

metos

KIERTOILMAUUNI

METOS

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

Asennus- ja käyttöohjeet



2.4.2013

SISÄLLYSLUETTELO

1. Yleistä.....	3	5. Asennus.....	17
1.1. Käsikirjassa käytetyt merkinnät.....	3	5.1. Yleistä.....	17
1.2. Laitteessa käytetyt merkinnät.....	3	5.2. Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku....	17
1.3. Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus.....	3	5.2.1. Laitteen kiinnitys jalustaan.....	17
2. Turvaohjeet.....	4	5.2.2. Chef-ryhmän kokoaminen.....	18
2.1. Turvallinen käyttö.....	4	5.3. Laitteen sijoitus.....	18
2.2. Laitteen poistaminen käytöstä.....	4	5.4. Sähköliitäntä.....	18
3. Toiminnallinen kuvaus.....	5	5.5. Vesiliitäntä.....	18
3.1. Laitteen käyttötarkoitus.....	5	5.5.1. Veden laatuvaatimukset.....	19
3.1.1. Laitteen käyttötarkoitus.....	5	5.6. Viemäröinti.....	19
3.2. Rakenne.....	5	5.7. Tarkistukset asennuksen jälkeen.....	19
3.3. Toimintaperiaate.....	5	5.8. Koekäyttö.....	19
3.3.1. Käyttökylkimet.....	6	6. Vianetsintä.....	20
4. Käyttöohjeet.....	8	7. Tekniset tiedot.....	21
4.1. Ennen käyttöä.....	8		
4.1.1. Astiavalinta, Chef 40, Chef 40T.....	8		
4.1.2. Astiavalinta, Chef 50, Chef 50T.....	8		
4.1.3. Astiavalinta, Chef 240.....	8		
4.1.4. Uunin täyttö, Chef 40, Chef 40T ja Chef 50, Chef 50T.....	8		
4.1.5. Uunin täyttö, Chef 240.....	8		
4.2. Käyttö.....	9		
4.2.1. Ennen paistoa, Chef 40, Chef 40T ja Chef 50, Chef 50T.....	9		
4.2.2. Ennen paistoa, Chef 240.....	9		
4.2.3. Paistolämpötilan valinta, Chef 240, Chef 40, Chef 40T ja Chef 50, Chef 50T.....	9		
4.2.4. Uunin käyttö.....	9		
4.2.5. Paistaminen, Chef 240, Chef 40, Chef 40T ja Chef 50, Chef 50T.....	10		
4.2.6. Kostutus.....	10		
4.2.7. Kostutuksen käyttö, Chef 40, Chef 40T ja Chef 50, Chef 50T.....	11		
4.2.8. Kostutuksen käyttö, Chef 240.....	11		
4.2.9. Höyrynpisto.....	11		
4.2.10. Paistovihjeitä.....	12		
4.3. Käytön jälkeen.....	14		
4.3.1. Puhdistus.....	14		
4.3.2. Uunin lampun vaihto, Chef 240 ja Chef 50, Chef 50T.....	15		
4.3.3. Uunin lampun vaihto, Chef 40, Chef 40T.....	15		
4.3.4. Muut huoltotoimet.....	16		

1. Yleistä

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

Säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.

Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Laitteen saa liittää sähköverkkoon 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 laitteenhuoltamiseen 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, laiteaurion taivaaran mahdollisuus vältetään.

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

1.2. Laitteessa käytetyt merkinnät



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

1.3. Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus

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

2. Turvaohjeet

2.1. Turvallinen käyttö



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

Pitkäaikaisessa käytössä myös uunin luukun reunat kuumenevat. Turvallinen paistaminen edellyttää aina suojakäsineiden käyttöä käsiteltäessä kuumiavuokia ja peltejä. Uunin luukua avattaessa on varottava purkautuvaa kuumaa vesihöyryä.



Uunia ei tule jättää pidemmäksi aikaa päälle kytkettynä täysin ilman valvontaa. Uunikammiossa, puhallinpyörän edessä olevan ilmanjakopellin on aina oltava paikallaankun uunia käytetään.

2.2. Laitteen poistaminen käytöstä

Laitteen palveltua taloudellisen elinikensä loppuun on sen hävittämisessä noudatettavavaimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita. Laite saattaa sisältää ympäristölle haitallisia aineita/materiaaleja sekä kierrätettäviä materiaaleja. Haitallisten aineiden oikeahävittäminen ja kierrätettävien materiaalien hyödyntäminen tapahtuu parhaiten käyttä-mällä alan ammattityövoimaa apuna.

3. Toiminnallinen kuvaus

3.1. Laitteen käyttötarkoitus

Metos Chef 40 ja 40T on tarkoitettu pullien, leipien, sämpylöiden sekä vastaavien tuotteiden paistamiseen.

Chef 40 ja 40T soveltuvat myös ruuan valmistukseen.

Metos Chef 50 ja 50T on tarkoitettu pullien, leipien, sämpylöiden sekä vastaavien tuotteiden paistamiseen.

Chef 50 ja 50T soveltuvat myös ruuan valmistukseen.

Metos Chef 240 on tarkoitettu ruuan kypsennykseen ja ruskistamiseen, leivontaan sekä valmisruokien kuumenemiseen ja lämpösäilytykseen.

3.1.1. Laitteen käyttötarkoitus



Laitteen käyttö muuhun kuin edellä mainittuun tarkoitukseen on kielletty.



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

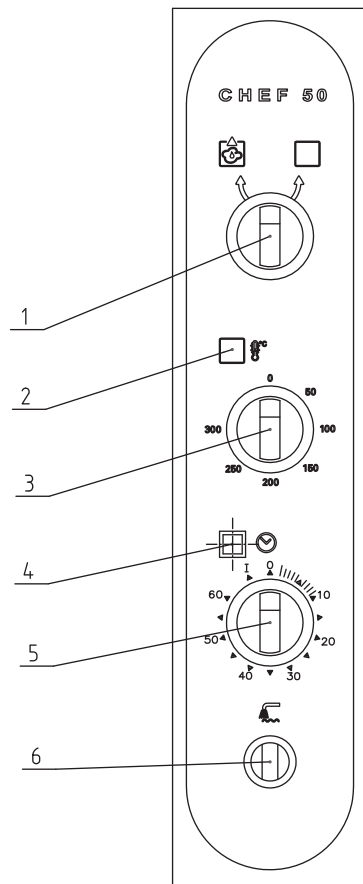
3.2. Rakenne

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

3.3. Toimintaperiaate

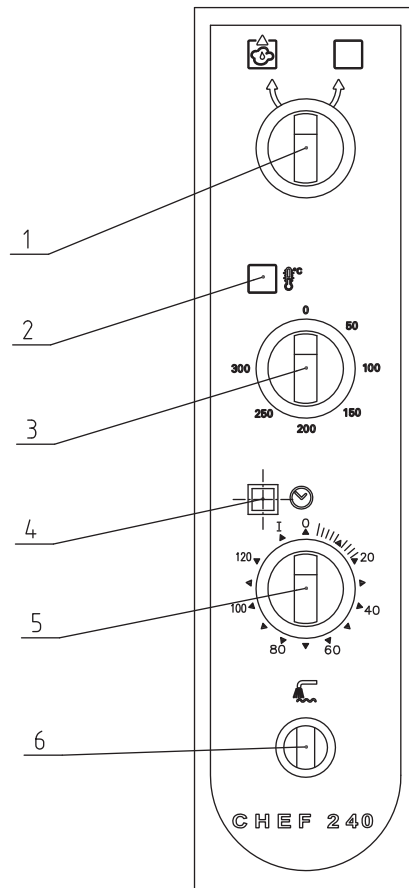
Kiertoilmauunissa kypsennys tapahtuu kiertävän kuumen ilman avulla. Suurella nopeudella kiertävä ilma ympäröi ruuan kaikkialta ja saa aikaan tehokkaan ja tasaisen kypsennyksen. Tiettyjen tuotteiden kypsennystä voi edelleen tehostaa käyttämällä kostutusta, joka samalla vaikuttaa ruuan laatuun ja pienentää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

3.3.1. Käyttökytkimet



Ohjauspaneelin käyttökytkimet Chef 40, Chef 40T ja Chef 50, Chef 50T

1. Höyrynpoistoventtiili. Venttiilin avulla voidaan ylimääräinen höyry ja kosteus poistaa uunikammioista.
2. Termostaatin merkkivalo. Keltainen merkkivalo palaa aina kun lämmitysvastukset ovat päällä.
3. Termostaattikytkin. Lämpötilan asetus +50 °C - +300 °C.
4. Uuni päällä -merkkivalo. Vihreä valo palaa, kun uuni on kytketty päälle.
5. Ajastin. Säädetävissä portaattomasti 0-60 min tai jatkuva käyttö I. Ajastimeen on liitetty äänimerkki, joka soi kun ajastin on asennossa 0.
6. Kostutuksen kytkin. Kostutus on toiminnassa kun kytkintä pidetään käännettynä myötöpäivään ja termostaattikytkimestä on säädetty lämpötila.



Ohjauspaneelin käyttökytkimet Chef 240

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

4. Käyttöohjeet

4.1. Ennen käyttöä



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

4.1.1. Astiavalinta, Chef 40, Chef 40T

Uuniin sopii kerrallaan 5 kpl GN1/1-leivinpeltejä.

4.1.2. Astiavalinta, Chef 50, Chef 50T

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

4.1.3. Astiavalinta, Chef 240

Valitse astiat ruokalajin mukaan seuraavasti:

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

4.1.4. Uunin täyttö, Chef 40, Chef 40T ja Chef 50, Chef 50T



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

4.1.5. Uunin täyttö, Chef 240

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



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

4.2. Käyttö

4.2.1. Ennen paistoa, Chef 40, Chef 40T ja Chef 50, Chef 50T

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.
- Sääda ajastin (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet") asentoon 20 min. Aikaa asetettaessa ajastin on aina ensin käännettävä halutun asetusarvon yli ja sitten takaisin haluttuun arvoon.
- Sääda termostaatti 250°C:seen, kun kyseessä on täysi täytös kylmää massaa. (Täytön jälkeen lämpötila säädetään halutulle tasolle.) Pienemmällä massamäärällä esilämmitykseen riittää matalampi lämpötilaero.
- Uuni on käyttövalmis, kun äänimerkki ilmoittaa ajastimeen säädetyn ajan kuluneen loppuun.
- Luukun ollessa suljettuna uuni pysyy kauan lämpimänä, vaikka se ei olisikaan toiminnassa.

4.2.2. Ennen paistoa, Chef 240

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

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

4.2.3. Paistolämpötilan valinta, Chef 240, Chef 40, Chef 40T ja Chef 50, Chef 50T



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

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

4.2.4. Uunin käyttö



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

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

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

4.2.5. Paistaminen, Chef 240, Chef 40, Chef 40T ja Chef 50, Chef 50T

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

Mikäli paistotulos on epätasainen, tarkista että

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



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

4.2.6. Kostutus

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

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

Kostutus / paine	Chef 40, 40T, 50, 50T	Chef 240	
		säätöalue	tehdasasetus
<_3bar	500 ml/min	10-220 ml/min	45 ml/min
2 bar	455 ml/min	8-180 ml/min	35 ml/min
1 bar	230 ml/min	5-80 ml/min	20 ml/min



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

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

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

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

4.2.7. Kostutuksen käyttö, Chef 40, Chef 40 T ja Chef 50, Chef 50T

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

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

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



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

4.2.8. Kostutuksen käyttö, Chef 240

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

Kostutusmäärän tehdasasetusta voidaan tarvittaessa muuttaa (huoltomiehen toimenpide).

