

metos

PAISTINUUNI

CHEF 220

Asennus- ja käyttöohjeet

Alkuperäiset ohjeet



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

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 ammattipätevyys 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 huoltoiliikettä 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, laiteaurion tai vaaran mahdollisuus vältetään.



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

1.2. Laitteessa käytetyt merkinnät



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

1.3. Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus

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

2. Turvaohjeet

2.1. Turvallinen käyttö



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



Pitkäaikaisessa käytössä myös uunin luukun lasi ja reunat kuumenevat.



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



Uunin luukkua avattaessa on varottava purkautuvaa kuumaa vesihöyryä.



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



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

2.1.1. Laitteen poistaminen käytöstä

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

3. Toiminnallinen kuvaus

3.1. Laitteen käyttötarkoitus

Chef 220 -paistinuuni 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

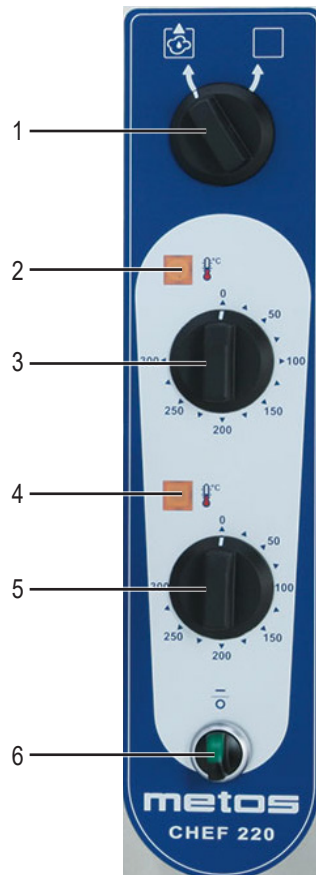
Yksittäisen uunin lisäksi voidaan muodostaa paistotorni, jossa voi olla paistinuunin lisäksi kiertoilmauuni ja/tai nostatuskaappi. Tämä käyttöohje kattaa Chef 220 -paistinuunin. Chef 240 -kiertoilmauunilla ja Chef 200 -nostatuskaapilla on oma käyttöohjeensa.

3.3. Toimintaperiaate

Uunin lämpövastukset ovat uunikammion katossa ja pohjassa. Alavastuksen peitelevy on kaukalomainen ja irrotettavissa puhdistuksen yhteydessä.

Sähkövirta kuumentaa vastukset, jotka lämmittävät kammion ilman. Tuotteet kypsyvät osittain lämpösäteilyn ja osittain ilman kuljettaman lämmön avulla. Ylä- ja alavastuksella on kummallakin oma termos-taattinsa, mikä mahdollistaa portaattoman lämpötilasäädön erikseen ylä- ja alalämmölle. Uuni on myös varustettu höyrynpoistopellillä liiallisen kosteuden poistamiseksi uunikammiosta.

3.3.1. Käyttökytkimet



Ohjauspaneelin käyttökytkimet Chef 220

1. Höyrynpoistoventtiili. Venttiilin avulla voidaan ylimääräinen höyry ja kosteus poistaa uunikammioista.
2. Ylälämmön merkkivalo. Oranssi merkkivalo palaa, kun lämmitysvastukset ovat päällä.
3. Ylälämmön termostaatti. Lämpötilan asetus +50 °C - +300 °C.
4. Alälämmön merkkivalo. Oranssi merkkivalo palaa, kun lämmitysvastukset ovat päällä.
5. Alälämmön termostaatti. Lämpötilan asetus +50 °C - +300 °C.
6. Uunin pääkytkin. Vihreä valo palaa, kun uuni on kytkettynä päälle.

4. Käyttöohjeet

4.1. Ennen käyttöä



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



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

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



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

4.1.1. Astiavalinta

Valitse astiat ruokalajin mukaan seuraavasti:

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

4.1.2. Uunin täyttö

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

Aseta paistettavat tuotteet alemmalle johdeparille. Ylempää johdeparia voidaan käyttää kuorruttamiseen asettamalla ylälämmön termostaatti suurimpaan arvoonsa.

Uunin kertatäytös on 1 kpl GN2/1- tai 2 kpl GN1/1-vuokaa tai -peltiä. Erityisesti leivonnassa on huolehdittava sopivasta täytöstä hyvän paistotuloksen aikaansaamiseksi. Sopiva määrä esimerkiksi pikkupullia GN2/1-pellille on enintään 24 kpl.



Mikäli käytät ritilää tai peltiä, niin jätä riittävästi tilaa tuotteiden väliin

4.2. Käyttö

4.2.1. Ennen paistoa

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

- Aseta johteikot paikoilleen.
- Kytke uuni päälle pääkytkimestä. Vihreä merkkivalo syttyy.
- Säädä molemmista termostaateista 250°C, kun kyseessä on täysi täytös kylmää massaa. (Täytön jälkeen lämpötila säädetään halutulle tasolle.) Pienemmällä massamäärällä esilämmitykseen riittää paistolämpötila.
- Luukun ollessa suljettuna uuni pysyy kauan lämpimänä, vaikka se ei olisikaan toiminnassa.

4.2.2. Paistolämpötilan valinta

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

4.2.3. Uunin käyttö



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

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

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

4.2.4. Paistaminen

- Esilämmitä uuni huolellisesti ohjeen mukaisesti. Kts. kohta "Ennen paistoa".
- Ovi avautuu kääntämällä kahvasta. Sulkeminen tapahtuu työntämällä kahvasta kunnes kuuluu selvä napsahdus.
- Laita tuotteet uuniin.
- Säädä termostaattikytkimistä (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet") haluttu paistolämpötila.
- Kun tuotteet ovat valmiit, ota ne pois uunista.
- Kytke uuni pois päältä pääkytkimestä (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet")
- Avaa ovi.



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



Mikäli paistotulos on epätasainen tarkista, että

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

4.2.5. Höyrynpisto

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

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

Paahtamisen ja kuorruttamisen yhteydessä höyrynpistovenktiili tulisi avata täysin.

4.3. Käytön jälkeen

4.3.1. Puhdistus



Letkupesuri tai painepesurin käyttö puhdistuksessa on kokonaan kielletty.



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

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

Päivittäinen puhdistus

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

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

Uunikammion puhdistuksen jälkeen pyyhi ulkopinnat, nupit ja kädensija.

Johteiden puhdistus

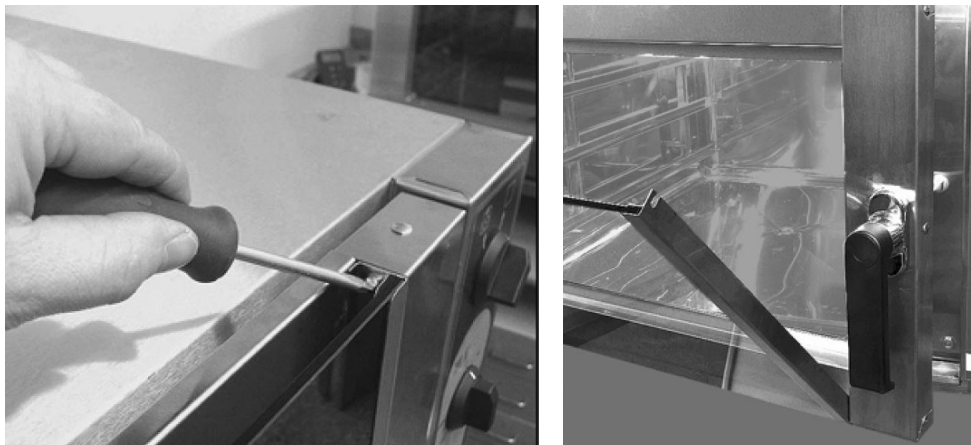
Peruspuhdistuksen yhteydessä irrota, liota ja pese johteet. Johteet ovat helposti irrotettavissa ja kätevimät pestä astianpesukoneessa.

Johteiden irrotus:

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

Johteiden puhdistuksen jälkeen laita johteet takaisin paikoilleen.

Luukun ulkopintojen puhdistus



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

4.3.2. Uunin lampun vaihto

Voit vaihtaa lampun seuraavasti:

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



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



Älä kiristä lampun suojalasia liian tiukkaan.

4.3.3. Muut huoltotoimet



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



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

5. Asennus

5.1. Yleistä

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 sähköverkkoon ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö.

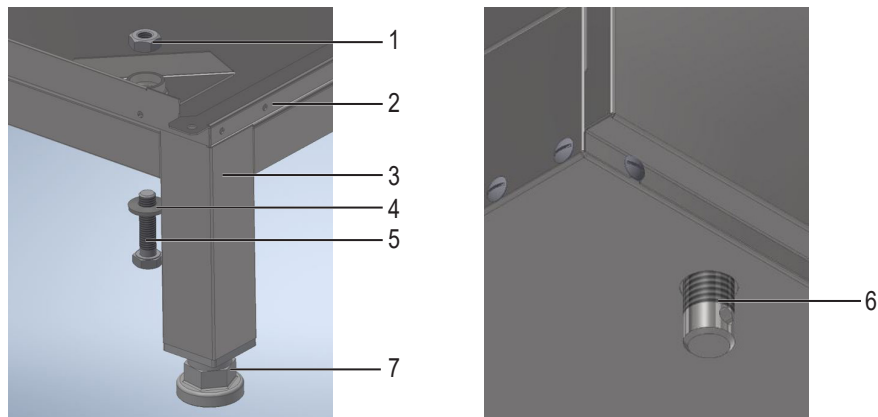
5.2. Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku

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, 4 ja 5 avulla.



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

5.2.2. Chef-ryhmän kokoaminen

Laitteet voidaan koota myös 2 tai 3 yksikön torniyhdistelmiksi pinoamalla niitä päällekkäin. Jalustan korkeus kahdelle yksikölle on 660 mm ja kolmelle 200 mm. Uuniryhmän asentamiseen tarvitaan varaosa-sarja, joka on erikseen tilattavissa koodilla 3752352. Lisätietoja saat uunin toimittajalta. Käytä uuniryhmän kokoamiseen 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 tarkoitettut mallit jokaisen jalan laipoista.

5.4. Sähköliitäntä



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



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

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

5.5. Koekäyttö



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

Sähköverkkoon liittämisen jälkeen koekäytä laite.

Tarkista, että

- vihreä uuni päällä -merkkivalo syttyy kun uuni kytketään päälle
- termostaattien oranssit merkkivalot syttyvät kun termostaatteja käännetään myötäpäivään
- uuni lämpenee ja sen saavutettua asetetun lämpötilan termostaatin oranssi merkkivalo sammuu
- johteet ovat paikoillaan uunissa
- tippuvesiallas on paikoillaan uunin luukun alla.

Kiinnitä sivupaneeli.

