

metos

KONVEKTIONSUGN

CHEF 240

Installations- och användningsanvisningar

Översättning av originaldokumentationen



1.	Allmänt	3
1.1.	I anvisningarna använda symbolers betydelse.....	3
1.2.	I apparaten använda symbolers betydelse	3
1.3.	Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar	3
2.	Säkerhetsföreskrifter	4
2.1.	Säker användning.....	4
2.1.1.	Ur bruktagning	4
3.	Funktionsbeskrivning	4
3.1.	Apparatens användningsområde.....	4
3.1.1.	Annan användning.....	4
3.2.	Konstruktion.....	4
3.3.	Funktionsprincip	4
3.3.1.	Styrpanel	5
4.	Bruksanvisning	6
4.1.	Innan ibruktagning.....	6
4.1.1.	Val av kantiner och plåtar	6
4.1.2.	Påfyllning av ugnen	6
4.2.	Användning.....	7
4.2.1.	Före stekning.....	7
4.2.2.	Val av ugnstemperatur.....	7
4.2.3.	Användning av ugnen	7
4.2.4.	Stekning.....	7
4.2.5.	Befuktning.....	8
4.2.6.	Användning av befuktning	9
4.2.7.	Ångventil.....	9
4.3.	Efter användning	10
4.3.1.	Rengöring.....	10
4.3.2.	Byte av ugnens lampa	11
4.3.3.	Annan service	11
5.	Installation	12
5.1.	Allmänt.....	12
5.2.	Transport till installationsplatsen och uppackning	12
5.2.1.	Apparatens fästning i stativet	12
5.2.2.	Hopsättning av en Chef-grupp.....	13
5.3.	Placering av apparat.....	13
5.4.	Elanslutning	14
5.5.	Vattenanslutning	14
5.5.1.	Vattnets kvalitetskrav	14
5.6.	Avloppsanslutning	14
5.7.	Kontroll efter installation	14
5.8.	Provkörning	15
6.	Felsökning	15
7.	Tekniska specifikationer.....	16

1. Allmänt

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

Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

Installationen av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Apparaten får anslutas till el och vattennätet endast av behörig yrkespersonal.

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

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

Om ovanstående anvisningar ej följes kan apparatens säkerhet äventyras.

1.1. I anvisningarna använda symbolers betydelse



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



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



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

1.2. I apparaten använda symbolers betydelse



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

1.3. Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar

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

2. Säkerhetsföreskrifter

2.1. Säker användning



Emedan ugnen är en värmeapparat som upphettas under användningen bör följande varningar och anvisningar beaktas för undvikande av brännskador:



Vid långvarig användning upphettas även ugnluckans glas och kanter.



Säker gräddning förutsätter alltid skyddshandskar vid hanteringen av heta kantiner och plåtar.



När man öppnar ugnsluckan bör man se upp för utströmmande het vattenånga.



Kärl, fyllda med vätska eller med ämnen som vid kokning övergår i vätskeform, bör placeras på en sådan höjd att användaren kan se in i det insatta kärlet (DIN: IEC 60335-2-42).



Ugnen bör ej för längre tid lämnas påkopplad helt utan tillsyn.



Luftfördelarplåten i ugnskammaren, framför fläkthjulet, bör alltid vara på sin plats när ugnen används.

2.1.1. Ur bruktagning

När apparatens brukstid är slut måste den demonteras enligt gällande bestämmelser och föreskrifter. Apparaten kan innehålla miljöskadliga ämnen/material samt återvinningsmaterial. Destruktion av skadliga ämnen och tillvaratagande av återvinningsmaterial sker bäst med hjälp av inom området kunnig personal.

3. Funktionsbeskrivning

3.1. Apparatens användningsområde

Metos Chef 240 -konvektionsugn är avsedd för stekning och bryning av mat, bakning samt uppvärmning och värmeförvaring av färdigmat.

3.1.1. Annan användning



Det är förbjudet att använda apparaten för andra ändamål än de ovannämnda.



Tillverkaren ansvarar ej för situationer som kan uppstå till följd av att varningar och instruktioner i dessa anvisningar icke beaktas.

3.2. Konstruktion

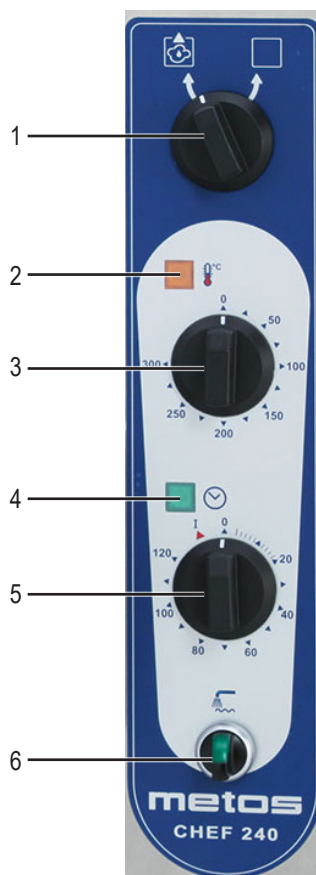
Förutom en enskild ugn finns det stektorn som består av två eller tre konvektionsugnar eller vanliga ugnar. Nederst kan ett jässkåp vara monterat. En eller två konvektionsugnar kan även ersättas med en Chef 220 -stekugn eller ett Chef 200 jässkåp

Denna bruksanvisning gäller Chef 240 -konvektionsugnar, för Chef 220 -stekugn och Chef 200 -jässkåp finns det en separata bruksanvisningar.

3.3. Funktionsprincip

Stekning i konvektionsugn sker genom cirkulation av het luft. Luften cirkulerar med hög hastighet och omger maten på alla sidor varigenom stekningen sker effektivt och jämnt. Tillredningen av vissa produkter kan ytterligare effektiviseras med hjälp av befuktning, vilket höjer matens kvalitet och minskar viktsvinnet. Se tabell. Ugnen är även försedd med ett ångspjäll för att leda ut överflödigt ånga.

3.3.1. Styrpanel



Styrpanelens funktionsvred Chef 240

1. Ångventil. Med hjälp av ventilen kan överflödigt ånga och fukt avlägsnas ur ugnen.
2. Termostatens signallampa. Den orange signallampa lyser när värmeelementen är påkopplade.
3. Termostatvred. Inställning av temperaturen +50°C...+300°C.
4. Signallampa "ugnen på". Den gröna signallampa lyser när ugnen är påkopplad.
5. Timer. Steglös inställning 0-120 min eller kontinuerligt I. Timerns ljudsignal anger när uret är i läge 0
6. Befuktningens anordning. Fukttillförseln är kontinuerligt påkopplad när omkopplarsvredet är vridet medurs och signallampa är tänd.

4. Bruksanvisning

4.1. Innan ibruktagnig



När du använder apparaten för första gången eller när värmeelement eller kokplattor har bytts, koppla på kokplattor och ugnar på MINIMUM temperatur och låt stå på i FLERA timmar eller tills isolationsmotståndet är OK. Detta gör att den kvarvarande fukten i värmeelement och kokplattor torkar upp. Faktum är att vid första påkopplingen kan jordisoleringen vara relativt otillräcklig, men efter den ovan nämnda inkörningen kommer isoleringsnivån normalt att återupprättas enligt CEI 18-6 del 307 föreskrifter



Om du ställer in effekten eller temperaturen på maximalt direkt vid första påkopplingen kan värmeelementen eller kokplattorna skadas.

I oklara fall kontakta vår tekniska support: technical.support@metos.com



Vid föruppvärmning av en ny ugn uppstår en svag lukt av metall och isolermaterial. Detta är helt normalt och lukten försvinner när ugnen värms upp. Värm före användningen upp den nya ugnen till +250°C tills den typiska lukten av metall och material ej länge känns.

4.1.1. Val av kantiner och plåtar

Välj kantiner eller plåtar efter matvarorna på följande sätt:

- Lådrätter: GN1/1-65 mm. 100 mm djupa kantiner bör undvikas eftersom gräddningen kan bli ojämn om sådana används.
- Ugnspannkaka: GN1/1-40 mm.
- Piroger, småbullar, längder, småfranska: GN2/1-bakplåt, aluminium.
- Färdigmatförpackningar: GN2/1-galler.

4.1.2. Påfyllning av ugnen

När ugnen påfylls rätt samt med kantiner och plåtar av rätt slag, nås bästa möjliga gräddnings- eller stekresultat.



Fyll gejderystet så att det i mellanrummet mellan övre och undre plåt eller kantin blir ett tillräckligt luftutrymme, så att produkterna steks jämnt. Om du använder galler eller plåt, bör du lämna rejält med utrymme mellan matvarorna. Att dessa två anvisningar följs är en grundförutsättning för ett bra resultat av stekningen eller gräddningen.

4.2. Användning

4.2.1. Före stekning

Ugnen bör alltid föruppvärmas till lämplig temperatur före den egentliga gräddningen eller stekningen. Syftet med föruppvärmningen är att ugnen skall nå rätt och jämn temperatur. Då får de färdiga rätterna eller bakverken bästa möjliga kvalitet.

- Välj gejder enligt maträtt. 2 gejderpar: bakning, matlagning 3 gejderpar: bakning av små och lätta produkter
- Ställ timern (se bild "Manöverpanelens funktionsvred") i läge 20 min. Vid inställning av tiden vrid uret först över det önskade inställningsvärdet och sedan tillbaka på rätt värde.
- Ställ termostaten på 250°C om ugnen kommer att fyllas till max. kapacitet med kalla produkter. (Efter det att ugnen fyllts, ställs önskad stektemperatur in.) Om mindre produktmängder stekes kan föruppvärmningen göras med stektemperatur.
- Ugnen är klar för användning då ljudsignalen anger att den på timern inställda tiden gått ut.
- Om luckan är stängd förblir ugnen varm länge även om den inte är i funktion..