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

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

Kostutusta suositellaan käytettäväksi:

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



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

4.2.9. Höyrynpisto

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

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

Paahamisen ja kuorruttamisen yhteydessä höyrynpistovenntiili tulisi avata täysin.

4.2.10. Paistovihjeitä

Tuote	Astia	Esiläm- mitys	Paisto- lämpötila	Paistoaika	Vihje
Paistit, fileet	GN 2/1 RST ritilä	125°C	125°C	Riippuu koosta	Laita tuote ritilälle, ritilä johteelle ja alemmalle johteelle umpivuoka paistinliemen keräämistä varten
Naudan paahto- paisti		125°C	125°C	Riippuu koosta- >kunnes sisälämpötila +60°C	125°C alusta asti koko paiston ajan
Leikkeet, pihvit, kyljykset	GN 2/1 RST ritilä tai al. pelti	300°C	300°C	n. 10 min	Kypsennä tuote nopeasti ja hauduta umpivuoassa alemmassa lämpötilassa mikäli tarpeen
Palalihan ruskis- tus	GN 1/1-40 mm. al.	225°C	200°C	10 min	Lihaa max. 1,5 kg/vuoka
Jauhelihan ruskistus	GN 1/1-40 mm. al.	225°C	200°C	10 min	Lihaa max. 1,5 kg/vuoka
Pannupihvi (raakapakaste, Atria)	GN 1/1-40 mm. al.	250°C	220°C	8 min	Kostutus päällä koko kypsennysajan
Karjalanpaisti	GN65	250°C	130°C	2 h	
Kirjolohifile (kokonainen)	GN40	250°C	250°C	15...20 min	
Kirjolohifilepala (annospala 100 g)	GN40	250°C	250°C	10...15 min	
Laatikkoruuat	GN1/1-65 mm	175°C	150- 175°C	n. 1,5 h	Munapohjaisille laatikoille on hyvä valita matalampi kypsennyslämpötila kuin muille laatikkoruuille. Massamäärä n. 5 kg/vuoka Kostutus jatkuvasti päällä
Lihamakaroni- laatikko	GN1/1-65 mm	175°C	150°C	1 h (alajohteil- la+10 min.)	Höyrynpöistoluukku auki alussa 10 min
Valmisruoka- pakkaukset	GN 2/1 RST ritilä		Riippuu tuot- teesta	Noudata ohjeita	Laita valmisruokapakkaukset suoraan ritilälle, jotta tuote kuumenisi mahdollisimman tehokkaasti Kostutus jatkuvasti päällä
Kasvispihvi (raakapakaste, Kylmänen Food)		250°C	225°C	20 min	Kostutus koko kypsennyksen ajan
Feta-kasvispiir- akka (valmis pakastepohja, Valio)		250°C	200°C	40 min	
GN-pannupizza		250°C	225°C 200°C	12 min tai 15 min	
Pannukakku		220°C	190°C	n. 30 min	Massamäärä n. 1,5 l/vuoka Höyrynpöistoluukku auki paiston alussa n. 10 min

Tuote	Astia	Esiläm- mitys	Paisto- lämpötila	Paistoaika	Vihje
Lihapasteija (raakapakaste, Fazer)		225°C	200°C	20 min	
Karjalanpiirakka (raakapakaste, Fazer)		300°C	240°C	20 min	Täytös max. 12 kpl / GN1/1-pelti, paisto joka toisella johteella
Sämpylä	GN 2/1 alu- miinipelti	225°C	200°C	17 min	Kostutus alussa 2 min pulsseittain. Täytös max. 12 kpl / GN1/1-pelti, paisto joka toisella johteella.
Juustosarvi		200°C	175°C	20 min	Kostutus alussa 2 min pulsseittain.
Pikkupulla	GN 2/1 alu- miinipelti	200°C	175°C	15 min	Max. 12-15 kpl / GN1/1-pelti Höyrynpöistoluukku kiinni, ei kostutusta
Korvapuusti (raakapakaste, Fazer)		190°C	165°C	16 min	Max. 12 kpl / GN1/1-pelti, paisto joka toisella johteella
Tanskalainen wiener (raaka- pakaste, Fazer)	GN 2/1 alu- miinipelti	190°C	165°C	18 min	
Rahkamarjapii- rakka	GN 1/1-40 mm alumi- niivuoka	200°C	175°C	45 min	Murotaikinapohja: 300 g voita, 225 g sokeria, 4 munaa, 300 g vehnä- jauhoja, leivinjauhetta Täyte: 1000 g rahkaa, 11 munaa 200 g sokeria, 3 dl kermaa, 600 g pakastemarjoja, vaniljasokeria Paisto alajohteella keskellä
Sokerikakku- pohja		175°C	150°C	40 min	4 munaa/vuoka, 4 vuokaa ala- johteella

Mikäli paistotulos on epätasainen tarkista, että

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

4.3. Käytön jälkeen

4.3.1. Puhdistus



Letkupesun tai painepesurin käyttö puhdistuksessa on kokonaan kielletty.



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

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

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

Päivittäinen puhdistus

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

Pyyhi irronnut lika ja pesuaine huolellisesti määrällä siivousliinalla. Pesun jälkeen kuivaa uuni ensin liinalla ja sitten lämmittämällä +150°C / 5 min. Tarkista, että höyrynpisto on aukiasennossa.

Uunikammion puhdistuksen jälkeen pyyhi ulkopinnat, nupit ja kädensija.

Johteiden ja ilmanjakopellin puhdistus

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

Johteiden irrotus:

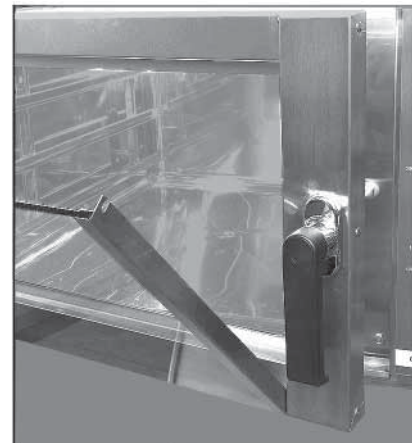
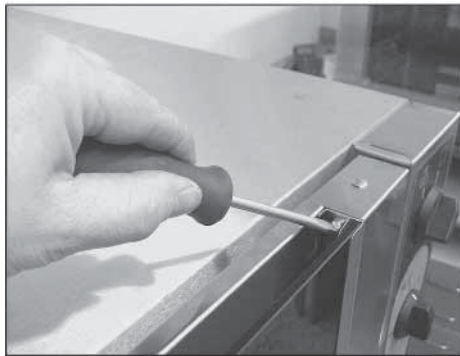
- Nosta johteita ylöspäin.
- Vedä johteita uunikammion keskikohtaan päin.
- Vedä johteet ulos uunikammioista.

Ilmanjakopellin irrotus:

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

Puhdistuksen jälkeen aseta ilmanjakopelti ja johteet takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

Luukun ja ulkopintojen puhdistus



Luukun ulkolasi voidaan avata puhdistusta varten. Irrota kuvassa näkyvät kaksi ruuvia ja kallista ulkolasia varovasti alaspäin kunnes se on täysin auki. Suihkuta laimennettua pesuaineliuosta sekä lasipinnoille että metallipinnoille lasien väliin. Anna pesuaineen vaikuttaa noin 15 minuuttia. 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, Chef 240 ja Chef 50, Chef 50T

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. Uunin lampun vaihto, Chef 40, Chef 40T

Voit vaihtaa lampun seuraavasti:

- Anna uunin jäähtyä niin, että uunikammion sisäosat eivät enää polta paljasta kättä.
- Varmista, että uuni on kytketty pois päältä. Kaikkien säätimien tulee olla 0-asennossa.
- Lampun suojalasi poistetaan irrottamalla neljä ruuvia. Varo vahingoittamasta tiivistettä. Mikäli tiiviste on kovettunut tai muuten vaurioitunut, vaihda myös tiiviste.
- Kierrä lampun suojalasi varoen irti.
- Kierrä uusi lamppu paikalleen. Lampun tyyppi: 15 W, 220-230V, 300°C, E14. Varaosakoodi: 3339313.

Paina uunivalokalusteen suojalasi takaisin paikalleen kammioseinämää vasten.

Kiinnitä neljä ruuvia.



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

4.3.4. Muut huoltotoimet



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



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

5. Asennus

5.1. Yleistä

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

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



Laitteen saa liittää sähkö- ja vesiverkkoon ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö

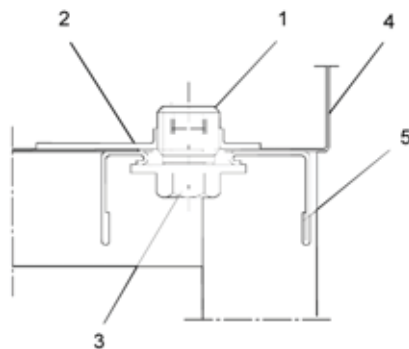
5.2. Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku

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

5.2.1. Laitteen kiinnitys jalustaan

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

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



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

5.2.2. Chef-ryhmän kokoaminen

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

5.3. Laitteen sijoitus

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

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



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

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

Jalustalla varustetuissa laitteissa säätö tapahtuu jalustan jalkaruuveja säätämällä.



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

5.4. Sähkölitöntä



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 liitännätiedot löytyvät uunin arvokilvestä, kyt-
kentäkaavioista sekä asennuskuvasta.

5.5. Vesiliitäntä



Kylmävesiliitäntä on tehtävä 12 mm paksun paineenkestävän letkun avulla, joka on varustettu R3/4" liittimellä. Vesiliitäntä on varustettava sulkuventtiilillä ja takaisinimusuojalla. Huuhteile laitteelle tuleva vesijoh-
to ennen vesiliitännän 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 aineosista sekä laitteen puhdistuksen laiminlyönnistä.

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

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

Poikkeavan vedenlaadun yhteydessä voidaan käyttää erilaisia suodattimia ja veden pehmentimiä.

5.6. Viemärointi

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



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



Lattiakaivo ei saa olla uunin alla.

5.7. Tarkistukset asennuksen jälkeen



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

5.8. Koekäyttö



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

Syöttökaapelin liittämisen jälkeen koekäytä laite.

Tarkista, että

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

Kiinnitä sivuvuoraus paikoilleen.

6. Vianetsintä

Mikäli laite ei toimi, tarkista

- onko laitetta käytetty ohjeiden mukaisesti
- onko mahdolliset irrotettavat osat paikoillaan
- onko laitteessa tai sen välittömässä läheisyydessä - usein seinällä - oleva erotuskytkin päällä-asennossa
- onko sähköpääkeskuksessa olevat laitteen ylivirtasuojat (sulakkeet) ehjät. Pyydä tehtävään opastettu henkilö tarkistamaan ylivirtasuojat.