6. Vianetsintä

Mikäli laite ei toimi, tarkista

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

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

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



7. Tekniset tiedot

Pää- ja ohjausvirtapiirikaavio 83689F3

Kytkenäkaavio S01311 A1, Chef 200 + Chef 220 + (Chef 220)

Kytkenäkaavio S01311 A2, Chef 200 + Chef 220 + (Chef 220)

Kytkenäkaavio T01916F, Chef 200 + Chef 220 + Chef 240

Kytkenäkaavio T01701B3, Chef 220 + Chef 220 + Chef 220

Asennuskuva T01578 C3, Chef 220

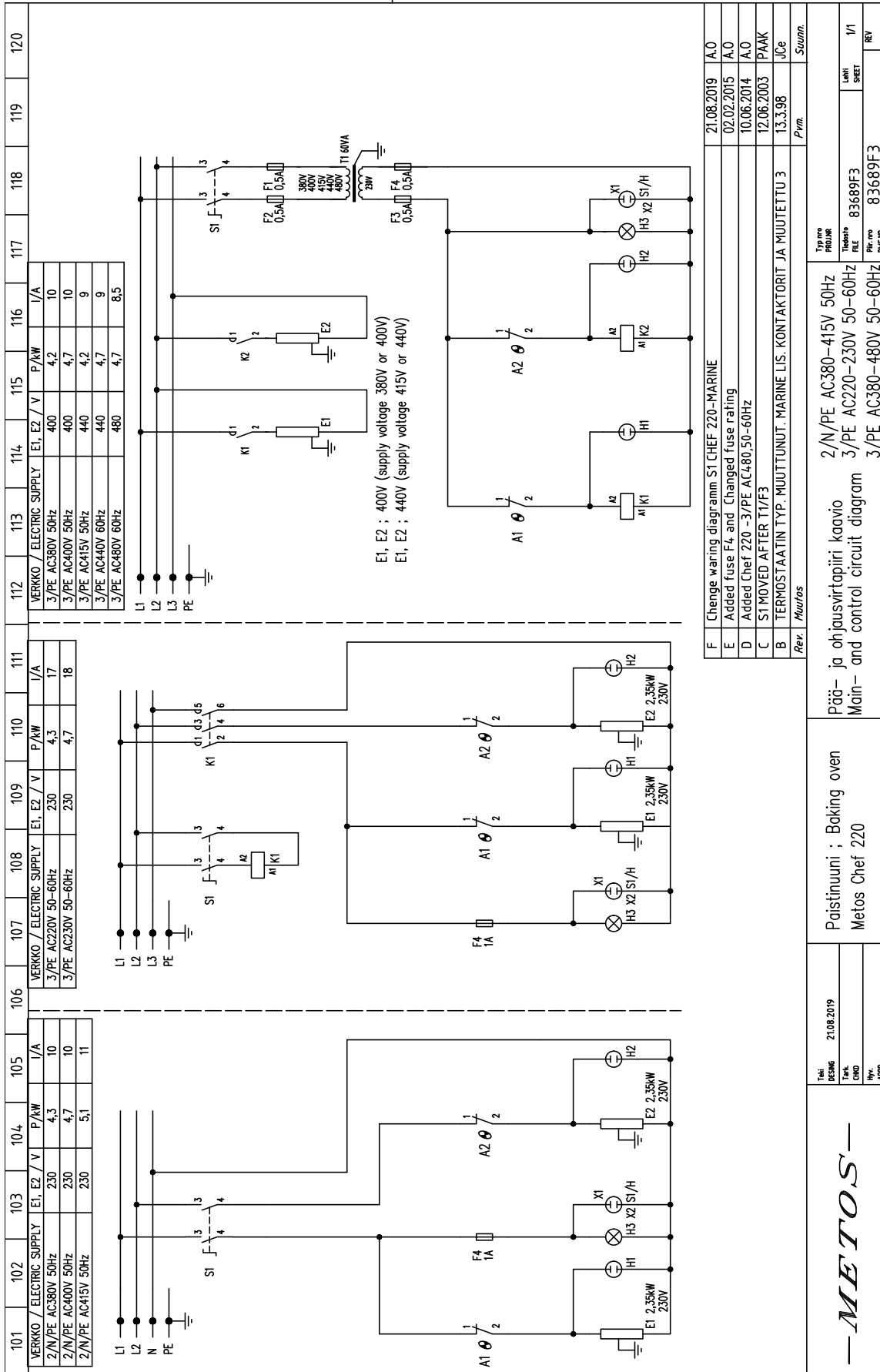
Asennuskuva T01593 C3, Chef 220

Asennuskuva T01594 D3 , Chef 220 + Chef 220

Asennuskuva T01595 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 220

Asennuskuva T01597 D3 , Chef 220 + Chef 200

Asennuskuva T01596 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 200

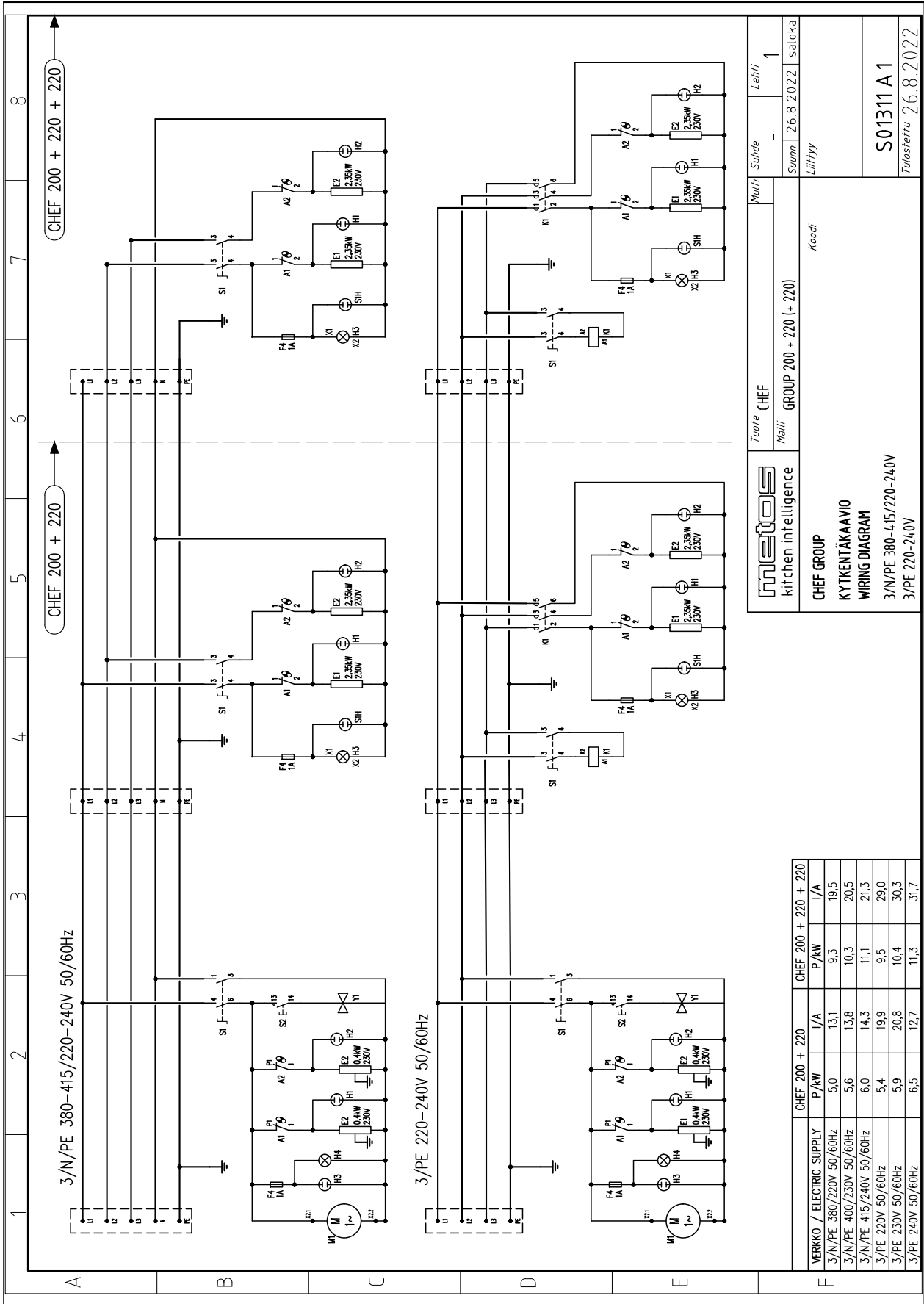


Pää- ja ohjausvirtapiiri kaavio 83689F3

F	Change wiring diagram S1 CHEF 220-MARINE	21.08.2019	A.0
E	Added fuse F4 and Changed fuse rating	02.02.2015	A.0
D	Added Chef 220 -3/PE AC480,50-60Hz	10.06.2014	A.0
C	S1 MOVED AFTER T1/F3	12.06.2003	PAAK
B	TERMOSTAATIN TYP. MUUTTUUNUT. MARINE LIS. KONTAKTORIT JA MUUTETTU 3	13.3.98	J.Ce
Rev.	Muutos		

Paistinuuni ; Baking oven Metos Chef 220	Pää- ja ohjausvirtapiiri kaavio Main- and control circuit diagram
Tehä DESIGN	21.08.2019
Tek. CHK	
Pyy. APP	

Tyyppi MODEL	83689F3
Tuotteita FILES	83689F3
Piir. nro DRAW	83689F3
LEHTI SHEET	1/1
REV	



metos
kitchen intelligence

CHEF GROUP
KYTKENTÄKAAVIO
WIRING DIAGRAM
3/N/PE 380-415/220-240V
3/PE 220-240V

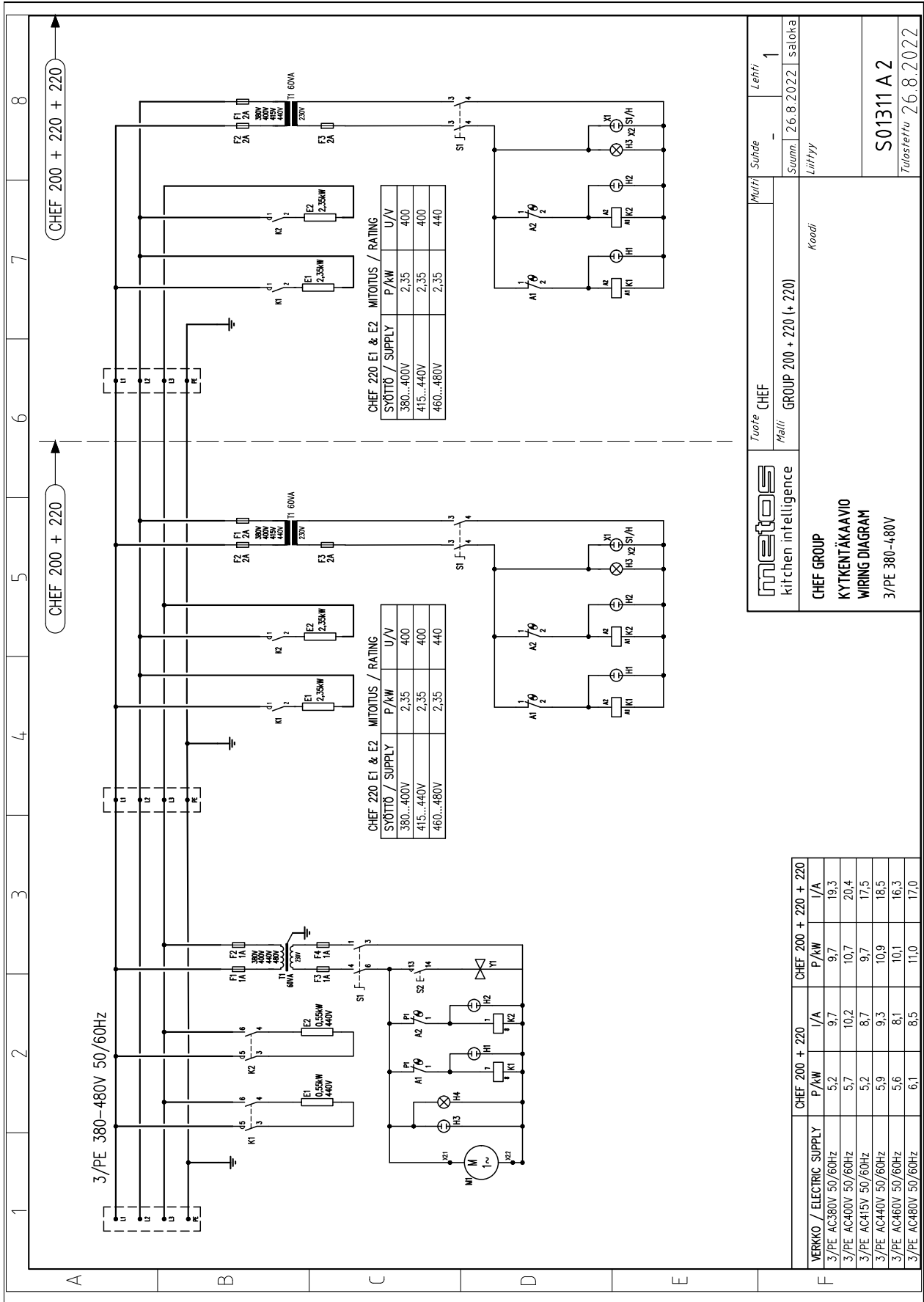
Tuote CHEF
Malli GROUP 200 + 220 (+ 220)
koodi

Mahti Surde
Lehti 1

Suunn. 26.8.2022
saloka
Liitty

S01311 A1
Tuostettu 26.8.2022

KytKentäkaavio S01311 A1, Chef 200 + Chef 220 + (Chef 220)



metos kitchen intelligence

CHEF GROUP
KYTKENTÄKAAVIO
WIRING DIAGRAM
3/PE 380-480V

Tuote CHEF
Malli GROUP 200 + 220 (+ 220)

