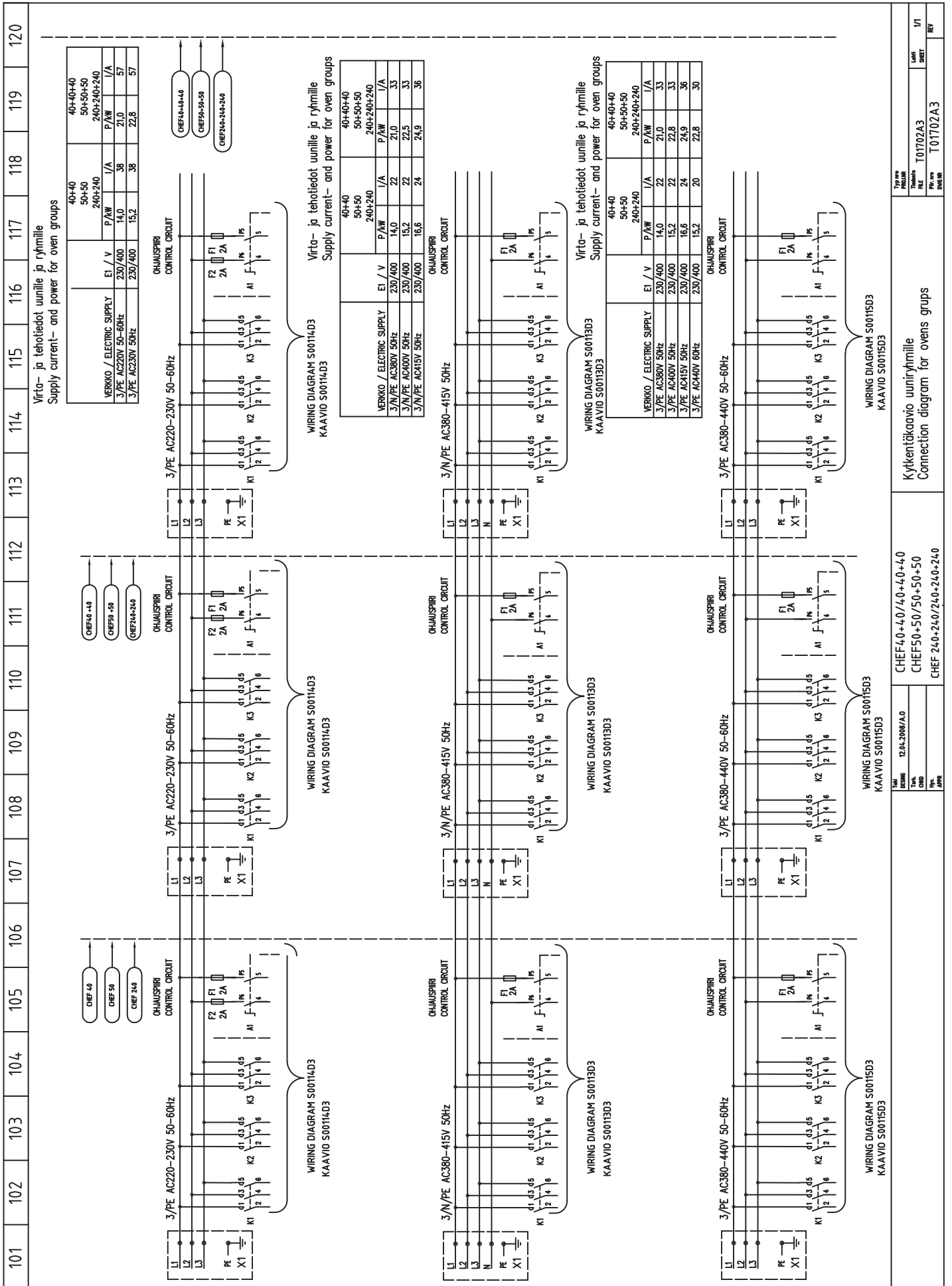
Tehd.	17.01.2007/A.O
Tark.	
Ohd.	
Hyv.	
APPR	

CHEF 40,50,240

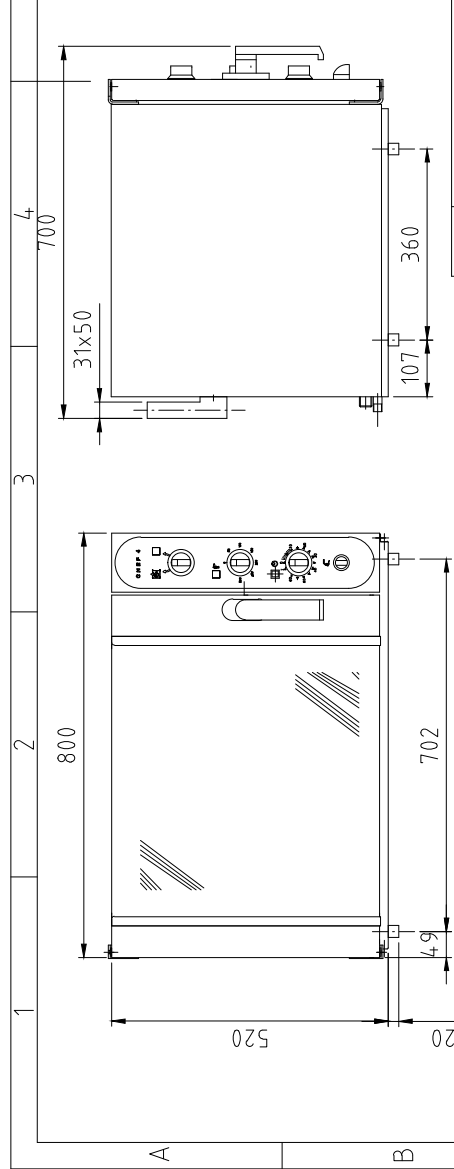
Pää- ja ohjauvirtapiirin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/PE AC380-440V,50-60Hz

Typ no	S00115D3	Lehti	1/1
PROJUR	DNG/IR	SHEET	
Tiedosto	S00115D3	REV	
FILE			





C	06.12.2014	Power cable data added	8
B	15.03.2012	NEW DIMENSIONS 150, 953, 98° ADDED	VABO
#	Date	Revision	Name

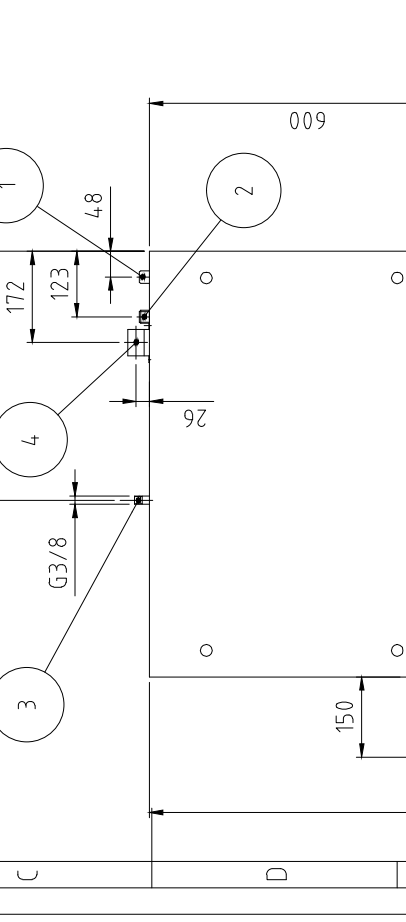


A B

Width	Depth	Height	Weight	Number of runners	Size of runners	Runner spacing	Capacity
800mm	600mm	520mm	60kg	5	GN 1/1	80	5 pcs. GN1/1

OUTER DIMENSIONS

TECHNICAL DATA											
①	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	462,5	PG 16	0,17kW	7500W/230V	300°C 25W halogen G9	0-300°C	60min or continuous operation
	3/PE AC230V 50Hz	7,6	19	3x20	462,5	PG 16					
	3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	561,5	PG 16					
	3/(N)/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	561,5	PG 16					
	3/(N)/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	561,5	PG 16					
	3/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	461,5	PG 16					
	3/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	461,5	PG 16					
	3/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	461,5	PG 16					
	3/PE AC440V 60Hz	7,6	10	3x13	461,5	PG 16		7500W/254V			



D E

②	Water connection	G 3/4"	The water connection must be fitted with a cut off valve									
③	Water consumption during moistening	1,5dl/min										
④	Drain	G3/8										
④	Steam exhaust	Duct 30x50mm										