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



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

7. Tekniset tiedot

Pää- ja ohjausvirtakaavio S00113 E3

Pää- ja ohjausvirtakaavio S00114 E3

Pää- ja ohjausvirtakaavio S00115 E3

Kytkentäkaavio T01916 A3

Kytkentäkaavio T01702 A3

Kytkentäkaavio T01703 A3

Kytkentäkaavio T03489B3

Kytkentäkaavio T03678A3

Kytkentäkaavio T03679A3

Kytkentäkaavio T03492A3

Asennuskuva T01579B3

Asennuskuva T03683A3

Asennuskuva T01581C3

Asennuskuva T01582C3

Asennuskuva T01876C3

Asennuskuva T01577C3

Asennuskuva T03682A3

Asennuskuva T01583C3

Asennuskuva T01877D3

Asennuskuva T01878D3

Asennuskuva T01570B3

Asennuskuva T01587B3

Asennuskuva T01590C3

Asennuskuva T01874C3

Asennuskuva T01591C3

Asennuskuva T01592C3

Asennuskuva T01879C3

Määre	Malli	Arvo
Ulkomitat LxSxK, uuni, pöytämalli	24	800x900x460(+20) mm
Ulkomitat LxSxK, uuni, pöytämalli	4	800x700x520(+20) mm
Ulkomitat LxSxK, uuni, pöytämalli	5	800x900x520(+20) mm
Ulkomitat LxSxK, uuni jalustalla	24	800x900x1360 mm
Ulkomitat LxSxK, uuni jalustalla	4	800x700x1520 mm
Ulkomitat LxSxK, uuni jalustalla	5	800x900x1520 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	24	800x900x1600 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	4	800x700x1720 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	5	800x900x1720 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	24	800x900x1630 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	4	800x700x1810 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	5	800x900x1810 mm
Uunikammion sisämitat LxSxK	24	636x686x380 mm
Uunikammion sisämitat LxSxK	4	583x435x441 mm
Uunikammion sisämitat LxSxK	5	583x675x441 mm
Kapasiteetti, 2-johteinen	24	Astiat: 2 kpl GN2/1 h= 20,40,65. 4 kpl GN1/1 h=20,40,65 Pellit: 2 kpl GN2/1 short side folded
Kapasiteetti, 4-johteinen	5	Pellit: 4 kpl 400x600 tai 5 kpl 450x600
Kapasiteetti, 5-johteinen	5	Pellit: 5 kpl 400x600 tai 5 kpl 450x600
Kapasiteetti, 5-johteinen	4	Pellit: 5 kpl GN1/1 long side folded
Kapasiteetti, 3-johteinen	4	Astiat: 3 kpl GN1/1 h=20,40,65
Termostaatin säätöalue	24,4,5	+50°C...+300°C
Materiaali	24,4,5	Uunikammio, -luukku ja ulkokuoraukset ruostumatonta terästä. Luukussa kaksoislasi.
Ajastin	24	0...120 min tai jatkuva
Ajastin	4...5	0...60 min tai jatkuva
Esilämmitysaika (200°C)	24,4,5	20 min
Kostutuslaite	24	Tehdasasetus: 45 ml/min (tarvittaessa valtuutettu huolto voi muuttaa asetusta)
Kostutuslaite	4...5	Kostutus on toiminnassa kun kytkin on käännettynä myötöpäivään.
Paino, uuni	24	n. 60kg
Paino, uuni	4	n. 53kg
Paino, uuni	5	n. 65 kg
Paino, uuni jalustalla	24	n. 74 kg
Paino, uuni jalustalla	4	n. 71 kg
Paino, uuni jalustalla	5	n. 79 kg
Paino, kaksi uunia jalustalla	24	n. 127 kg

Määre	Malli	Arvo
Paino, kaksi uunia jalustalla	4	n. 115 kg
Paino, kaksi uunia jalustalla	5	n. 137 kg
Paino, kolme uunia jalustalla	24	n. 185 kg
Paino, kolme uunia jalustalla	4	n. 165 kg
Paino, kolme uunia jalustalla	5	n. 200 kg
Paino pakkauksineen, uuni	24	n. 77kg
Paino pakkauksineen, uuni	4	n. 68kg
Paino pakkauksineen, uuni	5	n. 83kg
Paino pakkauksineen, uuni jalustalla	24	n. 96kg
Paino pakkauksineen, uuni jalustalla	4	n. 91kg
Paino pakkauksineen, uuni jalustalla	24,4,5	n. 102kg
Paino pakkauksineen, kaksi uunia jalustalla	24	n. 157kg
Paino pakkauksineen, kaksi uunia jalustalla	4	n. 145kg
Paino pakkauksineen, kaksi uunia jalustalla	5	n. 169kg
Paino pakkauksineen, kolme uunia jalustalla	24	n. 214kg
Paino pakkauksineen, kolme uunia jalustalla	4	n. 204kg
Paino pakkauksineen, kolme uunia jalustalla	5	n. 240kg
Pakkauksen mitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	24	883x976x1767 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	4	883x776x1890 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	5	883x976x1787 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	24	883x976x1787 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	4	883x776x1970 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	5	883x776x1970 mm
Sähköliitäntä	24,4,5	Kts. asennuskuva
Vesiliitäntä	24,4,5	Kts. asennuskuva
Käyttöolosuhteet	24,4,5	Normaalit keittiöolosuhteet, lämpötila yli 0°C