Lehti 1

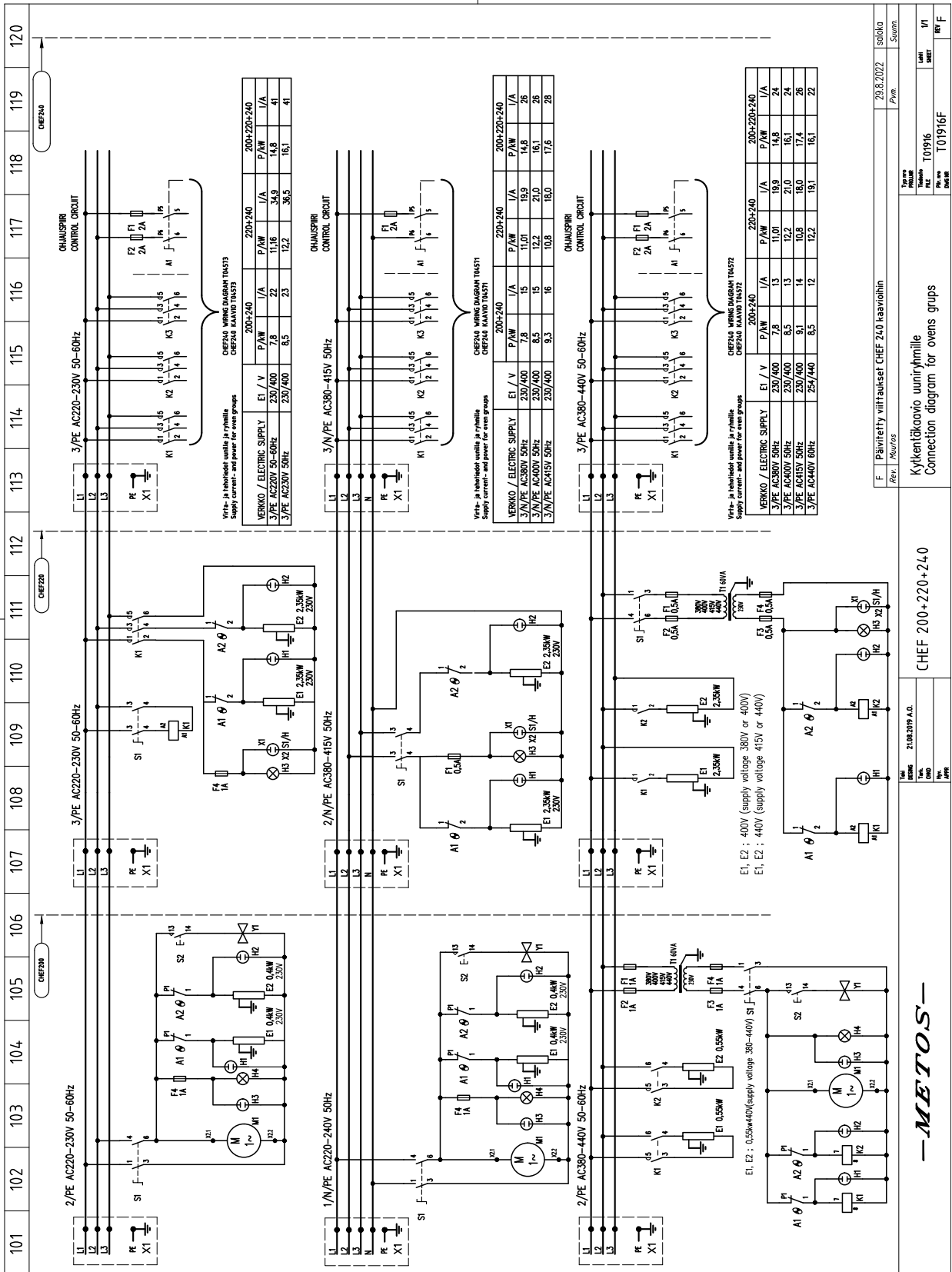
Suunn. 26.8.2022
Littty

Koodi

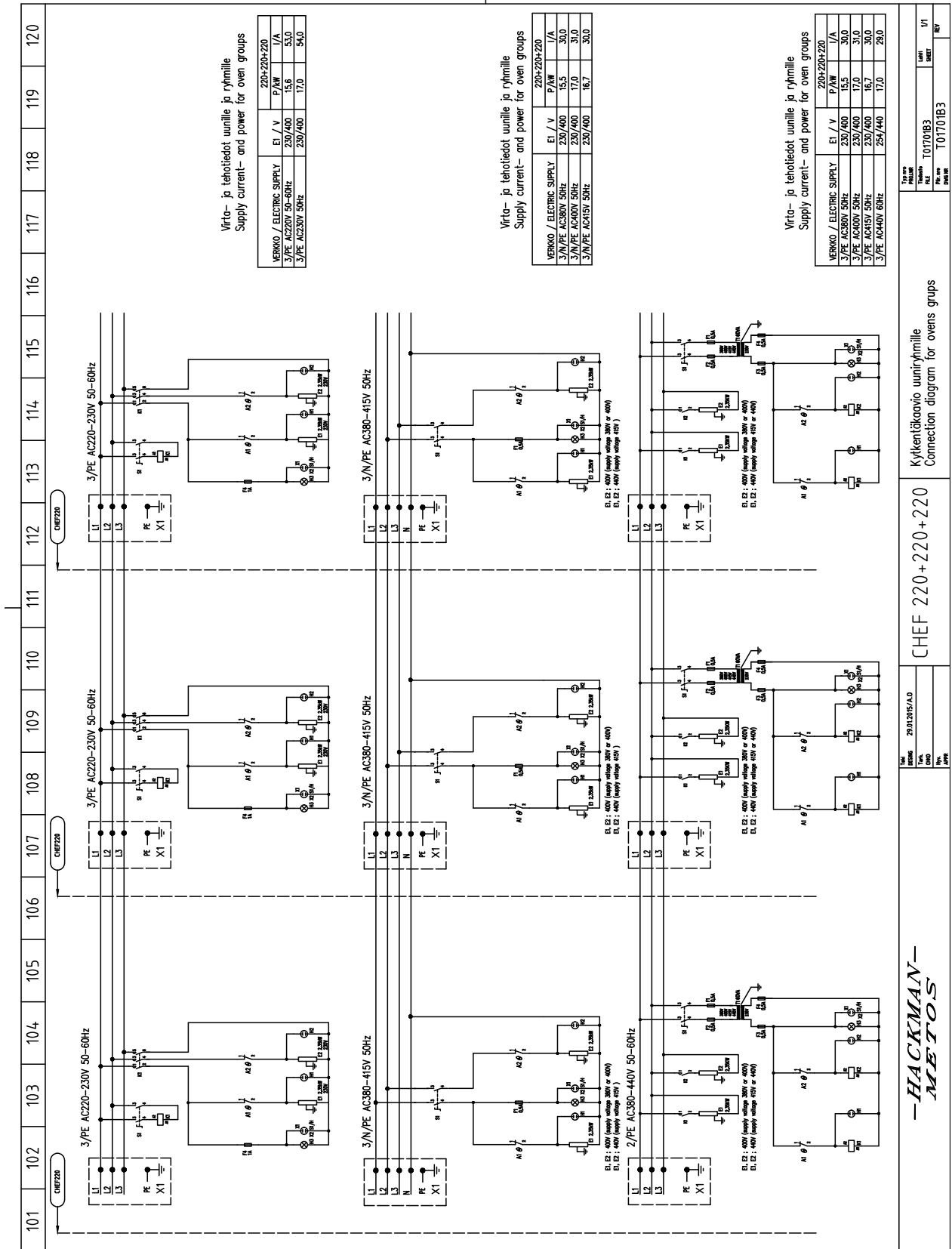
S01311 A2

Tuostettu 26.8.2022

Kytentäkaavio S01311 A2, Chef 200 + Chef 220 + (Chef 220)



