

metos

LIESI-UUNI-YHDISTELMÄ

FUTURA RP4, RP6

Lisävarusteet

CHEF 200

CHEF 220

CHEF 240

Asennus- ja käyttöohjeet

Alkuperäiset ohjeet



Rev. 5.2
(12.1.2023)

3751993, 3751994, 3751997, 3751999, 3752001, 3752002, 3752004, 3752005, 3752008, 3752009, 3752012, 3752014, 3755006

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.	Toimintaperiaate ja rakenne	4
4.	Käyttöohjeet	5
4.1.	Ennen käyttöä.....	5
4.1.1.	Astiavalinta	5
4.2.	Lieden käyttö	5
4.3.	Käytön jälkeen.....	6
4.3.1.	Puhdistus.....	6
4.3.2.	Muu huolto.....	7
5.	Asennus	7
5.1.	Yleistä.....	7
5.2.	Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku	7
5.3.	Lieden sijoitus.....	7
5.4.	Sähköliitäntä	7
5.5.	Koekäyttö.....	8
6.	Vianetsintä	8
7.	Tekniset tiedot	9

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 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, laitevaurion tai vaaran mahdollisuus vältetään.



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

1.2. Laitteessa käytetyt merkinnät



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

1.3. Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus

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

2. Turvaohjeet

2.1. Turvallinen käyttö



Koska liesi on lämpölaite, joka kuumenee käytön aikana, on seuraavia varoituksia ja ohjeita noudatettava palovammojen ehkäisemiseksi.

Pitkäaikaisessa käytössä myös liedien keittolevyjä reunustava kehys kuumenee.

Lämpöä varaavan ja tasaavan rakenteensa vuoksi keittolevyt ovat kuumia pitkään niiden poiskytkemisenkin jälkeen.

Turvallinen astioiden käsittely liedellä edellyttää aina suojakäsineiden käyttöä.

Lietä 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

Metos Futura -liesi on erilaisissa astioissa tapahtuvan ruoan kypsentämiseen tarkoitettu liesi.

3.1.1. Muu kuin ohjeessa kerrottu käyttö



Laitteen käyttö muuhun kuin edellä mainittuun tarkoitukseen on kielletty.

Keittolevyjen ja kansikehysten välistä rakoa ei saa peittää foliolla.

Ruoan kypsentäminen suoraan liesilevyllä, esimerkiksi paistamalla, on kielletty.



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

3.2. Toimintaperiaate ja rakenne

Mallista riippuen liesitaso on varustettu kahdella, neljällä tai kuudella keittolevyllä.

Jokaisella keittolevyllä on oma 7-asentoinen säätökytkin, jolla levyn tehoa voidaan säätää portaittain. Päälle kytkettyä keittolevyä osoittaa vihreä keittolevykohtainen merkkivalo.

Puhdistuksen helpottamiseksi on liedien keittolevyt käännettävissä ylös. Lisäksi liesi on varustettu ulosvedettävällä ylikuohuntalaatikolla.

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



Lieden keittolevyt on suojattu ohuella öljykerroksella varastoinnin ja kuljetuksen ajaksi. Ensimmäisen lämmityksen yhteydessä rasva saattaa aiheuttaa savua ja palaneen hajua. Tämä ilmiö poistuu nopeasti käytön myötä.

4.1.1. Astiavalinta

Kattiloiden on oltava sileäpohjaisia, sillä silloin lämmönsiirto on tehokkainta ja keittolevyn käyttöikä piteenee. Kylmän ja märän kattilan asettamista tulikuumalle levyllä pitää välttää, koska syntyvät lämpöjännitykset rasittavat keittolevyä.

Parhaimman hyödyn saa sekä liedestä että astioista muistamalla seuraavat asiat:

- Käytä aina korkealaatuisia ja tasaisella pohjalla varustettuja astioita.
- Anna kuumien astioiden jäähtyä ennen kuin laitat ne kylmään veteen.
- Varmista, että astioilla on puhdas ja kuiva pohja ennen käyttöä.
- Käännä aina astioiden kahvat niin, että ne ovat turvallisessa asennossa ja poispäin lämpölähteistä.
- Käytä aina kansia paisti paistettaessa.
- Korkealaatuiset astiat siirtävät lämpöä hyvin, joten keittolevyn matala tai keskiteho riittää useimmiten.

4.2. Lieden käyttö



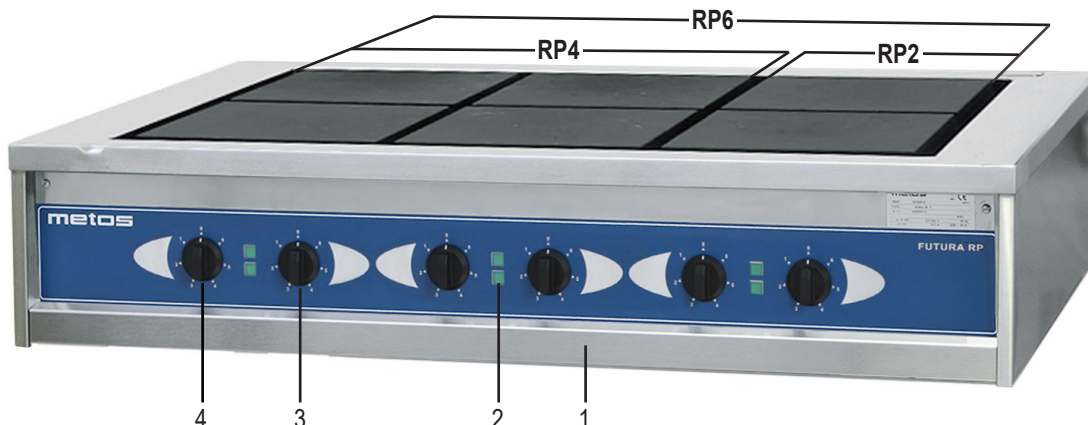
Kytke laite pois päältä, mikäli se vikaantuu tai toimii normaalista poiketen. Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huolto liikettä sekä alkuperäisiä varaosia.



Laivakäyttöön tarkoitetut liedet on varustettu kattilaristikolla, joka varmistaa astioiden pysymisen liesilevyillä. Lieden käyttö ilman kattilaristikkoa on kielletty.

Asennuksen yhteydessä liedet kiinnitetään seinälle - usein seinälle - on asennettu sähkönsyötön erotuskytkin. Tarkista, että kytkin on päällä-asennossa.

Lieden keittolevyjä ohjataan käyttökytkinten ja merkkilamppujen avulla.



Ohjauspaneelin käyttökytkimet

1. Ylikuuhuntalaatikko
2. Keittolevy päällä -merkkivalo
3. Säätkytin, etummainen keittolevy
4. Säätkytin, taempi keittolevy

Jokaisella keittolevyllä on oma 7-asetoinen säätkytin, jolla levyn tehoa voidaan säätää portaittain. Päälle kytkettyä keittolevyä osoittaa vihreä keittolevykohtainen merkkivalo.

Keittäminen aloitetaan kääntämällä säätkytin asentoon 6. Kiehumisen alettua tehoa vähennetään tarpeen mukaan. Useimmiten voidaan käyttää keittolevyn matalaa tai keskitehoa.



Levyä ei saa jättää päälle tyhjänä, koska tällöin keittolevy kuumenee liiaksi, jolloin sen käyttöikä merkittävästi lyhenee. Tyhjän keittolevyn sammuttaminen säästää myös energiaa ja luo samalla miellyttävän työskentely-ympäristön.



Mikäli käytön aikana esiintyy katkoksia sähköjakeluverkostossa, tulee lieden kaikki kytkimet kääntää 0-asentoon, jotta liesi ei kytkeytyisi odottamattomasti päälle sähköjakelukatkoksen päättyessä.

4.3. Käytön jälkeen

4.3.1. Puhdistus



Letkupesuu tai painepesurin käyttö puhdistuksessa on kokonaan kielletty.