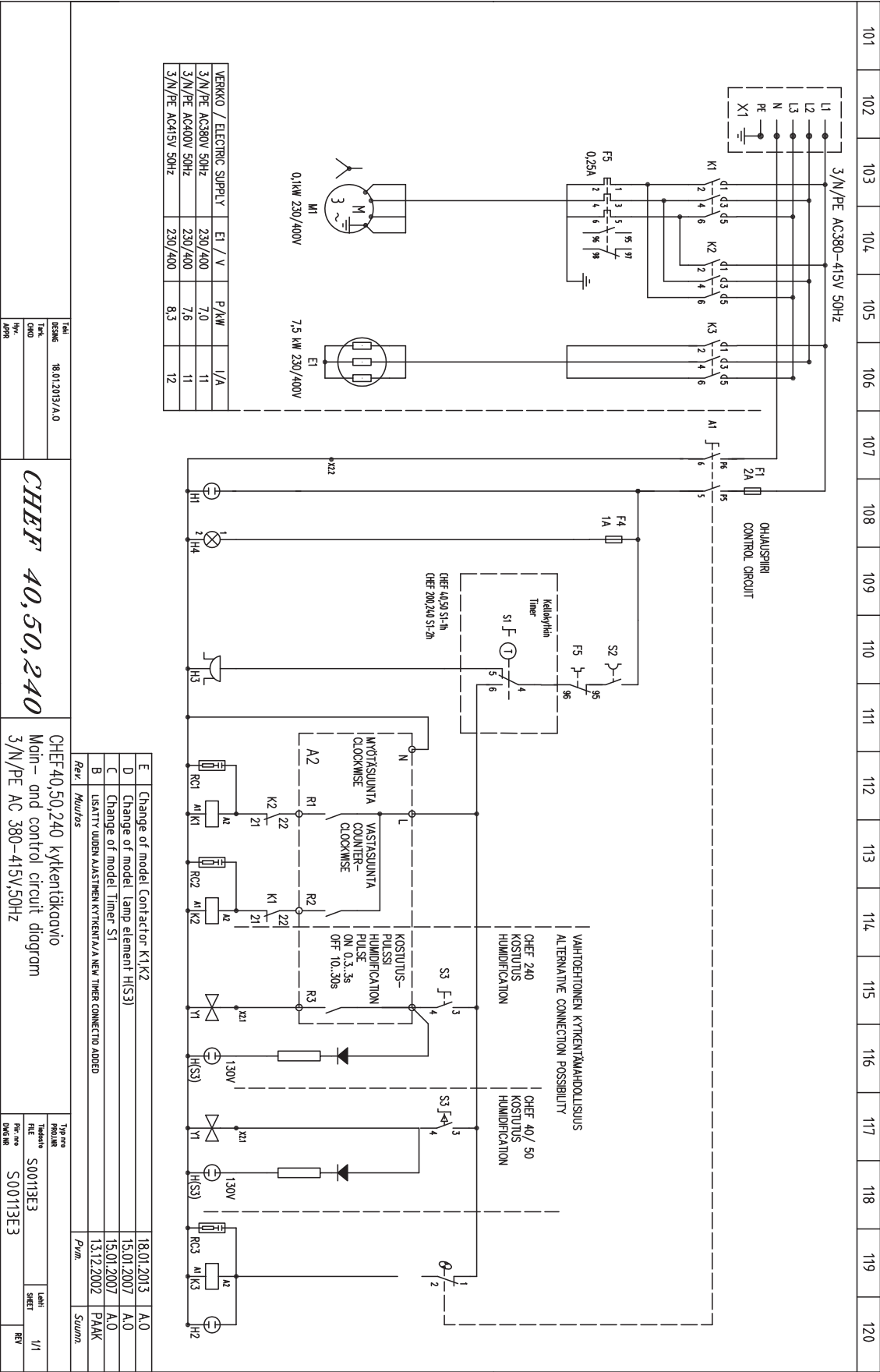
4=CHEF 40, CHEF 40T

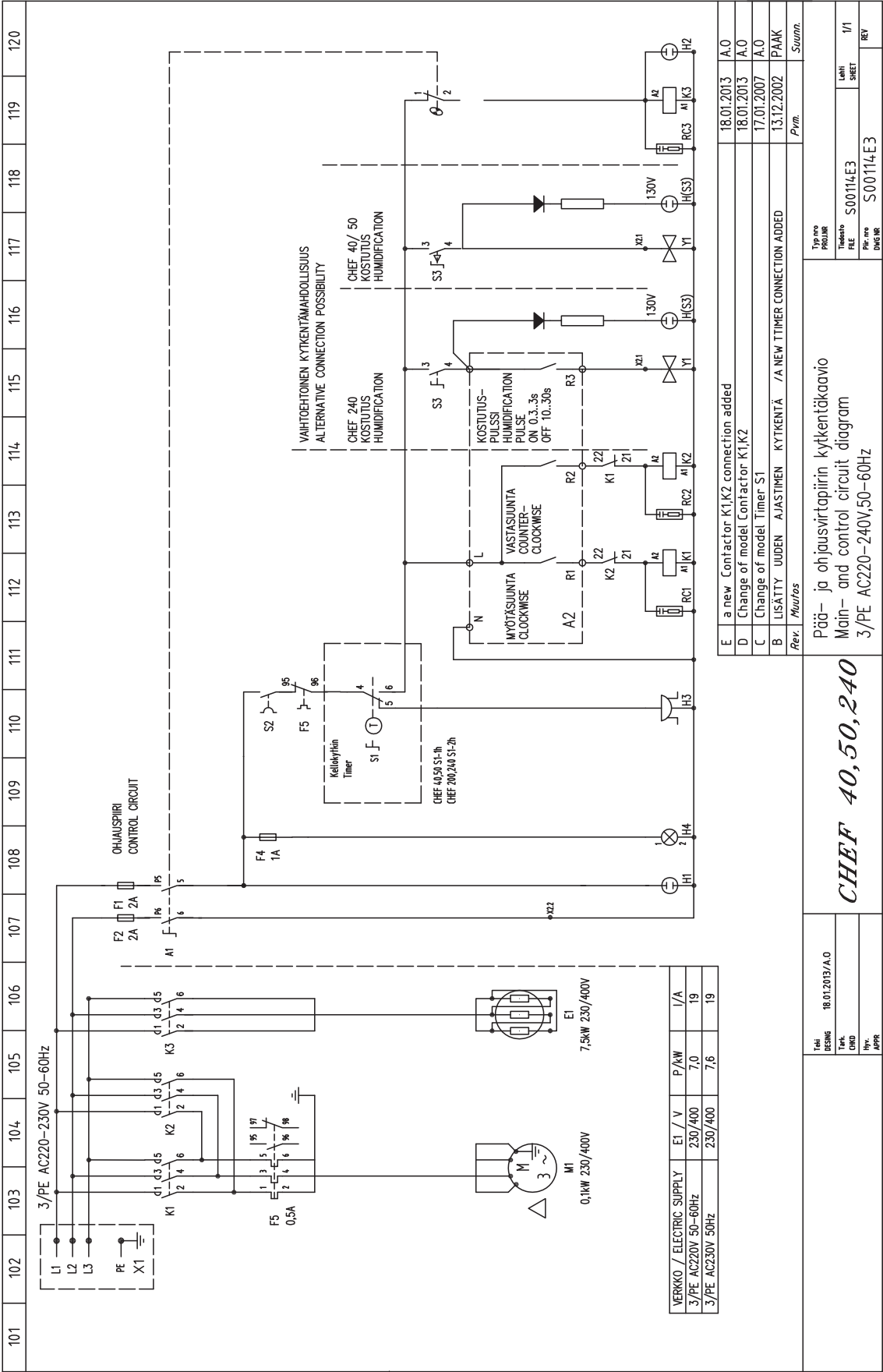
5=CHEF 50, CHEF 50T

24=CHEF 240

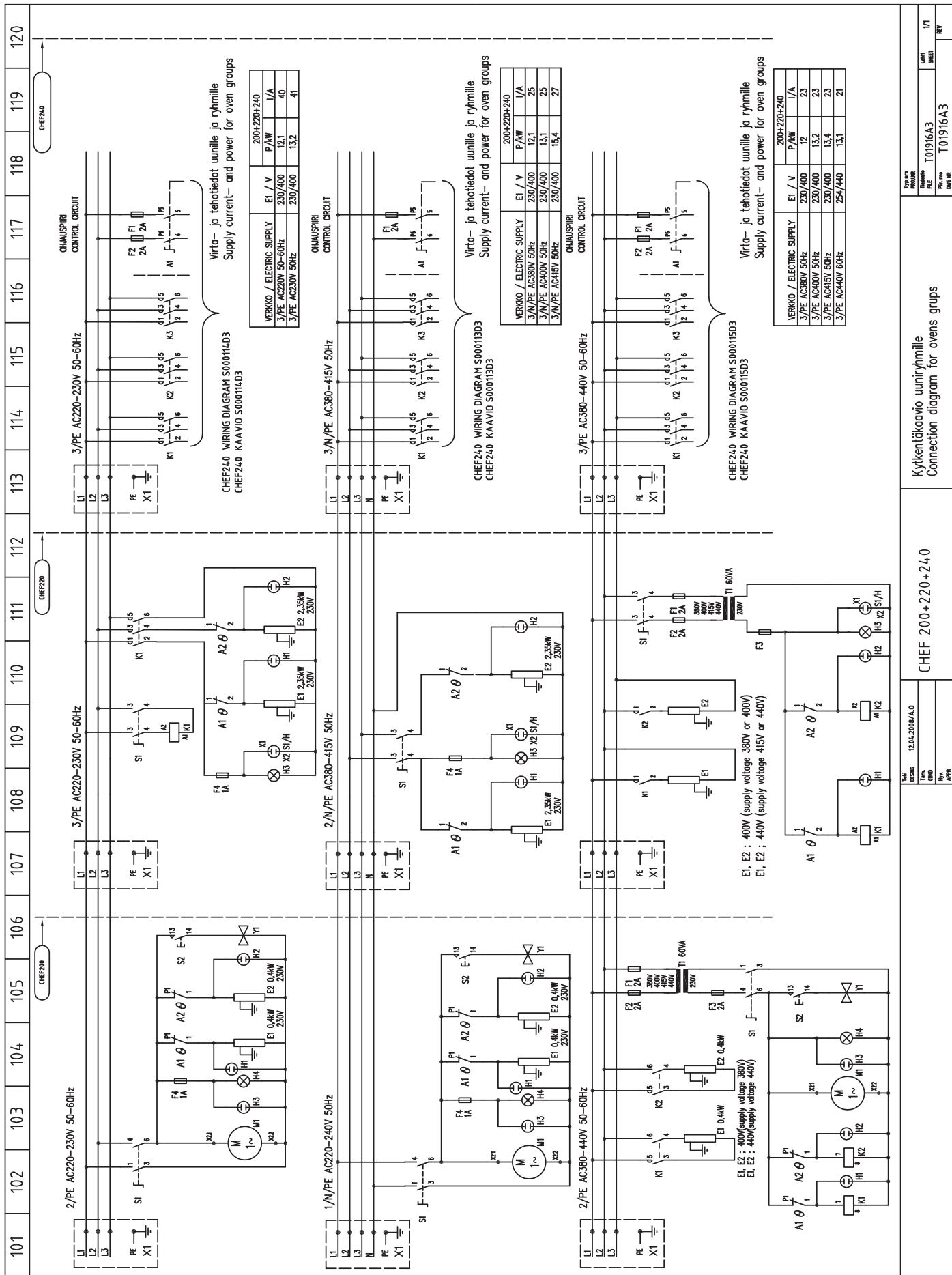
A=3/N/PE~400/230V 50Hz, C=3/N/PE~380/220V 50Hz, G=3/N/PE~415/240V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz, I=3/PE~220V

60Hz, J=3/PE~380 50Hz, K=3/PE~400V 50Hz, L=3/PE~415V 50Hz, M=3/PE~440V 60Hz

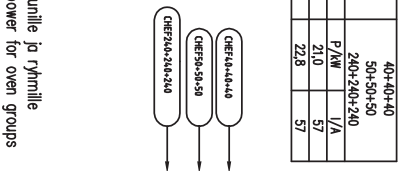




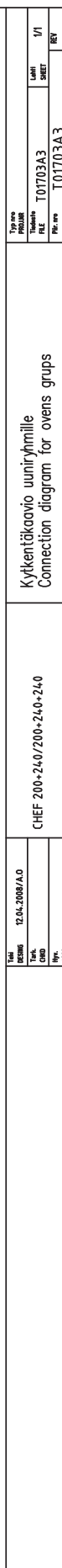
metos | 3

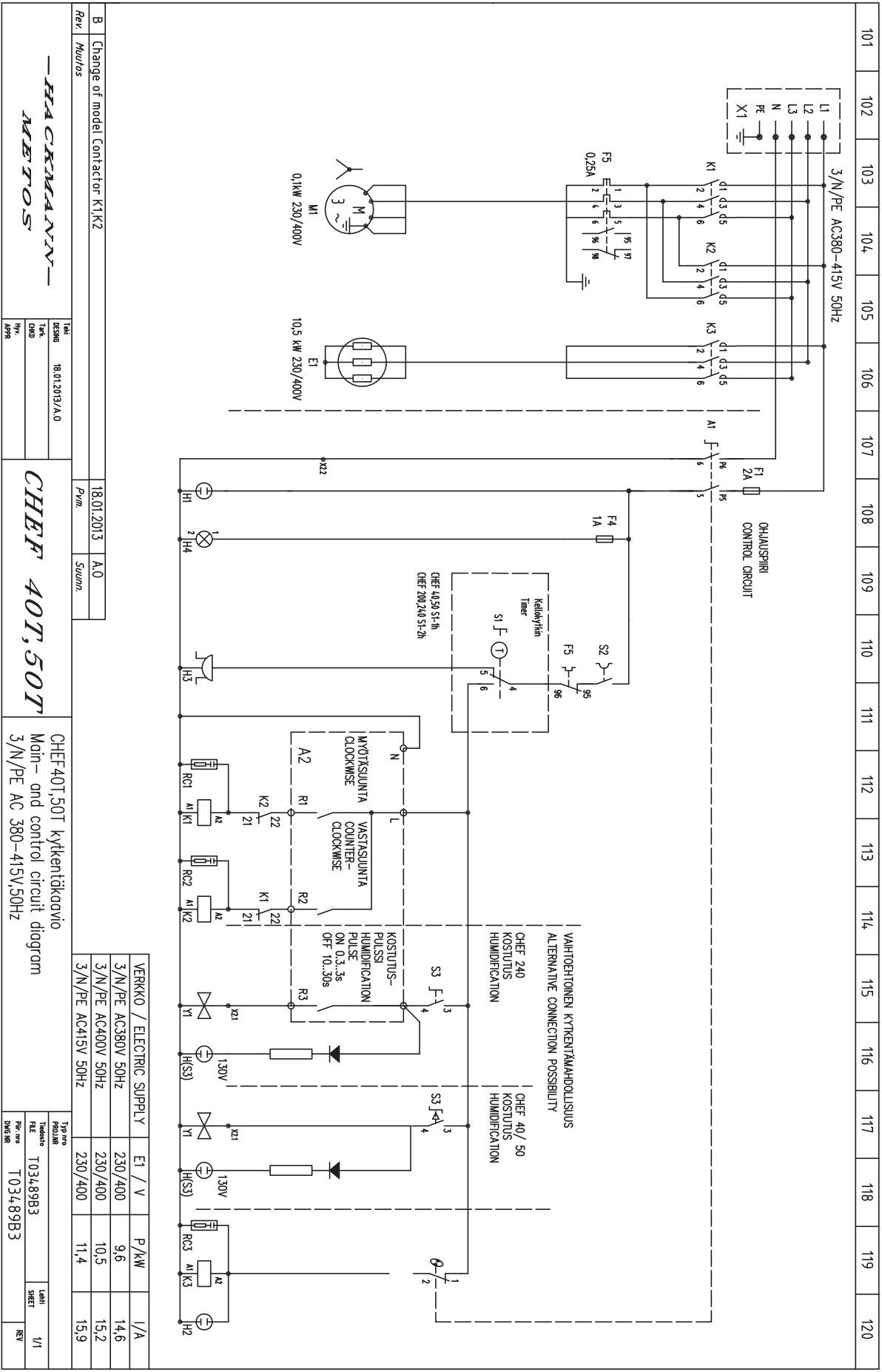


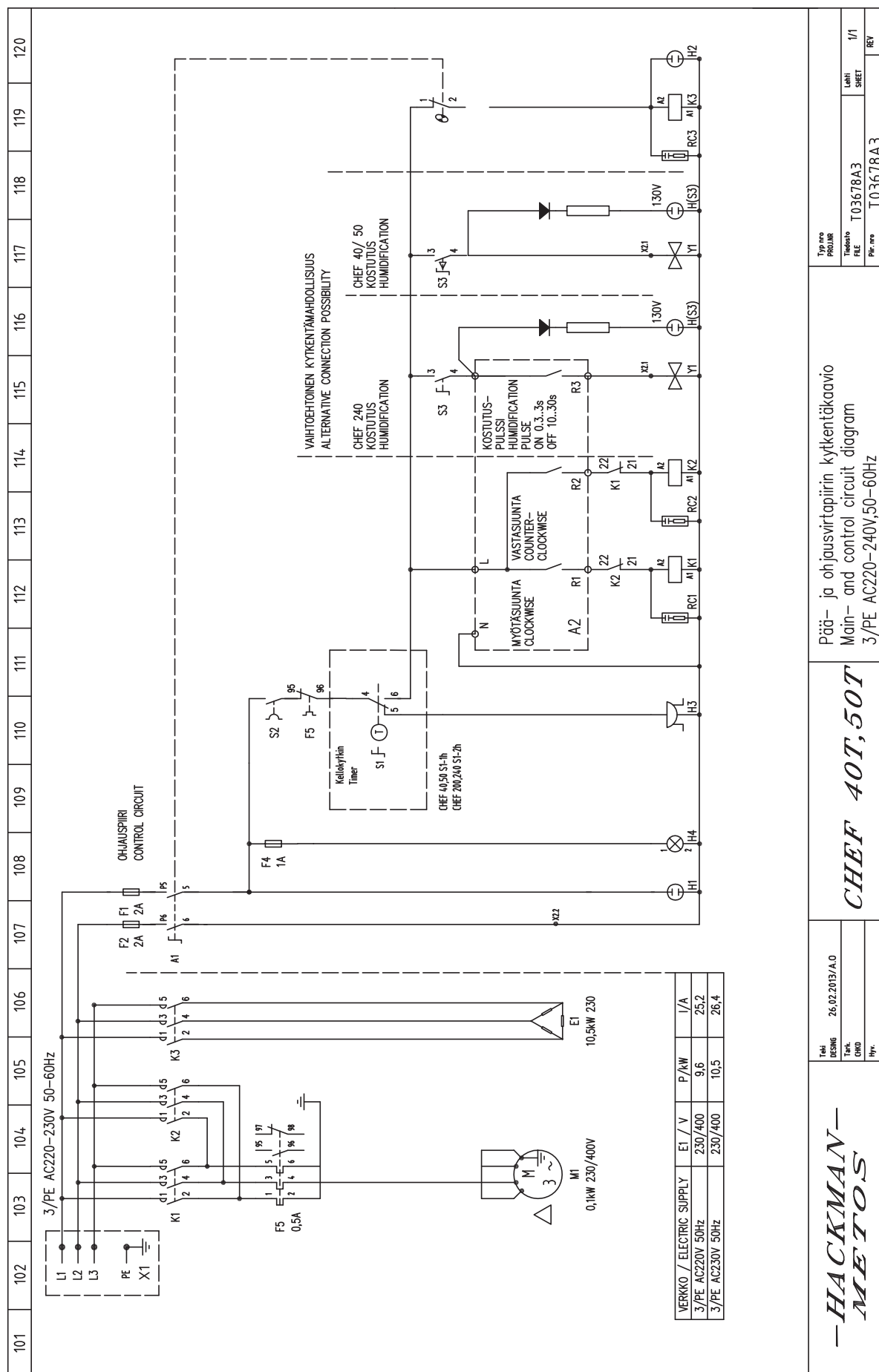
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