Kytkentäkaavio T01916F, Chef 200 + Chef 220 + Chef 240



Kytkentäkaavio uuniryhmille
Connection diagram for oven groups

Model: 2913305/A/O
Task: CHD
Date: / /
Page: /

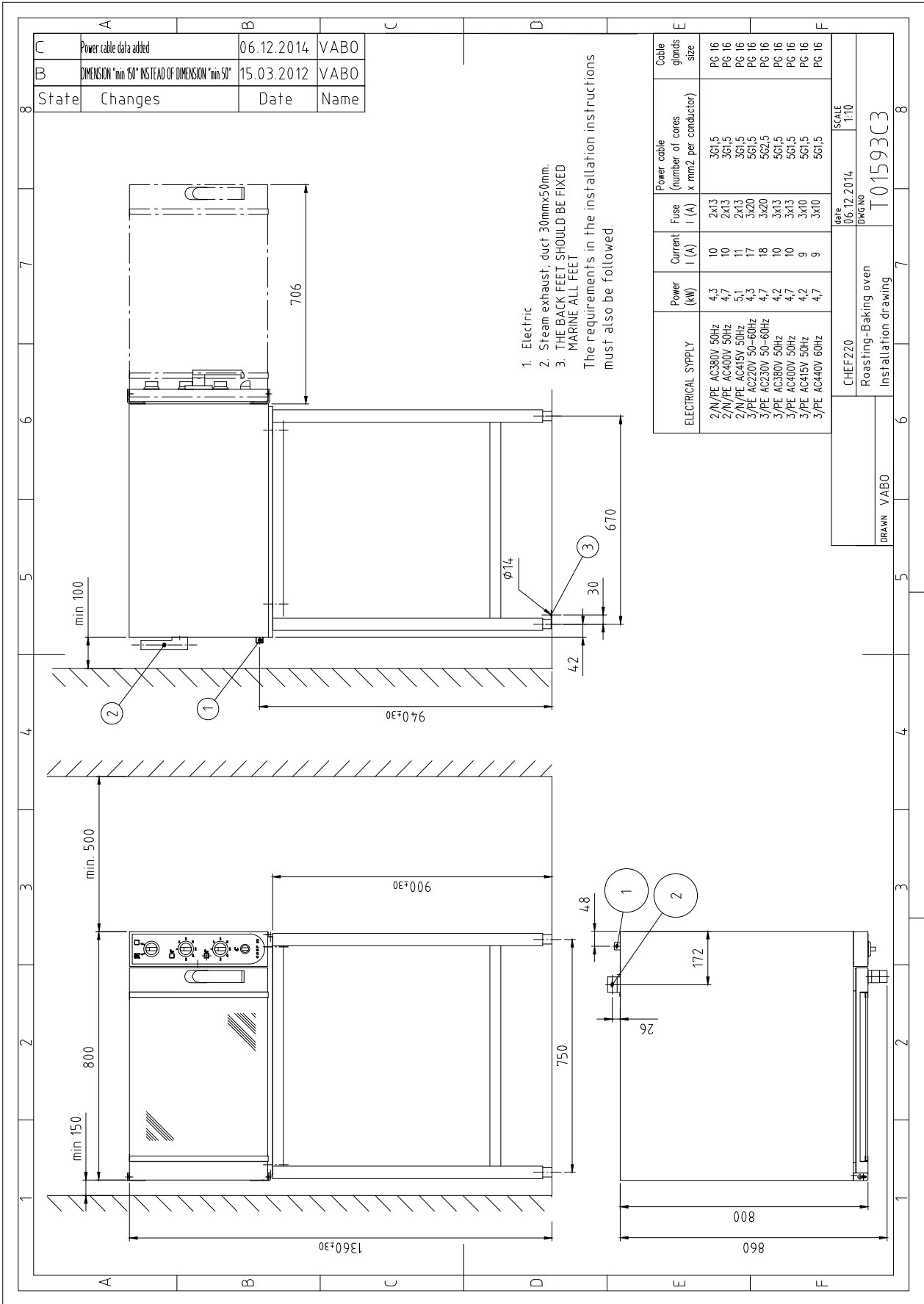
-HACKMAN-
METOS

Page: 1/1
Sheet: T01701B3

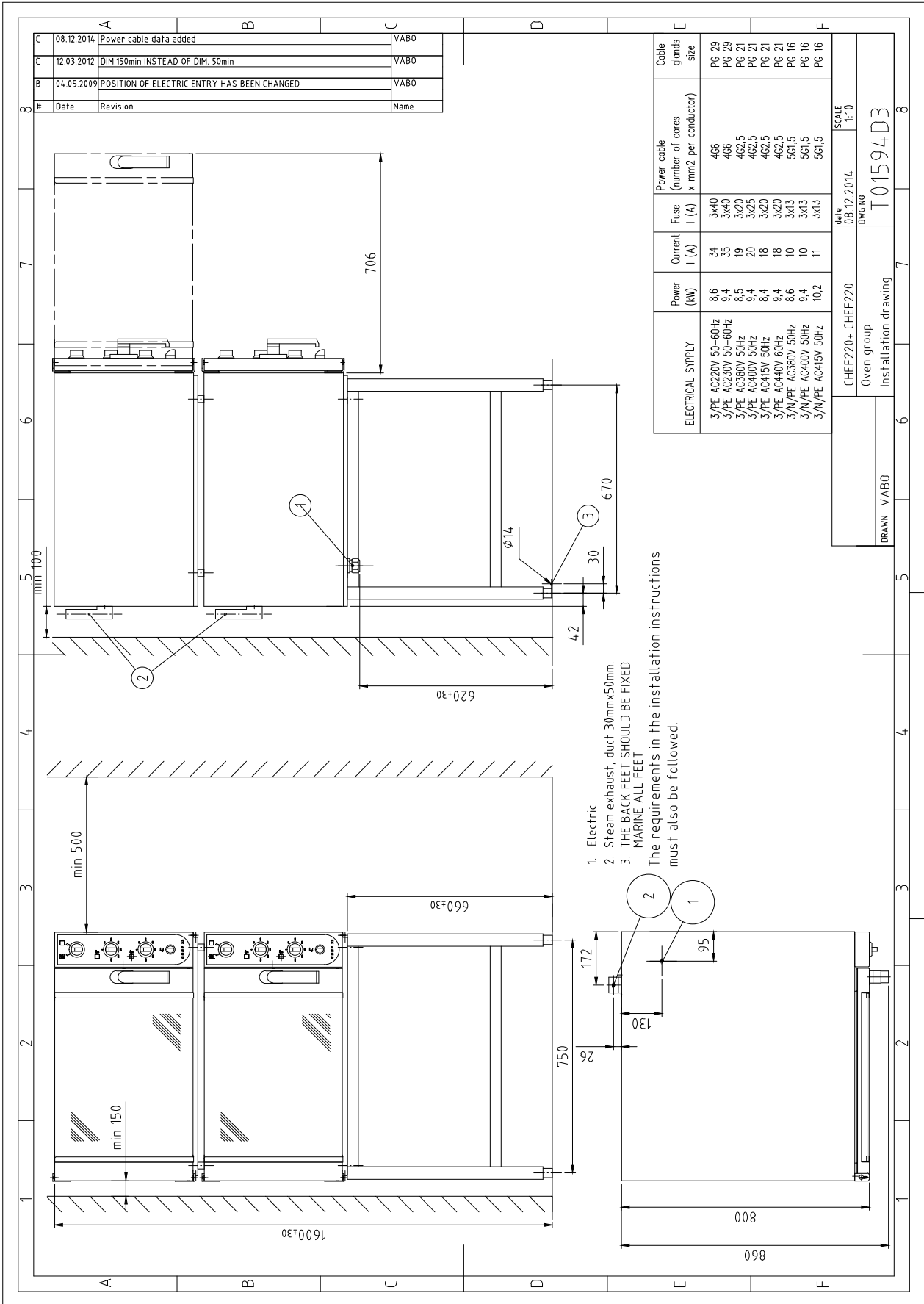
Kytkentäkaavio T01701B3, Chef 220 + Chef 220 + Chef 220

1	2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																						
						<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%;">06.12.2014 Power cable data added</td> <td style="width:50%;">VABO</td> </tr> <tr> <td>12.03.2012 NEW DIMENSIONS 150mm, 98° min, 953mm, added</td> <td>VABO</td> </tr> <tr> <td>#</td> <td>Date</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Revision</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Name</td> </tr> </table>		06.12.2014 Power cable data added	VABO	12.03.2012 NEW DIMENSIONS 150mm, 98° min, 953mm, added	VABO	#	Date	Revision		Name																																																																																																													
06.12.2014 Power cable data added	VABO																																																																																																																												
12.03.2012 NEW DIMENSIONS 150mm, 98° min, 953mm, added	VABO																																																																																																																												
#	Date																																																																																																																												
Revision																																																																																																																													
Name																																																																																																																													
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:10%;">Width</td> <td>800mm</td> <td style="width:10%;">Depth</td> <td>800mm</td> <td style="width:10%;">Height</td> <td>480mm</td> <td style="width:10%;">Weight</td> <td>55kg</td> <td style="width:10%;">Number of numbers</td> <td>2</td> <td style="width:10%;">Size of numbers</td> <td>GN2/1</td> <td style="width:10%;">Runner spacing</td> <td>80</td> <td style="width:10%;">Capacity</td> <td>1 GN2/1 or 2 GN1/1</td> </tr> </table>		Width	800mm	Depth	800mm	Height	480mm	Weight	55kg	Number of numbers	2	Size of numbers	GN2/1	Runner spacing	80	Capacity	1 GN2/1 or 2 GN1/1	<p style="text-align: center;">TECHNICAL DATA</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>①</th> <th>Voltage</th> <th>Power (kW)</th> <th>Current I (A)</th> <th>Fuse I (A)</th> <th>Power cable (number of cores x mm² per conductor)</th> <th>Cable glands size</th> <th>Heating element</th> <th>Lamp</th> <th>Thermostat</th> </tr> <tr> <td></td> <td>2/N/PE AC380V 50Hz</td> <td>4.3</td> <td>10</td> <td>2x13</td> <td>361.5</td> <td>PG 16</td> <td>2 x 2350W</td> <td>3000°C 25W halogen G9</td> <td>0-300°C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2/N/PE AC400V 50Hz</td> <td>4.7</td> <td>10</td> <td>2x13</td> <td>361.5</td> <td>PG 16</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2/N/PE AC415V 50Hz</td> <td>5.1</td> <td>11</td> <td>2x13</td> <td>361.5</td> <td>PG 16</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3/PE AC220V 50-60Hz</td> <td>4.3</td> <td>17</td> <td>3x20</td> <td>461.5</td> <td>PG 16</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3/PE AC330V 50Hz</td> <td>4.7</td> <td>18</td> <td>3x20</td> <td>461.5</td> <td>PG 16</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3/PE AC380V 50Hz</td> <td>4.2</td> <td>10</td> <td>3x13</td> <td>461.5</td> <td>PG 16</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3/PE AC400V 50Hz</td> <td>4.7</td> <td>10</td> <td>3x13</td> <td>461.5</td> <td>PG 16</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3/PE AC415V 50Hz</td> <td>4.2</td> <td>9</td> <td>3x10</td> <td>461.5</td> <td>PG 16</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3/PE AC440V 60Hz</td> <td>4.7</td> <td>9</td> <td>3x10</td> <td>461.5</td> <td>PG 16</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		①	Voltage	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	Cable glands size	Heating element	Lamp	Thermostat		2/N/PE AC380V 50Hz	4.3	10	2x13	361.5	PG 16	2 x 2350W	3000°C 25W halogen G9	0-300°C		2/N/PE AC400V 50Hz	4.7	10	2x13	361.5	PG 16					2/N/PE AC415V 50Hz	5.1	11	2x13	361.5	PG 16					3/PE AC220V 50-60Hz	4.3	17	3x20	461.5	PG 16					3/PE AC330V 50Hz	4.7	18	3x20	461.5	PG 16					3/PE AC380V 50Hz	4.2	10	3x13	461.5	PG 16					3/PE AC400V 50Hz	4.7	10	3x13	461.5	PG 16					3/PE AC415V 50Hz	4.2	9	3x10	461.5	PG 16					3/PE AC440V 60Hz	4.7	9	3x10	461.5	PG 16				<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">②</td> <td style="text-align: center;">Steam exhaust</td> <td style="text-align: center;">Duct 30x50mm</td> </tr> </table>		②		Steam exhaust	Duct 30x50mm
Width	800mm	Depth	800mm	Height	480mm	Weight	55kg	Number of numbers	2	Size of numbers	GN2/1	Runner spacing	80	Capacity	1 GN2/1 or 2 GN1/1																																																																																																														
①	Voltage	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	Cable glands size	Heating element	Lamp	Thermostat																																																																																																																				
	2/N/PE AC380V 50Hz	4.3	10	2x13	361.5	PG 16	2 x 2350W	3000°C 25W halogen G9	0-300°C																																																																																																																				
	2/N/PE AC400V 50Hz	4.7	10	2x13	361.5	PG 16																																																																																																																							
	2/N/PE AC415V 50Hz	5.1	11	2x13	361.5	PG 16																																																																																																																							
	3/PE AC220V 50-60Hz	4.3	17	3x20	461.5	PG 16																																																																																																																							
	3/PE AC330V 50Hz	4.7	18	3x20	461.5	PG 16																																																																																																																							
	3/PE AC380V 50Hz	4.2	10	3x13	461.5	PG 16																																																																																																																							
	3/PE AC400V 50Hz	4.7	10	3x13	461.5	PG 16																																																																																																																							
	3/PE AC415V 50Hz	4.2	9	3x10	461.5	PG 16																																																																																																																							
	3/PE AC440V 60Hz	4.7	9	3x10	461.5	PG 16																																																																																																																							
②		Steam exhaust	Duct 30x50mm																																																																																																																										
<p style="text-align: center;">The requirements in the installation instructions must also be followed.</p>		<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%;">Scale</td> <td>1:10</td> <td style="width:50%;">Position</td> <td>Quantity</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Chef 220</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Roasting-baking oven</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">T01578C3</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Page - Pg</td> </tr> </table>		Scale	1:10	Position	Quantity	Chef 220		Roasting-baking oven		T01578C3		Page - Pg																																																																																																															
Scale	1:10	Position	Quantity																																																																																																																										
Chef 220		Roasting-baking oven																																																																																																																											
T01578C3		Page - Pg																																																																																																																											
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:25%;">State</td> <td style="width:25%;">Changes</td> <td style="width:25%;">Date</td> <td style="width:25%;">Name</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>		State	Changes	Date	Name					<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:25%;">Surface</td> <td style="width:25%;">Scale</td> <td style="width:25%;">Position</td> <td style="width:25%;">Quantity</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>		Surface	Scale	Position	Quantity																																																																																																														
State	Changes	Date	Name																																																																																																																										
Surface	Scale	Position	Quantity																																																																																																																										
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:25%;">Drawn</td> <td style="width:25%;">Date</td> <td style="width:25%;">Checked</td> <td style="width:25%;">Name</td> </tr> <tr> <td> </td> <td>06.12.2014</td> <td> </td> <td>VABO</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>		Drawn	Date	Checked	Name		06.12.2014		VABO					<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:25%;">Filename</td> <td style="width:25%;">Date</td> <td style="width:25%;">Name</td> <td style="width:25%;">Pg</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>		Filename	Date	Name	Pg																																																																																																										
Drawn	Date	Checked	Name																																																																																																																										
	06.12.2014		VABO																																																																																																																										
Filename	Date	Name	Pg																																																																																																																										