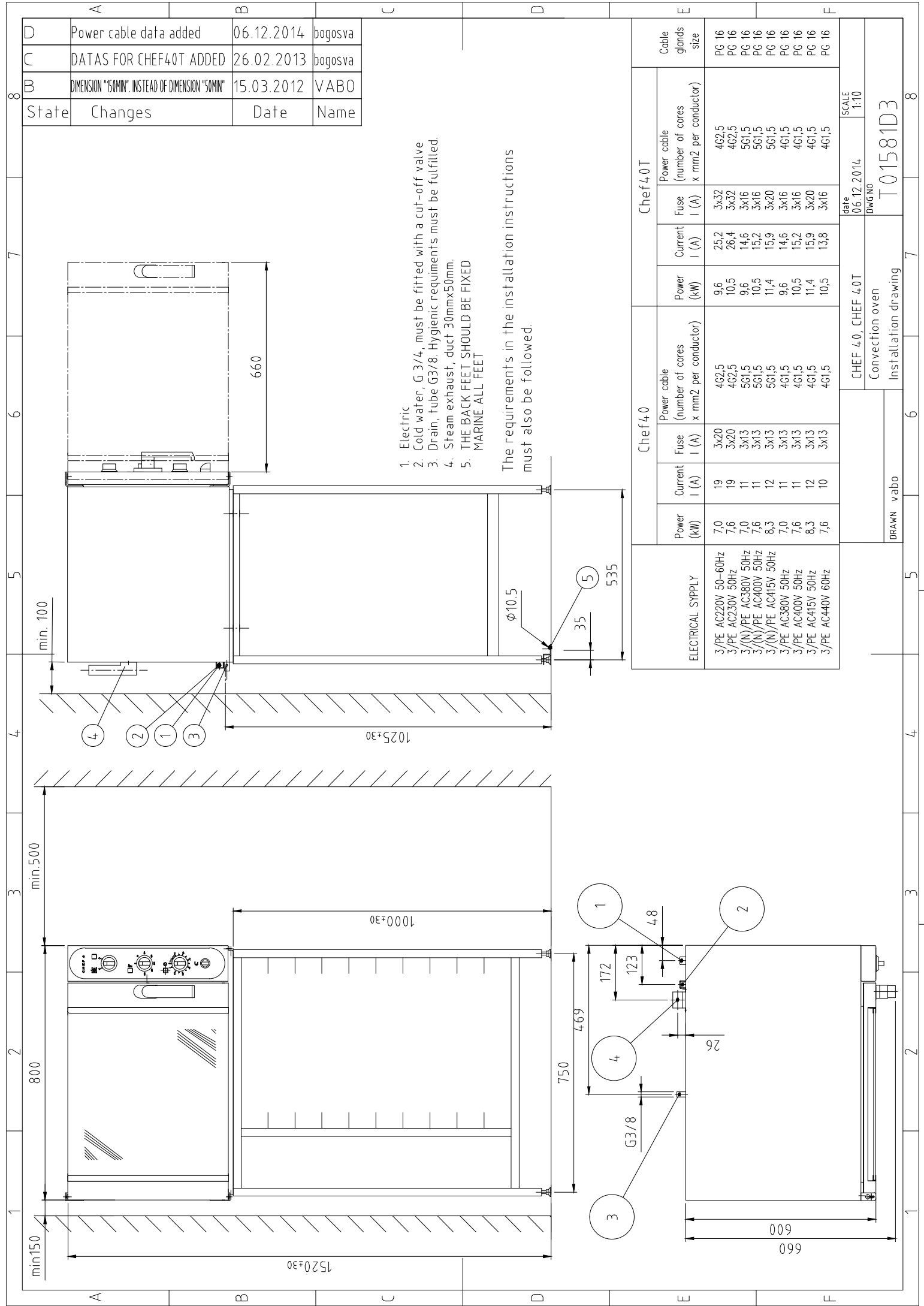
E F

Scale		1:10	Position		Quantity		-	
Surface								
Name		Chef 40		Position		Convection oven		
Date		06.12.2014		Name		VABO		
Drawn				Checked				
Standard				Standard				
State		Changes		Date		Name		
Filename		T01579C3		Page		-		
Pg		-		Pg		-		

F

The requirements in the installation instructions must also be followed.





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

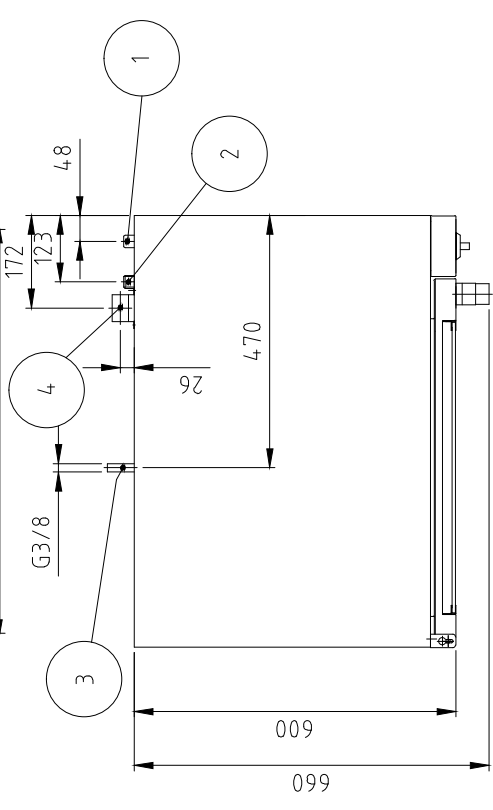
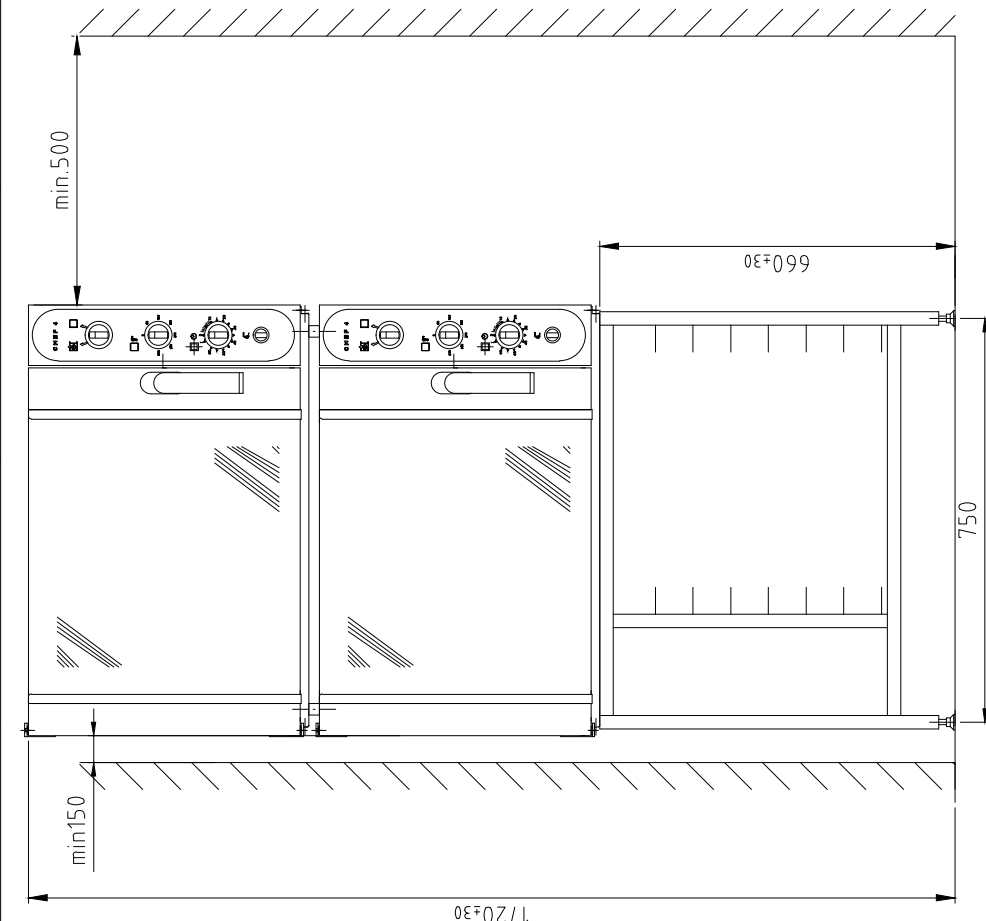
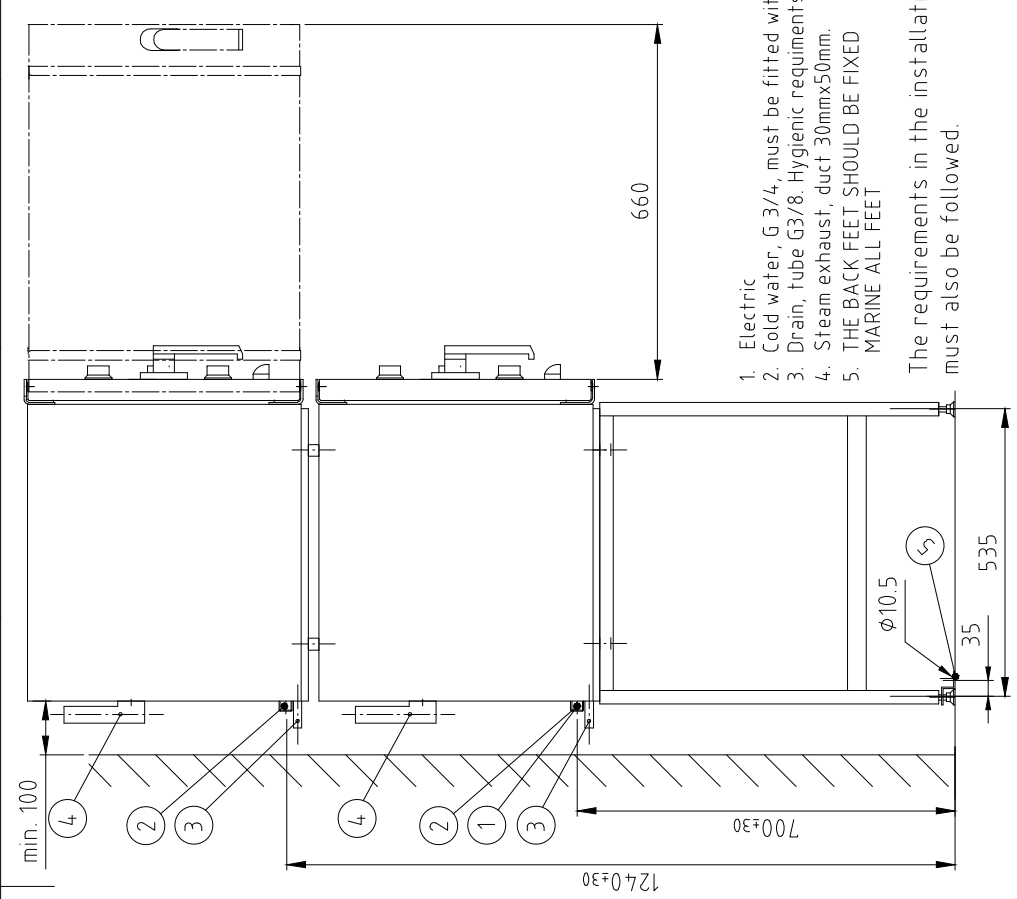
The requirements in the installation instructions must also be followed.