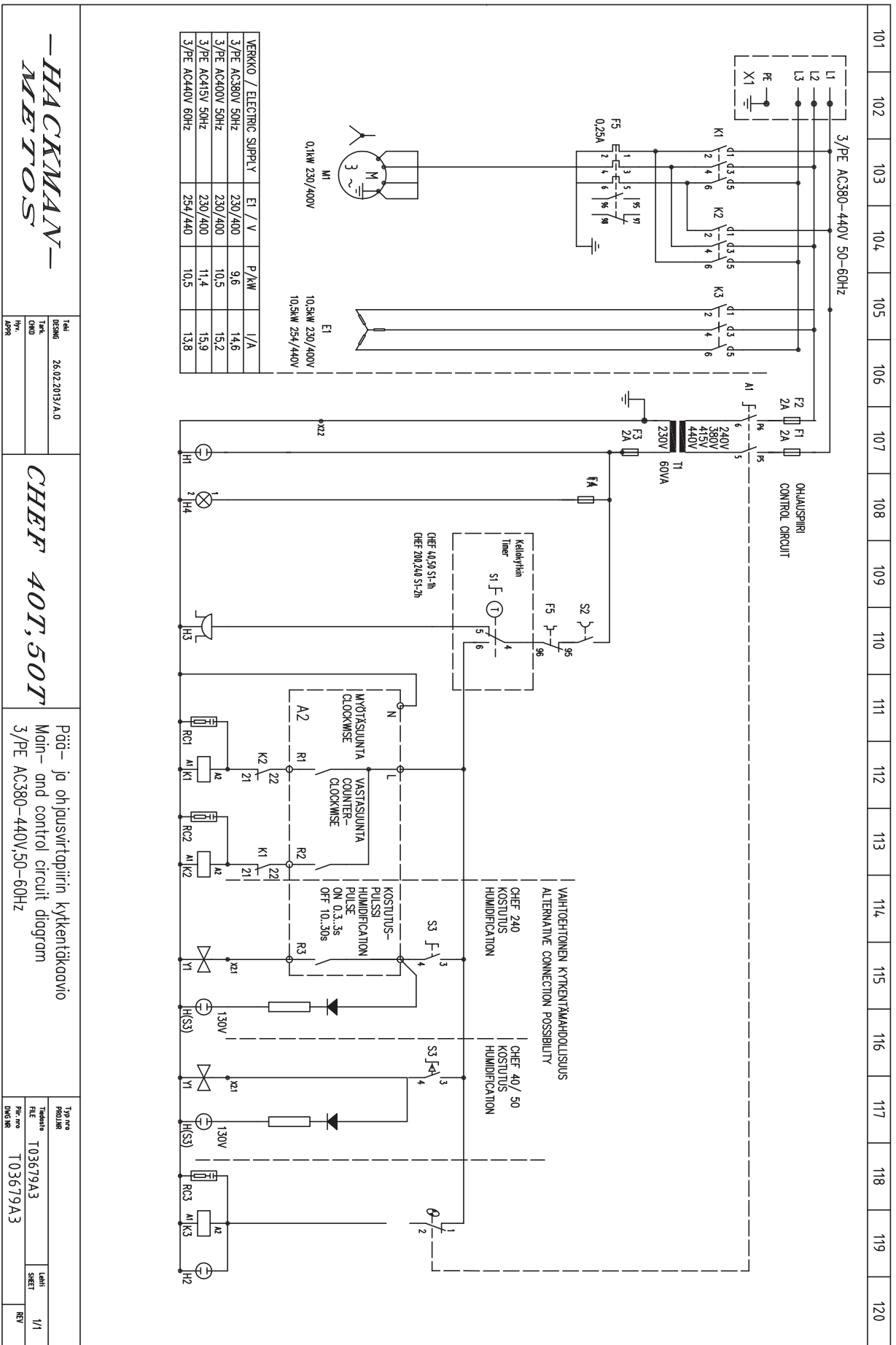


Type: new		
Product:		
Trade:		
File	T01702A3	Leaf: 1/1 Sheet
Plc. no	T01702A3	REV
DWG no		









Virtio- ja tehotehdot uunille ja ryhmälle
Supply current- and power for oven groups

	40T+40T 50T+50T	40T+40T+40T 50T+50T+50T
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1 / V	P/AW
3/PE AC220V 50-60Hz	230/400	19,2
3/PE AC230V 50Hz	50,4	28,8
	21,0	52,7
	31,5	79,1

Ohauspiiri CONTROL CIRCUIT

WIRING DIAGRAM TSB7RA3 KAAVIO TSB7RA3

Virtio- ja tehotehdot uunille ja ryhmälle
Supply current- and power for oven groups

	40T+40T 50T+50T	40T+40T+40T 50T+50T+50T
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1 / V	P/AW
3/N/PE AC380V 50Hz	230/400	19,2
3/N/PE AC400V 50Hz	230/400	21,0
3/N/PE AC415V 50Hz	230/400	23,0
	31,8	34,3
	47,7	47,7

Ohauspiiri CONTROL CIRCUIT

WIRING DIAGRAM TSB4RB3 KAAVIO TSB4RB3

Virtio- ja tehotehdot uunille ja ryhmälle
Supply current- and power for oven groups

	40T+40T 50T+50T	40T+40T+40T 50T+50T+50T
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1 / V	P/AW
3/PE AC380V 50Hz	230/400	19,2
3/PE AC400V 50Hz	230/400	21,0
3/PE AC415V 50Hz	230/400	23,0
	31,8	34,3
	47,7	47,7