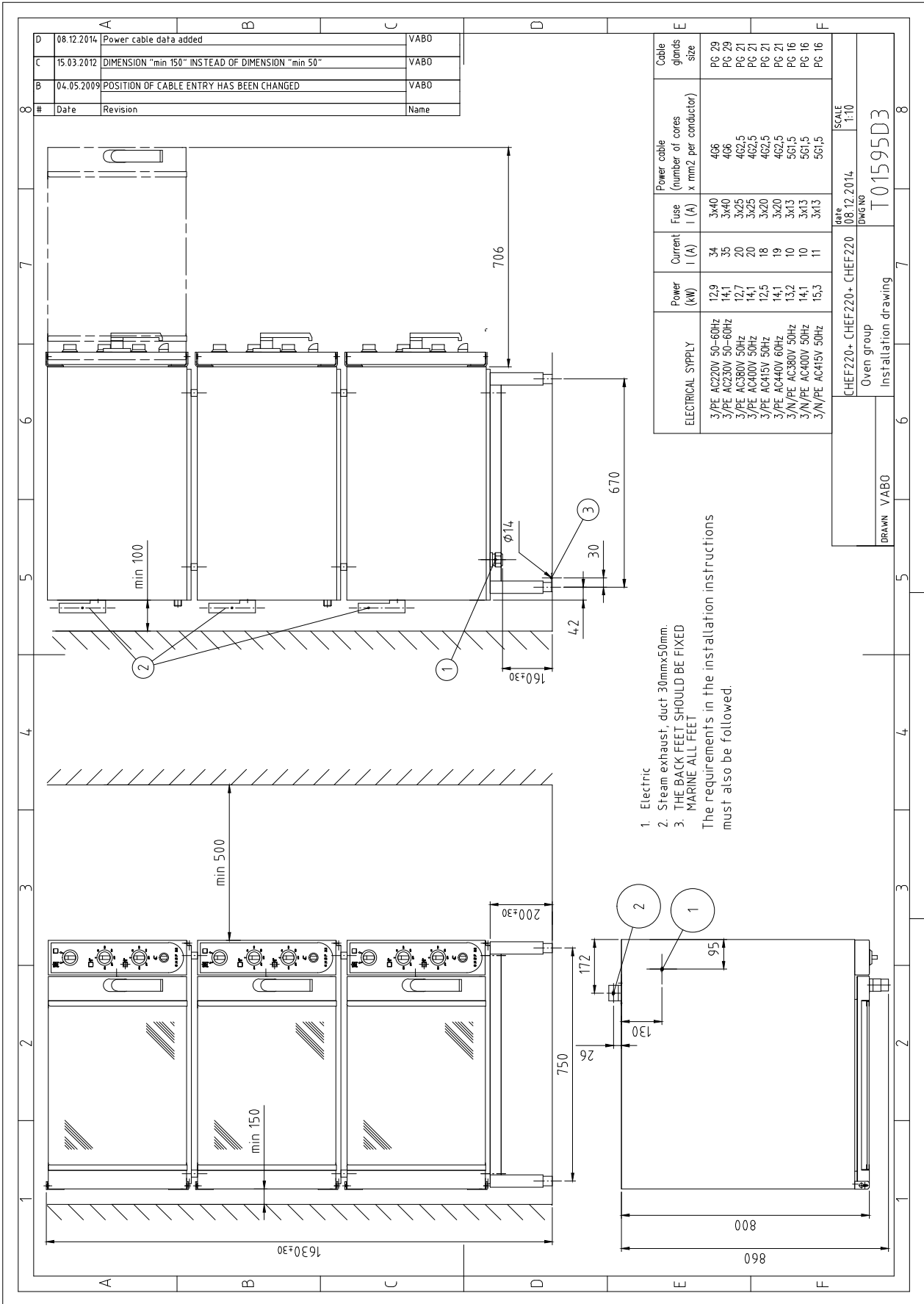
Asennuskuva T01578 C3, Chef 220



Asennuskuva T01593 C3, Chef 220



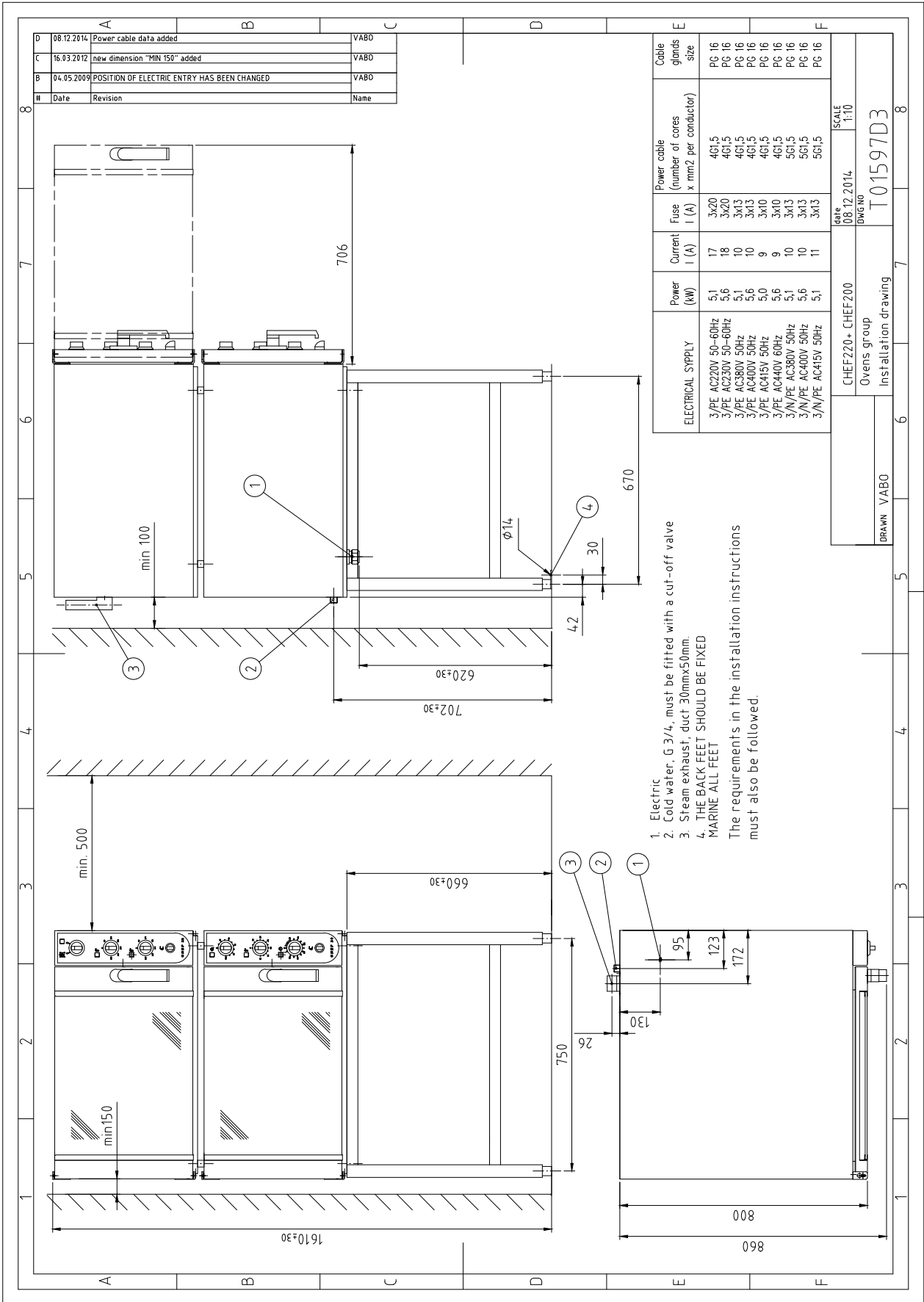
Asennuskuva T01594 D3 , Chef 220 + Chef 220



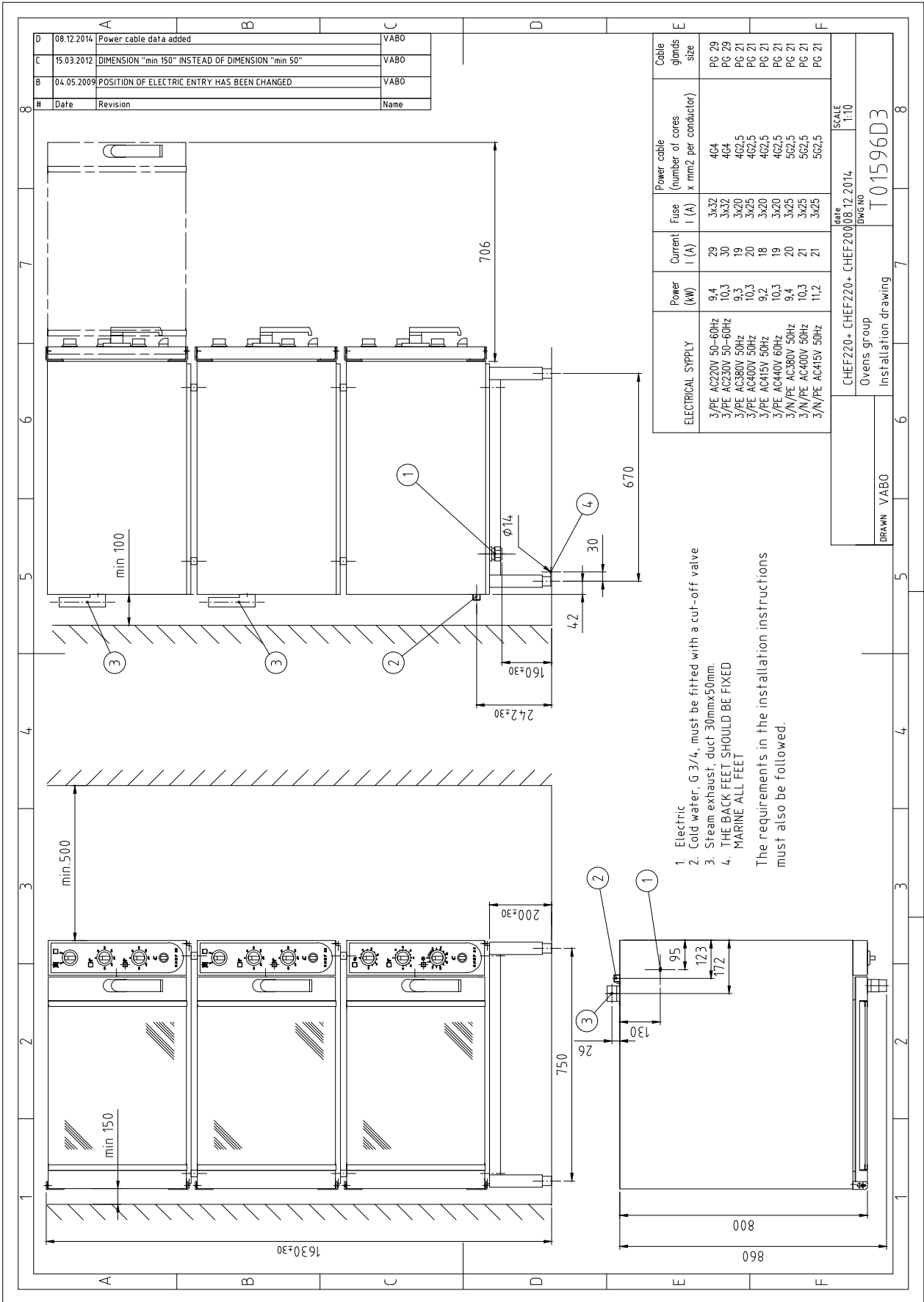
1. Electric
 2. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
 3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
 The requirements in the installation instructions must also be followed.