ELECTRICAL SUPPLY	Chef 40			Chef 40T		
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)
3/PE AC220V 50-60Hz	7,0	19	3x20	9,6	25,2	3x32
3/PE AC230V 50Hz	7,6	19	3x20	10,5	26,4	3x32
3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	9,6	14,6	3x16
3/(N)/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	10,5	15,2	3x16
3/(N)/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	11,4	15,9	3x20
3/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	9,6	14,6	3x16
3/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	10,5	15,2	3x16
3/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	11,4	15,9	3x20
3/PE AC440V 60Hz	7,6	10	3x13	10,5	13,8	3x16

Cable glands size	Chef 40	
	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)
PG 16	462,5	462,5
PG 16	462,5	462,5
PG 16	561,5	561,5
PG 16	561,5	561,5
PG 16	561,5	561,5
PG 16	461,5	461,5
PG 16	461,5	461,5
PG 16	461,5	461,5

date	06.12.2014	SCALE	1:10
DWG NO	T01581D3		
DRAWN	vabo	CHEF 40, CHEF 40T	
Convection oven		Inst allation drawing	

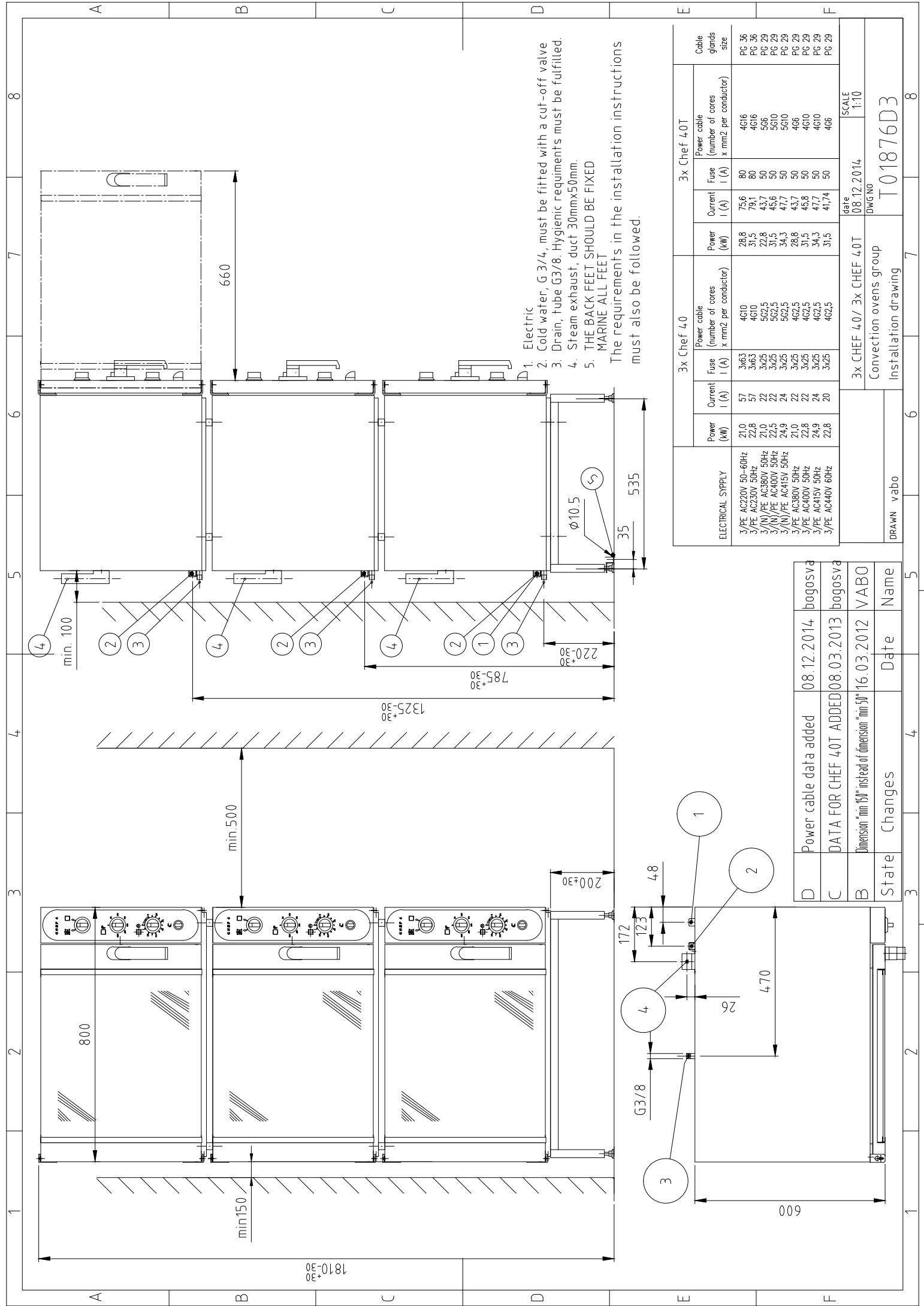
D	Power cable data added	06.12.2014	bogosva
C	DATA FOR CHEF 40T ADDED	08.03.2013	bogosva
B	DIMENSION "MIN.150" INSTEAD OF DIMENSION "MIN.50"	15.03.2012	VABO
State	Changes	Date	Name



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	2x Chef 40			2x Chef 40T			Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	
3/PE AC220V 50-60Hz	14,0	38	3x40	19,2	50,4	3x63	PG 36
3/PE AC230V 50Hz	15,2	38	3x40	21,0	52,7	3x63	PG 36
3/(N)/PE AC380V 50Hz	14,0	22	3x25	19,2	29,2	3x32	PG 29
3/(N)/PE AC400V 50Hz	15,2	22	3x25	21,0	22	3x25	PG 29
3/(N)/PE AC415V 50Hz	16,6	24	3x25	23,0	31,8	3x40	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	14,0	22	3x25	19,2	29,2	3x32	PG 29
3/PE AC400V 50Hz	15,2	22	3x25	21,0	30,4	3x32	PG 29
3/PE AC415V 50Hz	16,6	24	3x25	23,0	31,8	3x40	PG 29
3/PE AC440V 60Hz	15,2	20	3x25	21,0	27,6	3x32	PG 29

CHEF40-CHEF40T-CHEF40T
 06.12.2014
 SCALE 1:10
 DWG NO
 Convection ovens group
 Installation drawing
 DRAWN vabo
 T01582D3

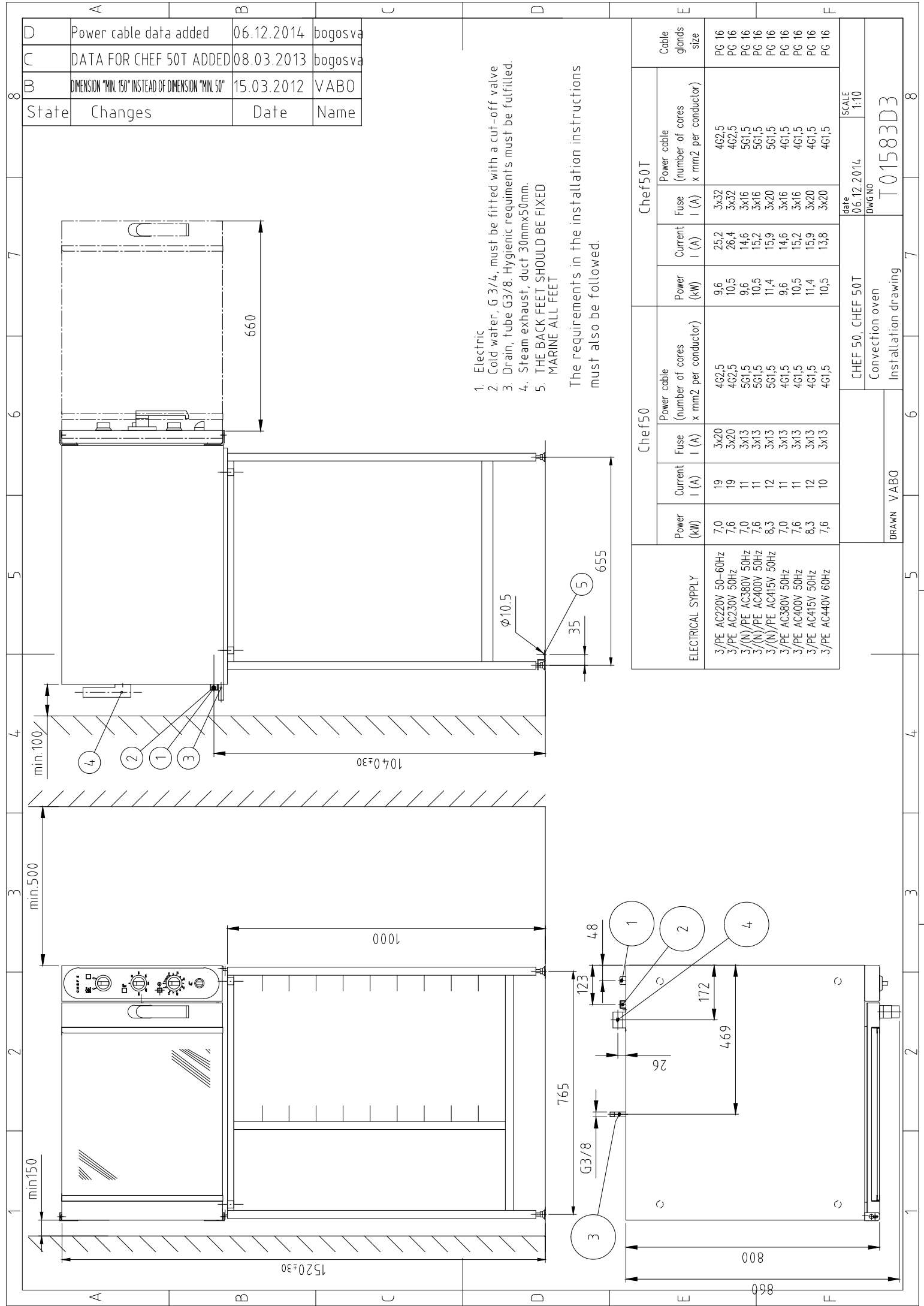


1. Electric
 2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
 3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
 4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
- 5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET**
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