Ohauspiiri CONTROL CIRCUIT

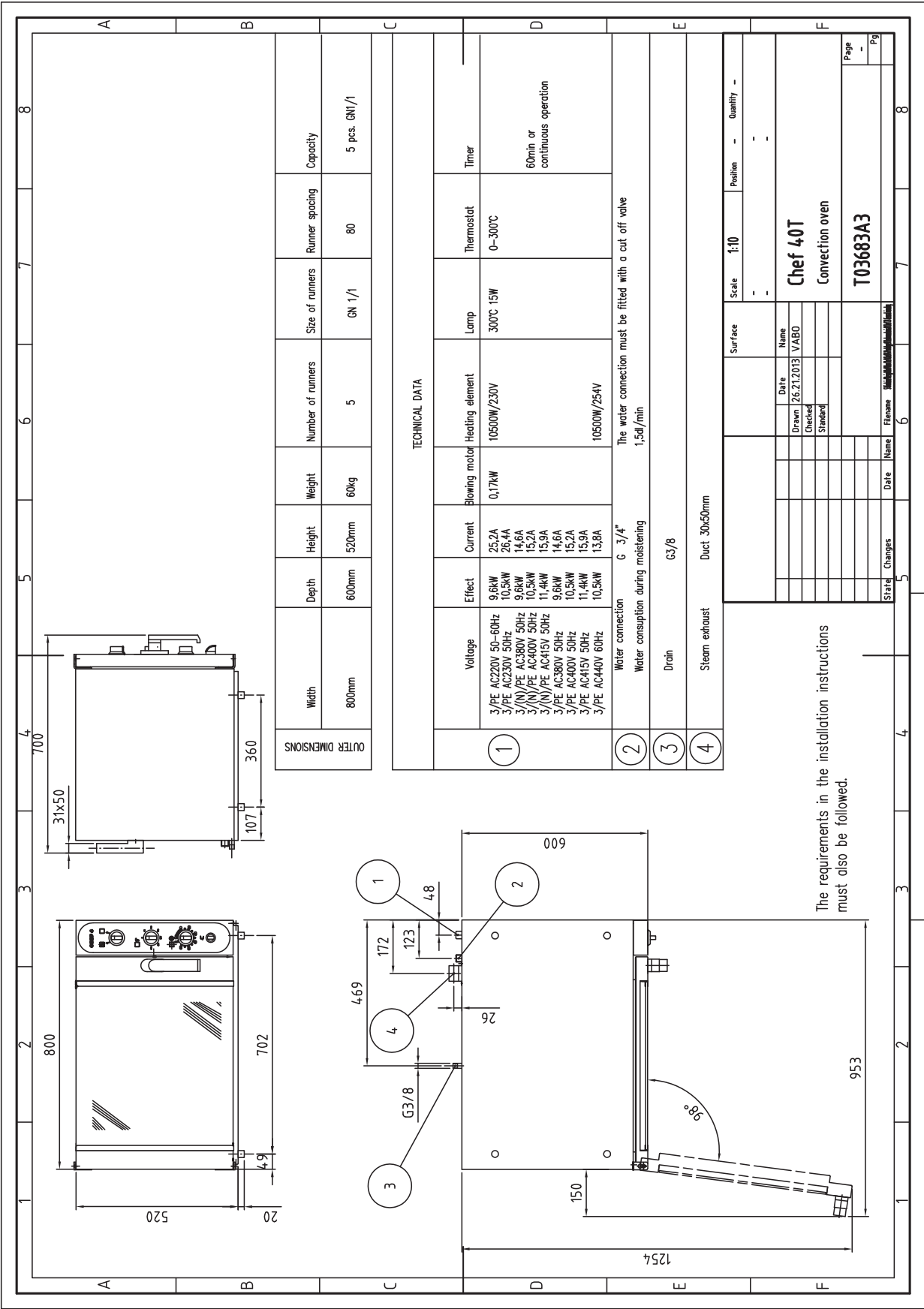
WIRING DIAGRAM TSB4RB3 KAAVIO TSB4RB3

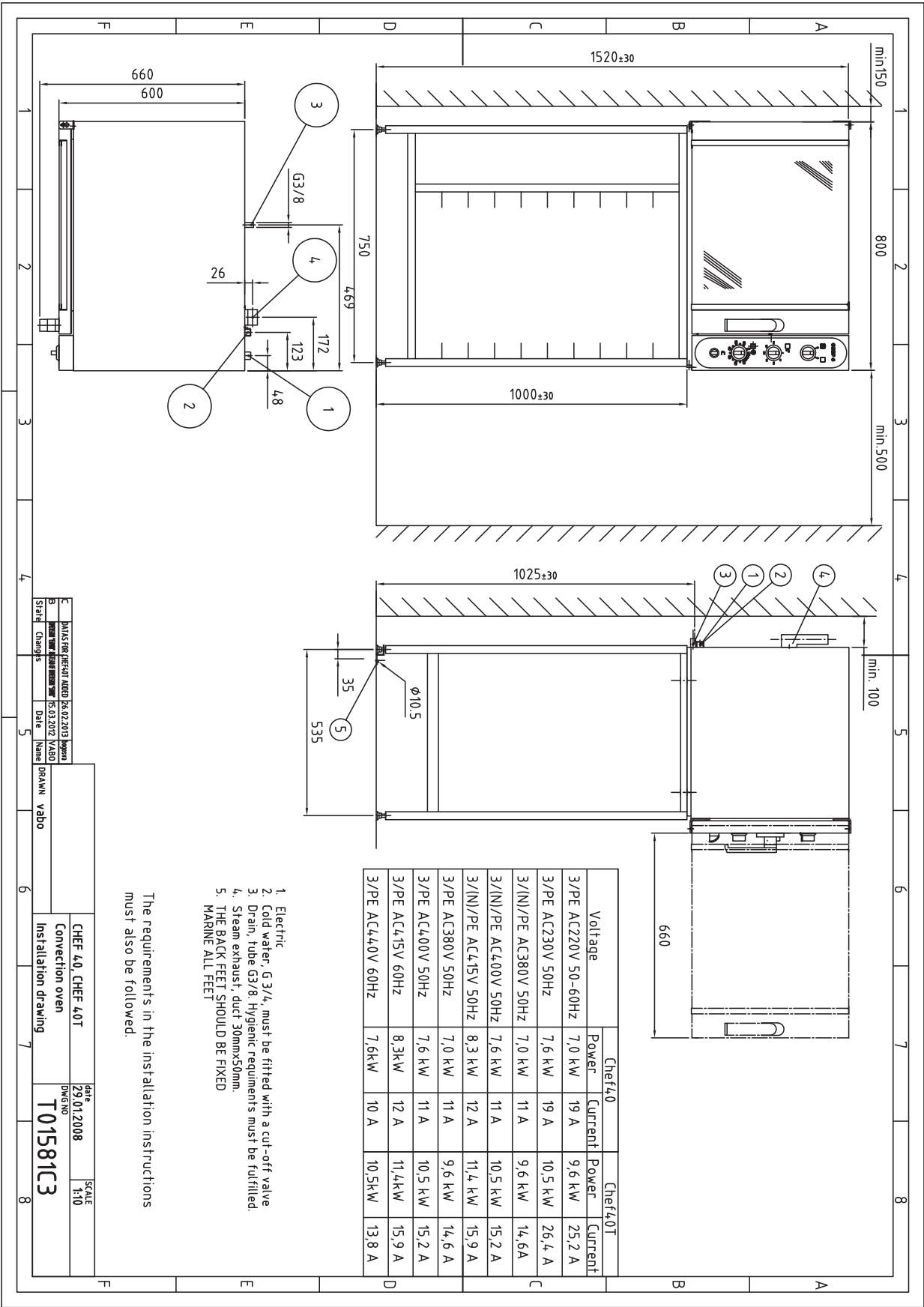
Type name
Product name
Drawing number
Rev.

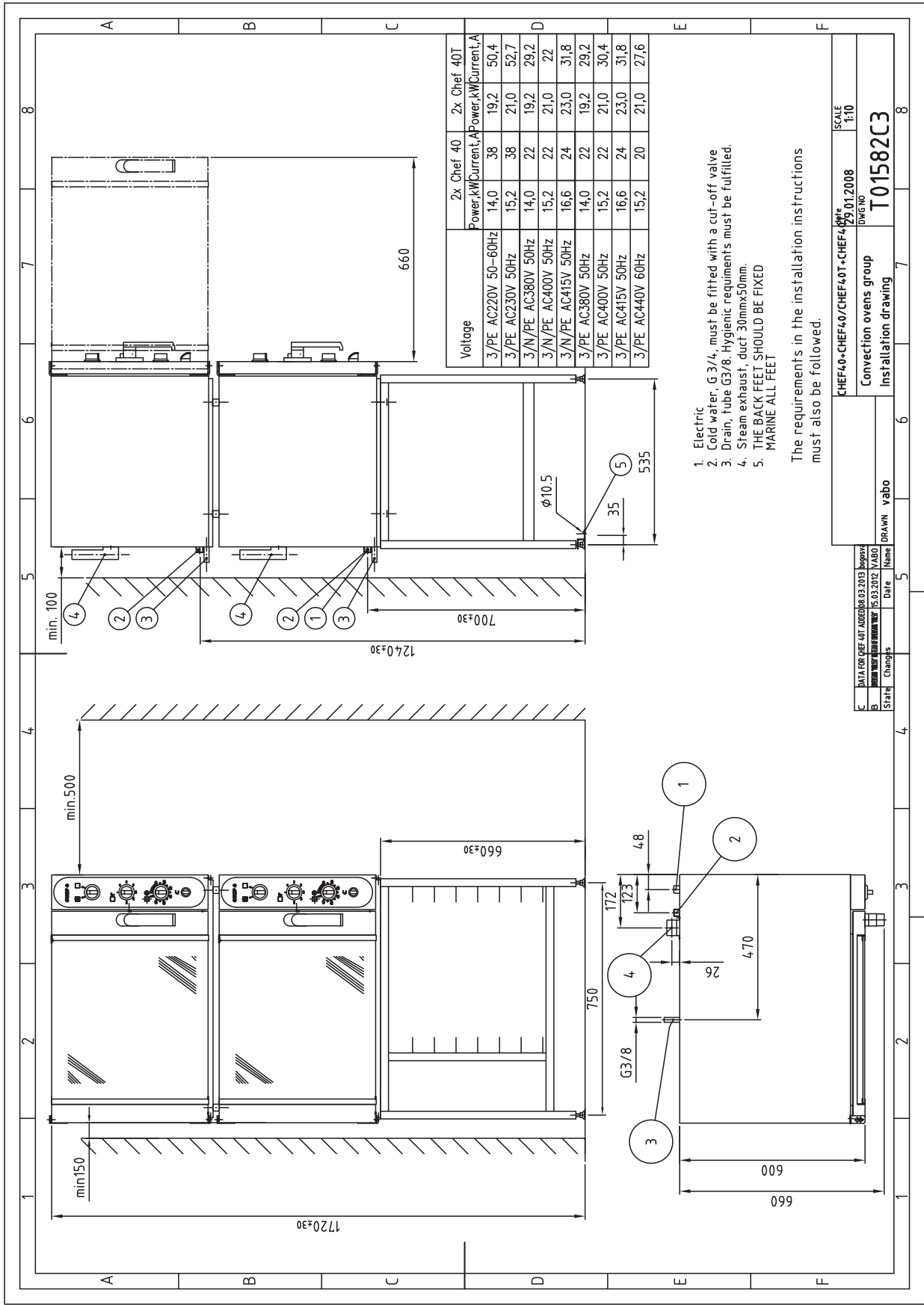
Kytentäkaavio uuniryhmälle
Connection diagram for oven groups