DATE	08.12.2014	SCALE	1:10
DWG NO	CHEF220+ CHEF220+ CHEF220		
DRAWN	VABO		
Installation drawing			
Oven group	T01595D3		

Asennuskuva T01595 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 220



Asennuskuva T01597 D3 , Chef 220 + Chef 200



Asennuskuva T01596 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 200

Määre	Malli	Arvo
Ulkomitat LxSxK, uuni	220	800x900x460 mm
Ulkomitat LxSxK, uuni+jalusta	220	800x900x1360 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia+jalusta	220	800x900x1600 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia+jalusta	220	800x900x1630 mm
Uunin sisämitat LxSxK	220	580x670x380mm
Kapasiteetti, 2-johteinen	220	1xGN2/1 tai 2xGN1/1
Termostaatin säätöalue	220	50°C...300°C
Materiaali	220	Uunikammio, -luukku ja ulkovoorausset ruostumatonta terästä. Luukussa kaksoislasi.
Suositteltu esilämmitysaika (200°C)	220	20 min
Paino pakkauksineen, uuni	220	n. 70kg
Paino pakkauksineen, uuni+jalusta	220	n. 89kg
Paino pakkauksineen, 2 uunia+jalusta	220	n. 150kg
Paino pakkauksineen, 3 uunia+jalusta	220	n. 197kg
Paino ilman pakkausta, uuni	220	n. 55kg
Paino ilman pakkausta, uuni+jalusta	220	n. 67kg
Paino ilman pakkausta, 2 uunia+jalusta	220	n. 120kg
Paino ilman pakkausta, 3 uunia+jalusta	220	n. 167kg
Pakkauksen mitat LxSxK, uuni	220	883x976x627 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, uuni+jalusta	220	883x976x1690 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, 2 uunia+jalusta	220	883x976x1767 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, 3 uunia+jalusta	220	883x976x1787 mm
Sähköliitäntä	220	Kts. asennuskuva
Käyttöolosuhteet	220	Normaalit keittiöolosuhteet, lämpötila yli 0°C
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2948 (korkeus 900mm)
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2948 Marine (korkeus 900mm)
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2928 (korkeus 660mm)
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2928 Marine (korkeus 660mm)
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2928 + 10 kpl GN1/1 johteita
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2928 pyörillä
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2928 pyörillä + 10 kpl johteita
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2908 (korkeus 200mm)
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2908 Marine (korkeus 200mm)

220=CHEF 220

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, P=1/N/PE~220-240V 50Hz



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

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

METOS OY AB

Osoite / Adress / Address

04220 KERAVA
FINLAND

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

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

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

on seuraavien direktiivien asiaankuuluvien säännösten mukainen / överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i följande direktiv / is in conformity with the relevant provisions of the following directives

MD 2006/42/EC, LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU, RoHS 2011/65/EC, WEEE 2012/19/EU

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

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

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

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

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

Risto Koskelainen

Metos Oy Ab, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, Finland

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

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

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

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

KERAVA

30.11.2021

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


Hannu Ahola – Director of Business Unit


Marko Immonen – R&D Manager



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

metos

NOSTATUSKAAPPI

CHEF 200

Asennus- ja käyttöohjeet

Alkuperäiset ohjeet



S/N: 085317/01

Alkaen: 5.5.2008
(30.11.2022)

Rev.:3.2

3751973, 3751975, 3751984, 3751991

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

1. Yleistä

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

Säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.

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

Tämän laitteen käyttäjät tulee perehdyttää laitteen oikeaan ja turvalliseen käyttöön.

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

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

1.1. Käsikirjassa käytetyt merkinnät



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



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



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

1.2. Laitteessa käytetyt merkinnät



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

1.3. Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus

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

2. Turvaohjeet

2.1. Turvallinen käyttö



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

Kammiossa, puhallinpyörän edessä olevan kostutusaltaan on aina oltava paikallaan kun nostatuskaappia käytetään.

2.1.1. Laitteen poistaminen käytöstä

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

3. Toiminnallinen kuvaus

3.1. Laitteen käyttötarkoitus

Chef 200 -nostatuskaappi on tarkoitettu leivontatuotteiden nostattamiseen.

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.

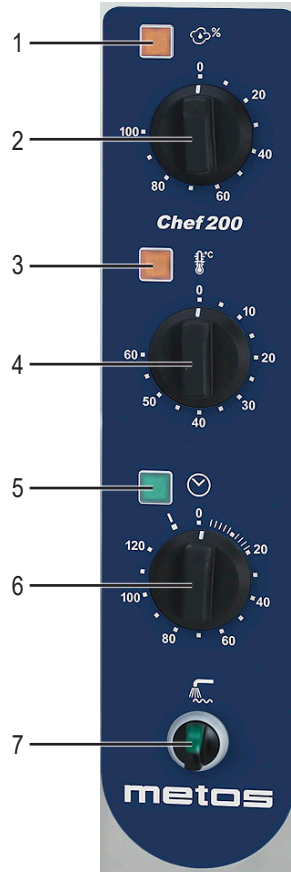
3.2. Rakenne

Yksittäisen nostatuskaapin lisäksi voidaan muodostaa paistotorni, jossa voi olla nostatuskaapin lisäksi kiertoilmauuni ja/tai paistinuuni. Tämä käyttöohje kattaa Chef 200 -nostatuskaapin. Chef 220 -paistinuu- nilla ja Chef 240 -kiertoilmauneilla on omat käyttöohjeensa.

3.3. Toimintaperiaate

Nostatuskaapissa nostatus tapahtuu kiertävän lämpimän ja kostean ilman avulla. Kiertävä ilma ympäröi tuotteen kaikkialta ja saa aikaan tehokkaan ja tasaisen nostatuksen. Nostatusta voi edelleen tehostaa käyttämällä kostutusta.

3.3.1. Käyttökytkimet



Ohjauspaneelin käyttökytkimet Chef 200

1. Kostutuksen merkkivalo. Oranssi merkkivalo palaa aina kun kostutusaltaan vastus on päällä ja sammuu kun kosteus-%:n vaatima lämpötila on saavutettu.
2. Kostutuksen kytkin. Kostutus on jatkuvasti toiminnassa kun kytkimestä on myötöpäivään kääntäen valittu haluttu kosteus-%.
3. Termostaatin merkkivalo. Oranssi merkkivalo palaa aina kun lämmitysvastus on päällä.
4. Termostaattikytkin. Lämpötilan asetus +20 °C - +60 °C.
5. Nostatuskaappi päällä -merkkivalo. Vihreä merkkivalo palaa, kun nostatuskaappi on kytkettynä päälle.
6. Ajastin. Säädettävissä portaattomasti 10 - 120 min. tai jatkuva käyttö I.
7. Kostutusaltaan täyttökätkin. Niin kauan kuin kytkintä pidetään myötöpäivään käännettynä valuu vettä kostutusaltaaseen. Altaan tilavuus on n. 1,2 l.

4. Käyttöohjeet

4.1. Ennen käyttöä



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



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

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



Uuden nostatuskaapin esilämmityksessä syntyy lievä metallin ja lämpöeristyksen haju. Tämä on täysin normaalia ja häviää lämmittämällä nostatuskaappia. Lämmitä uutta nostatuskaappia ennen ensimmäistä käyttöä +60 °C:n lämpötilassa niin kauan kunnes tyypillinen metallin ja lämpöeristyksen haju ei enää tunnu.

4.2. Käyttö

4.2.1. Ennen nostatusta

Nostatuskaappi on aina esilämmitettävä haluttuun lämpötilaan ennen nostatusta. Esilämmityksen tarkoitus on lämmittää kammio kauttaaltaan oikeaan lämpötilaan. Näin taataan nostatuksen paras mahdollinen laatu.

- Laita johteikot paikalleen.
- 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 termostaatista haluttu lämpötila (yleensä 40°C) ja kostutuksen kytkimestä haluttu kosteus-% (yleensä 60-90 %).
- Nostatuskaappi on käyttövalmis, kun ajastimeen säädetty aika on kulunut loppuun.
- Luukun ollessa suljettuna nostatuskaappi pysyy kauan lämpimänä, vaikka se ei olisikaan toiminnassa.

4.2.2. Nostatuslämpötilan valinta

Nostatusaika ja -lämpötila määräytyy tuotteen laadun ja painon mukaan.

4.2.3. Nostatuskaapin käyttö



Mikäli nostatuskaappi on käytössä laivalla, on johteiden ehdottomasti oltava kammiossa siten, että kynsi, joka estää peltien liukumisen pois johteelta, on luukun puolella. Mikäli kynsi on kammion takaseinän puolella, irrota johteet ja vaihda ne keskenään.

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

4.2.4. Nostatus

- Esilämmitä nostatuskaappi huolellisesti ohjeen mukaisesti. Kts. kohta "Ennen nostatusta".
- Luukku avautuu kääntämällä kahvasta. Sulkeminen tapahtuu työntämällä kahvasta kunnes kuuluu selvä napsahdus.
- Laita tuotteet nostatuskaappiin.
- Säädä ajastimesta tarvittava aika, termostaattikytkimestä haluttu lämpötila ja kostutuksen kytkimestä haluttu kosteus-% (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet").
- Kun säädetty aika on kulunut, lämmitys, puhallus ja kostutus kytkeytyvät automaattisesti pois päältä.
- Kytke nostatuskaappi pois päältä termostaatista.
- Avaa ovi.



Mikäli käytön aikana esiintyy katkoksia sähköjakoverkossa, tulee nostatuskaapin kaikki kytkimet kääntää 0 -asentoon, jotta nostatuskaappi ei kytkeytyisi odottamattomasti päälle sähköjakelukatkoksen päättyessä.

4.2.5. Kostutuksen käyttö

Kostutusvesi johdetaan suuttimen kautta kostutusaltaaseen, josta vesi höyrystetään lämpövastuksen avulla. Ilmavirran mukana vesihöyry leviää tasaisesti kammioon.

Varmista ennen käyttöä, että altaassa on riittävästi vettä. Altaan tilavuus on n. 1,2 l, joten täyttö kestää n. 1 minuutin. Vältä ylitäyttöä. Vapauta kytkin heti, jos vettä alkaa valua nostatuskaapin kammion pohjalle.

Kostutus saadaan päälle kääntämällä kytkintä myötöpäivään (kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet") halutun kostutus -%:n kohdalle, normaalisti 60-90 %.

Parhaat nostatusolosuhteet saadaan käyttämällä kostutusta.

4.3. Käytön jälkeen

4.3.1. Puhdistus



Letkupesuu tai painepesurin käyttö puhdistuksessa on kokonaan kielletty.

Nostatuskaapit ovat sähkölaiteita, mikä asettaa rajoituksia veden käytölle. Kammion pesussa on välttämättä vältettävä veden käyttöä, mutta nostatuskaapin ulkopinnoissa ainoastaan pyyhkiminen, johtuen ilmanotto-aukoista, joista vesi saattaa päästä sähkölaitteisiin. Puhdistusaineeksi valitaan emäksinen, hyvin rasvaa irrottava aine, jonka voi laimentaa suihkupulloon nostatuskaapin likaisuusasteen mukaan.

Päivittäinen puhdistus

Kostutusallas on hyvä puhdistaa päivittäin tai mahdollisimman usein. Allas on helposti irrotettavissa ja kätevintä pestä astianpesukoneessa.

Viikoittainen puhdistus

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

Pyyhi irronnut lika ja pesuaine huolellisesti märällä siivousliinalla. Pesun jälkeen kuivaa nostatuskaappi lämmittämällä.

Kammion puhdistuksen jälkeen pyyhi ulkopinnat, nupit ja kädensija.

Johteiden puhdistus

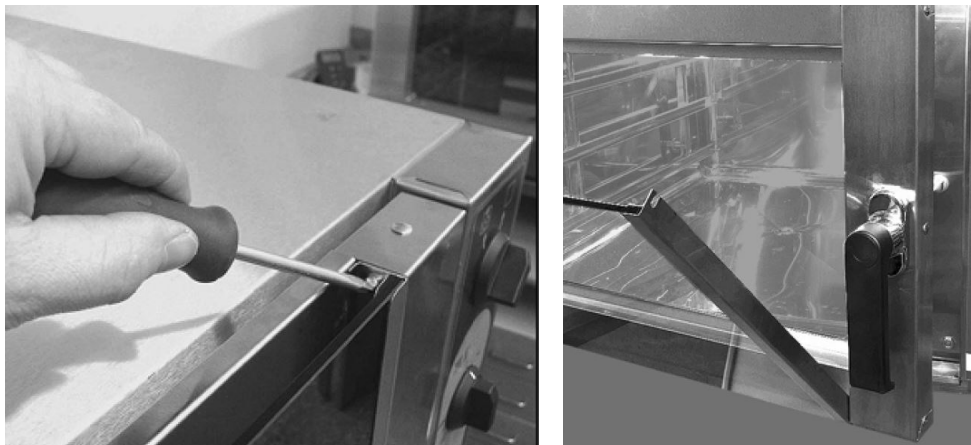
Peruspuhdistuksen yhteydessä irrota, liota ja pese johteet. Johteet ovat helposti irrotettavissa ja kätevimmit pestä astianpesukoneessa.

Johteiden irrotus:

- Nosta johteita ylöspäin.
- Vedä johteita kammion keskikohtaan päin.
- Nosta johteet ulos kammioista.

Johteiden puhdistuksen jälkeen laita johteet takaisin paikoilleen.

Luukun ulkopintojen puhdistus



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

4.3.2. Uunin lampun vaihto

Voit vaihtaa lampun seuraavasti:

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



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



Älä kiristä lampun suojalasia liian tiukkaan.

