

metos

KONVEKTIONSUGN

METOS

CHEF, CHEFT

Installations- och bruksanvisningar



2.4.2013 Rev.1

3751956, 3751957, 3751958, 3751959, 3751960, 3751961, 3751962, 3751963, 3751964, 3751965, 3751966, 3751967, 3751978, 3751987, 3754988, 3754992

Contents

1. General.....	3	5. Installation.....	18
1.1. Symbols used in the manual.....	3	5.1. General.....	18
1.2. Symbols used on the appliance.....	3	5.2. Transporting and unpacking the appliance.....	18
1.3. Checking the relationship of the appliance and the manual.....	3	5.2.1. Fastening the appliance to the stand.....	18
2. Safety.....	4	5.2.2. Installation of a Chef ugn group.....	19
2.1. Safe use of the appliance.....	4	5.3. Positioning the appliance.....	19
2.2. Disposal of the appliance.....	4	5.4. Electrical connections.....	19
3. Functional description.....	5	5.5. Water connections.....	19
3.1. Intended use of the appliance.....	5	5.5.1. Requirements for water quality.....	20
3.1.1. Use for other purposes.....	5	5.6. Draining.....	20
3.2. Operating principle.....	5	5.7. Installation completion.....	20
3.2.1. Control panel switches.....	6	5.8. Test-run.....	20
4. Operation instructions.....	8	6. Troubleshooting.....	21
4.1. Before using the appliance.....	8	7. Technical specifications.....	23
4.1.1. Choice of the ugnware, Chef 40, 40T.....	8		
4.1.2. Choice of the ugnware, Chef 50, 50T.....	8		
4.1.3. Choice of the ugnware, Chef 240.....	8		
4.1.4. How to fill the ugn, Chef 40, 40T and 50, 50T.....	8		
4.1.5. How to fill the ugn, Chef 240.....	8		
4.2. Operation procedures.....	9		
4.2.1. Before cooking, Chef 40, 40T and 50, 50T.....	9		
4.2.2. Before cooking, Chef 240.....	9		
4.2.3. How to select cooking temperature, Chef 240, 40, 40T and 50, 50T.....	9		
4.2.4. Using the ugn.....	10		
4.2.5. Cooking, Chef 240, 40, 40T and 50, 50T.....	10		
4.2.6. Moistening function.....	11		
4.2.7. Use of the moistening function, Chef 40, 40T and 50, 50T.....	11		
4.2.8. Use of the moistening function, Chef 240.....	12		
4.2.9. Steam removal.....	12		
4.2.10. Cooking tips.....	12		
4.3. After use.....	15		
4.3.1. Cleaning.....	15		
4.3.2. How to change the ugn bulb, Chef 240 and 50, 50T.....	16		
4.3.3. How to change the ugn bulb, Chef 40, 40T.....	16		
4.3.4. Other service measures.....	17		

1. Allmänt

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

Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

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

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

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

Om ovanstående anvisningar ej följes kan apparatens säkerhet äventyras.

1.1. I anvisningarna använda symbolers betydelse



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



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



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

1.2. I apparaten använda symbolers betydelse



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

1.3. Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar

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

2. Säkerhetsföreskrifter

2.1. Säker användning



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

Vid långvarig användning upphettas även ugnluckans glas och kanter.

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

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

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



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

2.2. Ur bruktagning

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

3. Funktionsbeskrivning

3.1. Apparatens användningsområde

Metos Chef 40, 40T är avsedda för gräddning av bullar, bröd, småfranska och motsvarande produkter. Chef 40 och 40T lämpar sig även för matlagning.

Metos Chef 50, 50T är avsedda för gräddning av bullar, bröd, småfranska och motsvarande produkter. Chef 50 och 50T lämpar sig även för matlagning.

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

3.1.1. Annan användning



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



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

3.2. Konstruktion

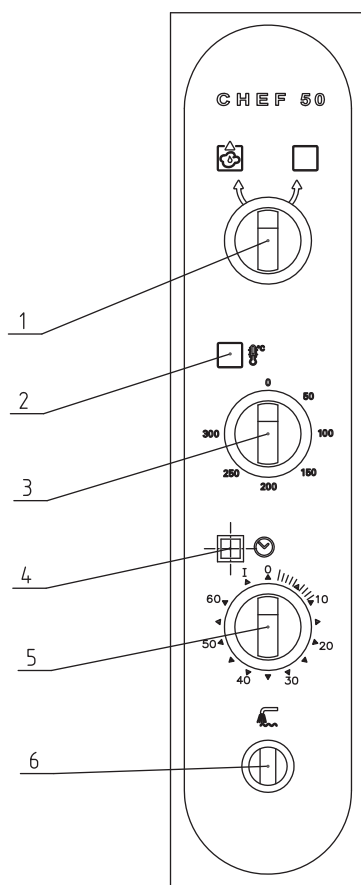
Förutom en enskild ugn finns det stektorn som består av två eller tre konvektionsugnar eller vanliga ugnar. Nederst kan ett jässkåp vara monterat. Denna bruksanvisning gäller Chef 40, 40T Chef 50, 50T och Chef 240 -konvektionsugnarna, för Chef 220 -ugn och Chef 200 -jässkåp finns det en egen bruksanvisning.