T03492A3
T03492A3
1/1
REV

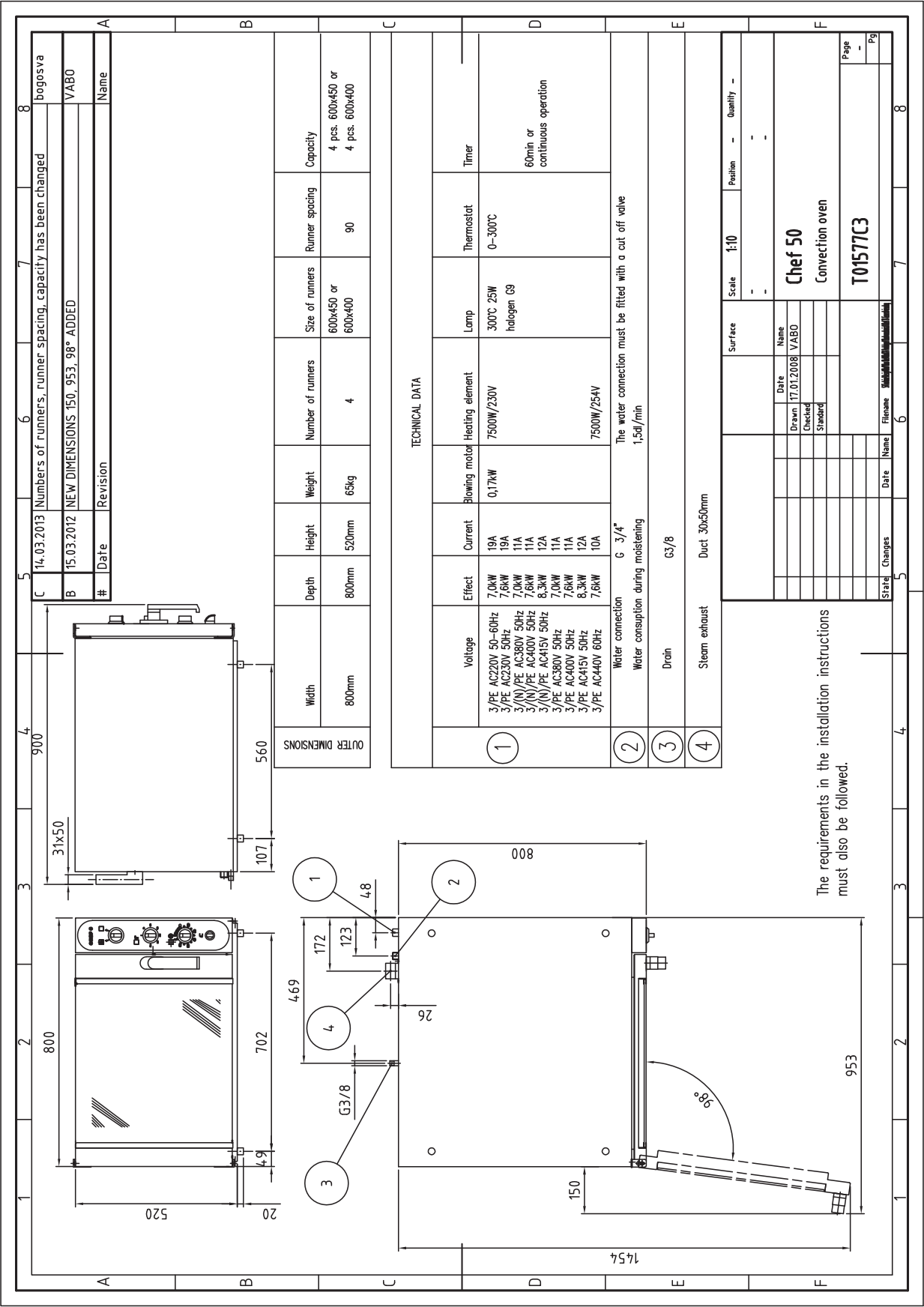


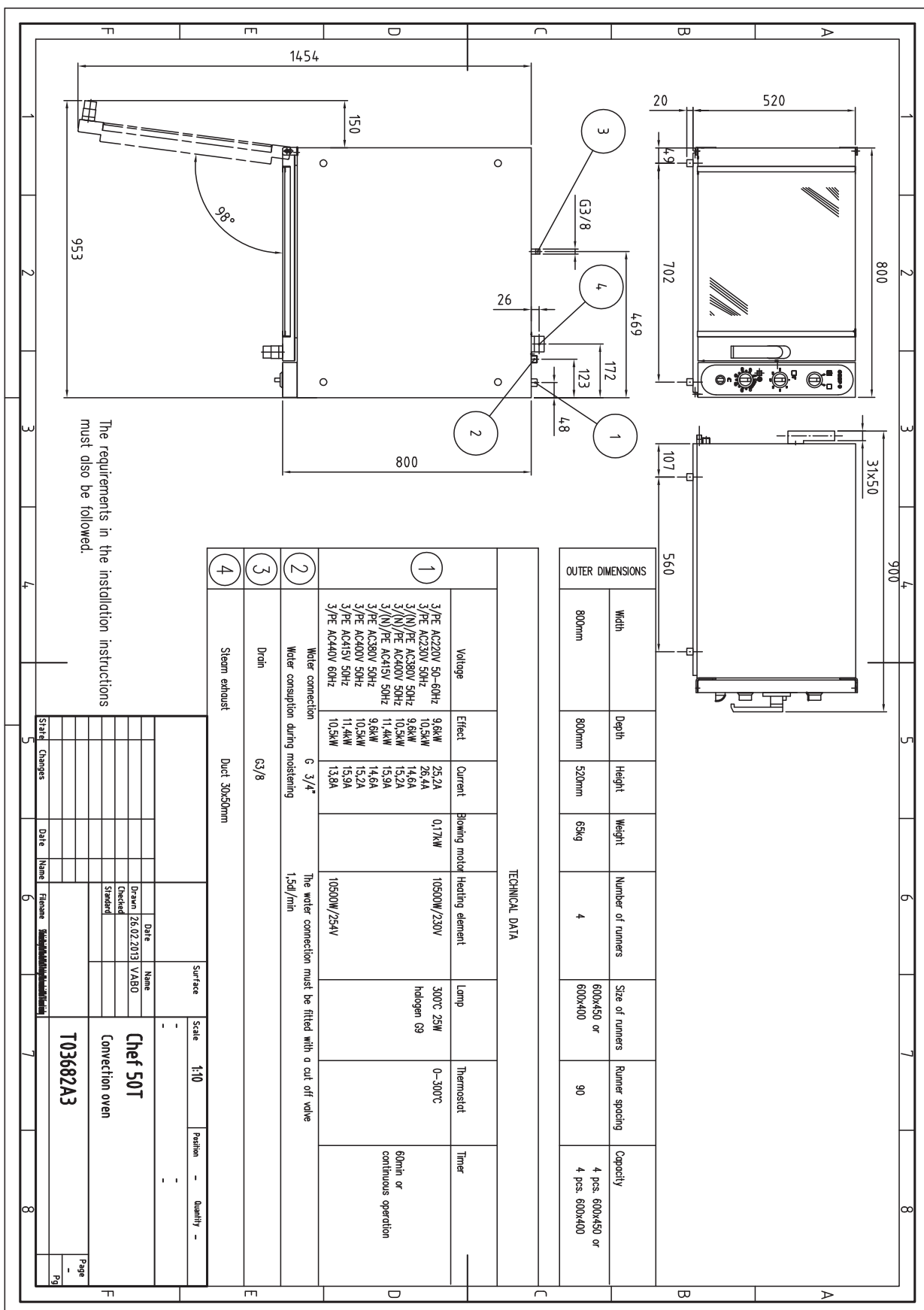


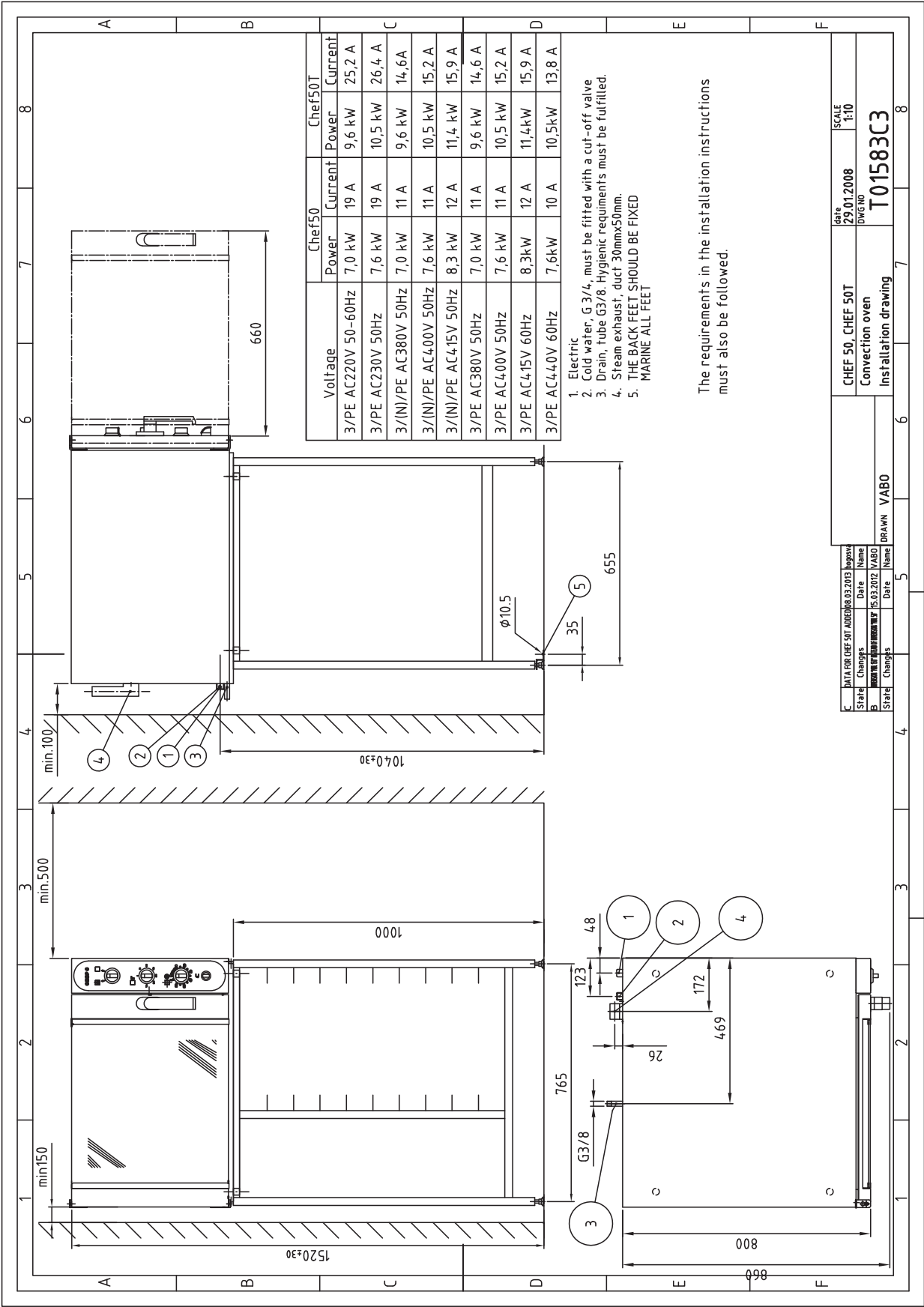












C	DATA FOR CHEF 50T	DATE	03.03.2013	DESIGNED	
State	Changes	Date		Name	
B	03.03.2012	15.03.2012	VABO		
State	Changes	Date		Name	

CHEF 50, CHEF 50T	DATE	29.01.2008	SCALE	1:10
Convection oven	DWG NO			
Installation drawing				