4.2.2. Val av ugnstemperatur,



Till följd av konvektionsugnens större effektivitet bör man välja ca 20°C lägre temperatur än i vanliga ugnar.

Tillredningstiden beror på bakverkens art, vikt och skiktjocklek. Ju lägre bakverken är, desto kortare stektid behöver de.

4.2.3. Användning av ugnen



Om ugnen används ombord på fartyg bör ugnens gejder ovillkorligen ha sådant läge i ugnen att den klo, som förhindrar att en plåt eller kantin glider från gejden, befinner sig på samma sida som ugnsluckan. Om klon är vid ugnens bakre vägg bör du ta loss gejderna och låta dem byta plats.

Vid installationen har det nära ugnen (ofta på väggen) placerats en fränskiljare (huvudbrytare) för elmatningen. Kontrollera att fränskiljaren är i på-läge.

Ugnens funktioner styrs via styrpanelen (se bild "Styrpanelens funktionsvred" vid "Funktionsbeskrivning").

4.2.4. Stekning

- Föruppvärm ugnen omsorgsfullt enligt anvisningarna. Se "Före stekningen".
- Luckan öppnas när man vrider på handtaget. Den stängs när man skjuter på handtaget tills ett tydligt "klick".
- Lägg in bakverket i ugnen.
- Ställ med timern in erforderlig stektid och med termostadvredet önskad stektemperatur (se bild "Styrpanelens funktionsvred").
- När den inställda stektiden gått ut avstängs uppvärmningen och fläkten automatiskt och ljudsignalen anger att maten kan tas ut ur ugnen.
- Stäng av ugnen med termostaten varvid också ljudsignalen upphör.
- Öppna dörren. Se upp för utströmmande ånga.

Om ugnen gräddar ojämnt bör du kontrollera att

- konvektionsugnen är vågrätt installerad
- föruppvärmningen skett enligt anvisningarna
- ugnstemperaturen är den rätta
- plåten/kantinen är den rätta
- påfyllningsgraden är den rätta.



Om det under användningen uppstår avbrott i elförsörjningen bör ugnens samtliga brytare ställas i 0-läge, så att ugnen inte oväntat kopplas på när strömavbrottet upphör..

4.2.5. Befuktning

Befuktningen sker genom att vatten leds genom ett munstycke till fläkthjulets heta luft varvid det förångas. Med luftströmmen fördelas vattenångan jämnt över hela ugnen.

Befuktningens mängd varierar något beroende på nättrycket. I nedanstående tabell meddelas tryckets inverkan på befuktningens vattenmängder.

Befuktning / tryck	Chef 240	
	Justeringsområde	Fabriksinställning
< 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



Ugnens befuktningssystem får inte användas i temperaturer under 150°C, på grund av att en del av vattnet då inte förångas.

Vatten, som inte har förångats stänker som droppar på ugnskammarens väggar och gör dem fuktiga och samlas till sist som pölar på ugnens botten. Om vattnet är mycket kalkhaltigt (hårt) bildas av stänkt vatten fula kalkfläckar på ugnens ytor.

Av beståndsdelarna i vattnet är de skadligaste i fråga om korrosion klorid-ioner. När det vatten som inte har förångats så småningom avdunstar ökar vattnets klorhalt varvid korrosionens effekt förstärks ytterligare. Korrosion orsakad av klorider är en kemisk process, som sker endast i fuktiga omständigheter. Ju längre tid ytorna är fuktiga, desto större korrosionseffekt.

För att undvika korrosion använd inte befuktning i låga temperaturer (under 150°C) och kontrollera, att befuktningens vatten hinner förångas genast i sprutskedet så att ugnens inre ytor hålls så torra som möjligt.

4.2.6. Användning av befuktning

Befuktningen kopplas på genom att omkopplarvredet vrids medurs (bild "Styrpanelens funktionsvred").

Fuktregulatorns fabriksinställning kan vid behov ändras av bemyndigad servicepersonal.

Om det under befuktningen samlas vatten på ugnens botten, lönar det sig att minska fabriksinställningen så att hela vattenmängden genast hinner förångas.

Genom att använda befuktning förhindrar man att maten torkar, och produkterna får en fräsigt yta.

Befuktning rekommenderas:

- Vid uppvärmning av mat under uppvärmningstiden. Ta av locken från lådrätter och stycke gods som t.ex. köttbullar. Uppvärmningstiderna blir 1/3-1/2 kortare än de angivna.
- Vid stekning av köttstekar och köttfärslimpor, men ej vid bryning
- Vid tillagning av fisk (ej panerad)
- Vid tillagning av lådrätter (ångplåten sluten)
- Vid bakning främjar befuktningen ytterligare jäsning, använd vid början av gräddningen.



Om du öppnar luckan genast efter befuktningen bör du se upp för den heta ångan. Varning för brännskada

4.2.7. Ångventil

För det mesta bör ångventilen (bild "Manöverpanelens funktionsvred") hållas sluten så att fukt inte avgår från ugnen.

Om det uppstår för mycket fukt i ugnen (droppar på botten av kantinerna) bör du öppna ångventilen för att minska fukten.

Vid rostning och gratinering bör ångventilen öppnas helt.

4.3. Efter användning

4.3.1. Rengöring



Slangtvätt eller användning av trycktvätt vid rengöringen är helt förbjudet.



Kom ihåg vid rengöring att ugnen är het länge ännu efter användningen.

Ugnen är en elektrisk apparat och detta ställer gränser för användningen av vatten. Inne i ugnen kan man använda vatten, men på ugnens yttre ytor är endast avtorkning tillåten på grund av luftintagsöppningarna. Som rengöringsmedel väljs ett alkaliskt medel som har god fettlösningsförmåga och kan spädas i en sprayflaska enligt smutsighetsgraden i ugnen.

Ugnarnas inre ytors rengöring är en viktig skötselfunktion. En tunn passiv yta, som bildas på ytan av rostfritt stål ger stålet en yta som skyddar från korrosion. En smutsig ugn med kloriter, som bildas på ytan tillsammans med en fuktig och varm omgivning skadar den passiva ytan, som skyddar stålet och det förhindrar att ytan förnyas och gör de inre ytorna mottagliga för korrosion. Med regelbunden rengöring kan man minska bildningen av klorid- ioner på ugnens inre ytor. Ju mera befuktning som används i matföretningen desto viktigare är en daglig och regelbunden rengöring för undvikande av korrosion.

Daglig rengöring

Spraya utspädd tvättmedelslösning i den kalla (under +50°C) ugnen och på ugnluckans insida. Värm upp ugnen till ca +50°C (ej nödvändigt), bryt strömmen och låt medlet verka ca 15 minuter. Gnid ställen med bränd mar med borste eller fiberduk. Undvik att använda stålull och föredra kemisk rengöring framför mekanisk. På en repad yta fastnar smutsen lättare.

Torka bort lossnad smuts och tvättmedel noggrant med en våt duk. Efter rengöring torka först ugnen med en duk och värm den sedan till +150°C / 5 min. Kontrollera, att ångutsläppet är i öppet läge.

När du rengjort ugnskammaren torkar du av de yttre ytorna, knapparna och handtaget.

Rengöring av gejderna och luftfördelarplåten

Vid grundrengöring lösgörs, blötläggs och tvättas gejderna och luftfördelarplåten. Gejderna och luftfördelarplåten är lätta att ta loss och tvättas i diskmaskin.

Ta bort gejderna enligt följande:

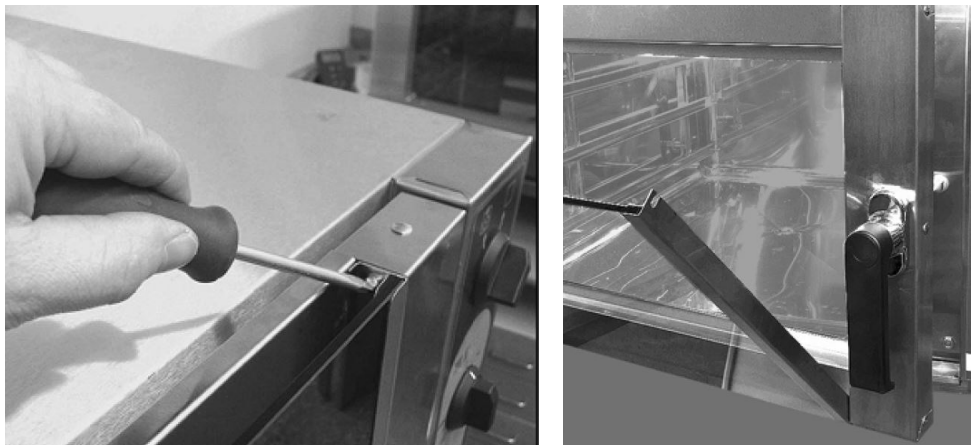
- Lyft gejderna uppåt.
- Dra gejderna mot ugnens mitt.
- Lyft gejderna ut ur ugnen.

Ta bort luftfördelarplåten enligt följande:

- Lossa med fingrarna de två skruvarna som fäster luftdelarplåten i ugnkammarens botten.
- Lossa med fingrarna de två skruvarna som fäster luftdelarplåten i ugnkammarens tak.
- Dra luftdelarplåten ut ur ugnen.

Montera tillbaka gejderna och luftfördelarplåten efter rengöringen.

Rengöring av luckans yttre ytor



Luckans ytterglas kan öppnas för rengöring. Lösgör de två skruvarna som syns bilden och luta ytterglaset försiktigt nedåt tills det är helt öppet. Spraya utspädd tvättmedelslösning både på glasytorna och på metallytorna mellan glaset. Låt medlet verka ca 15 minuter. Torka noga av smutsen och tvättmedlet med en fuktig duk. Efter rengöring vänd ytterglaset tillbaka på plats. Sätt tillbaka skruvarna och dra åt ordentligt.