ELECTRICAL SUPPLY	3x Chef 40			3x Chef 40T			Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	
3/PE AC220V 50-60Hz	21.0	57	3x63	28.8	75.6	80	PG 36
3/PE AC230V 50Hz	22.8	57	3x63	31.5	79.1	80	PG 36
3/(N)/PE AC380V 50Hz	21.0	22	3x25	22.8	43.7	50	PG 29
3/(N)/PE AC400V 50Hz	22.5	22	3x25	31.5	45.6	50	PG 29
3/(N)/PE AC415V 50Hz	24.9	24	3x25	34.3	47.7	50	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	21.0	22	3x25	28.8	43.7	50	PG 29
3/PE AC400V 50Hz	22.8	22	3x25	31.5	45.8	50	PG 29
3/PE AC415V 50Hz	24.9	24	3x25	34.3	47.7	50	PG 29
3/PE AC40V 60Hz	22.8	20	3x25	31.5	41.74	50	PG 29

3x CHEF 40/ 3x CHEF 40T	date	SCALE
Convection ovens group	08.12.2014.	1:10
Installation drawing	DWG NO	T01876D3

D	Power cable data added	08.12.2014	bogosva
C	DATA FOR CHEF 40T ADDED	08.03.2013	bogosva
B	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	16.03.2012	VABO
State	Changes	Date	Name



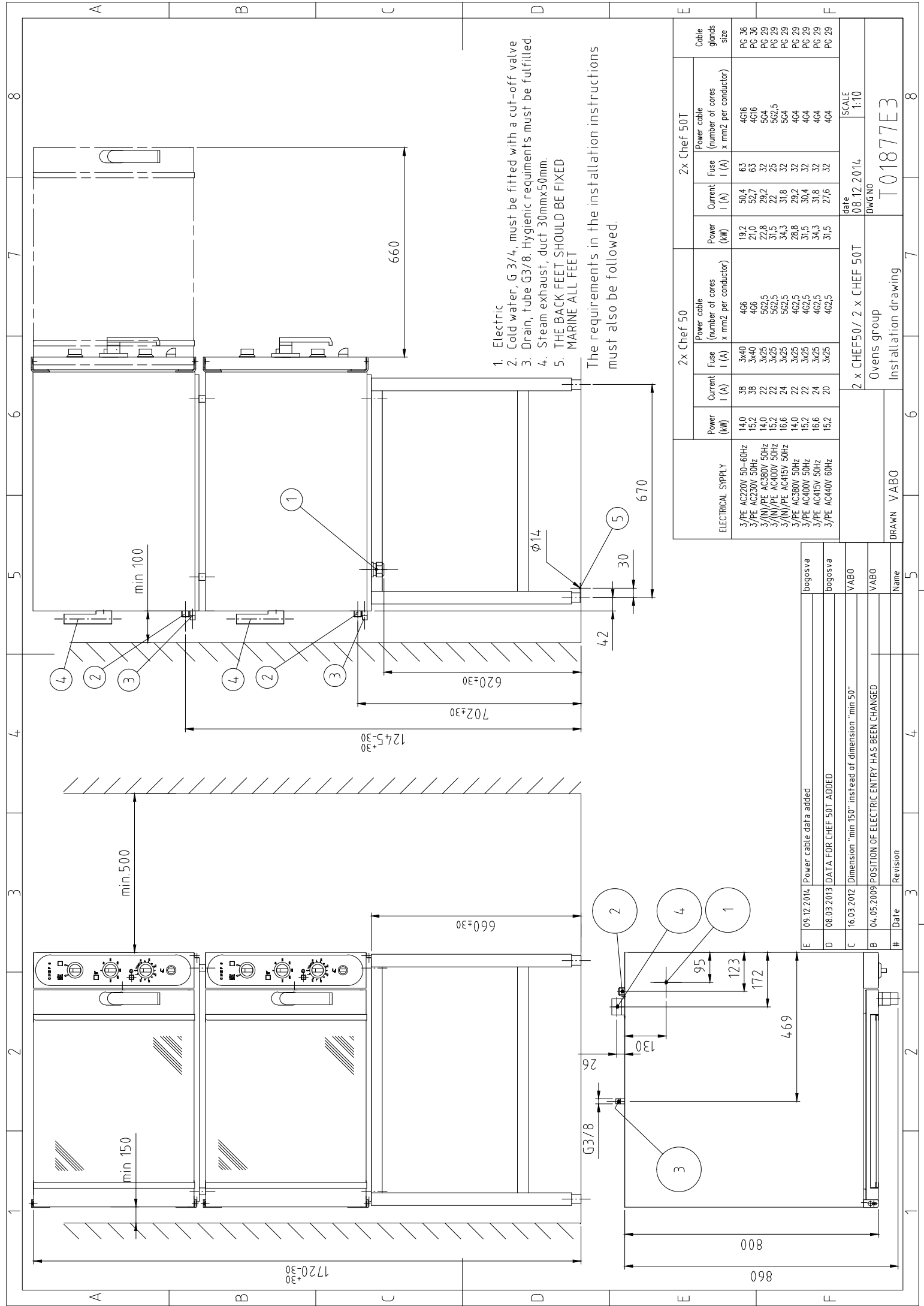
State	Changes	Date	Name
B	DIMENSION "MIN. 150" INSTEAD OF DIMENSION "MIN. 50"	15.03.2012	VABO
C	DATA FOR CHEF 50T ADDED	08.03.2013	bogosva
D	Power cable data added	06.12.2014	bogosva

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	Chef50				Chef50T				Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	
3/PE AC220V 50-60Hz	7,0	19	3x20	462,5	9,6	25,2	3x32	462,5	PG 16
3/PE AC230V 50Hz	7,6	19	3x20	462,5	10,5	26,4	3x32	462,5	PG 16
3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	561,5	9,6	14,6	3x16	561,5	PG 16
3/(N)/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	561,5	10,5	15,2	3x16	561,5	PG 16
3/(N)/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	561,5	11,4	15,9	3x20	561,5	PG 16
3/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	461,5	9,6	14,6	3x16	461,5	PG 16
3/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	461,5	10,5	15,2	3x16	461,5	PG 16
3/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	461,5	11,4	15,9	3x20	461,5	PG 16
3/PE AC440V 60Hz	7,6	10	3x13	461,5	10,5	13,8	3x20	461,5	PG 16

DATE	06.12.2014	SCALE	1:10
DWG NO	T01583D3		
DRAWN	VABO	CHEF 50, CHEF 50T	
		Convection oven	
		Installation drawing	



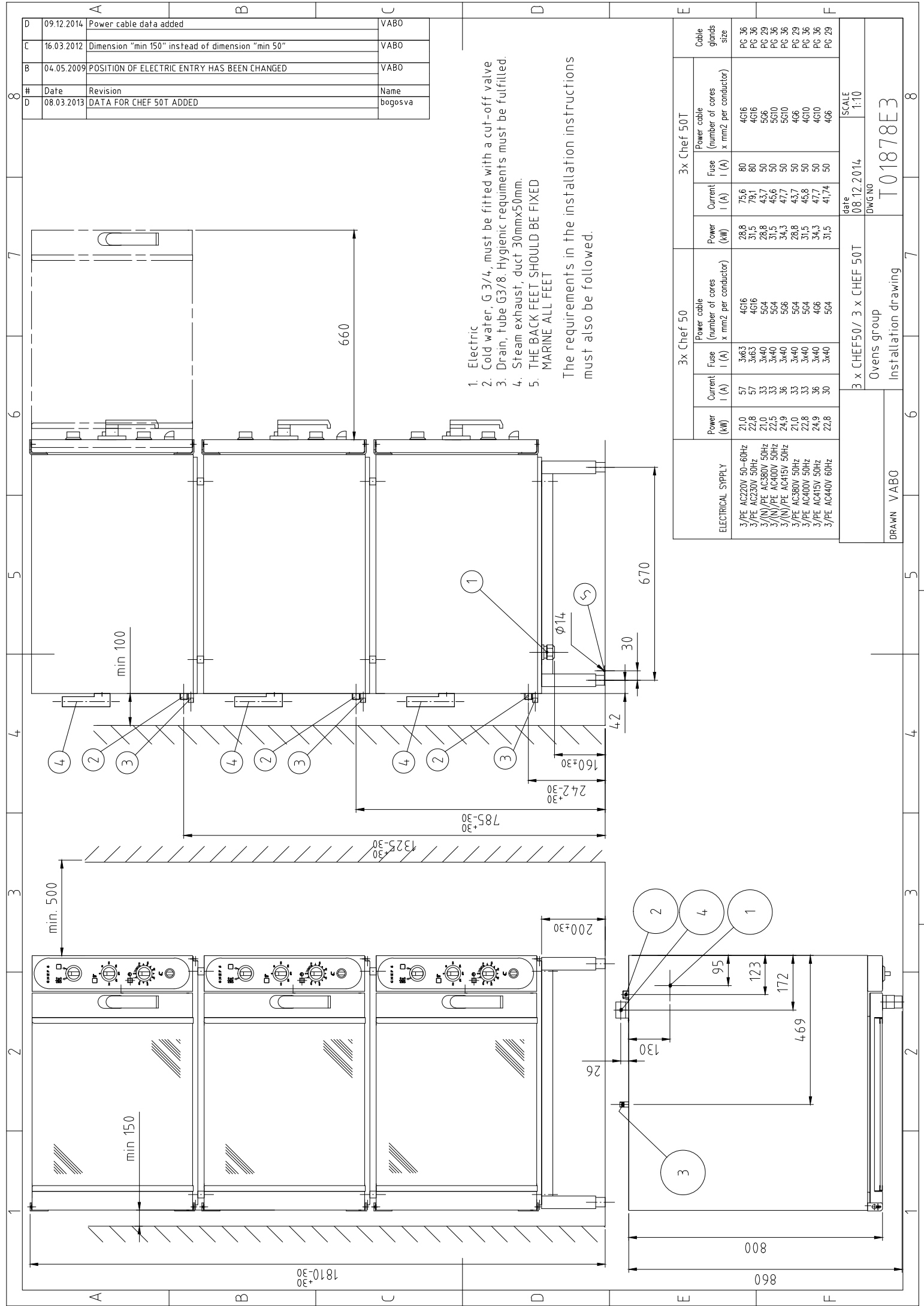
1. Electric
2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET

The requirements in the installation instructions must also be followed.