T01583C3

VABO

DRAWN

NAME

DATE

NAME

DATE

NAME

DATE

NAME

DATE

NAME

DATE

NAME

DATE

NAME

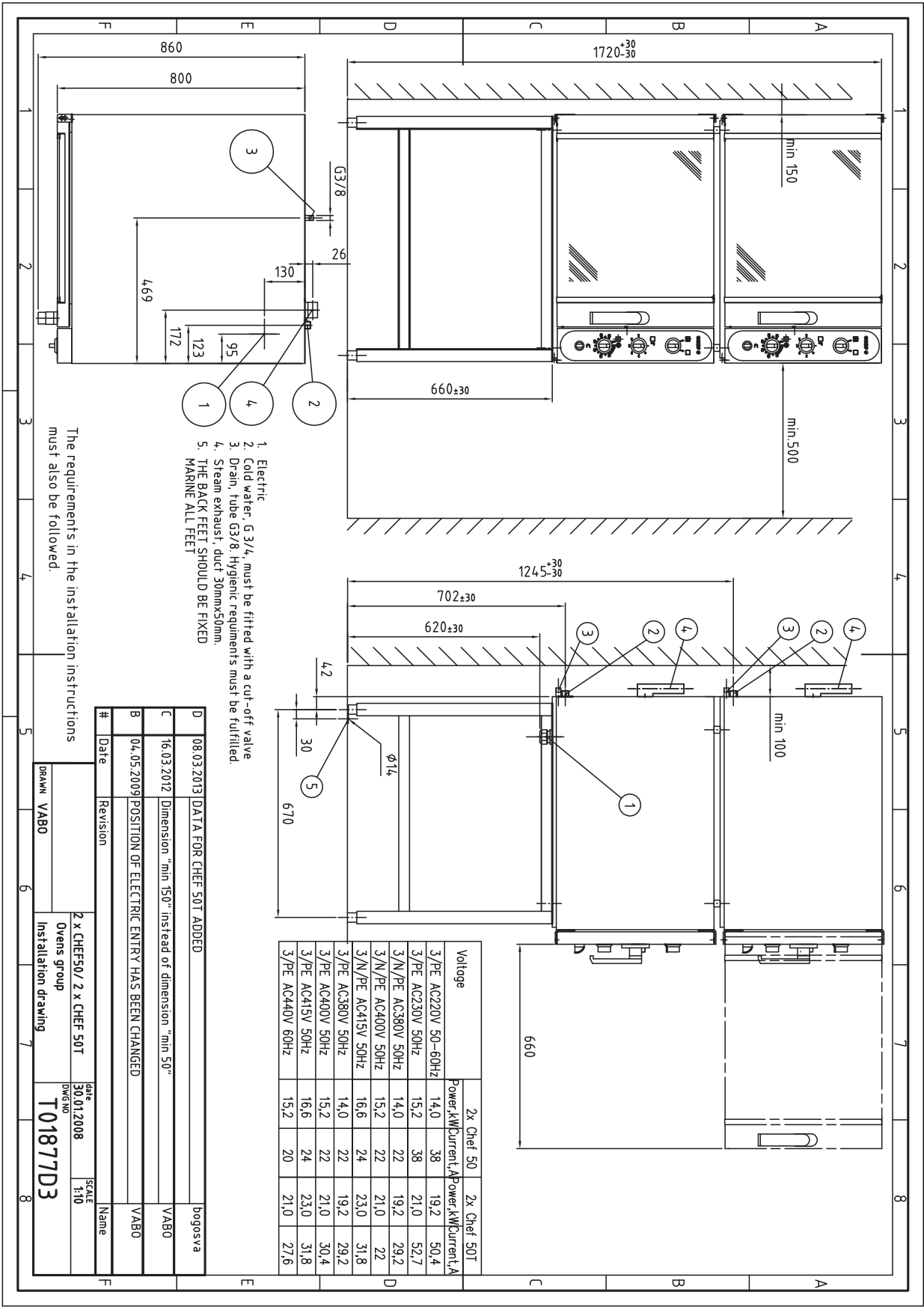
DATE

NAME

DATE

NAME

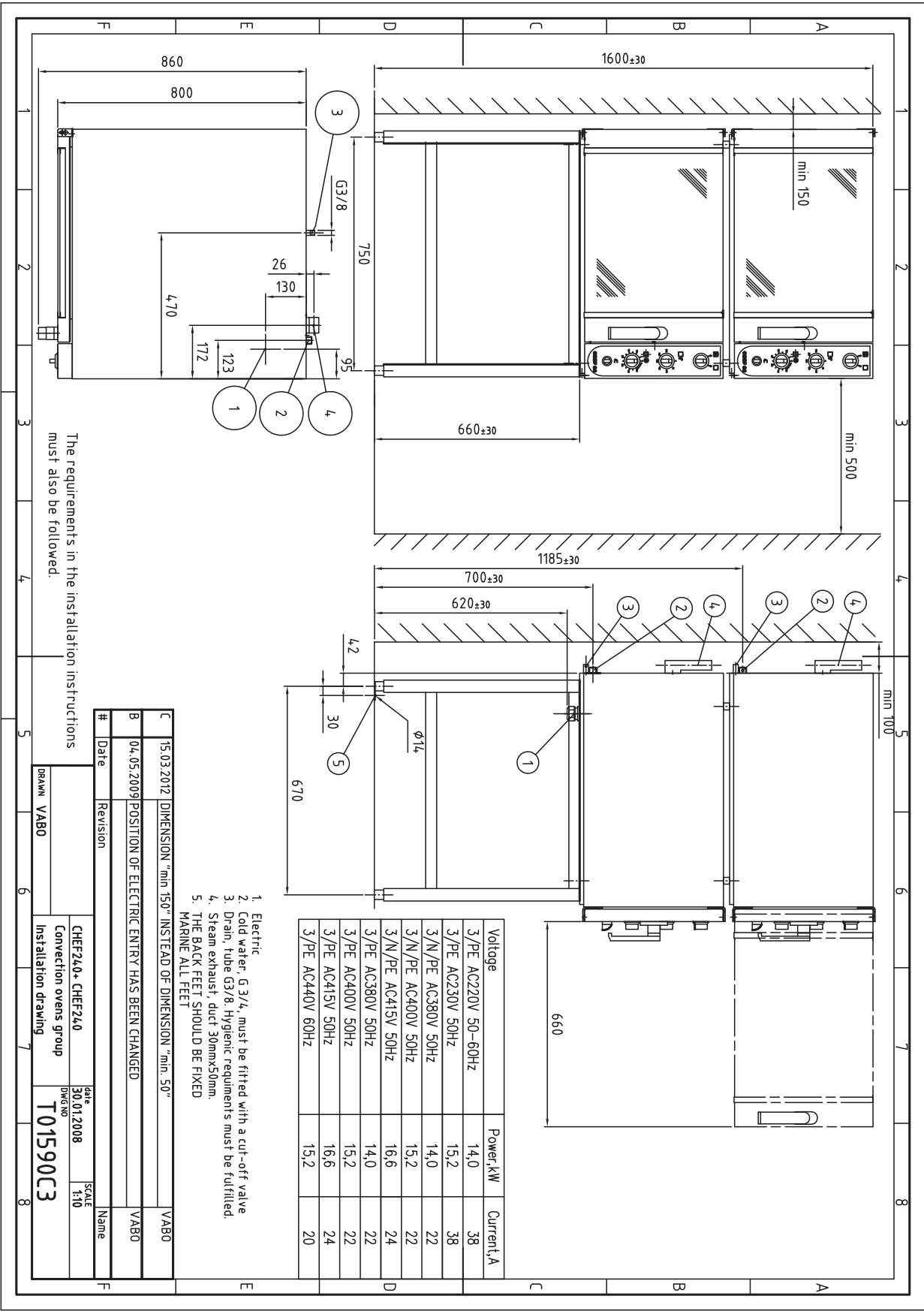
DATE



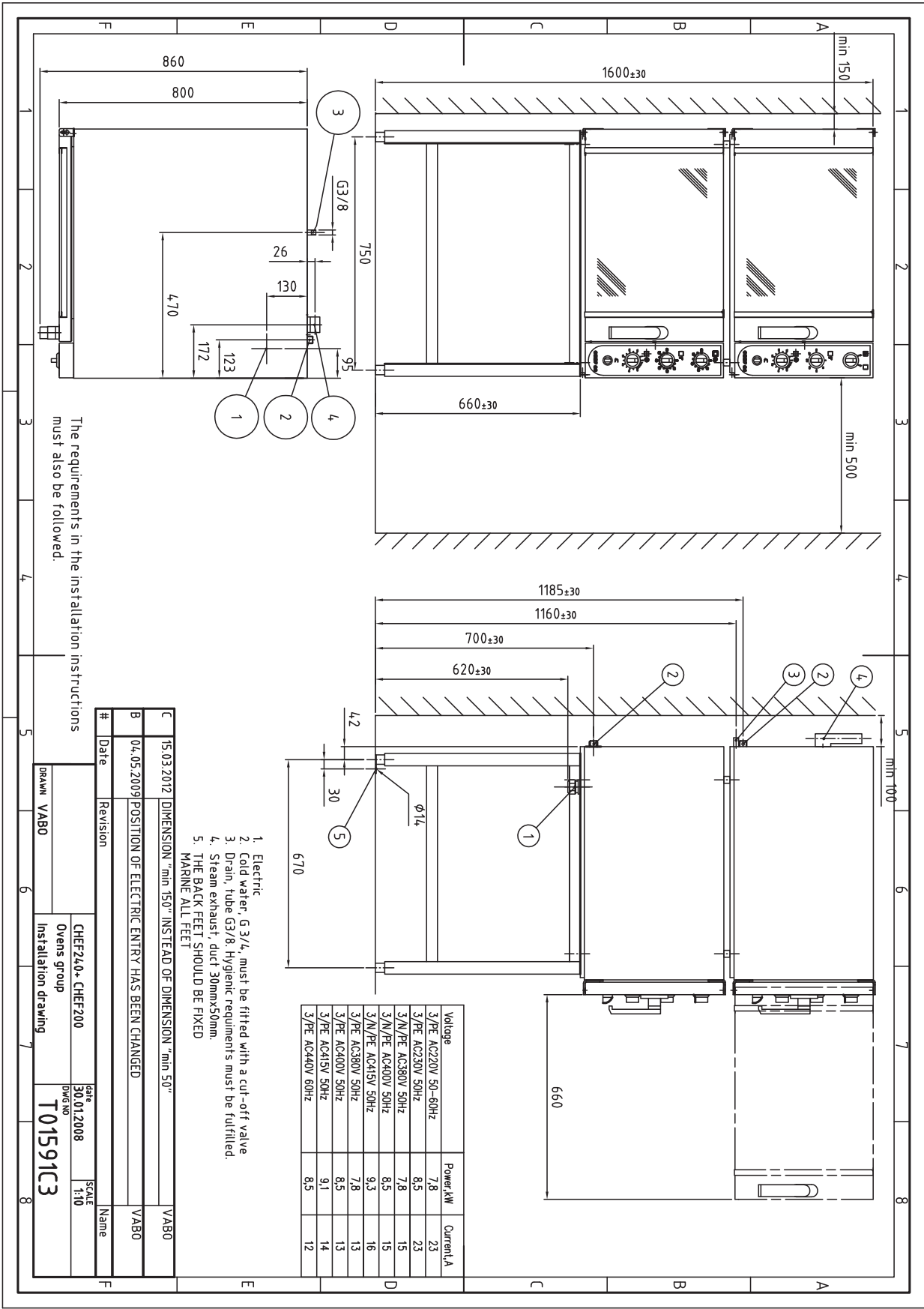




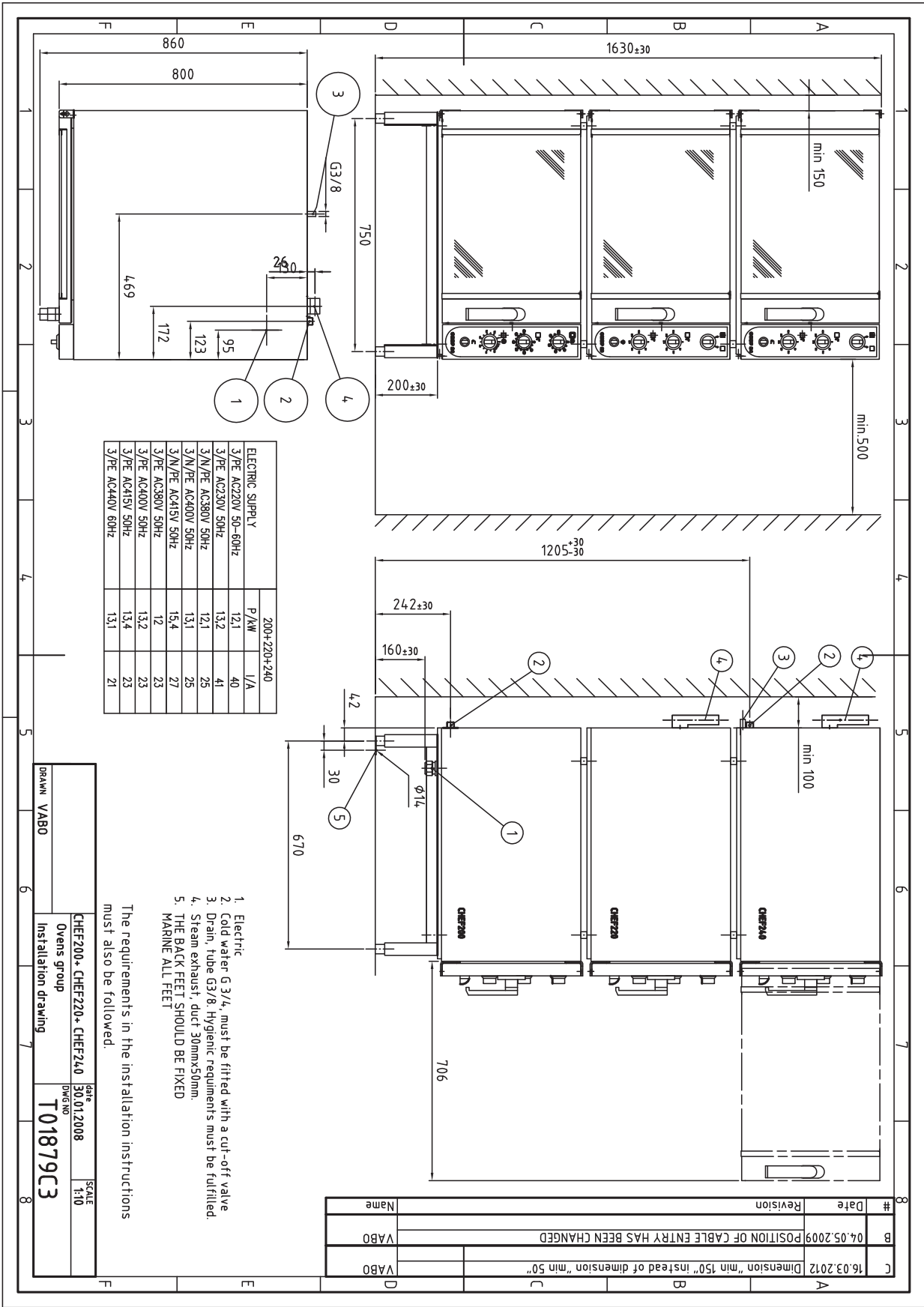












METOS AS

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
DECLARATION OF CONFORMITY

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

METOS AS

Osoite / Adress / Address

SAHA TEE 18, LOO
74201 HARJU MAAKOND
ESTONIA

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

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

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

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

MD 2006/42/EC, LVD 2006/95/EC, EMC 2004/108/EC, RoHS 2002/95/EC, WEEE2002/96/EC

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

EN ISO 12100-1, EN ISO 12100-2

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

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

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

Valeri Bogoslovstev

Metos AS, Saha Tee 18, Loo 74201 Harju Maakond, Estonia

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

Loo 19.3.2013

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

Andres Kirstein – Managing Director

Jaan Muru – Production Manager