4.3.2. Byte av ugnens lampa

Lampan kan bytas ut på följande sätt:

- Låt ugnen svalna så mycket att man kan vidröra ugnens inre delar utan handskar.
- Kontrollera att ugnen är frånslagen. Alla vred bör var i 0-läge.
- Skruva försiktigt loss lampans skyddsglas.
- Ta loss lampan från sin hållare.
- Sätt den nya lampan i hållaren. Lampans typ: OSRAM halogenlampa 300°C G9 230V 25W.
- Sätt skyddsglasets på plats och dra åt lätt.



Dra inte åt lampans skyddsglas för hårt.



Det är absolut förbjudet att använda ugnen om ugnsbelysningens skyddsglas inte är på plats.

4.3.3. Annan service



Apparaten innehåller ej delar som användaren kan reparera. Apparatus service skall utföras av bemyndigad servicepersonal.



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

5. Installation

5.1. Allmänt

Läs noggrant dessa anvisningar emedan de innehåller viktig information om apparatens installation.

Denna apparat skall installeras enligt anvisningar från tillverkaren med beaktande av lokala direktiv och föreskrifter. Dessa anvisningar skall användas tillsammans med installationsritningen.



Anslutning av apparaten till el- och vattennätet får utföras endast av auktoriserad fackman.

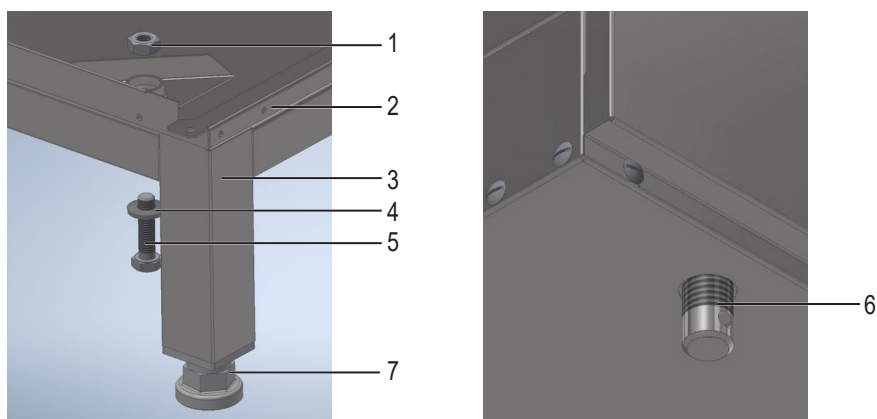
5.2. Transport till installationsplatsen och uppackning

Apparaten transporteras bäst i sin egen transportförpackning. Samtidigt skyddas den mot yttre skador. Om det ändå blir nödvändigt att avlägsna apparaten ur förpackningen bör apparaten av stativmodell lyftas upp från stativets mellanbalkar. För undvikande av skador bör apparatens översida aldrig användas som arbetsunderlag då byggnad och installation pågår.

5.2.1. Apparatens fästning i stativet

De separat levererade standarddugnarna/jässkåp och stativen fästs vid varandra med hjälp av fästsatsen som levereras med apparaten.

Innan stativet fästs bör justerbara fötter (4 st) i bottnet avlägsnas. Skruvarna kan skruvas loss för hand. Stativet fästs enligt bilden med hjälp av delarna 1, 4 och 5.



1. Mutter, 4 st
2. Chef-ugn/jässkåp
3. Stativ
4. Bricka, 4 st
5. Sexkantsskruv, 4 st
6. Justerbar fot i apparatens botten, 4 st
7. Stativets justerbara fot, 4 st

5.2.2. Hopsättning av en Chef-grupp

Apparaterna kan även sättas ihop till en tornsammansättning bestående av 2 eller 3 enheter genom att stapla dem på varandra. Stativets höjd för två enheter är 660 mm och för tre 200 mm. För hopsättning av ugnsggruppen behövs en reservdelssats som kan beställas separat med kod 3752352. Ytterligare information från ugnens leverantör.

Använd en representant som auktoriserats av tillverkaren för att montera ugnsggruppen.

5.3. Placering av apparat

När apparaten installeras måste man se till att kyl luften har fri passage och att inga andra värmekällor finns nära kylöppningarna.

Med tanke på ång- och värmeutvecklingen vid stekning och gräddning bör ugnen placeras under en avluftshuv.



Det är viktigt för ugnens funktion att den installeras vågrätt. Lutningar och ojämnheter medför sämre stek/gräddningsresultat.

Ugnen av bänkmödel placeras direkt på underlaget och ställs in i vågrätt läge med hjälp av vattenpass och ugnens fotskruvar. Bästa resultatet uppnås om man kontrollerar vågläget enligt ugnens gejder.

Stativförsedda ugnar injusteras med hjälp av stativets justerbara fötter.



När apparaten står på rätt plats och är vågrät bör den ovillkorligen fästas vid golvet, landmodellerna med bakre benens flänsar och fartygsmodellerna med alla benens flänsar.

5.4. Elanslutning



Om man vid installationen måste provköra ugnen utan att alla skydd finns på plats, bör man vid sidan av de spänningsförande delarna särskilt se upp för rörliga delar inuti apparaten.



För att underlätta eventuell kommande service och öka säkerheten måste ugnen förses med en yttre huvudströmbrytare som bryter strömförsörjningen till maskinen i alla avseenden. Huvudströmbrytaren måste installeras i omedelbar närhet av ugnen och inga andra enheter får anslutas till brytaren.

Inmatningskabelns ingång är i ugnens högra bakre hörn och anslutningspunkten inne i ugnen. När anslutningen sker bör sidopanelen vara losstagen. Erforderlig anslutningsinformation finns på ugnens typskylt, i kopplingschema samt på installationsritningen.

5.5. Vattenanslutning



Kallvattenanslutningen skall utföras med en 12 mm tjock trycksäker slang, försedd med R3/4" honkontakt. Vattenanslutningen bör förses med avstängningsventil och bakslagsventil.

Skölj ur vattenledningen till apparaten innan vattenanslutningen görs.

5.5.1. Vattnets kvalitetskrav

Ofta antar man att det är fel på apparatens rå-ämnen, när det bildas avlagring eller korrosion, som är svåra att lösgöra. I allmänhet är det dock frågan om vattnets aggressivitet och dess skadliga beståndsdelar samt försummelse av rengöringen av apparaten.

För dricks- och hushållsvatten finns både nationella kvalitetskriterier och kvalitetskriterier enligt EU-direktiv. Bland annat vattnets kalcium och magnesium som gör vattnet hårt är nyttiga ämnen ur hälsosynpunkt, men i apparater bildar de kalksten. Klorider i små mängder i förening med en fuktig och varm omgivning bildar en miljö där det lätt bildas korrosion. Ju mindre kloridhalt, desto bättre. För att garantera en långvarig användning av apparaterna, rekommenderar vi följande gränsvärden för vattnets kvalitet.

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

I fall av en avvikande vattenkvalitet kan man använda olika filter och avhårdare.

5.6. Avloppsanslutning

Tömning av vatten sker via avloppsrör som ansluts till ugnens avloppsanslutning med R3/8 koppling.



Avloppsröret skall inte anslutas direkt till golvbrunn. Avloppet dras fram till golvbrunn där det skall mynna ut minst 25 mm över golvbrunnen.



Golvbrunnen bör inte befinna sig under ugnen.

5.7. Kontroll efter installation



Efter installation bör kontrolleras att alla anslutningar är riktigt utförda.

5.8. Provkörning



Studera bruksanvisningen för ugnen före provkörningen. Beträffande eventuellt jässkåp i gräddningsplaren eller gräddningsugnen, se separat bruksanvisning.

Provkör ugnen när inmatningskabeln anslutits.

Kontrollera att

- den gröna signallampa "ugnen på" tänds när ugnen kopplas på
- termostatens orange signallampa tänds när termostaten vrids medurs
- ugnen uppvärms och termostatens orange signallampa slocknar när inställd temperatur nåtts
- befuktningsanordningens gula signallampa tänds när kopplingen vrids medurs och fukt tränger in i ugnen (200°C). Om allt vatten inte har förångats och stänker som droppar på ugnkammarens väggar och samlas på ugnens botten, kräver befuktningsjustering.
- fläkthjulet roterar och ändrar rotationsriktning med ca en minuts mellanrum
- luckbrytaren bryter fläkten och uppvärmningen när ugnsluckan öppnas
- gejderna och luftfördelarplåten är på sina platser i ugnen
- droppvattenråget är på sin plats under ugnsluckan.

Fäst sidopanelen.

6. Felsökning

Om apparaten ej fungerar kontrollera

- att kontakten är ansluten till uttaget
- att den använts enligt anvisningarna
- att eventuella löstagbara delar är på sina platser
- att huvudbrytaren i eller nära apparaten (ofta på väggen) är i på-läge
- att apparatens säkringar i elhuvudcentralen är hela. Be en behörig fackman kontrollera säkringarna.

Om detta ej hjälper, bör du vända dig till en auktoriserad firma. Kontrollera apparatens typ och serienummer på typskylten på vänstra sidan innan du kallar på service.



Apparaten innehåller inga delar som användaren kan reparera. All service skall utföras av tillverkarens bemyndigad servicepersonal.