4.3.3. Muut huoltotoimet



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



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

5. Asennus

5.1. Yleistä

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



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

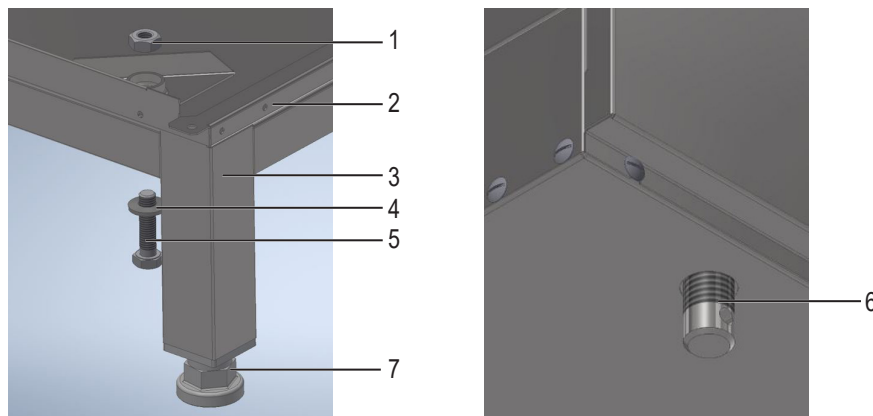
5.2. Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku

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

5.2.1. Laitteen kiinnitys jalustaan

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

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



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

5.2.2. Chef-ryhmän kokoaminen

Laitteet voidaan koota myös 2 tai 3 yksikön torniyhdistelmiksi pinoamalla niitä päällekkäin. Jalustan korkeus kahdelle yksikölle on 660 mm ja kolmelle 200 mm. Uuniryhmän asentamiseen tarvitaan varaosa-sarja, joka on erikseen tilattavissa koodilla 3752352. Lisätietoja saat uunin toimittajalta. Käytä uuniryhmän kokoamiseen valmistajan valtuuttamaa huoltoliikettä.

5.3. Laitteen sijoitus

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



Nostatuskaapin toiminnalle on tärkeää, että se on asennettu vaakasuoraan asentoon. Kaltevuudet ja epätasaisuudet vaikuttavat haitallisesti nostatustulokseen.

Pöytämallinen nostatuskaappi 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 tarkoitettut mallit jokaisen jalan laipoista.

5.4. Sähköliitännät



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

Laitteessa on pistotulppaliitäntä. Pistorasian tulee olla maadoitettu. Tarvittavat liitäntätiedot löytyvät nostatuskaapin arvokilvestä, kytkentäkaavioista sekä asennuskuvasta

5.5. Vesiliitäntä



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

Huuhtele laitteelle tuleva vesijohto ennen vesiliitäntän tekemistä.

5.5.1. Veden laatuvaatimukset

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

Juoma- ja talousvedelle on olemassa sekä kansallisia että EU-direktiivin mukaisia laatuksiteerejä. 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 suosittelomme veden laadulle seuraavia raja-arvoja.

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

Poikkeavan vedenlaadun yhteydessä voidaan käyttää erilaisia suodattimia ja vedenpehmentimiä.

5.6. Koekäyttö



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

Sähköverkkoon liitännän jälkeen koekäytä laite.

Tarkista, että

- johteet ja vesiallas ovat paikoillaan nostatuskaapissa
- vihreä nostatuskaappi päällä -merkkivalo syttyy kun laite kytetään päälle
- termostaatin oranssi merkkivalo syttyy kun termostaattia käännetään myötapäivään
- nostatuskaappi lämpenee ja sen saavutettua asetetun lämpötilan termostaatin oranssi merkkivalo sammuu
- käännettäessä kostutusaltaan täyttökyltkintä myötapäivään kammiossa olevaan altaaseen tulee vettä
- kostutuslaitteen oranssi merkkivalo syttyy kun kostutuskytkintä käännetään myötapäivään
- puhallinpyörä pyörii vastapäivään
- tippuvesiallas on paikoillaan.

Kiinnitä sivupaneeli.

6. Vianetsintä

Mikäli laite ei toimi, tarkista

- varmista, että pistotulppa on kytketty pistorasiaan
- onko laitetta käytetty ohjeiden mukaisesti
- onko mahdolliset irrotettavat osat paikoillaan
- onko 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

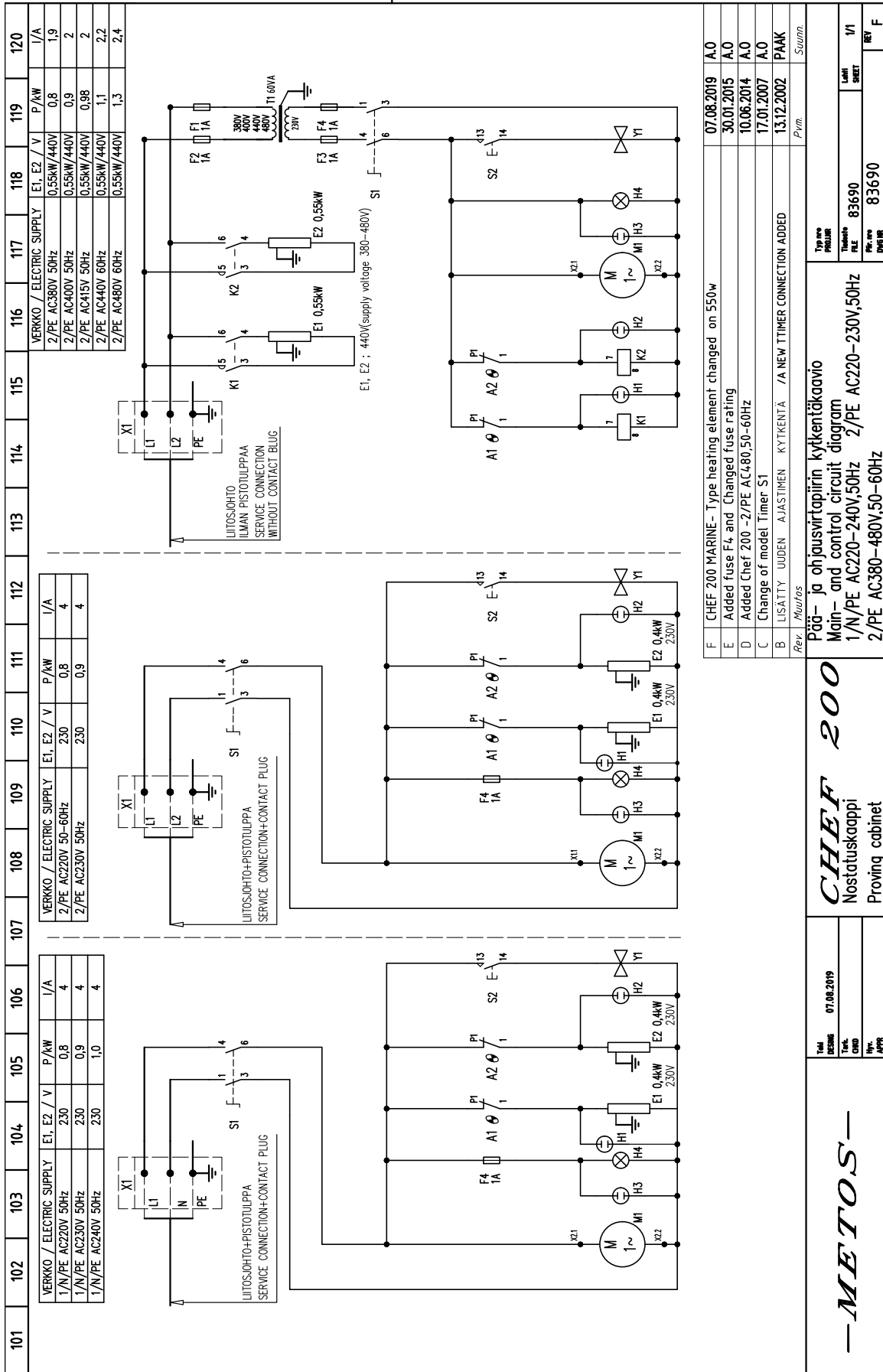
Pää- ja ohjausvirtakaavio 83690 F

KytKentäkaavio S01310 A1

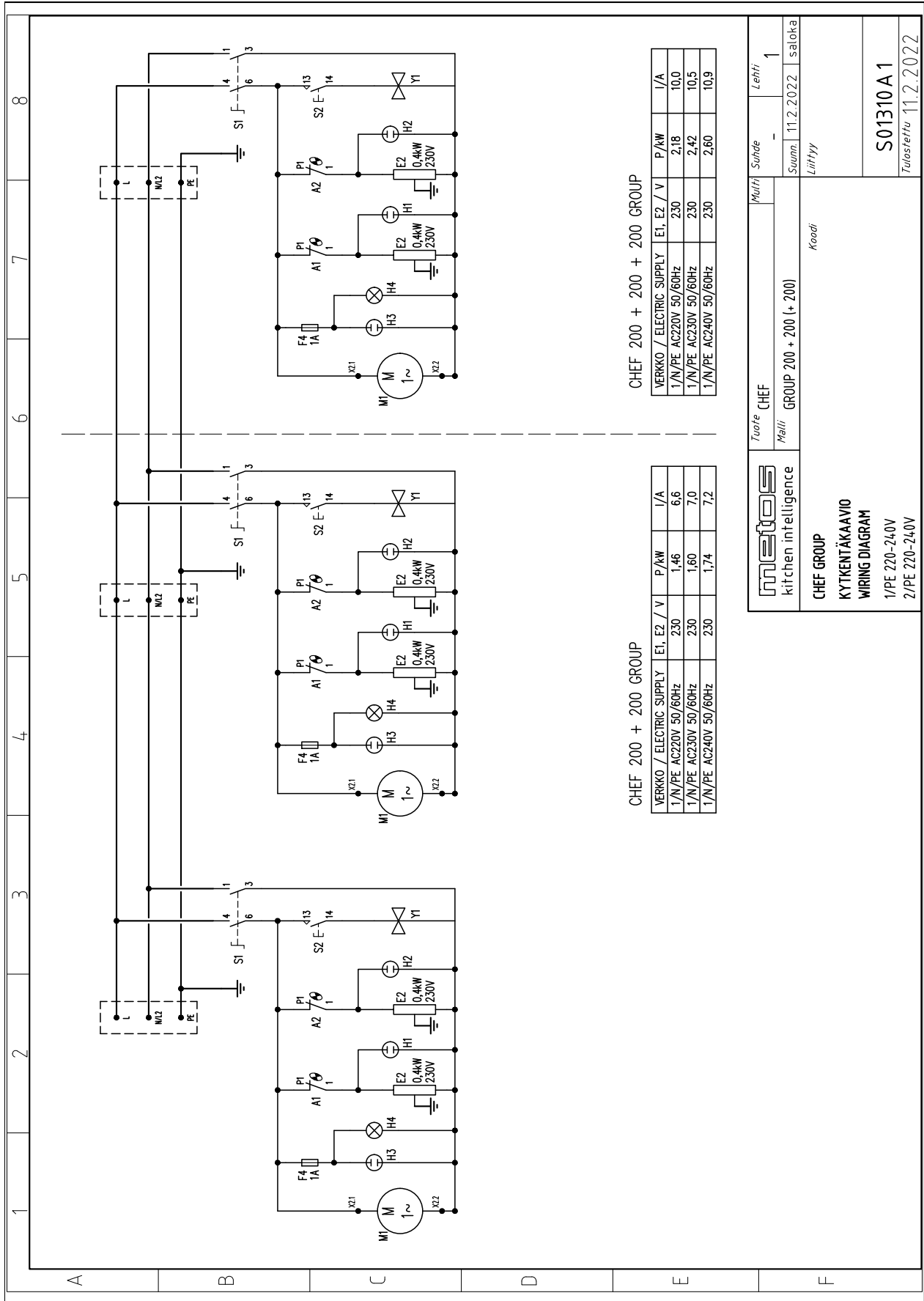
Asennuskuva T01580 C3

Asennuskuva T01707 C3

Asennuskuva T01879 D3



Pää- ja ohjausvirtakaavio 83690 F



CHEF 200 + 200 + 200 GROUP

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P / kW	I / A
1/N/PE AC220V 50/60Hz	230	2,18	10,0
1/N/PE AC230V 50/60Hz	230	2,42	10,5
1/N/PE AC240V 50/60Hz	230	2,60	10,9