Puhdistusasentoon käännettyjen levyjen alapintoja ei saa pyyhkiä märällä sienellä, pyyhkeellä tms., koska levyn alaosaan valuva vesi eristemassaan imeytyessään aiheuttaa maavuotoja.



Liesilevyjä puhdistettaessa on huomioitava, että käytön jälkeen ne ovat vielä pitkään kuumia. Käännettäessä levyjä puhdistusasentoon on erityisesti laivakäytössä syytä tukea niitä toisella kädellä yläasentoon, jotta ne eivät yllättäen palautuisi käyttöasentoon.



Noudata varovaisuutta kuuhuntalaatikkoa ulosvedettäessä, koska siinä saattaa olla kuumia nesteitä.

Puhdistus on kaikkein helpointa, kun mahdollisesti ylikiehunut ruoka poistetaan välittömästi kostealla pyyhkeellä. Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät aineet on syytä poistaa heti, koska niiden poistaminen pitkällisen kiinnipalamisen jälkeen on työlästä.

Kaikessa puhdistamisessa tulisi suosia kemiallista puhdistamista voimakkaan hankaamisen sijasta. Lieden pintojen puhdistukseen käytetään lievästi emäksistä pesuainetta (Ph 8- 10) veteen laimennettuna käyttöohjeen mukaisesti.



Keittolevyt on aina puhdistuksen jälkeen kuivattava lämmittämällä niitä.

Puhtaat keittolevyt takaavat tehokkaan lämmönsiirtymisen keittoastiaan. Keittäminen on tällöin nopeaa ja levyt kestävät kauemmin.

Ylikuuhuntalaatikko vedetään ulos ja pyyhitään. Ulkopinnat pyyhitään kostealla pyyhkeellä ja kuivataan viimeiseksi.

4.3.2. Muu huolto



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

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 verkkoon 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 laite siirrettävä nostamalla jalustan välipalkeista esimerkiksi puisia välikappaleita käyttäen. Vaurioiden välttämiseksi laitteen päällistä ei saa käyttää rakennustyömaa- ja asennusaikaisena työtasona.

5.3. Lieden sijoitus



Koska vahingossa ilman astiaa päälle unohtuneen liesilevyn lämpötila saattaa kohota jopa 550 °C:seen, liettä sijoitettaessa on varmistettava, että käyttökohteessa voimassa olevat yleiset paloturvallisuusmääräykset täyttyvät.

Liesi sijoitetaan asennuspaikalleen ja säädetään vaakasuoraan säätöjaloistaan.

Kiertoilmaunilla varustetun liedon vaakasuoruus on syytä tarkistaa uunin johteista hyvän paistotuloksen varmistamiseksi.



Sen jälkeen kun liesi on oikeassa kohdassa ja vaakasuorassa, se on ehdottomasti kiinnitettävä lattiaan kiilapulteilla, maamallit takajalkojen laipoista ja laivakäyttöön tarkoitetut liedet jokaisen jalan laipoista.

5.4. Sähköliitäntä



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



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 liedon pohjassa, oikeassa etukulmassa. Syöttökaapelin liitäntäpiste löytyy oikean sivupaneelin takaa. Oikea sivupaneeli on irrotettava.

5.5. Koekäyttö



Tutustu laitteen käyttöohjeeseen ennen laitteen koekäyttöä. Liesitason alla olevan laitteen osalta tutustu sitä käsittelevään omaan käyttöohjeeseen.

Sähköverkkoon liittämisen jälkeen koekäytä laite.

Tarkista

- että jokainen keittolevy lämpenee ja sitä vastaava merkkilamppu syttyy, kun levy kytketään päälle säätökytkimellä
- ettei mikään johdin jää puristuksiin ennen sivupaneeli paikalleen laittoa.

Kiinnitä sivupaneeli paikalleen.

6. Vianetsintä

Mikäli laite ei toimi, tarkista:

- että pistotulppa on kytketty pistorasiaan
- että laitetta käytetty ohjeiden mukaisesti
- että mahdolliset irrotettavat osat paikoillaan
- että 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 arvokilvestä.



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

7. Tekniset tiedot

T02131C3 KytKentäkaavio RP4-RP6 + Chef 200 3/N/PE 380-415V/220-240V

T02120C3 KytKentäkaavio RP4-RP6 + Chef 220 3/N/PE 380-415V/220-240V

T04823B3 KytKentäkaavio RP4-RP6 + Chef 240 3/N/PE 220V/240V/380V/415V

T04571D1 KytKentäkaavio Chef 40, 50, 240, 40T, 50T 3/N/PE 380-415V/220-240V

T04571D2 KytKentäkaavio Chef 40, 50, 240, 40T, 50T 3/N/PE 380-415V/220-240V

T02194C3 Asennuskuva RP4/Chef 220

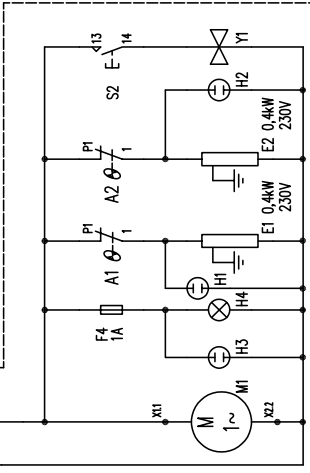
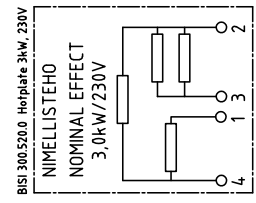
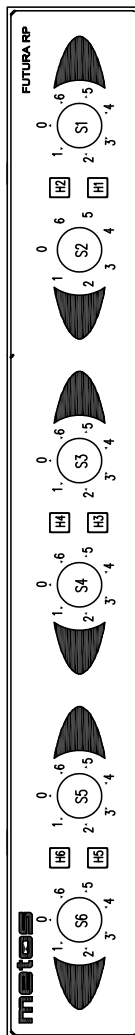
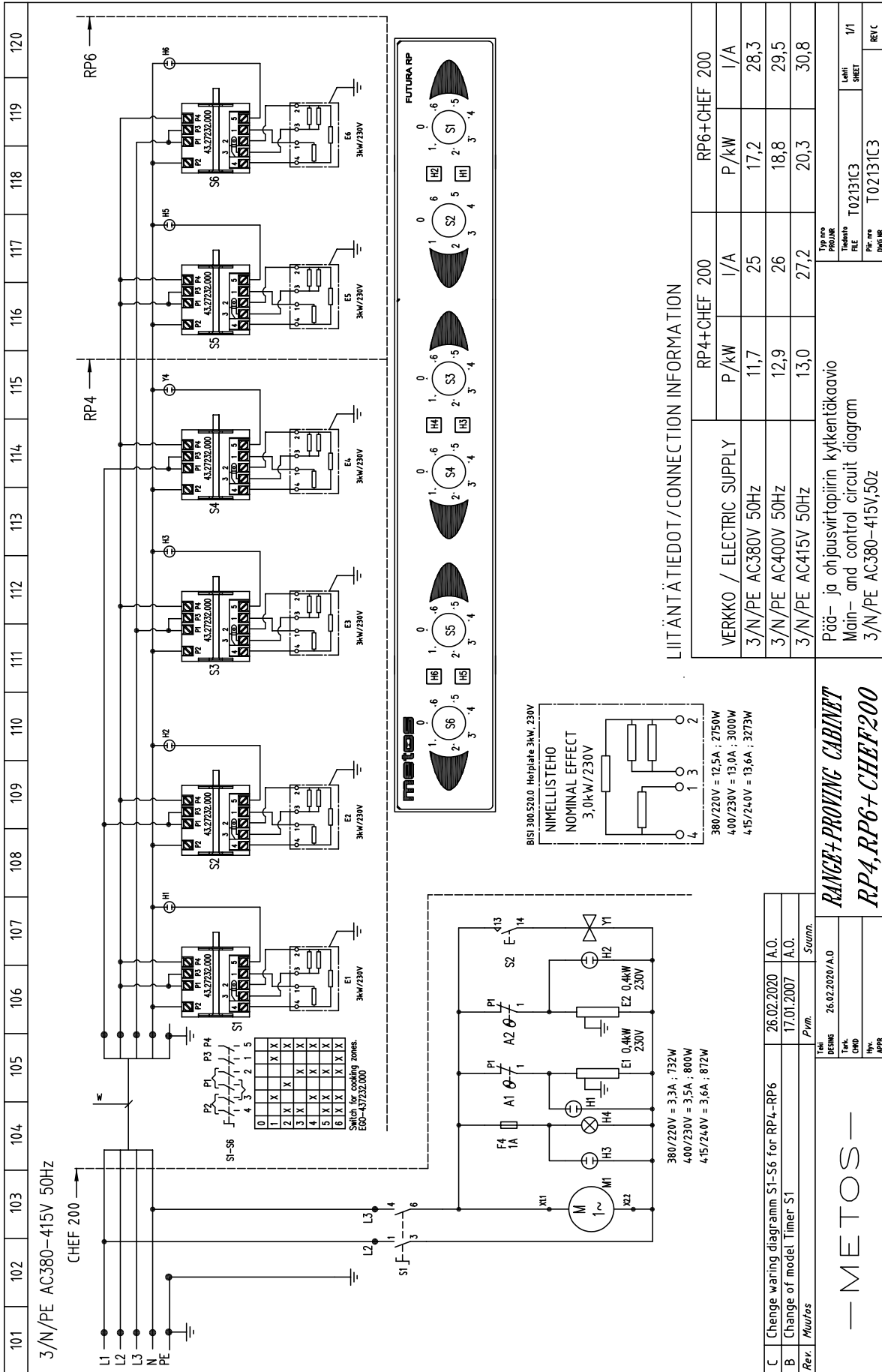
T02195C3 Asennuskuva RP6/Chef 220