7. Tekniska specifikationer

Huvudkrets, manöverkrets T04571D1

Huvudkrets, manöverkrets T04571D2

Huvudkrets, manöverkrets T04572B

Huvudkrets, manöverkrets T04573D

Kopplingsschema T01702B

Kopplingsschema T01916F

Kopplingsschema T03768E

Kopplingsschema T01703D

Installationsritning T01570C3

Installationsritning T01587C3

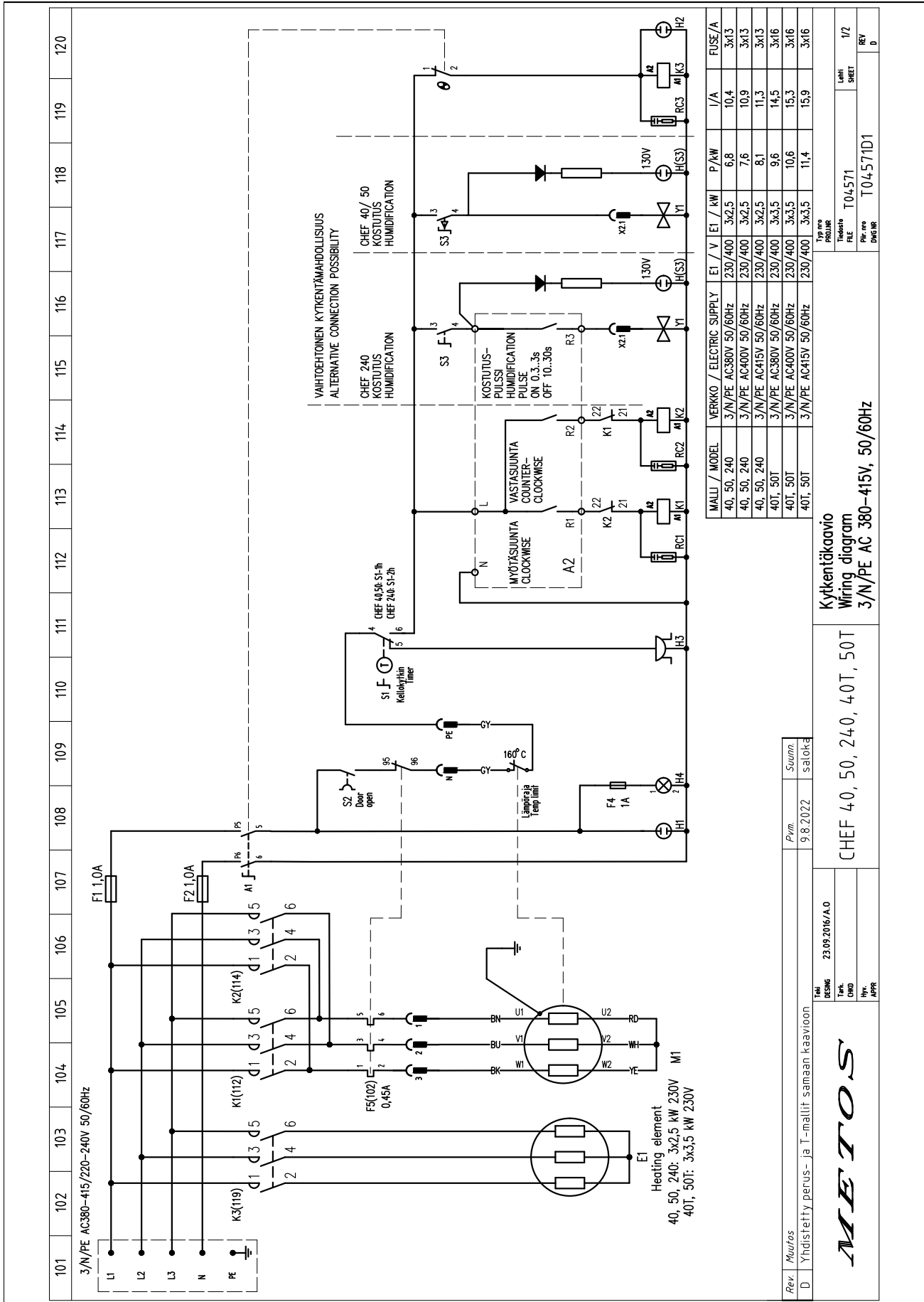
Installationsritning T01590D3

Installationsritning T01874D3

Installationsritning T01591D3

Installationsritning T01592D3

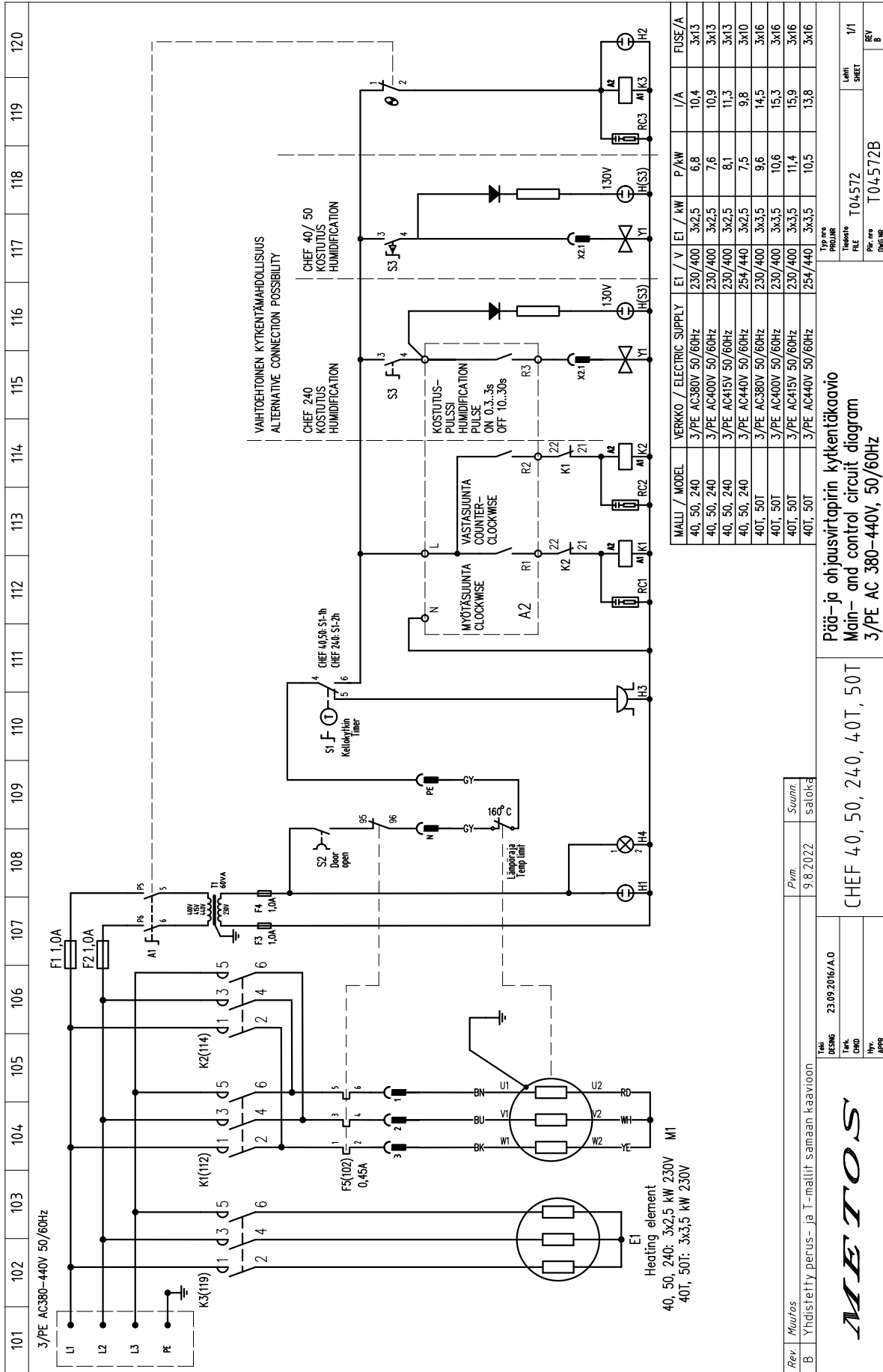
Installationsritning T01879D3



Huvudkrets, manöverkrets T04571D1

101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
<p>VAIHTOITONEN KIERTOIMAPUHALLIN ALTERNATIVE CONVECTION 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. Swann. salokä</p> <p>D Yhdistetty perus- ja T-mallit samaan kaavioon</p>										<p>TEH DESING 23.09.2016/A.O Teh. CHD Ihy. APPR</p>									
<p>CHEF 40, 50, 240, 40T, 50T</p>										<p>Kytkentäkaavio Wiring diagram 3/N/PE AC 380-415V,50Hz</p>									
<p>METOS</p>										<p>Typ. no PROJUR Tietok. FILE T04571 Pit. no DNGIR T04571D2</p>									
<p>23.09.2016/A.O</p>										<p>2/2 REV D</p>									

Huvudkrets, manöverkrets T04571D2



Rev.	Muutos	Pvm.	Summa.
B	Yhdisiteitty perus- ja T-mallit samaan kaavioon	9.8.2022	5alokk