ELECTRICAL SUPPLY	2x Chef 50			2x Chef 50T			Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	
3/PE AC220V 50-60Hz	14.0	38	3x40	19.2	50.4	63	PC 36
3/PE AC230V 50Hz	15.2	38	3x40	21.0	52.7	63	PC 36
3(N)/PE AC380V 50Hz	14.0	22	3x25	22.8	29.2	32	PC 29
3(N)/PE AC400V 50Hz	15.2	22	3x25	31.5	22	25	PC 29
3(N)/PE AC415V 50Hz	16.6	24	3x25	34.3	31.8	32	PC 29
3/PE AC380V 50Hz	14.0	22	3x25	28.8	29.2	32	PC 29
3/PE AC400V 50Hz	15.2	22	3x25	31.5	30.4	32	PC 29
3/PE AC415V 50Hz	16.6	24	3x25	34.3	31.8	32	PC 29
3/PE AC440V 60Hz	15.2	20	3x25	31.5	27.6	32	PC 29

E	09.12.2014	Power cable data added	bogosva
D	08.03.2013	DATA FOR CHEF 50T ADDED	bogosva
C	16.03.2012	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	VABO
B	04.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO
#	Date	Revision	Name

2 x CHEF50/ 2 x CHEF 50T
 Ovens group
 Installation drawing
 DRAWN VABO
 date 08.12.2014
 DWG NO T01877E3
 SCALE 1:10

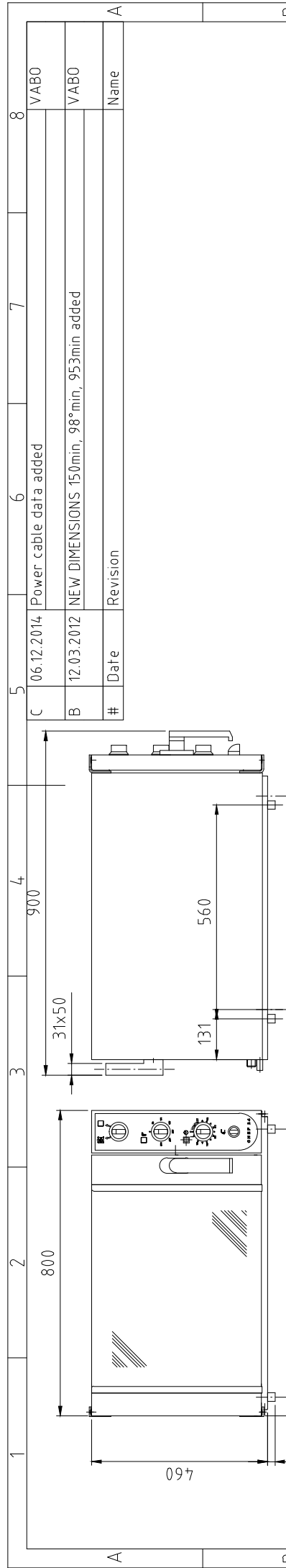


1. Electric
 2. Cold water G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
 3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
 4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
 5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

#	Date	Revision	Name
D	08.03.2013	DATA FOR CHEF 50T ADDED	bogosva
B	04.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO
C	16.03.2012	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	VABO
D	09.12.2014	Power cable data added	VABO

ELECTRICAL SUPPLY	3x Chef 50			3x Chef 50T			Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	
3/PE AC220V 50-60Hz	21.0	57	3x63	28.8	75.6	80	PG 36
3/PE AC230V 50Hz	22.8	57	3x63	31.5	79.1	80	PG 36
3/(N)/PE AC380V 50Hz	21.0	33	3x40	28.8	43.7	50	PG 29
3/(N)/PE AC400V 50Hz	22.5	33	3x40	31.5	45.6	50	PG 36
3/(N)/PE AC415V 50Hz	24.9	36	3x40	34.3	47.7	50	PG 36
3/PE AC380V 50Hz	21.0	33	3x40	28.8	43.7	50	PG 29
3/PE AC400V 50Hz	22.8	33	3x40	31.5	45.8	50	PG 36
3/PE AC415V 50Hz	24.9	36	3x40	34.3	47.7	50	PG 36
3/PE AC440V 60Hz	22.8	30	3x40	31.5	41.74	50	PG 29

3 x CHEF50/ 3 x CHEF 50T
 Ovens group
 Installation drawing
 DRAWN VABO
 date 08.12.2014
 DWG NO T01878E3
 SCALE 1:10



OUTER DIMENSIONS		Width	Depth	Height	Weight	Number of runners	Size of runners	Runner spacing	Capacity
		800mm	800mm	480mm	60kg	2	GN2/1	100	2 GN2/1 or 4 GN1/1

TECHNICAL DATA											
①	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 AC230V 50Hz	7,6	19	3x20	4G2,5	PG 16					
	3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	5G1,5	PG 16					
	3/(N)/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	5G1,5	PG 16					
	3/(N)/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	5G1,5	PG 16					
	3/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	4G1,5	PG 16					
	3/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	4G1,5	PG 16					
	3/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	4G1,5	PG 16					
	3/PE AC440V 60Hz	7,6	10	3x13	4G1,5	PG 16		7500W/254V			

②	Water connection	G 3/4"	The water connection must be fitted with a cut off valve									
	Water consumption during moistening	45ml/min										
③	Drain	3/8"										
④	Steam exhaust	Duct 30x50mm										

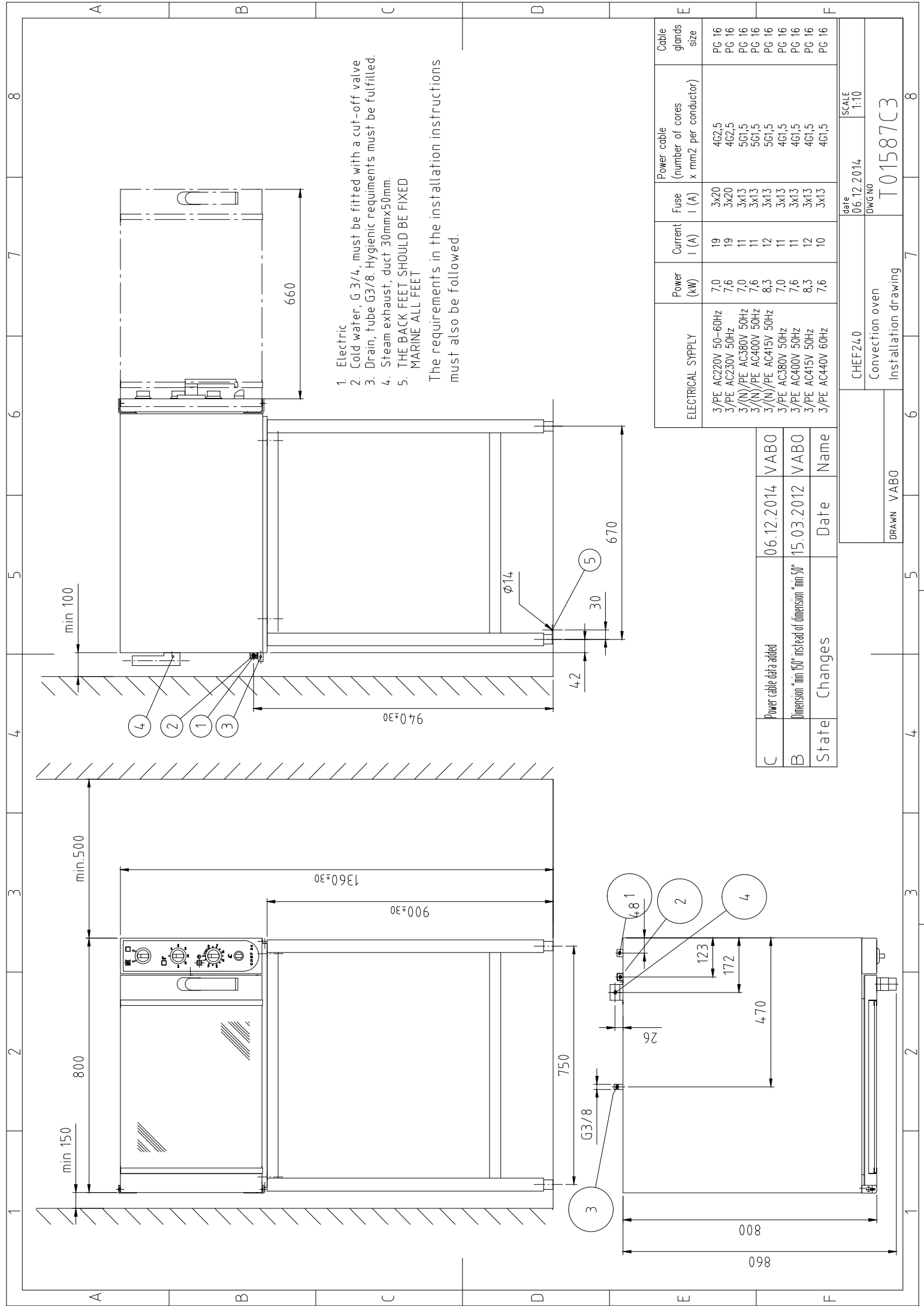
The requirements in the installation instructions must also be followed.