T02196C3 Asennuskuva RP4/Chef 240

T02197C3 Asennuskuva RP6/Chef 240

T02198B3 Asennuskuva RP4/Chef 200

T02199B3 Asennuskuva RP6/Chef 200



LIITÄNTÄTIEDOT / CONNECTION INFORMATION

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	RP4+CHEF 200		RP6+CHEF 200	
	3/N/PE AC380V 50Hz	3/N/PE AC400V 50Hz	3/N/PE AC415V 50Hz	P/kW
	11,7	12,9	13,0	27,2
	25	26	27,2	20,3
	17,2	18,8	20,3	30,8
	1/A	1/A	1/A	1/A

Pää- ja ohjauvirtapiiriin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/N/PE AC380-415V,50z

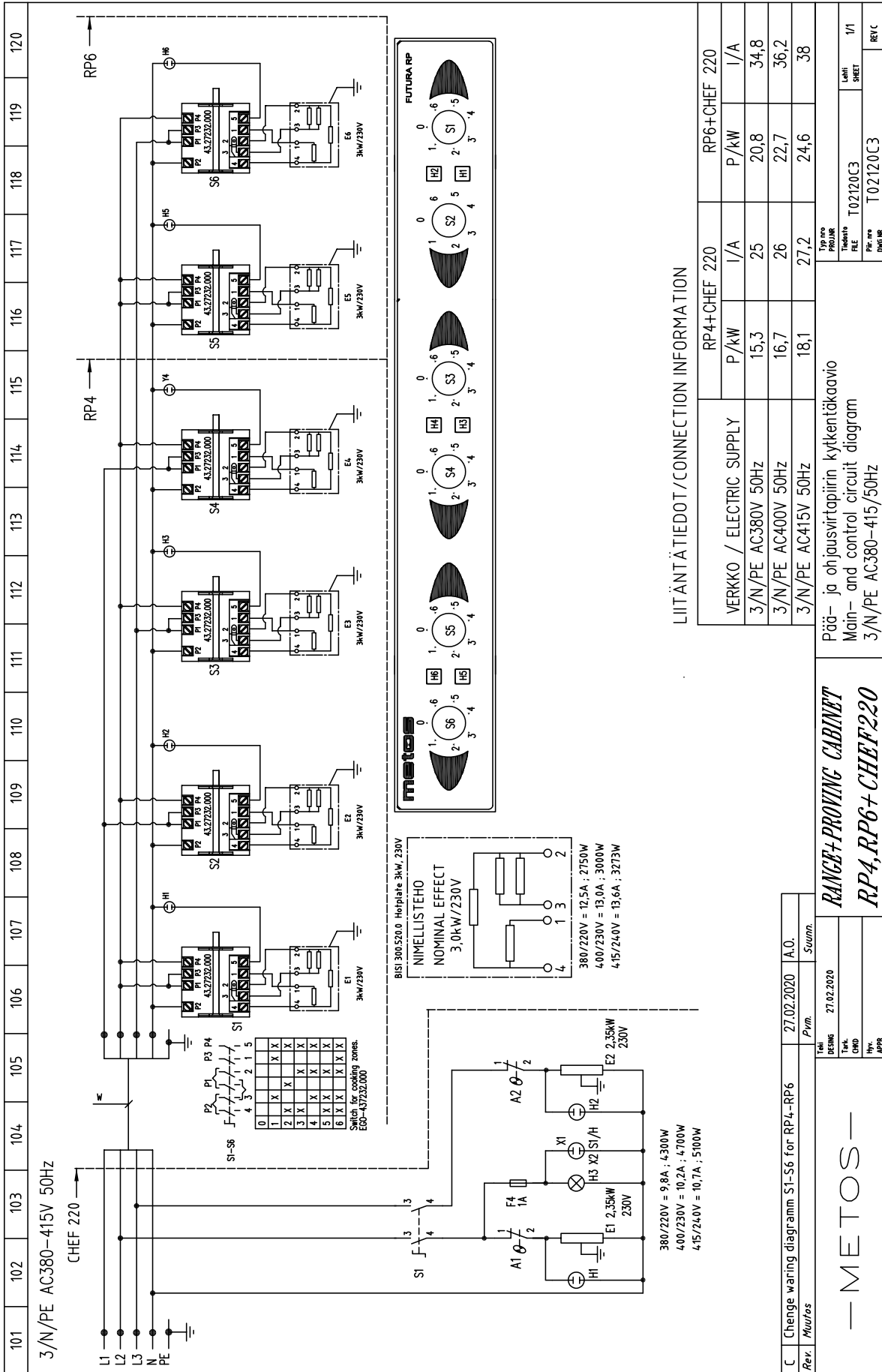
Type no	Product	Page	Rev
T02131C3	T02131C3	1/1	REV C

RANGE+PROVING CABINET
RP4, RP6+CHEF200

Rev	Author	Date	Task
C	Maurits	26.02.2020	A.O.
B	Maurits	17.01.2007	A.O.