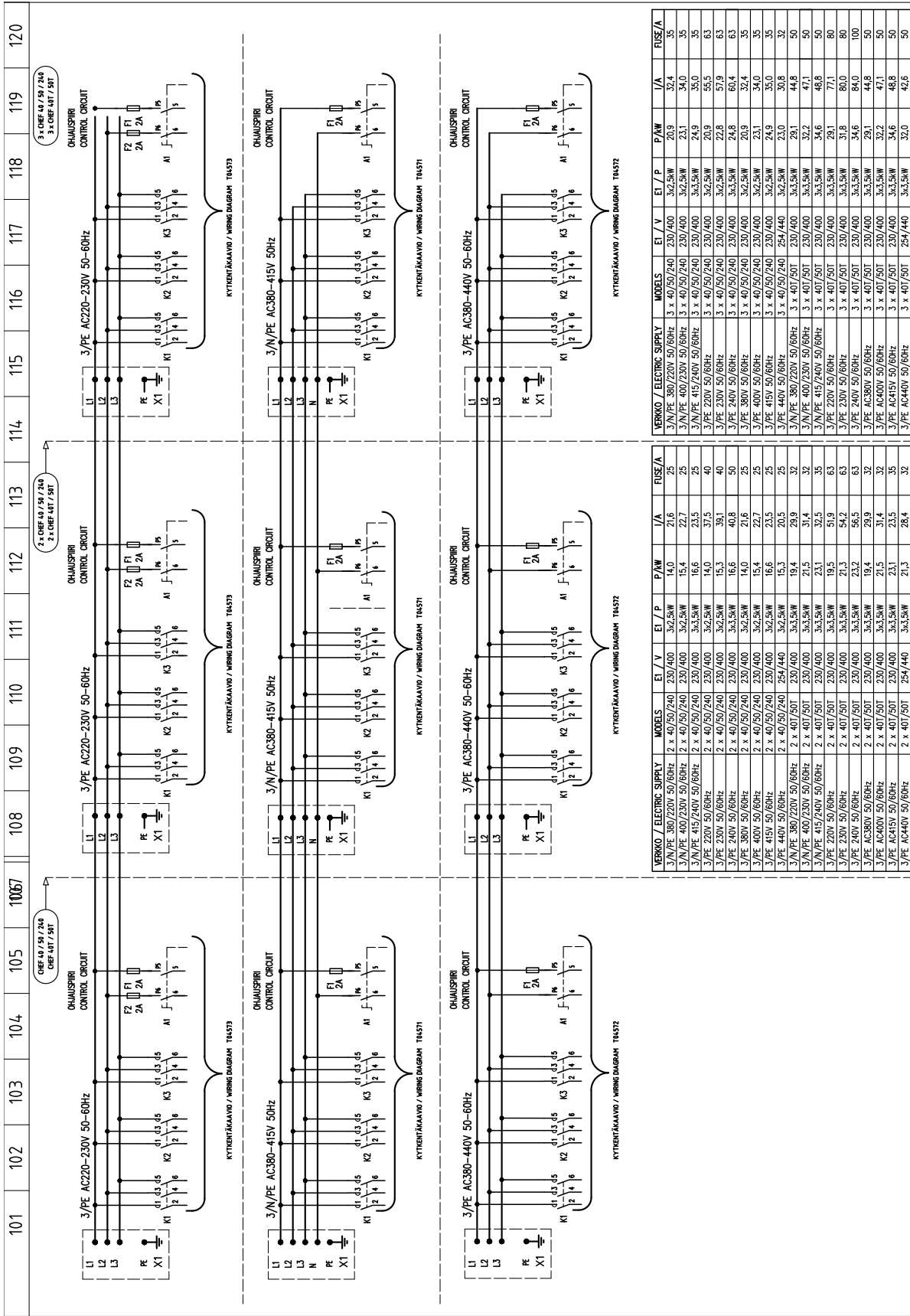


CHEF 40, 50, 240, 40T, 50T

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

Typ. no	T04572	LEHTI	1/1
PROJUR	T04572	SHEET	
Per. no	T04572B	REV	B
DNG. NR			

Huvudkrets, manöverkrets T04572B



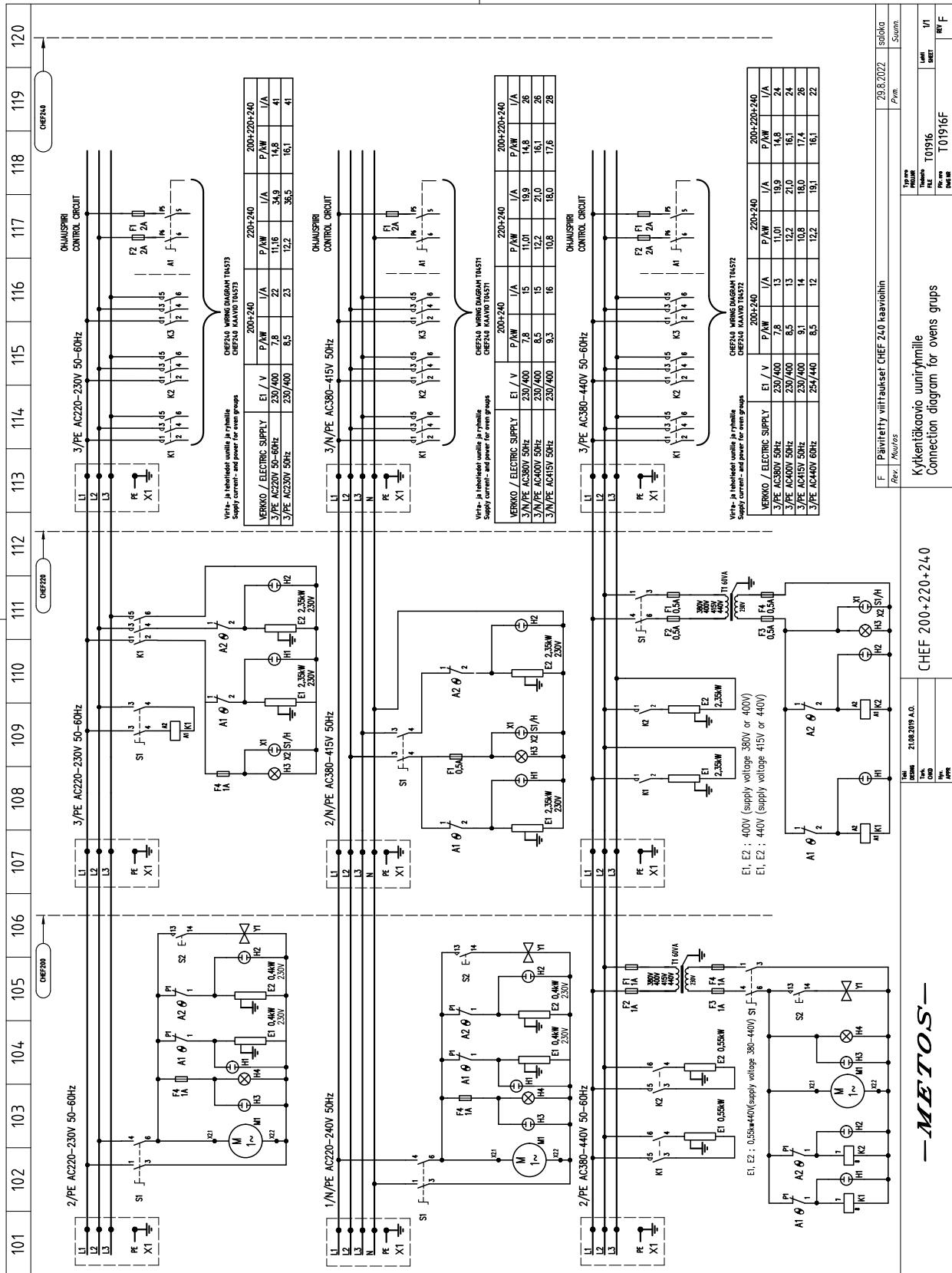
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	MODELS	EI / V	ET / P	P / W	I / A	FUSE / A
3/N/PE 380/220V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x2,5kW	14,0	21,6	25
3/N/PE 400/230V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x2,5kW	15,4	22,7	25
3/N/PE 415/240V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	3x3,5kW	16,6	23,5	25
3/PE 220V 50/60Hz	2 x 40/50/240	230/400	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/N/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
				21,3	28,4	32