Scale	1:10	Position	Quantity	-
Chef 240				
Convection oven				
T01570C3				

Date	Name	Filename
Drawn 06.12.2014	VABO	
Checked		
Standard		

State	Changes	Date	Name	File name	6	7	8

Page	-	Pg



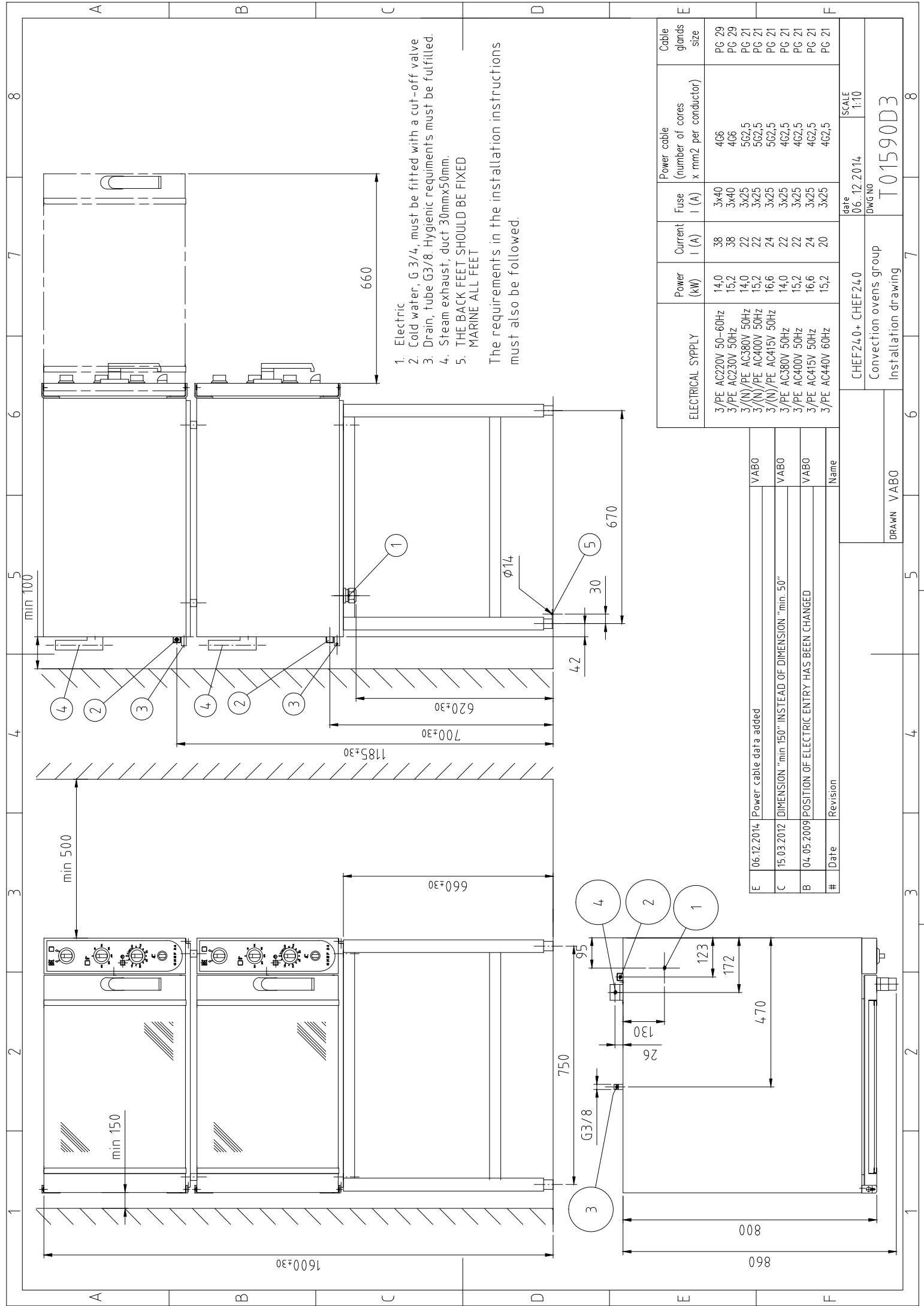
1. Electric
2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET

The requirements in the installation instructions must also be followed.

C	Power cable data added	06.12.2014	VABO
B	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	Date	Name
State Changes			

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	7,0	19	3x20	4G2,5	PG 16
3/PE AC230V 50Hz	7,6	19	3x20	4G2,5	PG 16
3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	5G1,5	PG 16
3/(N)/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	5G1,5	PG 16
3/(N)/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	5G1,5	PG 16
3/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	4G1,5	PG 16
3/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	4G1,5	PG 16
3/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	4G1,5	PG 16
3/PE AC440V 60Hz	7,6	10	3x13	4G1,5	PG 16

CHEF240		date	06.12.2014	SCALE	1:10
DRAWN VABO		DWG NO		T01587C3	
Convection oven		Inst allation drawing			

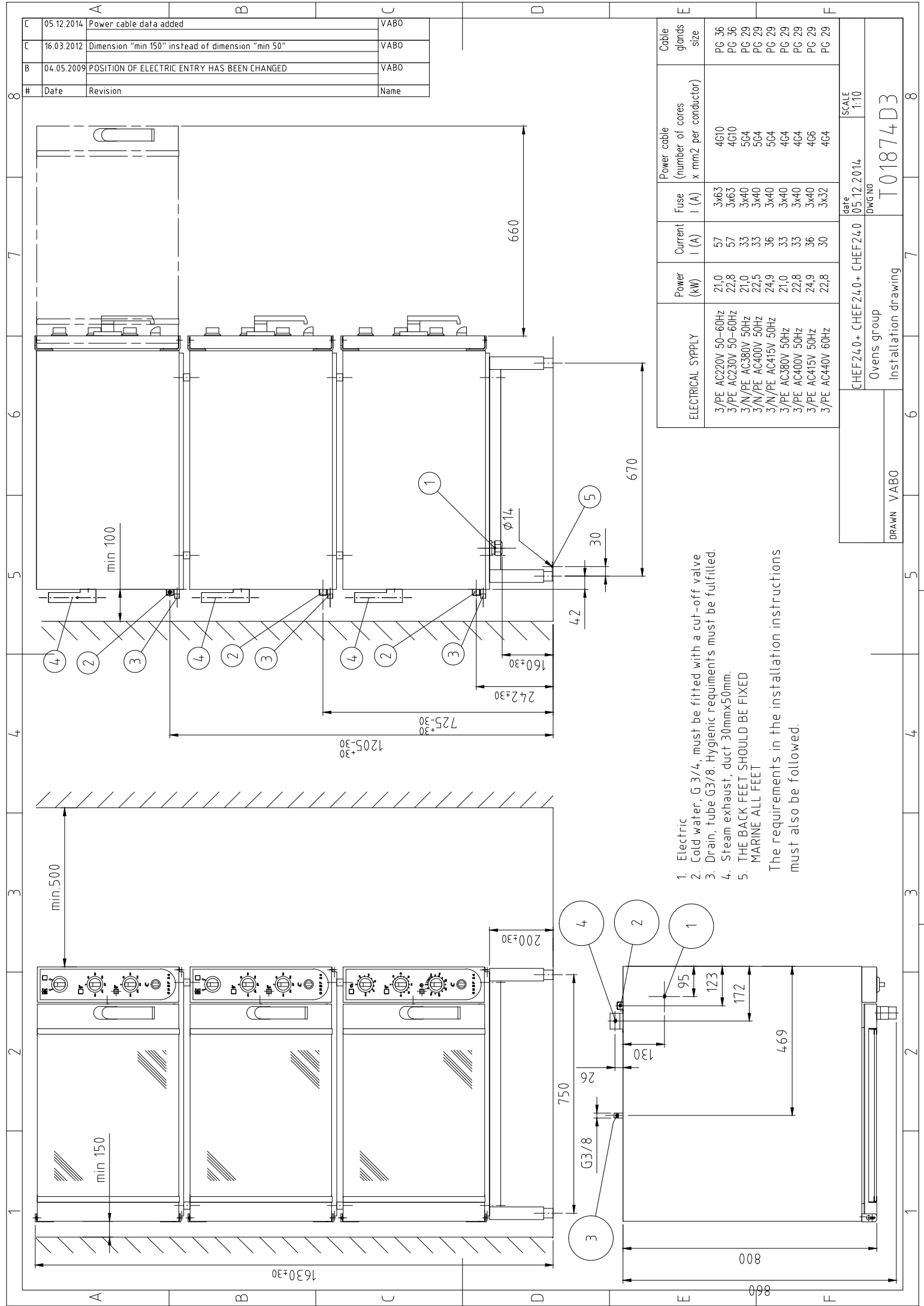


1. Electric
2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET

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 mm ² per conductor)	Cable glands size
3/PE AC220V 50-60Hz	14,0	38	3x40	466	PG 29
3/PE AC230V 50Hz	15,2	38	3x40	466	PG 29
3(N)/PE AC380V 50Hz	14,0	22	3x25	462,5	PG 21
3(N)/PE AC400V 50Hz	15,2	22	3x25	562,5	PG 21
3(N)/PE AC415V 50Hz	16,6	24	3x25	562,5	PG 21
3/PE AC380V 50Hz	14,0	22	3x25	462,5	PG 21
3/PE AC400V 50Hz	15,2	22	3x25	462,5	PG 21
3/PE AC415V 50Hz	16,6	24	3x25	462,5	PG 21
3/PE AC440V 60Hz	15,2	20	3x25	462,5	PG 21