— METOS —

T02131C3 Kytkentäkaavio RP4-RP6 + Chef 200 3/N/PE 380-415V/220-240V



LIITÄNTÄTIEDOT/CONNECTION INFORMATION

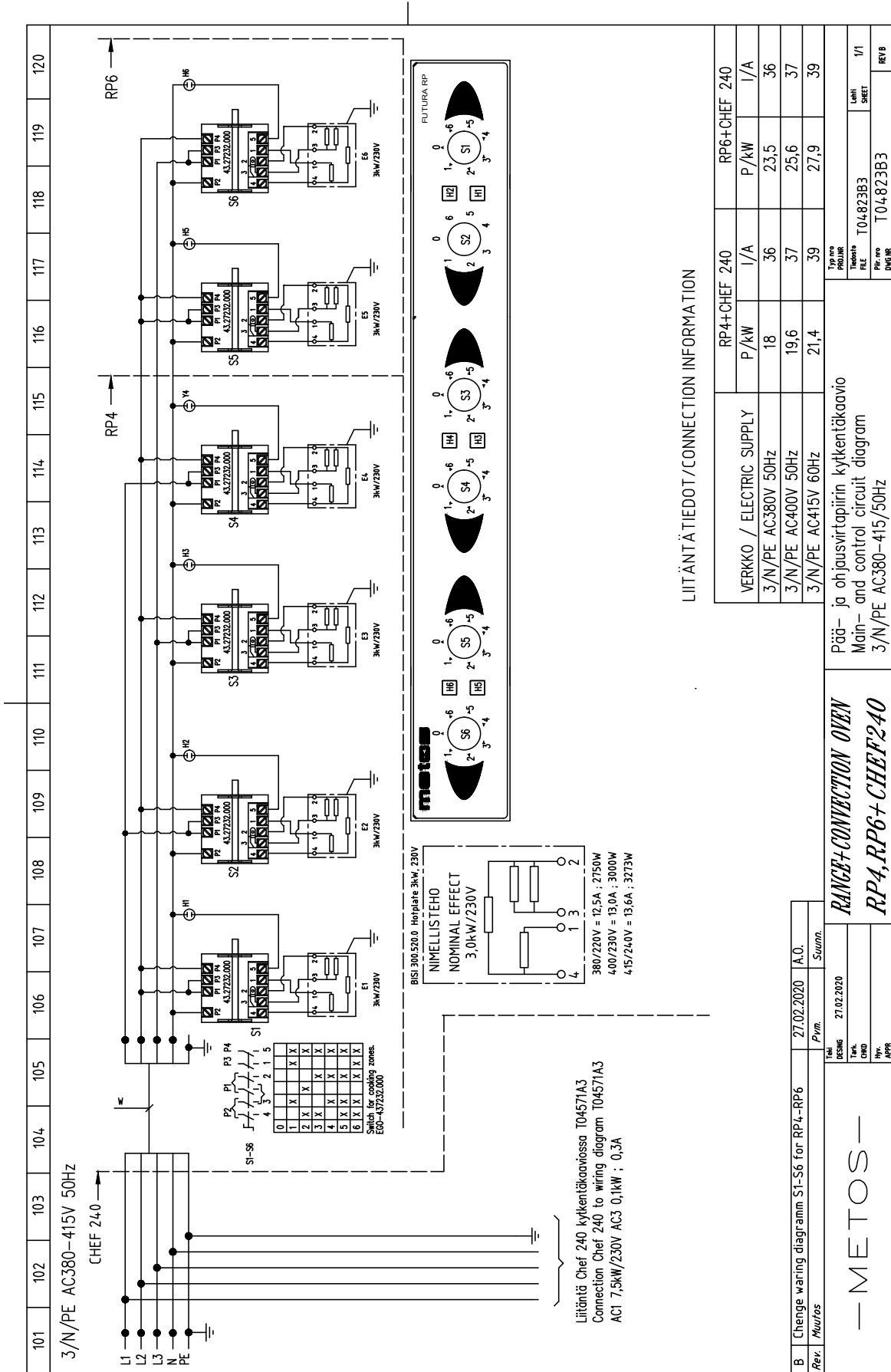
RP4+CHEF 220		RP6+CHEF 220	
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	P/kW	I/A	P/kW
3/N/PE AC380V 50HZ	15,3	25	20,8
3/N/PE AC400V 50HZ	16,7	26	22,7
3/N/PE AC415V 50HZ	18,1	27,2	24,6

Type no PRODUCT		Type no PRODUCT	
T02120C3	T02120C3	T02120C3	T02120C3
Rev. 1/1	Rev. 1/1	Rev. 1/1	Rev. 1/1

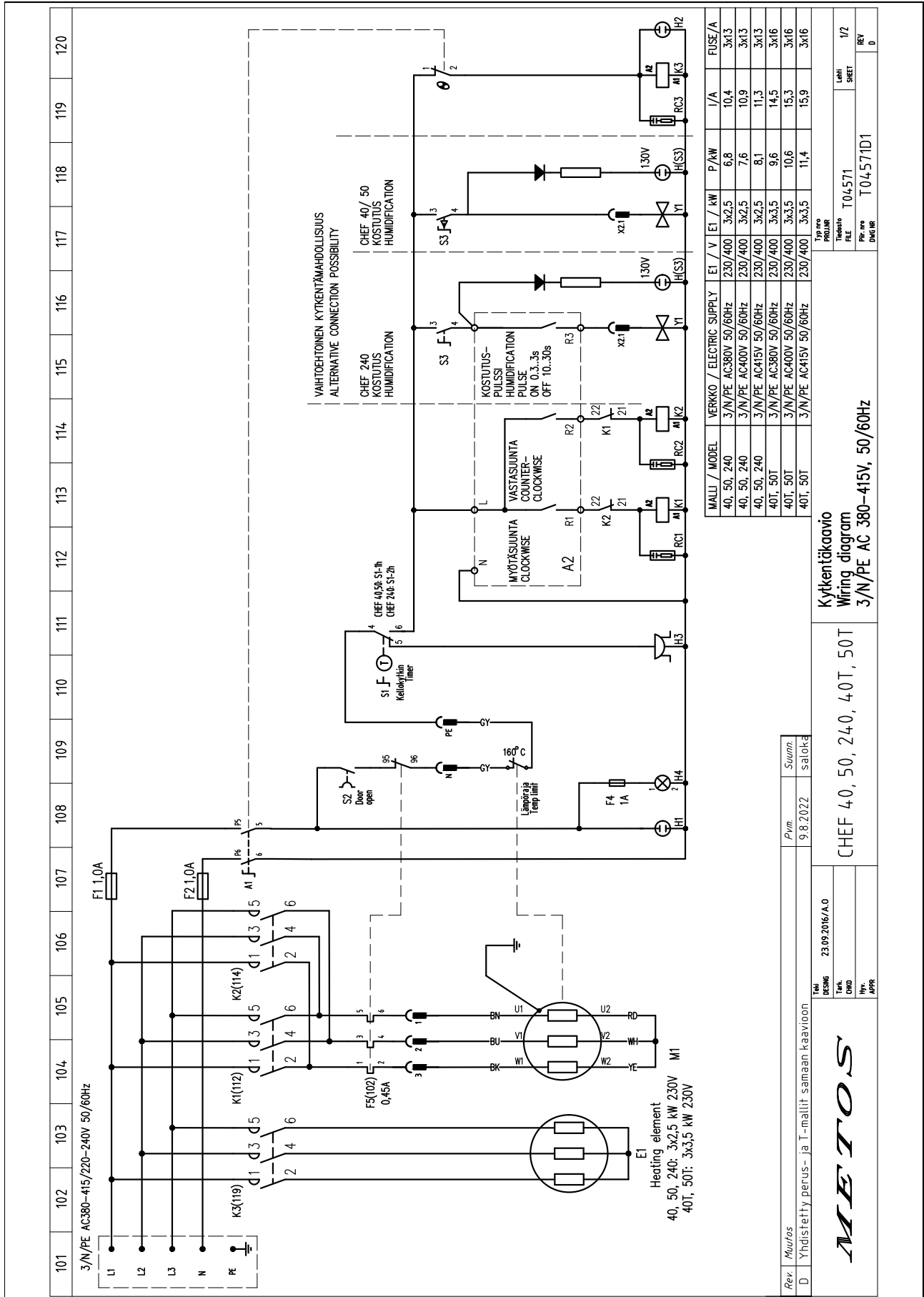
RANGE+PROVING CABINET
RP4, RP6+CHEF220

Pää- ja ohjauksvirtapiirin kytkentäkaavio Main- and control circuit diagram	
3/N/PE AC380-415/50HZ	