Kytkentäkaavio uunitrymmille
Connection diagram for ovens groups

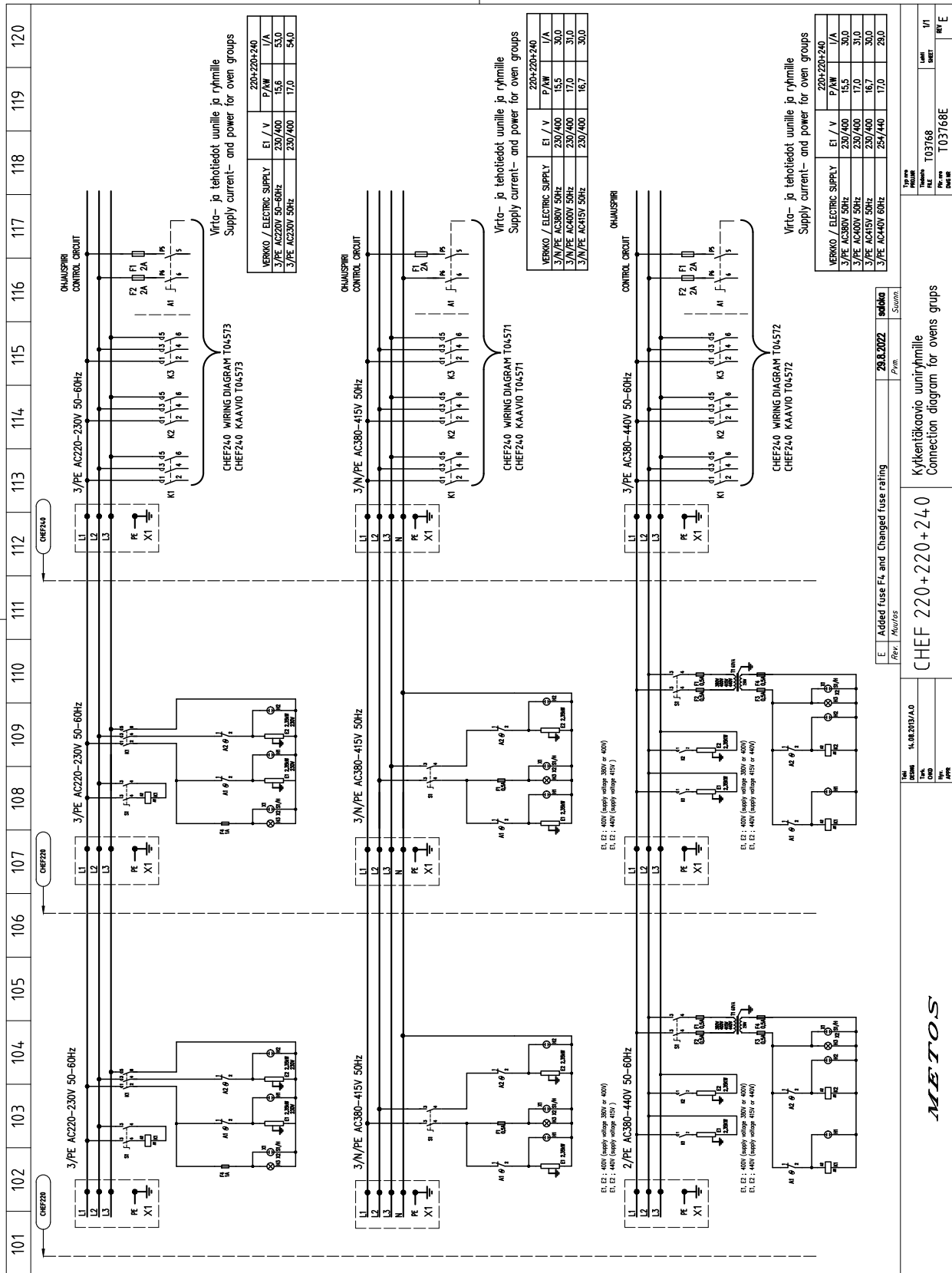
15.8.2022	Salminen
10/11/2023	Saarela

metos
B. Lisätyö 40/50 T-malli
Rev. 4/2023

Kopplingschema T01702B



Kopplingschema T01916F



Kopplingschema T03768E

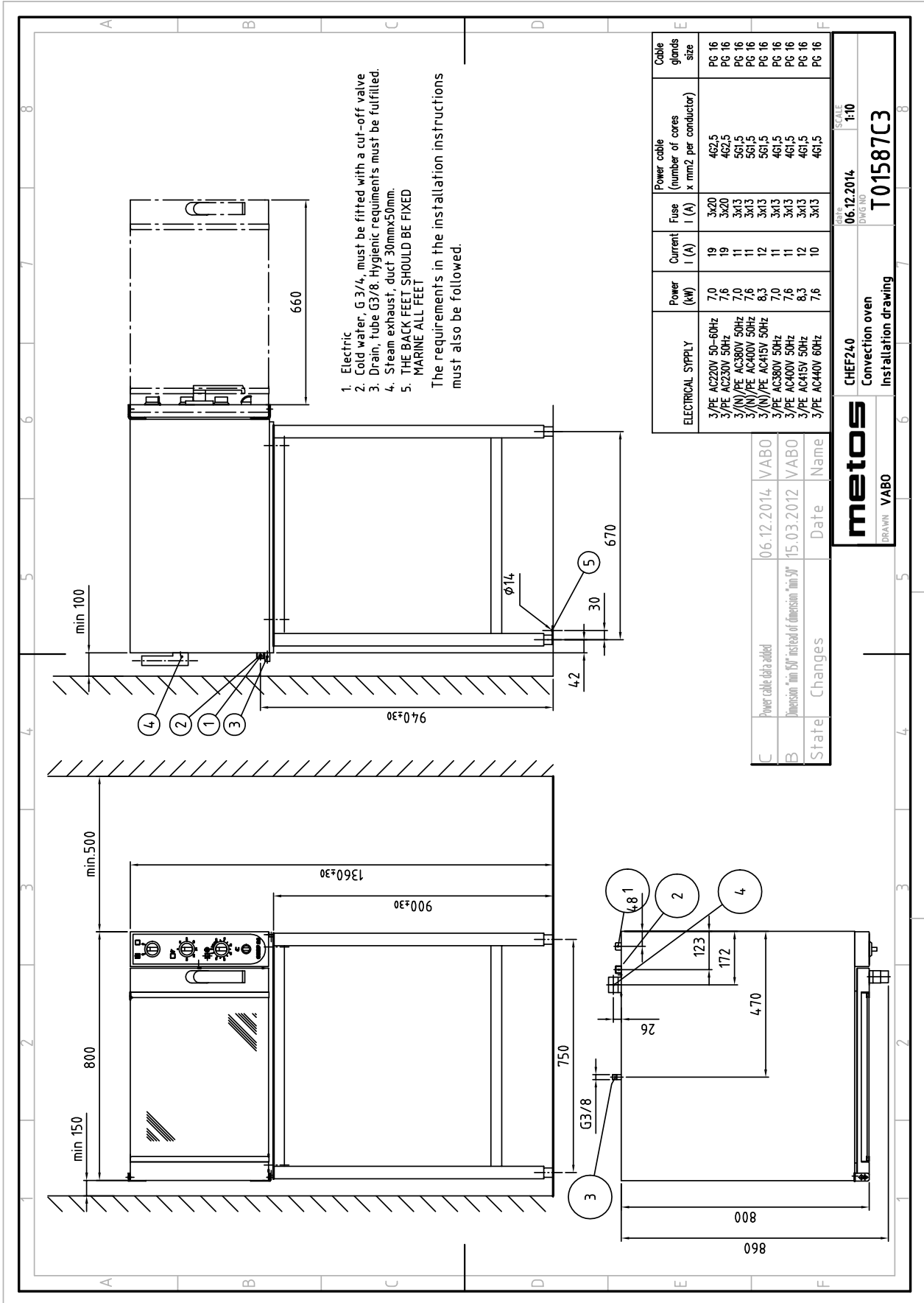
	06.12.2014 Power cable data added	VABO	8
	12.03.2012 NEW DIMENSIONS 150mm, 98° min, 953mm added	VABO	
#	Date	Revision	Name

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	3/PE AC220V 50-60Hz 3/PE AC230V 50Hz 3/PE AC380V 50Hz 3/PE AC400V 50Hz 3/PE AC415V 50Hz 3/PE AC380V 50Hz 3/PE AC400V 50Hz 3/PE AC415V 50Hz 3/PE AC440V 60Hz	Power (kW)	7.0 7.6 7.0 7.6 8.3 7.0 7.6 8.3 7.6	Current I (A)	19 19 11 11 12 11 11 12 10	Fuse I (A)	3x20 3x20 3x13 3x13 3x13 3x13 3x13 3x13 3x13	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	4G2.5 4G2.5 5G1.5 5G1.5 5G1.5 5G1.5 5G1.5 5G1.5 5G1.5
2	Water connection	The water connection must be fitted with a cut off valve								
	Water consumption during moistening	45ml/min								
3	Drain	3/8"								
	Steam exhaust	Duct 30x50mm								
4										

metos		Surface	Scale	Position	Quantity
			1:10		
		Name	Chef 240		
		Date	10.12.2014		
		Drawn	VABO		
		Checked			
		Standard			
		Name	Chef 240		
			Convection oven		
		Name	T01570C3		
		Page	-		
		Pg	8		

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.

State	Changes	Date	Name
C	Power cable data added	06.12.2014	VABO
B	Dimension "min 500" instead of dimension "min 50"	15.03.2012	VABO

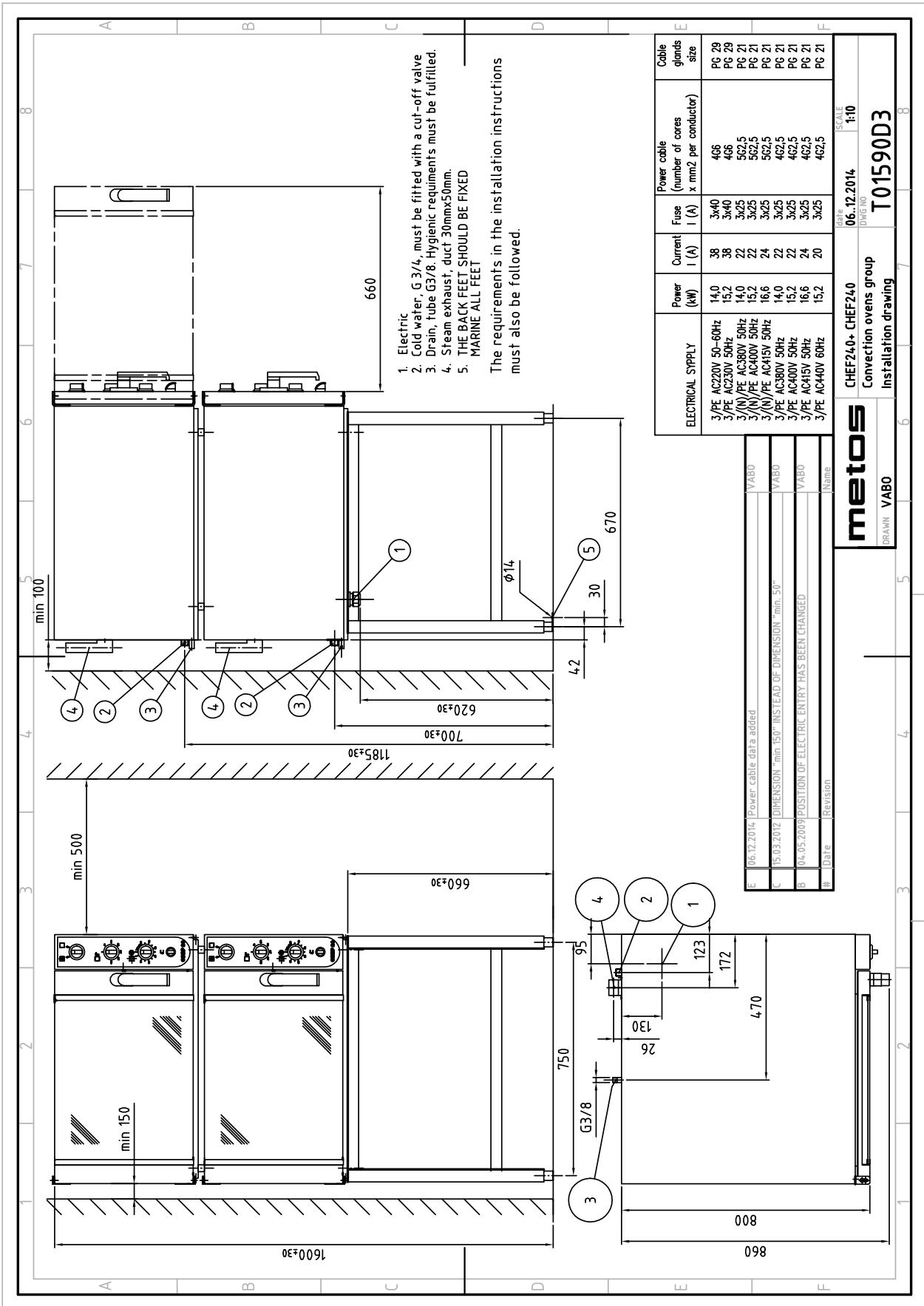
ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuses (number of cores x mm2 per conductor)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Cable glands size
3/PE AC220V 50-60Hz	7,0	19	3x20	4x2,5	PG 16
3/PE AC230V 50Hz	7,6	19	3x20	4x2,5	PG 16
3(N)/PE AC380V 50Hz	7,6	11	3x13	5x1,5	PG 16
3(N)/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	5x1,5	PG 16
3(N)/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	5x1,5	PG 16
3/PE AC380V 50Hz	7,6	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