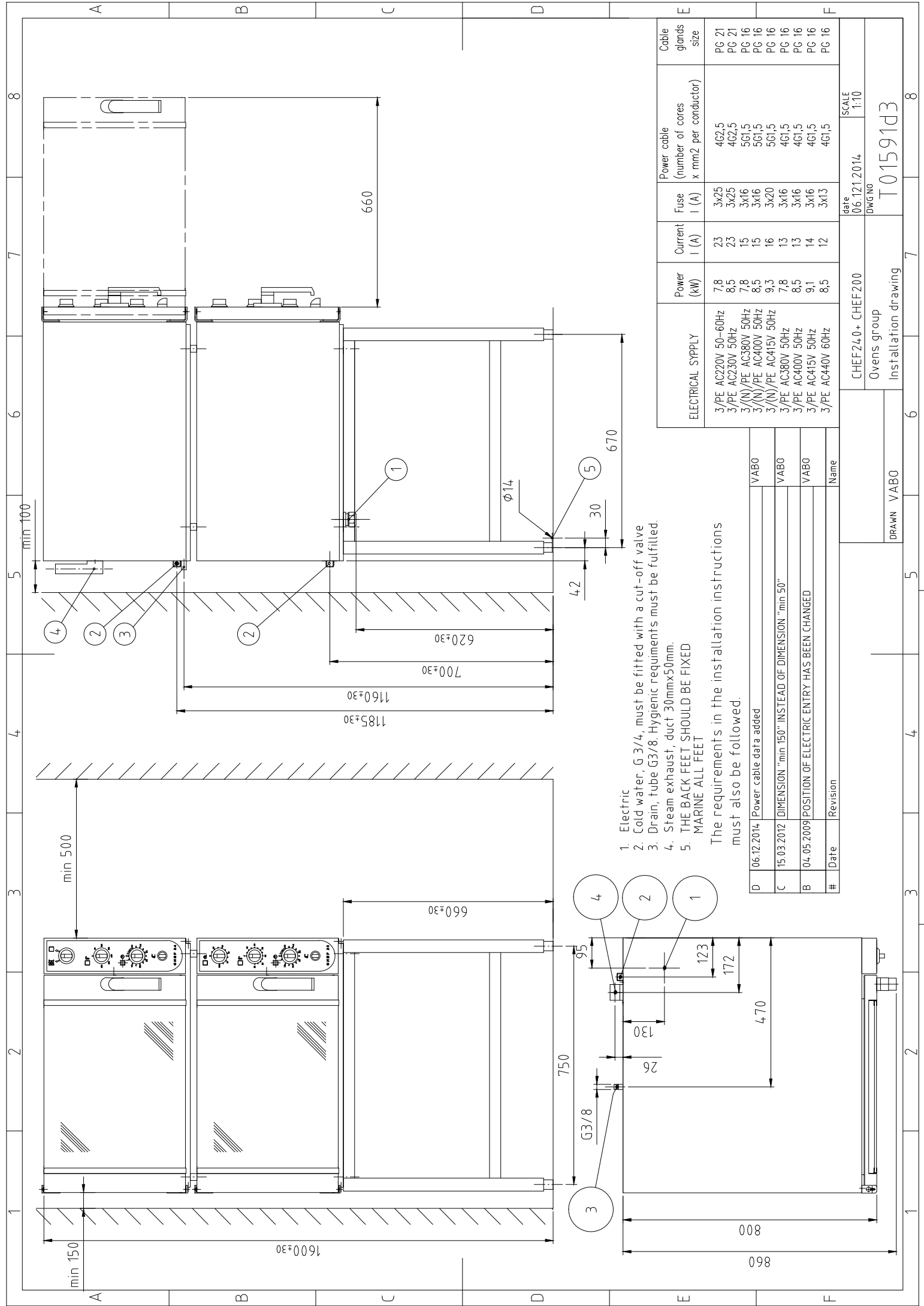
#	Date	Revision	Name
E	06.12.2014	Power cable data added	VABO
C	15.03.2012	DIMENSION "min 150" INSTEAD OF DIMENSION "min. 50"	VABO
B	04.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO



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

ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm ² 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	4G6	PG 29
3/PE AC440V 60Hz	22,8	30	3x32	4G4	PG 29

CHEF24.0+ CHEF24.0+ CHEF24.0	date	SCALE
	05.12.2014.	1:10
DWG NO		
T01874D3		
Ovens group		
Installation drawing		
DRAWN VABO		



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

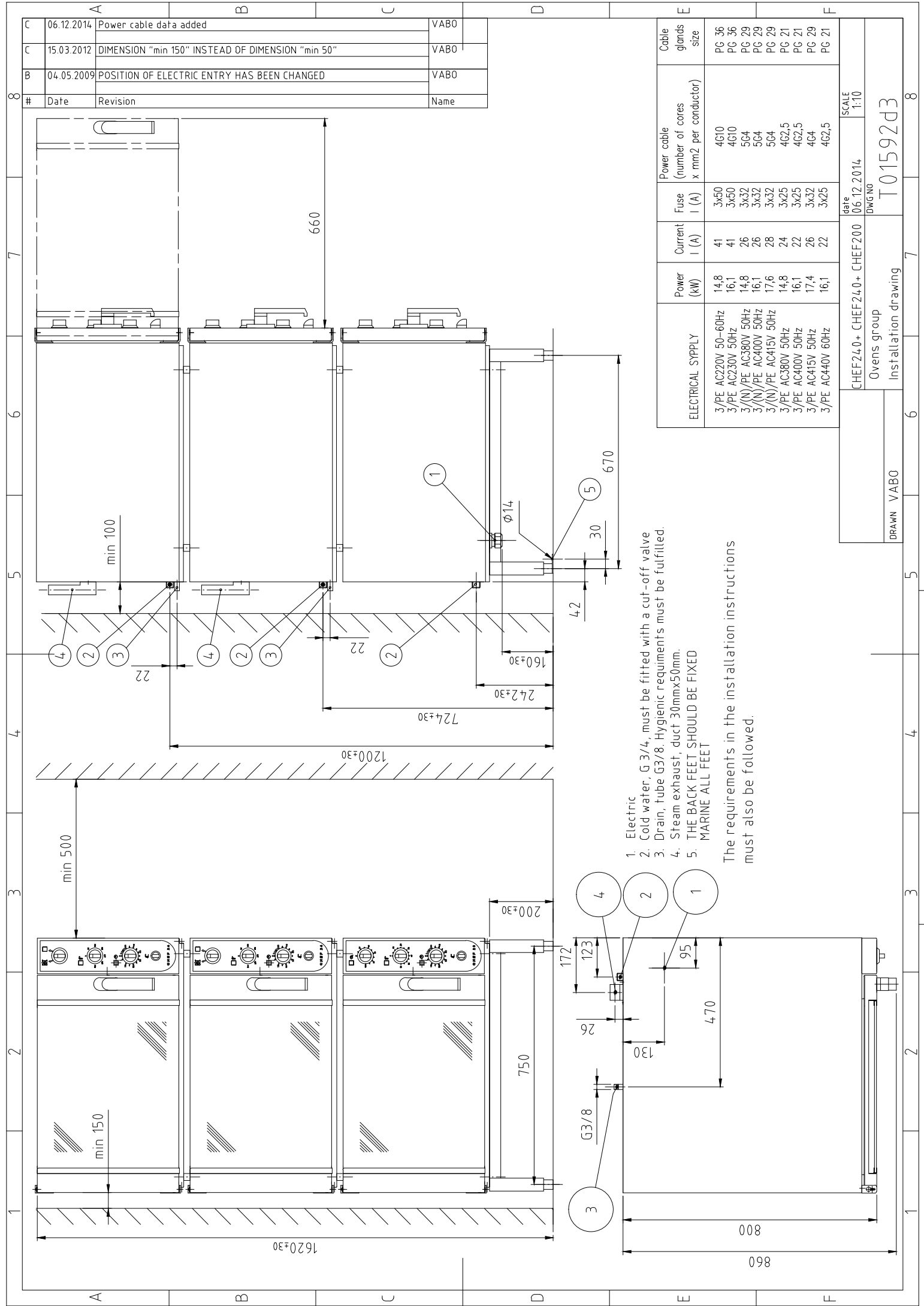
The requirements in the installation instructions must also be followed.

#	Date	Revision	Name
D	06.12.2014	Power cable data added	VABO
C	15.03.2012	DIMENSION "min 150" INSTEAD OF DIMENSION "min 50"	VABO
B	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	7,8	23	3x25	4G2,5	PG 21
3/PE AC230V 50Hz	8,5	23	3x25	4G2,5	PG 21
3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,8	15	3x16	5G1,5	PG 16
3/(N)/PE AC400V 50Hz	8,5	15	3x16	5G1,5	PG 16
3/(N)/PE AC415V 50Hz	9,3	16	3x20	5G1,5	PG 16
3/PE AC380V 50Hz	7,8	13	3x16	4G1,5	PG 16
3/PE AC400V 50Hz	8,5	13	3x16	4G1,5	PG 16
3/PE AC415V 50Hz	9,1	14	3x16	4G1,5	PG 16
3/PE AC440V 60Hz	8,5	12	3x13	4G1,5	PG 16

CHEF24.0+ CHEF200	date	06.12.2014	SCALE	1:10
Ovens group	DWG NO	T01591d3		
Installation drawing				