T02120C3 Kytkentäkaavio RP4-RP6 + Chef 220 3/N/PE 380-415V/220-240V



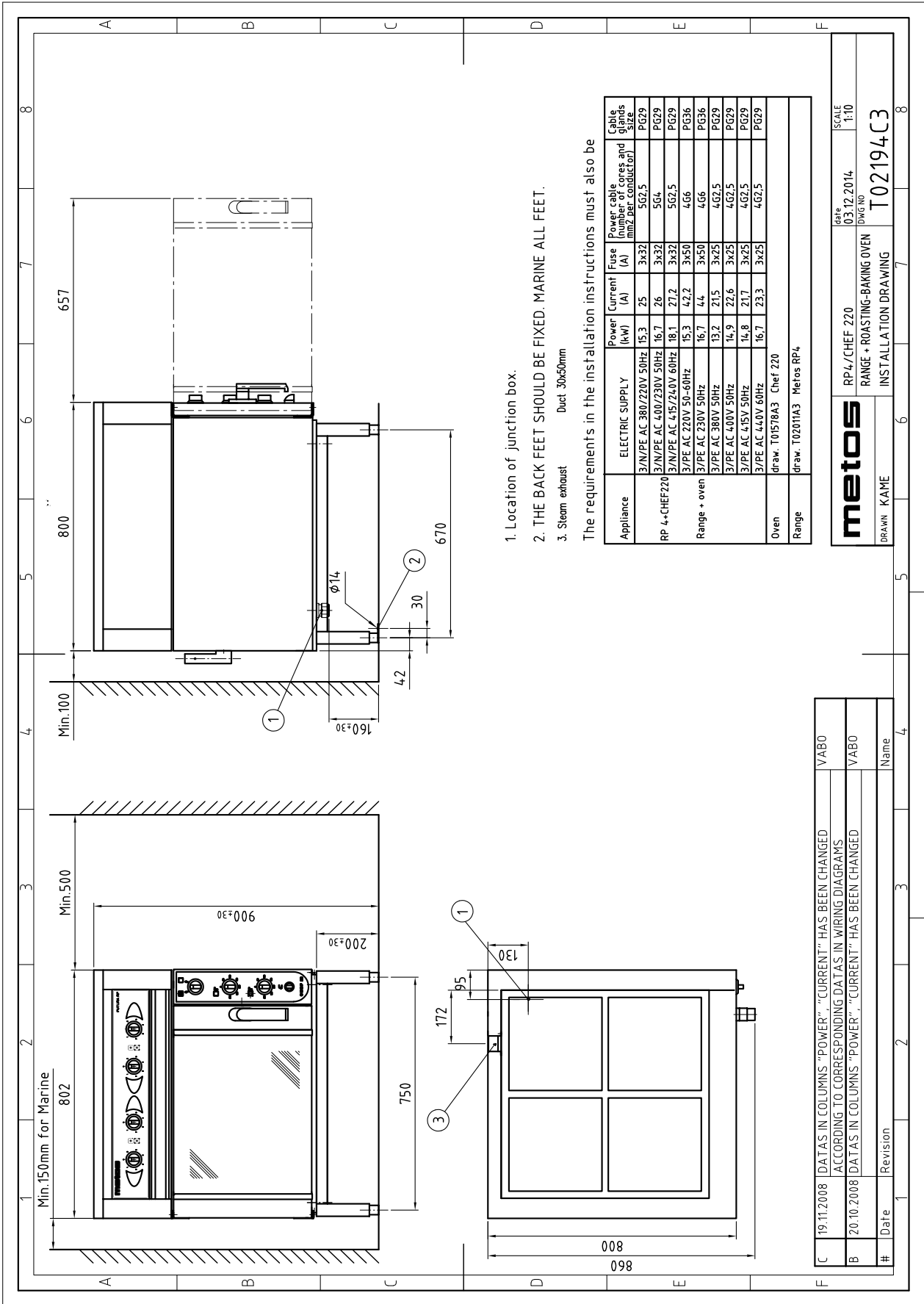
T04823B3 Kytentäkaavio RP4-RP6 + Chef 240 3/N/PE 220V/240V/380V/415V



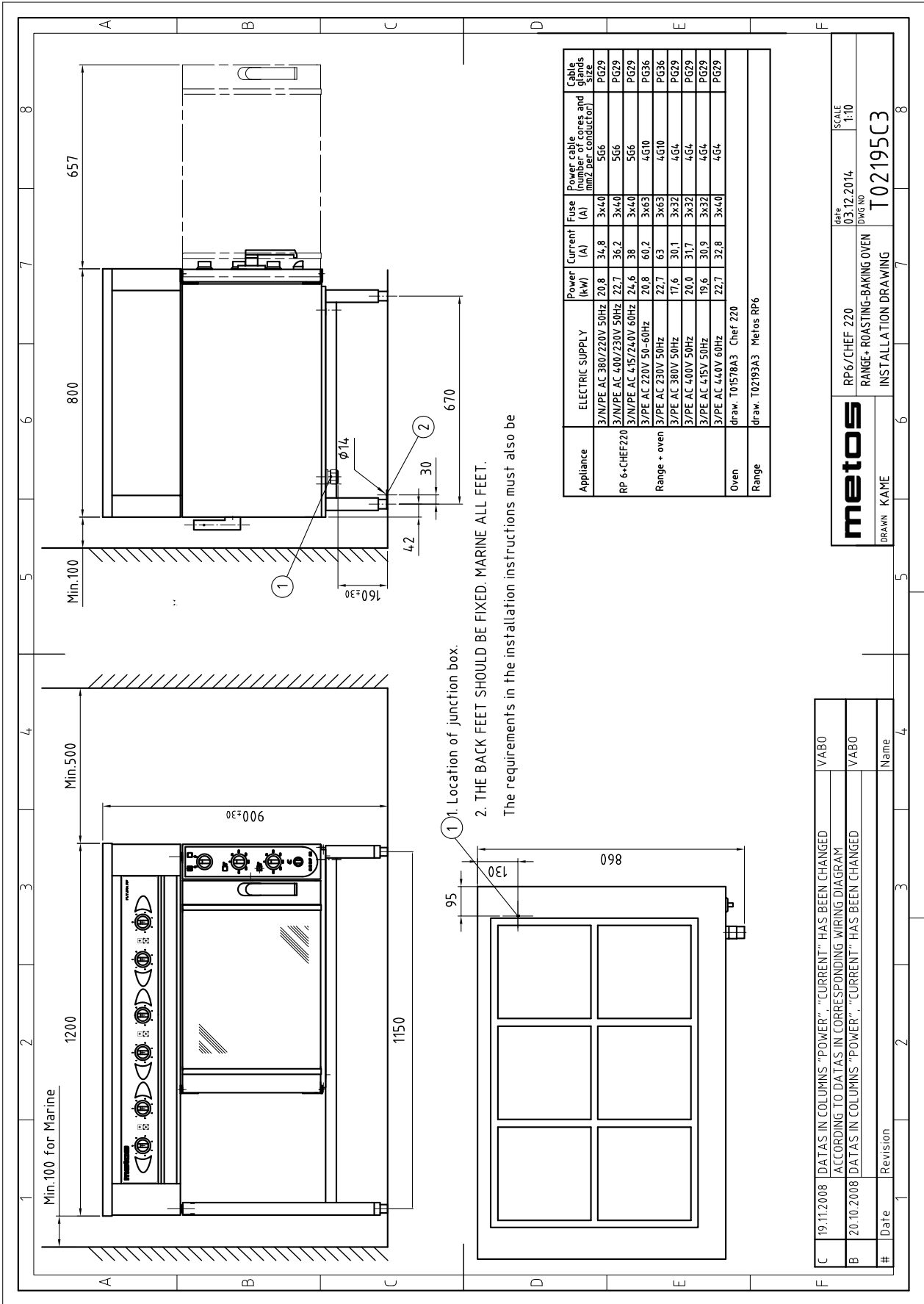
T04571D1 Kytkenäkaavio Chef 40, 50, 240, 40T, 50T 3/N/PE 380-415V/220-240V