metos
DRAWN: VABO

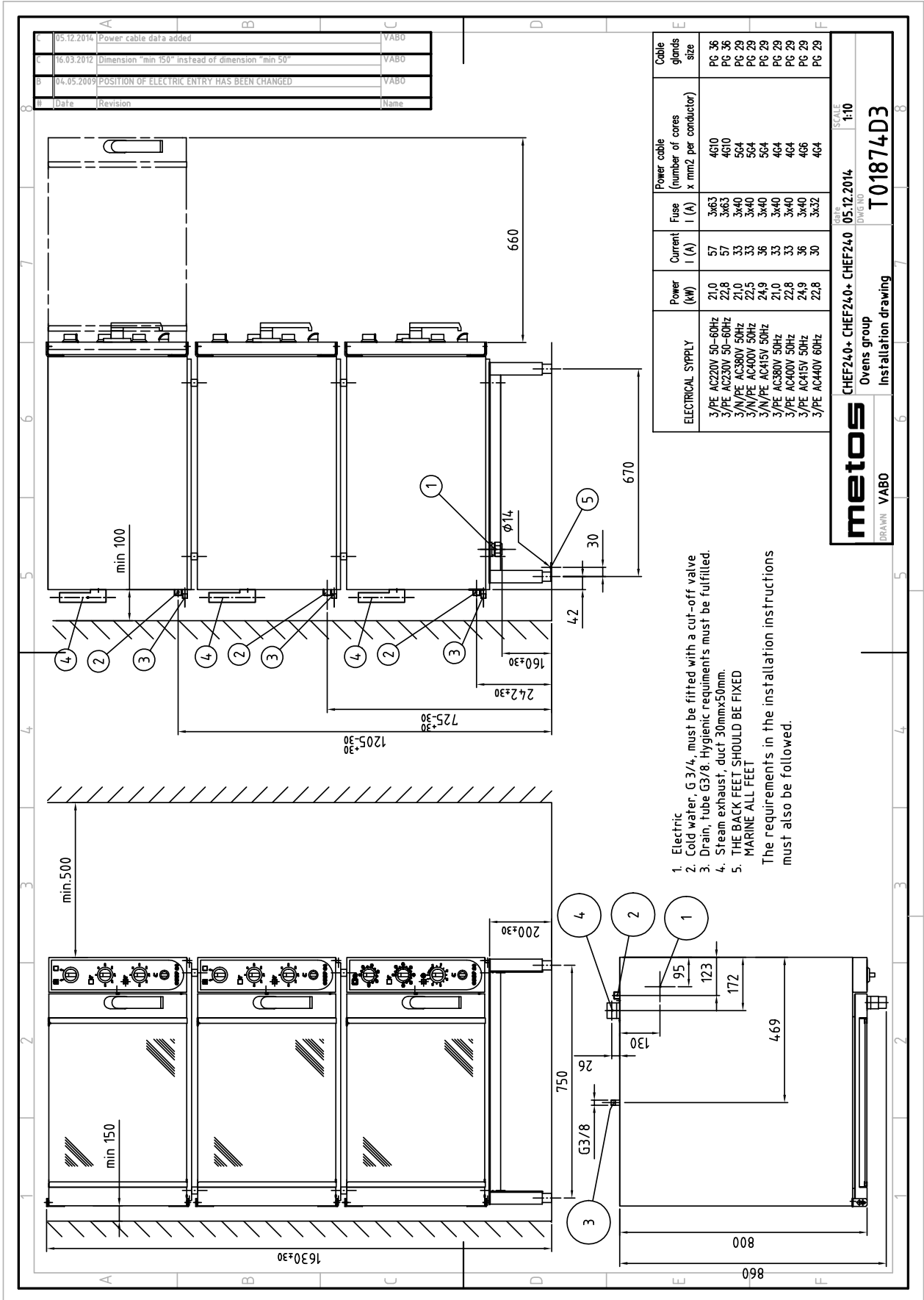
CHEF240
Convection oven
Installation drawing