DRAWN VABO



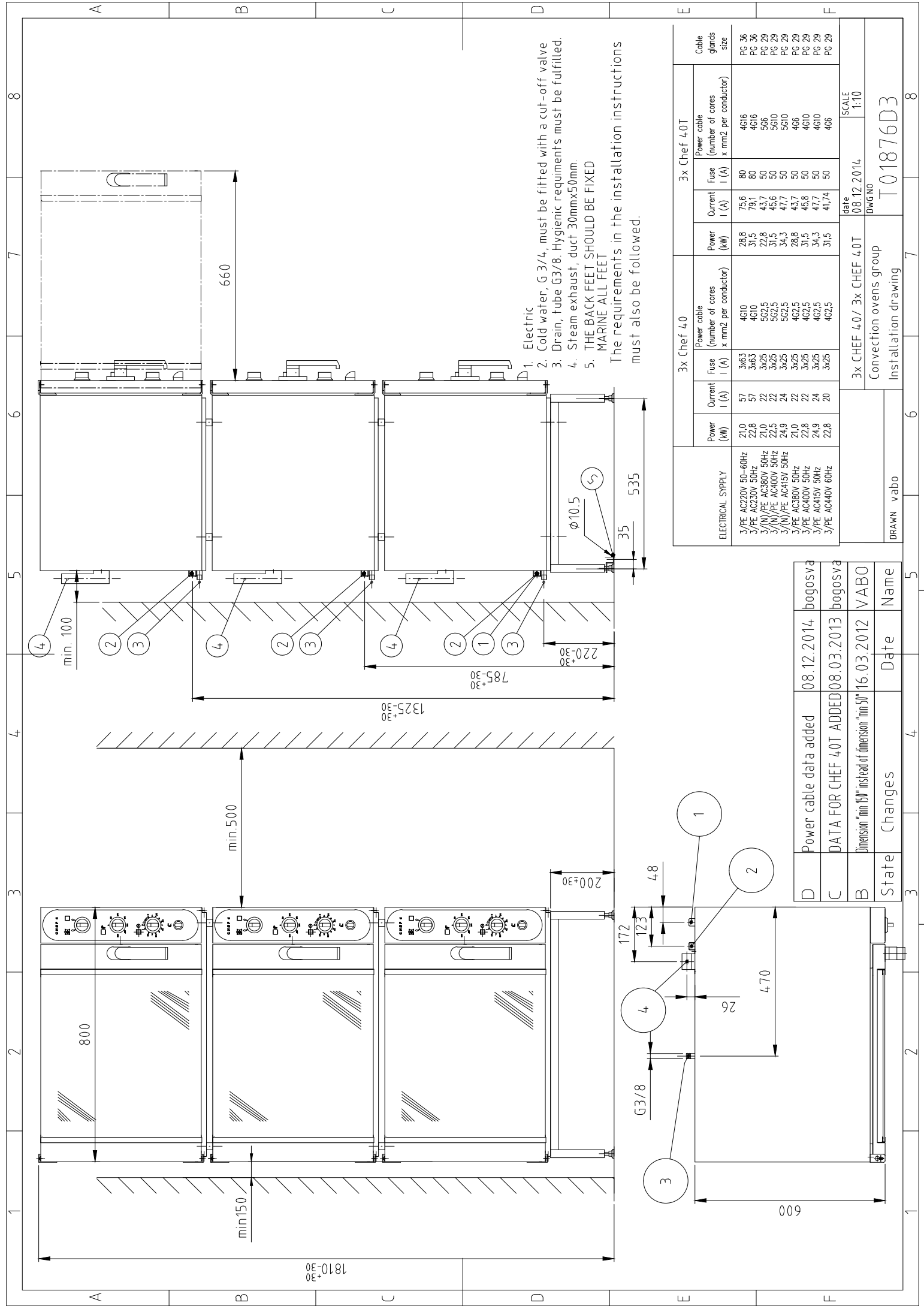
1. Electric
2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET

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 mm ² per conductor)	Cable glands size
3/PE AC220V 50-60Hz	14,8	41	3x50	4G10	PG 36
3/PE AC230V 50Hz	16,1	41	3x50	4G10	PG 36
3(N)/PE AC380V 50Hz	14,8	26	3x32	5G4	PG 29
3(N)/PE AC400V 50Hz	16,1	26	3x32	5G4	PG 29
3(N)/PE AC415V 50Hz	17,6	28	3x32	5G4	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	14,8	24	3x25	4G2,5	PG 21
3/PE AC400V 50Hz	16,1	22	3x25	4G2,5	PG 21
3/PE AC415V 50Hz	17,4	26	3x32	4G4	PG 29
3/PE AC440V 60Hz	16,1	22	3x25	4G2,5	PG 21

#	Date	Revision	Name
B	04.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO
C	15.03.2012	DIMENSION "min 150" INSTEAD OF DIMENSION "min 50"	VABO
C	06.12.2014	Power cable data added	VABO

CHEF24.0+ CHEF240+ CHEF200		date	06.12.2014.	SCALE	1:10
Ovens group		DWG NO	T01592d3		
DRAWN VABO		Installation drawing			



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	3x Chef 40			3x Chef 40T			Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	
3/PE AC220V 50-60Hz	21.0	57	3x63	28.8	75.6	80	PG 36
3/PE AC230V 50Hz	22.8	57	3x63	31.5	79.1	80	PG 36
3/(N)/PE AC380V 50Hz	21.0	22	3x25	22.8	43.7	50	PG 29
3/(N)/PE AC400V 50Hz	22.5	22	3x25	31.5	45.6	50	PG 29
3/(N)/PE AC415V 50Hz	24.9	24	3x25	34.3	47.7	50	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	21.0	22	3x25	28.8	43.7	50	PG 29
3/PE AC400V 50Hz	22.8	22	3x25	31.5	45.8	50	PG 29
3/PE AC415V 50Hz	24.9	24	3x25	34.3	47.7	50	PG 29
3/PE AC440V 60Hz	22.8	20	3x25	31.5	41.74	50	PG 29

3x CHEF 40/ 3x CHEF 40T	date	SCALE
Convection ovens group	08.12.2014.	1:10
Installation drawing	DWG NO	T01876D3

D	Power cable data added	08.12.2014	bogosva
C	DATA FOR CHEF 40T ADDED	08.03.2013	bogosva
B	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	16.03.2012	VABO
State	Changes	Date	Name

Tekniset tiedot

Määre	Malli	Arvo
Ulkomitat LxSxK, uuni, pöytämalli	24	800x900x460(+20) mm
Ulkomitat LxSxK, uuni, pöytämalli	4	800x700x520(+20) mm
Ulkomitat LxSxK, uuni, pöytämalli	5	800x900x520(+20) mm
Ulkomitat LxSxK, uuni jalustalla	24	800x900x1360 mm
Ulkomitat LxSxK, uuni jalustalla	4	800x700x1520 mm
Ulkomitat LxSxK, uuni jalustalla	5	800x900x1520 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	24	800x900x1600 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	4	800x700x1720 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	5	800x900x1720 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	24	800x900x1630 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	4	800x700x1810 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	5	800x900x1810 mm
Uunikammion sisämitat LxSxK	24	636x686x380 mm
Uunikammion sisämitat LxSxK	4	583x435x441 mm
Uunikammion sisämitat LxSxK	5	583x675x441 mm
Kapasiteetti, 2-johteinen	24	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
Kapasiteetti, 5-johteinen	5	Pellit: 5 kpl 400x600 tai 5 kpl 450x600
Kapasiteetti, 5-johteinen	4	Pellit: 5 kpl GN1/1 long side folded
Kapasiteetti, 3-johteinen	4	Astiat: 3 kpl GN1/1 h=20,40,65
Termostaatin säätöalue	24,4,5	+50°C...+300°C
Materiaali	24,4,5	Uunikammio, -luukku ja ulkovoorausukset ruostumatonta terästä. Luukussa kaksoislasi.
Ajastin	24	0...120 min tai jatkuva
Ajastin	4,5	0...60 min tai jatkuva
Esilämmitysaika (200°C)	24,4,5	20 min
Kostutuslaite	24	Tehdasasetus: 45 ml/min (tarvittaessa valtuutettu huolto voi muuttaa asetusta)
Kostutuslaite	4,5	Kostutus on toiminnassa kun kytkin on käännettynä myötäpäivään.
Paino, uuni	24	n. 60kg
Paino, uuni	4	n. 53kg
Paino, uuni	5	n. 65 kg
Paino, uuni jalustalla	24	n. 74 kg
Paino, uuni jalustalla	4	n. 71 kg
Paino, uuni jalustalla	5	n. 79 kg
Paino, kaksi uuna jalustalla	24	n. 127 kg
Paino, kaksi uuna jalustalla	4	n. 115 kg
Paino, kaksi uuna jalustalla	5	n. 137 kg
Paino, kolme uuna jalustalla	24	n. 185 kg
Paino, kolme uuna jalustalla	4	n. 165 kg
Paino, kolme uuna jalustalla	5	n. 200 kg
Paino pakkauksineen, uuni	24	n. 77g
Paino pakkauksineen, uuni	4	n. 68kg
Paino pakkauksineen, uuni	5	n. 83kg

Tekniset tiedot

Määre	Malli	Arvo
Paino pakkauksineen, uuni jalustalla	24	n. 96kg
Paino pakkauksineen, uuni jalustalla	4	n. 91kg
Paino pakkauksineen, uuni jalustalla	24,4,5	n. 102kg
Paino pakkauksineen, kaksi uunia jalustalla	24	n. 157kg
Paino pakkauksineen, kaksi uunia jalustalla	4	n. 145kg
Paino pakkauksineen, kaksi uunia jalustalla	5	n. 169kg
Paino pakkauksineen, kolme uunia jalustalla	24	n. 214kg
Paino pakkauksineen, kolme uunia jalustalla	4	n. 204kg
Paino pakkauksineen, kolme uunia jalustalla	5	n. 240kg
Pakkauksen mitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	24	883x976x1767 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	4	883x776x1890 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	5	883x976x1890 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	24	883x976x1787 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	4	883x776x1970 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	5	883x976x1970 mm
Sähkölitettä	24,4,5	Kts. asennuskuva
Vesiliitettä	24,4,5	Kts. asennuskuva
Käyttöolosuhteet	24,4,5	Normaalit keittiöolosuhteet, lämpötila yli 0°C

4=CHIEF 40, 5=CHIEF 50, 24=CHIEF 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 AS

Osoite / Adress / Address

VALUKOJA 16
11415 TALLINN
ESTONIA

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

Chef 240, Chef 40, Chef 50 kiertoilmuuni, myös paistotornien sekä liesien osana.
Chef 240, Chef 40, Chef 50 konvektionsugn, även som enhet i stektorn och spisarna.
Chef 240, Chef 40, Chef 50 convection oven, also in stacked units as well as in ranges.

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 2006/95/EC, EMC 2004/108/EC, RoHS 2002/95/EC, WEEE2002/96/EC

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 12100-1, EN ISO 12100-2

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 60204-1, EN 60335-1, EN 60335-2-42

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

Valeri Bogoslovstev

Metos AS, Valukoja 16, 11415 Tallinn, Estonia

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

Tallinn 01.09.2010

Valtuutetun henkilön nimi ja asema / Bemyndigad persons namn och befattning / Name and title of authorized person


Andres Kirstein – Managing Director
Jaan Muru – Production Manager

metos
kitchen intelligence®