101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
<p>VAHTOHTOINEN KIERTOILMAPUHALIN ALTERNATIVE CONVECTION FAN MC3593101 RZD180-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. <i>Muutos</i> Pvm. <i>Suunn.</i></p> <p>D. Yhdistetty perus- ja T-mallit samaan kaavioon 9.8.2022 Salokk</p>										<p>M1 23.09.2016/A.O CHEF 4, 50, 240, 40T, 50T</p>									
<p>METOS</p>										<p>Kytentäkaavio Wiring diagram 3/N/PE AC 380-415V,50Hz</p>									
<p>Typical Product T04571</p>										<p>Page No. T04571D2</p>									
<p>Page No. 2/2</p>										<p>REV D</p>									

T04571D2 Kytentäkaavio Chef 40, 50, 240, 40T, 50T 3/N/PE 380-415V/220-240V



T02194C3 Asennuskuva RP4/Chef 220



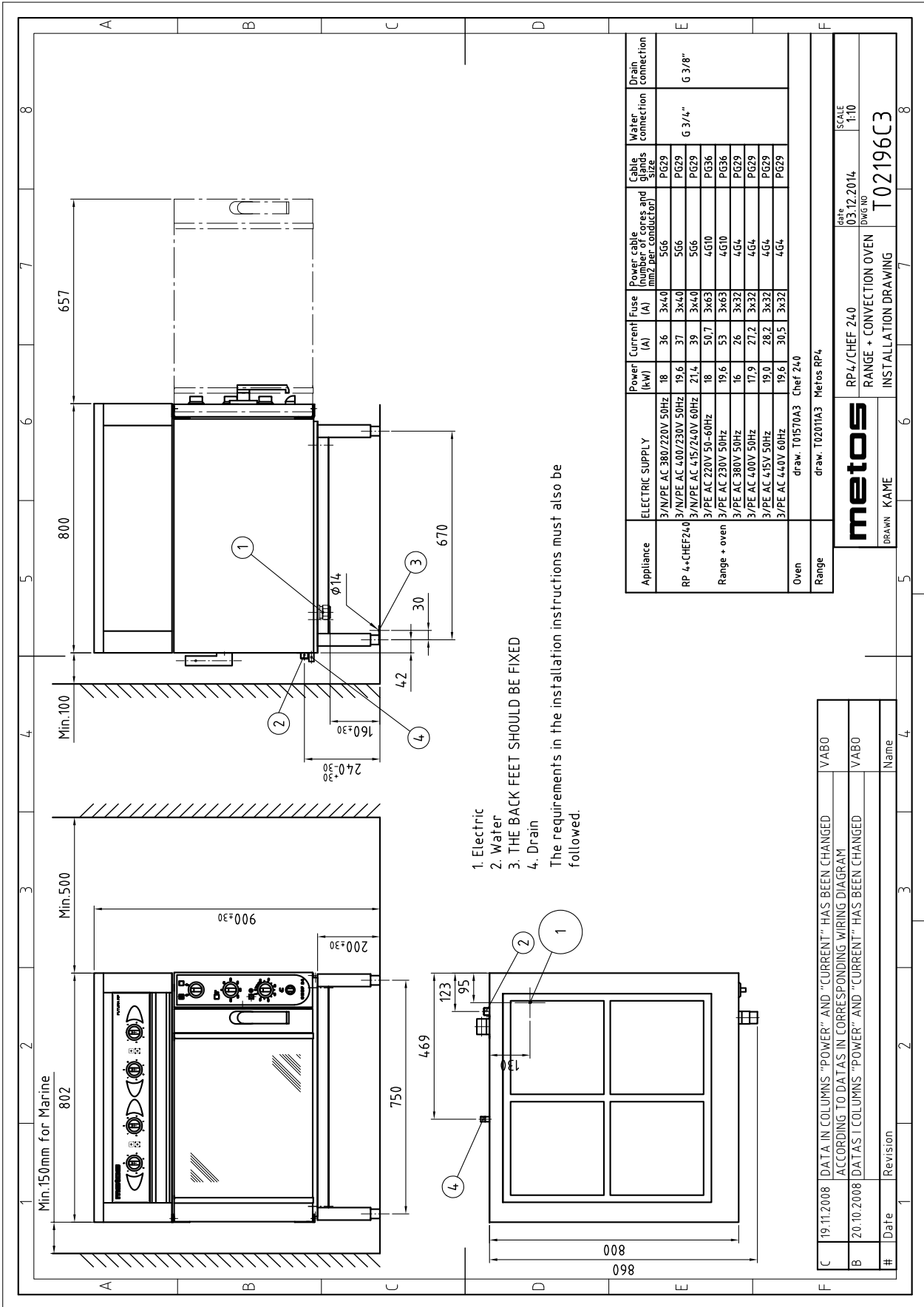
1. Location of junction box.
2. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED. MARINE ALL FEET.
The requirements in the installation instructions must also be

Appliance	ELECTRIC SUPPLY	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)	Power cable (mm ² per conductor)	Cable size
RP 6-CHEF220	3/N/PE AC 380/220V 50Hz	20.8	34.8	3x4.0	5G6	PG29
	3/N/PE AC 400/230V 50Hz	22.7	36.2	3x4.0	5G6	PG29
	3/N/PE AC 415/240V 60Hz	24.6	38	3x4.0	5G6	PG29
Range + oven	3/PE AC 220V 50-60Hz	20.8	60.2	3x6.3	4G10	PG36
	3/PE AC 230V 50Hz	22.7	63	3x6.3	4G10	PG36
	3/PE AC 380V 50Hz	17.6	30.1	3x3.2	4G4	PG29
Oven	3/PE AC 400V 50Hz	20.0	31.7	3x3.2	4G4	PG29
	3/PE AC 415V 50Hz	19.6	30.9	3x3.2	4G4	PG29
	3/PE AC 440V 60Hz	22.7	32.8	3x4.0	4G4	PG29
draw. T01578A3	Chef 220					
draw. T02193A3	Metos RP6					

#	Date	Revision	Name
C	19.11.2008	DATAS IN COLUMNS "POWER", "CURRENT" HAS BEEN CHANGED ACCORDING TO DATAS IN CORRESPONDING WIRING DIAGRAM	VABO
B	20.10.2008	DATAS IN COLUMNS "POWER", "CURRENT" HAS BEEN CHANGED	VABO

metos	RP6/CHEF 220	DATE	SCALE
DRAWN	RANGE+ ROASTING-BAKING OVEN	03.12.2014	1:10
KAME	INSTALLATION DRAWING	DWG NO	
		T02195C3	