DATE: 06.12.2014
SCALE: 1:10
DWG CODE: T01587C3

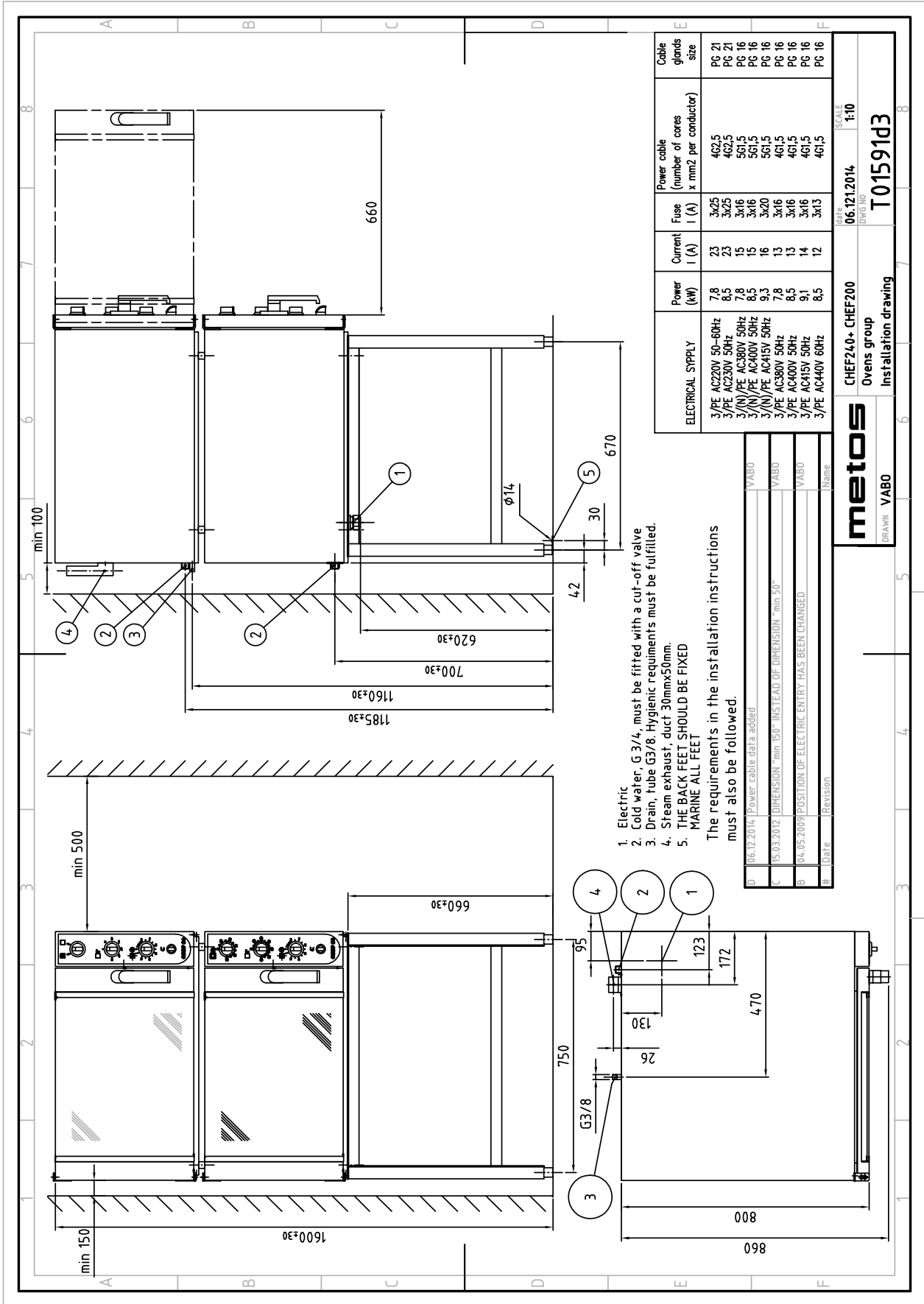
Installationsritning T01587C3



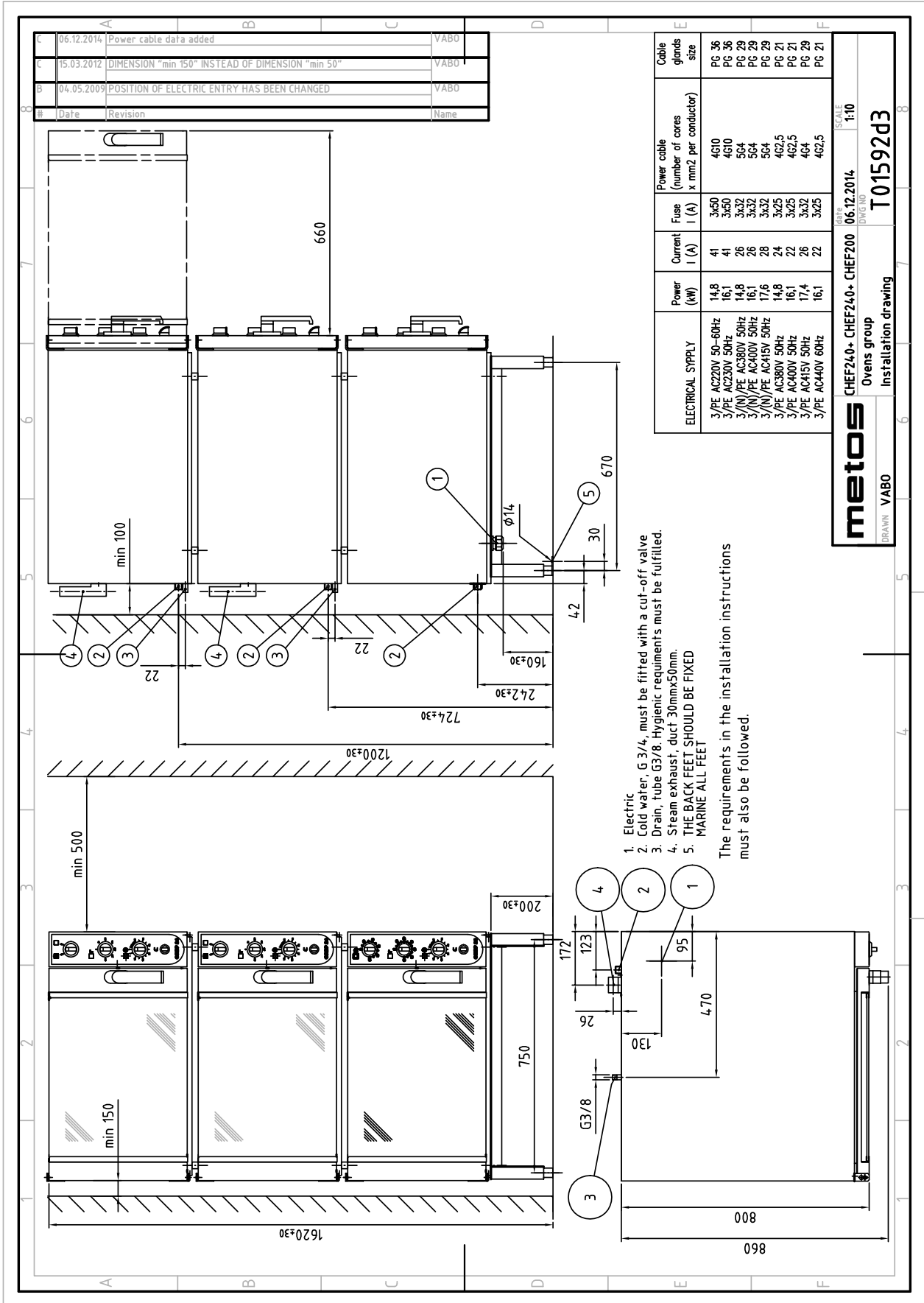
Installationsritning T01590D3



Installationsritning T01874D3



Installationsritning T01591D3

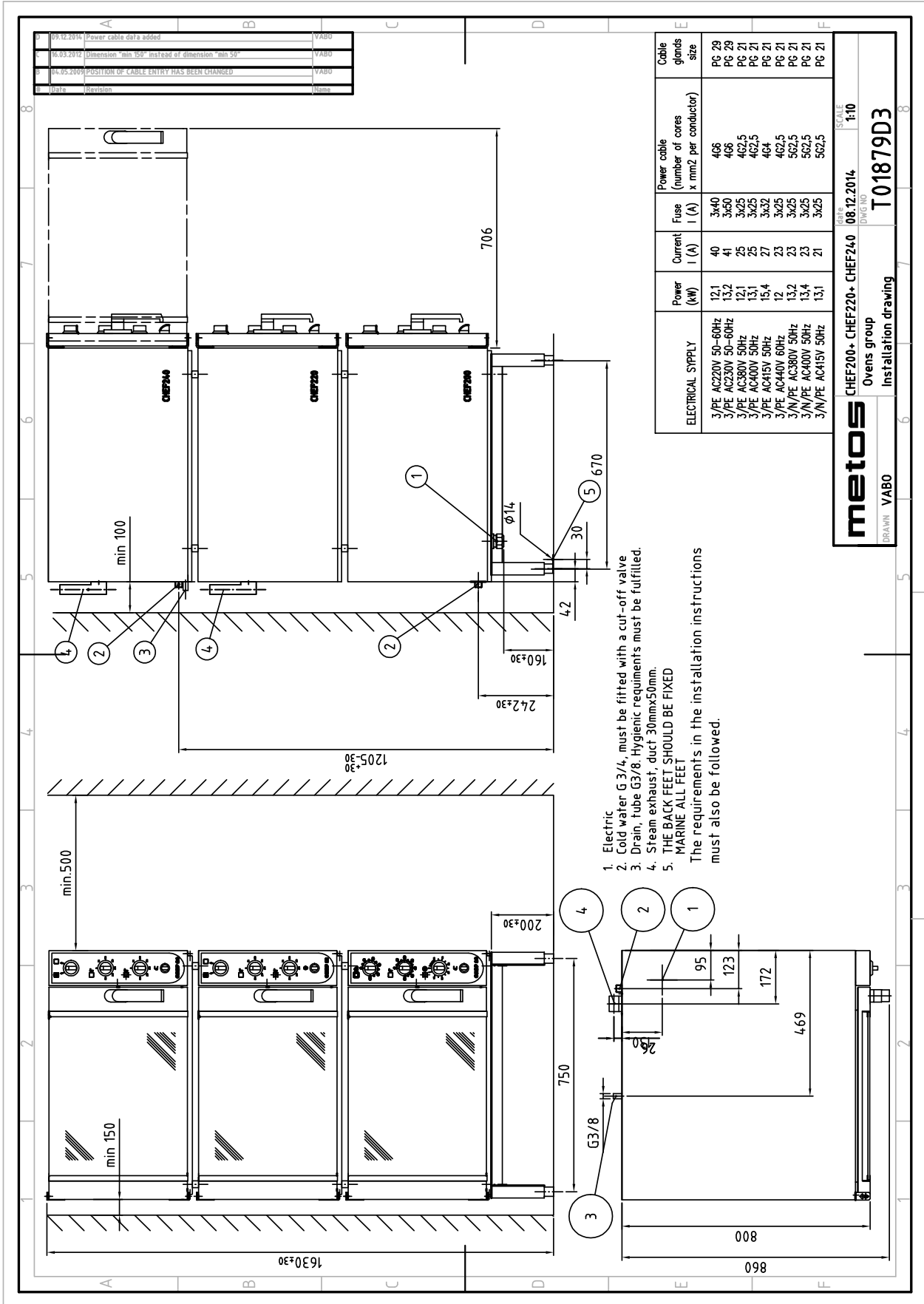


- 1. Electric
 - 2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
 - 3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
 - 4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
 - 5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

metos
 Ovens group
 Installation drawing
 T01592d3

DATE: 06.12.2014
 DWG NO: CHEF240+ CHEF200
 SCALE: 1:10

Installationsritning T01592D3



Date	Revision	Name
09.12.2014	Power cable data added	VABU
05.03.2010	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	VABU
04.05.2009	POSITION OF CABLE ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABU

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	4x2,5	PG 21
3/N/PE AC400V 50Hz	13,4	23	3x25	4x2,5	PG 21
3/N/PE AC415V 50Hz	13,1	21	3x25	4x2,5	PG 21

metos
DRAWN VABO

CHEF200+ CHEF220+ CHEF240
 Ovens group
 Installation drawing

DATE: 08.12.2014
 DWG NO: T01879D3
 SCALE: 1:10

Installationsritning T01879D3

Måere	Malli	Arvo
Yttre mått BxDxH, ugn, bordsmodell	240	800x900x460(+20) mm
Yttre mått BxDxH, ugn med stativ	240	800x900x1360 mm
Yttre mått BxDxH, två ugnar med stativ	240	800x900x1600 mm
Yttre mått BxDxH, tre ugnar med stativ	240	800x900x1630 mm
Ugnens inre mått BxDxH	240	636x686x380 mm
Kapacitet, 2 gejdepar	240	Kantiner: 2 st GN2/1 h= 20,40,65. 4 st GN1/1 h=20,40,65 Bakplåt: 2 st GN2/1 short side folded
Termostatsens skala	240	+50°C...+300°C
Material	240	Ugnen invändigt, luckan och ytterfodringarna är av rostfritt stål. Dörr med dubbelglas.
Timer	240	0...120 min eller kontinuerligt
Föruppvärmning (200°C)	240	20 min
Befuktninganordning	240	Fabriksinställning: 45 ml/min (vid behov kan justeras av auktoriserad service)
Vikt, ugn	240	n. 60kg
Vikt, ugn med stativ	240	n. 74 kg
Vikt, två ugnar med stativ	240	n. 127 kg
Vikt, tre ugnar med stativ	240	n. 185 kg
Vikt med förpackning, ugn	240	n. 77kg
Vikt med förpackning, ugn med stativ	240	n. 96kg
Vikt med förpackning, två ugnar med stativ	240	n. 157kg
Vikt med förpackning, tre ugnar med stativ	240	n. 214kg
Förpackningens mått BxDxH, två ugnar med stativ	240	883x976x1767 mm
Förpackningens mått BxDxH, tre ugnar med stativ	240	883x976x1787 mm
Elanslutning	240	Se installationsritning
Vattenanslutning	240	Se installationsritning
Användningsmiljö	240	Normal köksmiljö, temperatur över 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



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

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

METOS OY AB

Osoite / Adress / Address

04220 KERAVA
FINLAND

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

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

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