CHEF 200 + 200 GROUP

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P / kW	I / A
1/N/PE AC220V 50/60Hz	230	1,46	6,6
1/N/PE AC230V 50/60Hz	230	1,60	7,0
1/N/PE AC240V 50/60Hz	230	1,74	7,2

 kit: chen intelligence	Tuote	CHEF	Mathi	Suade	Lehti	1	
	Malli	GROUP 200 + 200 (+ 200)	Swann	Liitty	Salko	saloka	
CHEF GROUP KYTKENTÄKAAVIO WIRING DIAGRAM						Koodi	S01310A1
1/PE 220-240V 2/PE 220-240V						Tulosettu	11.2.2022

Kytentäkaavio S01310 A1

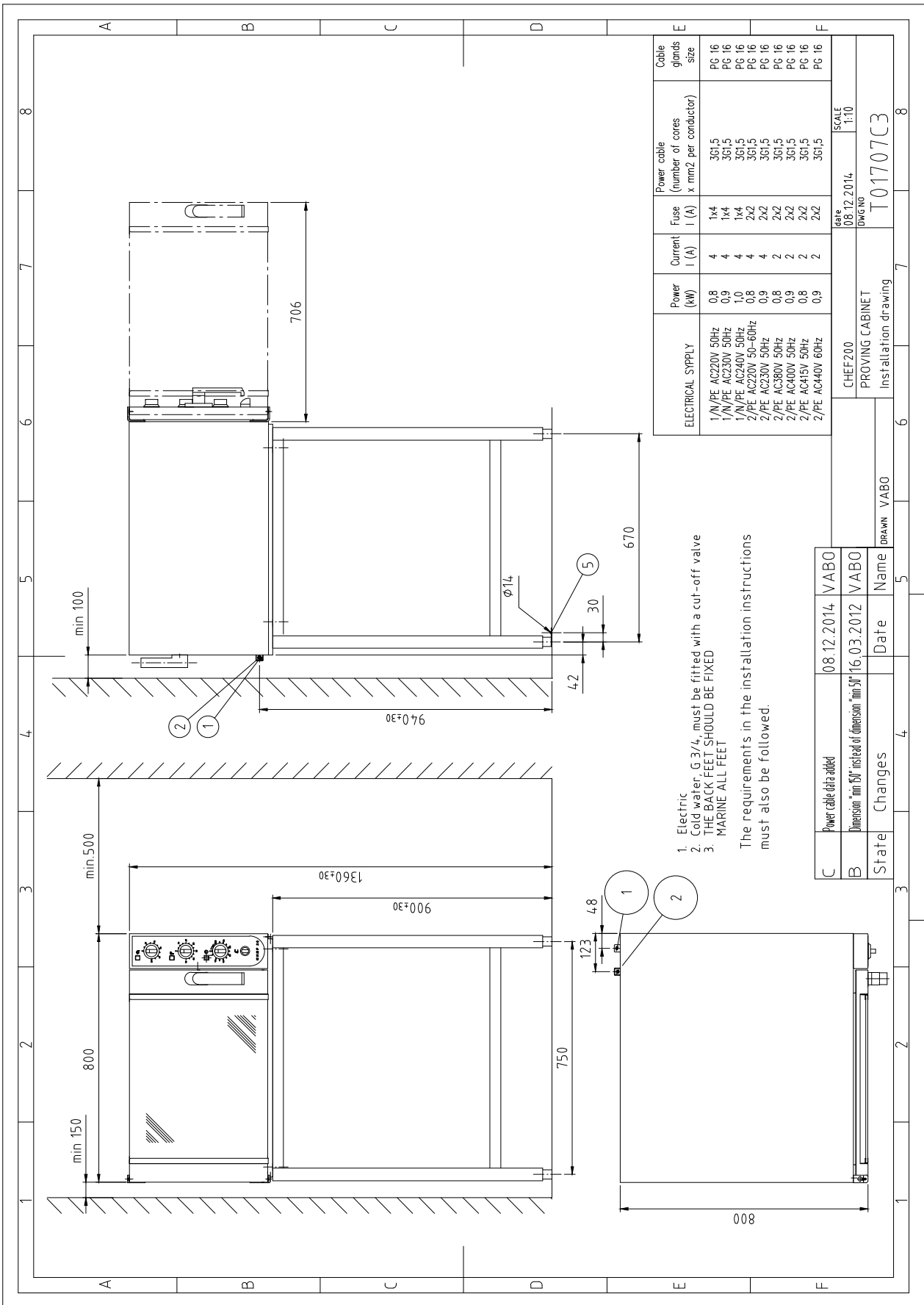
OUTER DIMENSIONS		Width	Depth	Height	Weight	Number of runners	Size of runners	Runner spacing	Capacity
		800mm	800mm	480mm	45kg	4	GN2/1	72	4 GN2/1 or 8 GN1/1

TECHNICAL DATA										
ELECTRICAL SUPPLY	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
1/0/PE AC220V 50Hz	0.8	4	1x6	361.5	PG 16	7W	2 x 400W	300°C 25W halogen G9	0-60°C	120min or continuous operation
1/0/PE AC230V 50Hz	0.9	4	1x6	361.5	PG 16					
1/0/PE AC240V 50Hz	1.0	4	1x6	361.5	PG 16					
2/PE AC230V 50-60Hz	0.8	4	2x4	361.5	PG 16					
2/PE AC380V 50Hz	0.9	4	2x4	361.5	PG 16					
2/PE AC400V 50Hz	0.8	2	2x4	361.5	PG 16					
2/PE AC415V 50Hz	0.8	2	2x4	361.5	PG 16					
2/PE AC440V 60Hz	0.9	2	2x4	361.5	PG 16					

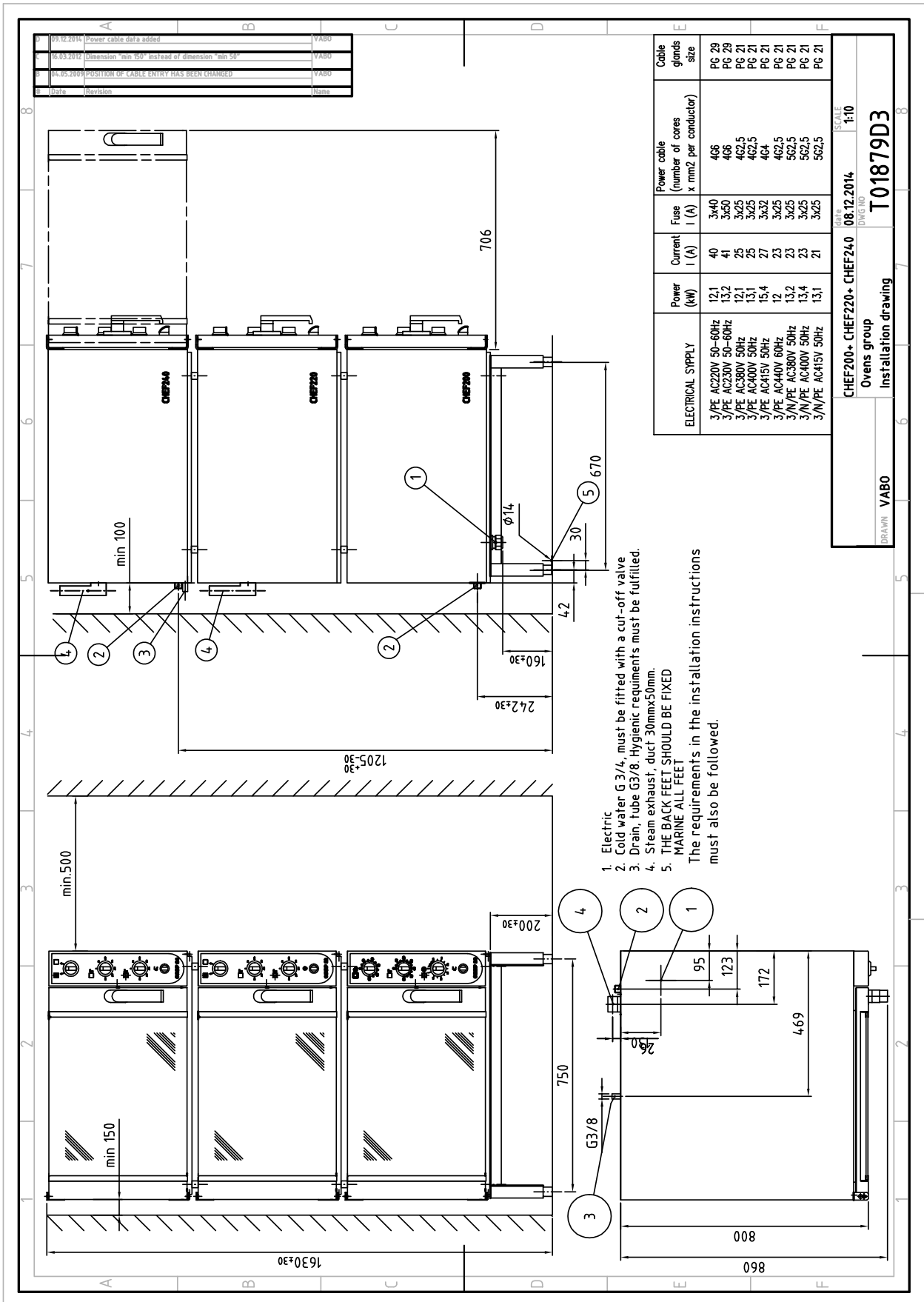
Water connection: G 3/4" The water connection must be fitted with a out off valve

Scale	1:10	Position	Quantity
Surface			
Name	Chef 200		
Date	06.12.2014		
Drawn	VABO		
Checked			
Standard			
Surface	T01580C3		

The requirements in the installation instructions must also be followed.



Asennuskuva T01707 C3



1. Electric
 2. Cold water G 3/8, 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.

Asennuskuva T01879 D3

Määre	Malli	Arvo
Ulkomitat LxSxK, nostatuskaappi	200	800x900x460 mm
Ulkomitat LxSxK, nostatuskaappi+jalusta	200	800x900x1360 mm
Kammion sisämitat LxSxK	200	580x670x380 mm
Kapasiteetti, 4-johteinen	200	4xGN2/1 tai 8xGN1/1
Kapasiteetti, 5-johteinen	200	5 pcs. 450x600 leivinpelti
Termostaatin säätöalue	200	20°C...60°C
Materiaali	200	Uunikammio, -luukku ja ulkovoitaukset ruostumatonta terästä. Luukussa kaksoislasi.
Ajastin	200	0...120 min tai jatkuva
Esilämmitys aika (35°C)	200	20 min
Kostutuslaite	200	Allas täytetään vedellä ja valitaan kytkimestä haluttu kostutus-%.
Paino pakkauksineen, nostatuskaappi	200	n. 64kg
Paino pakkauksineen, nostatuskaappi jalustalla	200	n. 83kg
Paino ilman pakkausta, nostatuskaappi	200	n. 47kg
Paino ilman pakkausta, nostatuskaappi jalustalla	200	n. 61kg
Pakkauksen mitat LxSxK, nostatuskaappi	200	883x976x627 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, nostatuskaappi jalustalla	200	883x976x1690 mm
Sähköliitäntä	200	Kts. asennuskuva
Käyttöolosuhteet	200	Normaalit keittiöolosuhteet, lämpötila yli 0°C
Lisävarusteet	200	Jalusta Metos 2948 (korkeus 900 mm)
	200	Jalusta Metos 2948 Marine (korkeus 900 mm)

200=CHIEF 200

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, P=1/N/PE~220-240V 50Hz



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.

Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

METOS OY AB

Osoite / Adress / Address

04220 KERAVA
FINLAND

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

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

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

on seuraavien direktiivien asiaankuuluvien säännösten mukainen / överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i följande direktiv / is in conformity with the relevant provisions of the following directives

MD 2006/42/EC, LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU, RoHS 2011/65/EC, WEEE 2012/19/EU

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

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

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

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

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

Risto Koskelainen

Metos Oy Ab, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, Finland

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

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

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

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

KERAVA

30.11.2021

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


Hannu Ahola – Director of Business Unit


Marko Immonen – R&D Manager



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