T02195C3 Asennuskuva RP6/Chef 220



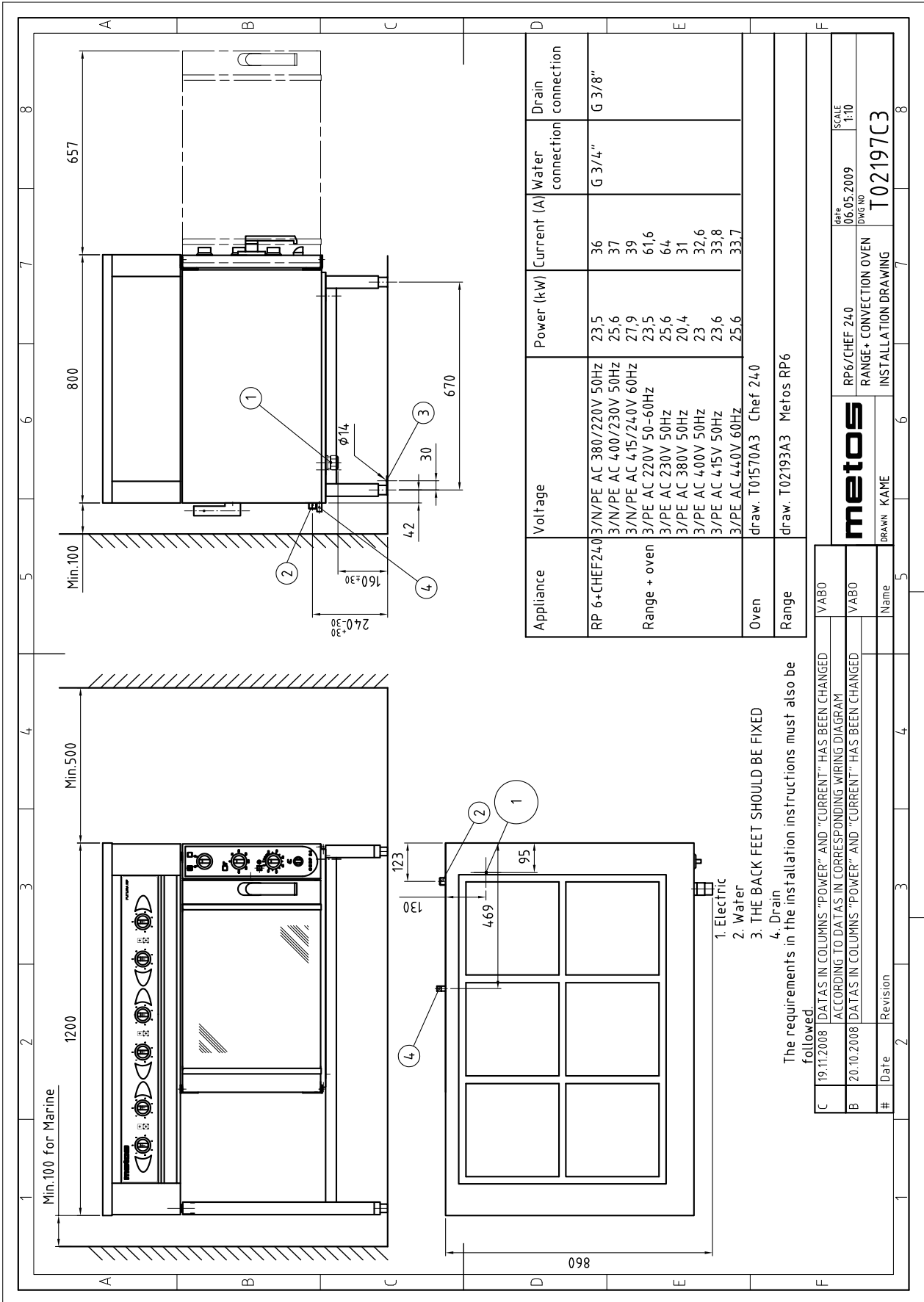
1. Electric
 2. Water
 3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
 4. Drain
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

Appliance	ELECTRIC SUPPLY	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)	Power cable (mm ² per conductor)	Cable size	Water connection	Drain connection
RP 4-CHEF240	3/N/PE AC 380V/220V 50Hz	18	36	3x40	5G6	PG29		
	3/N/PE AC 400V/230V 50Hz	19.6	37	3x40	5G6	PG29		
	3/N/PE AC 415V/240V 60Hz	21.4	39	3x40	5G6	PG29		
	3/PE AC 220V 50-60Hz	18	50.7	3x63	4G10	PG36		
	3/PE AC 380V 50Hz	16	26	3x32	4G4	PG29		
Range + oven	3/PE AC 400V 50Hz	17.9	27.2	3x32	4G4	PG29	G 3/4"	G 3/8"
	3/PE AC 415V 50Hz	19.0	28.2	3x32	4G4	PG29		
Oven	3/PE AC 440V 60Hz	19.6	30.5	3x32	4G4	PG29		

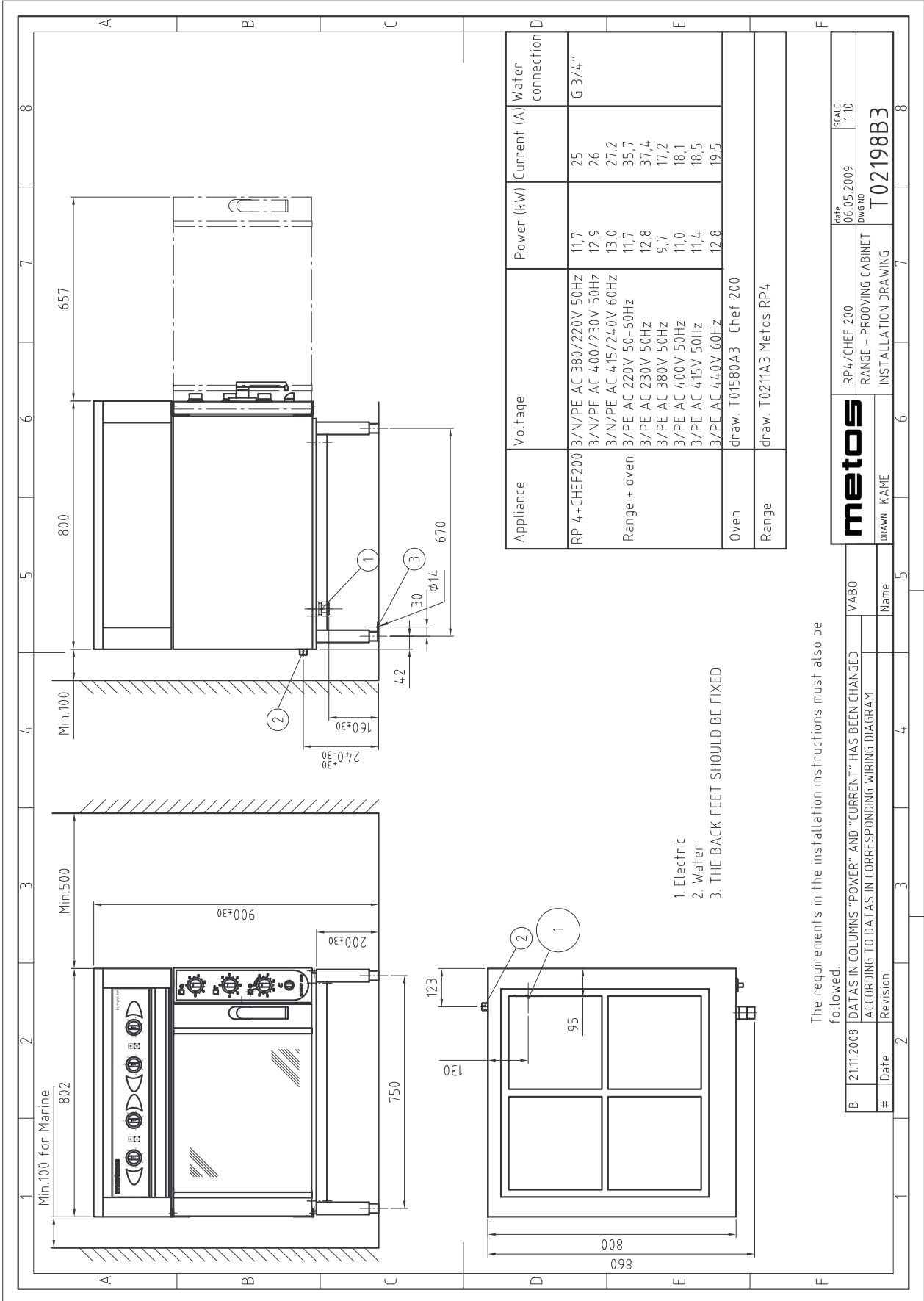
C	19.11.2008	DATA IN COLUMNS "POWER" AND "CURRENT" HAS BEEN CHANGED ACCORDING TO DATAS IN CORRESPONDING WIRING DIAGRAM	VABO
B	20.10.2008	DATAS IN COLUMNS "POWER" AND "CURRENT" HAS BEEN CHANGED	VABO
#	Date	Revision	Name
			4

draw: T02196C3	date: 03.12.2014	SCALE: 1:10
draw: T02011A3	Metos RP4	
metos		
RANGE + CONVECTION OVEN		
INSTALLATION DRAWING		
DRAWN: KAME		

T02196C3 Asennuskuva RP4/Chef 240



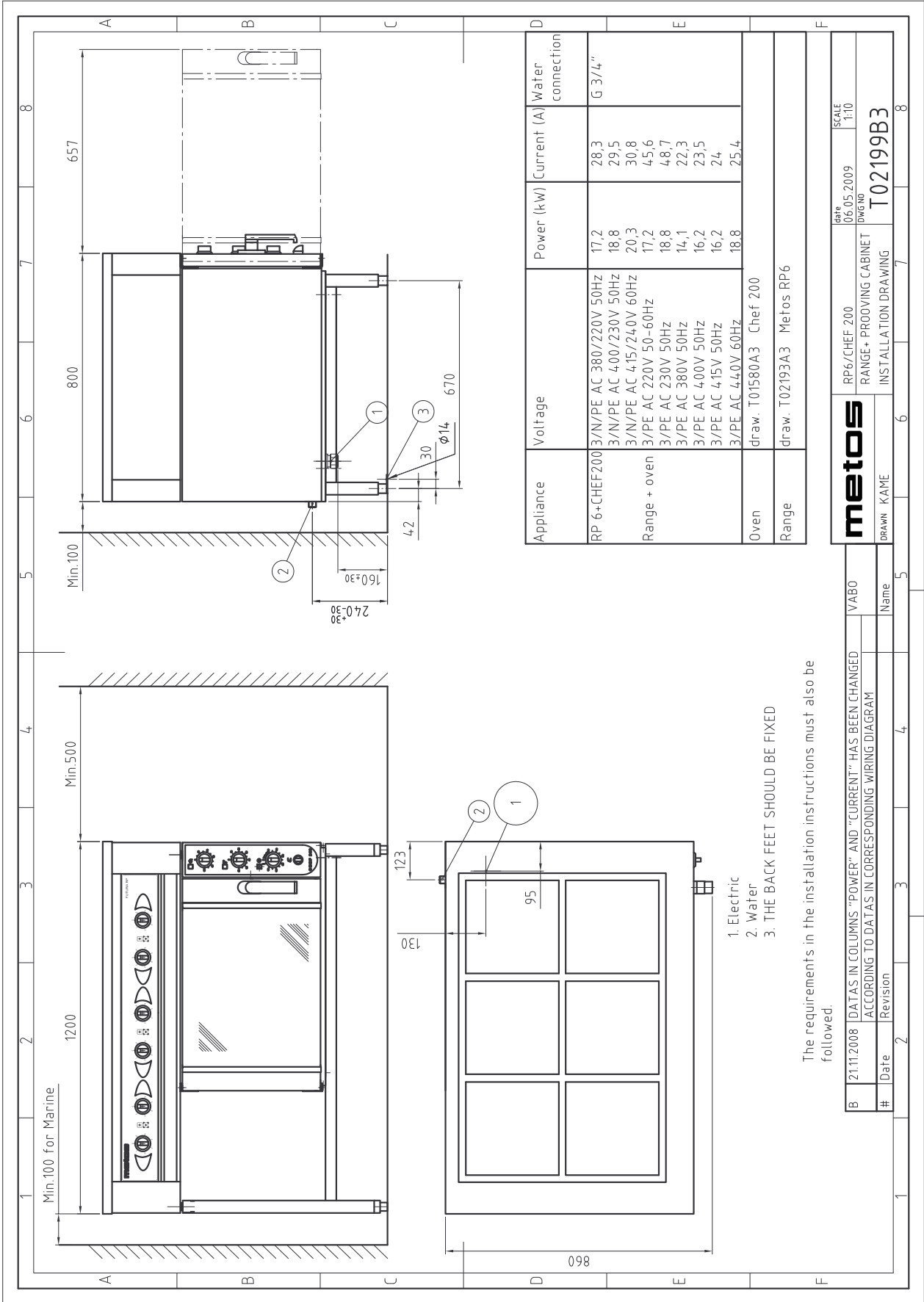
T02197C3 Asennuskuva RP6/Chef 240



The requirements in the installation instructions must also be followed.

B	21.11.2008	DATE	VABO	NAME
		REVISION		

T02198B3 Asennuskuva RP4/Chef 200



metos		RP6/CHEF 200	DATE 06.05.2009	SCALE 1:10
DRAWN KAME		RANGE + PROOVING CABINET	DWG NO T02199B3	
		INSTALLATION DRAWING		

B	21.11.2008	DATAS IN COLUMNS "POWER" AND "CURRENT" HAS BEEN CHANGED ACCORDING TO DATAS IN CORRESPONDING WIRING DIAGRAM	VABO
#	Date	Revision	Name

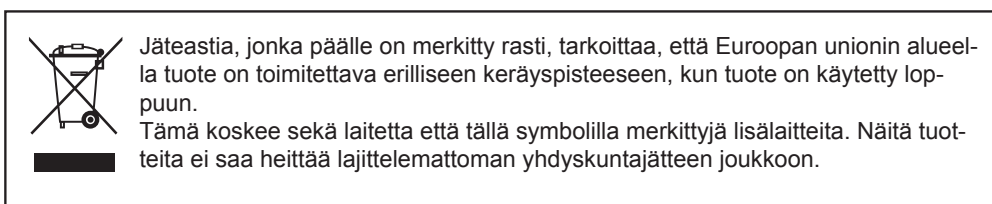
T02199B3 Asennuskuva RP6/Chef 200

Määre	Malli	Tyyppi	Lisävarusteet	Arvo
Ulkomitat LxSxK	RP	4		800 x 800 x 900 mm
Ulkomitat LxSxK	RP	6		1200 x 800 x 900 mm
Keittolevyjä	RP	4		4
Keittolevyjä	RP	6		6
Tehon säätö	RP			7-asentoinen säätökytkin, levykohtainen merkkivalo.
Materiaali	RP			Keittolevyt valurautaa. Ulkuvoraukset ruostumatonta terästä.
Paino pakkauksineen	RP	4	200	n. 160 kg
Paino pakkauksineen	RP	4	220	n. 160 kg
Paino pakkauksineen	RP	4	240	n. 170 kg
Paino pakkauksineen	RP	6	200	n. 210 kg
Paino pakkauksineen	RP	6	220	n. 210 kg
Paino pakkauksineen	RP	6	240	n. 220 kg
Paino ilman pakkausta	RP	4	200	n. 125 kg
Paino ilman pakkausta	RP	4	220	n. 125 kg
Paino ilman pakkausta	RP	4	240	n. 135 kg
Paino ilman pakkausta	RP	6	200	n. 155 kg
Paino ilman pakkausta	RP	6	220	n. 155 kg
Paino ilman pakkausta	RP	6	240	n. 165 kg
Pakkauksen mitat LxSxK	RP	4		860 x 920 x 1050 mm
Pakkauksen mitat LxSxK	RP	6		1260 x 920 x 1050 mm
Sähköliitäntä				Katso asennuskuva
Käyttöolosuhteet				Normaalit suurkeittiöolosuhteet, lämpötila yli 0°C

RP=FUTURA RP

200=CHIEF 200, 220=CHIEF 220, 240=CHIEF 240

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





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

Liesi / Spis / Range series **METOS FUTURA RP**
Mallit / Modeller / Models : RP2, RP4, RP6, RP4/200, RP4/220, RP4/240, RP6/200, RP6/220, RP6/240
Varusteet / Options / Options: HA2/4/6

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 nämnda person är bemyndigad att sammanställa den tekniska dokumentfilen / The person mentioned below is authorized to compile the technical file

Otto Miettinen 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 18.11.2022

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

Hannu Ahola – Director of Business Unit

Risto Koskelainen – R&D Manager



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