3.3. Funktionsprincip

Stekning i konvektionsugn sker genom cirkulation av het luft. Luften cirkulerar med höghastighet och omger maten på alla sidor varigenom stekningen sker effektivt och jämnt.

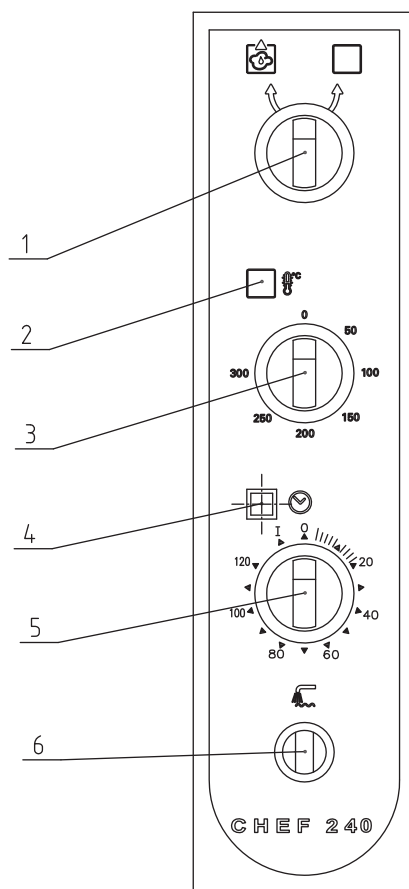
Tillredningen av vissa produkter kan ytterligare effektiviseras med hjälp av befuktning, vilket höjer matens kvalitet och minskar viktsvinnet. Se tabell "Stekningstips". Ugnen är även försedd med ett ångspjäll för att leda ut överflödig ånga.

3.3.1. Funktionsvred



Manöverpanelens funktionsvred Chef 40, 40T och 50, 50T

1. Ångventil. Med hjälp av ventilen kan överflödiga ånga och fukt avlägsnas ur ugnen.
2. Termostatsens signallampa. Den gula signallampan lyser alltid när värmeelementen är på.
3. Termostatsvred. Inställning av temperaturen +50°C... +300°C.
4. Signallampa "ugnen på". Den gröna signallampan lyser när ugnen är påkopplad.
5. Timer. Steglös inställning 0-60 min eller kontinuerligt I. Timerns ljudsignal anger när uret är i läge 0.
6. Befuktningsanordning. Fukttillförseln är påkopplad när omkopplarsvredet hålls vridet.



Manöverpanelens funktionsvred Chef 240

1. Ångventil. Med hjälp av ventilen kan överflödigt ånga och fukt avlägsnas ur ugnen.
2. Termostatsens signallampa. Den gula signallampan lyser alltid när värmeelementen är på.
3. Termostatsvred. Inställning av temperaturen +50°C... +300°C.
4. Signallampa "ugnen på". Den gröna signallampan lyser när ugnen är påkopplad.
5. Timer. Steglös inställning 0-60 min eller kontinuerligt I. Timerns ljudsignal anger när uret är i läge 0.
6. Befuktningsanordning. Fukttillförseln är kontinuerligt påkopplad när omkopplarvredet är vridet medurs och signallampan är tänd.

4. Bruksanvisning

4.1. Innan ibruktagning



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

4.1.1. Val av plåtar, Chef 40, 40T

Det kan samtidigt vara 5 st GN1/1 gräddningsplåtar i ugnen.

4.1.2. Val av plåtar, Chef 50, 50T

Det kan samtidigt vara 4 st 600 x 450 mm gräddningsplåtar i ugnen.

4.1.3. Val av kantiner och plåtar, Chef 240

Välj kantiner eller plåtar efter matvarorna på följande sätt:

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

4.1.4. Påfyllning av ugnen, Chef 40, 40T och 50, 50T



Fyll gejdern så att det mellan övre och undre plåt blir ett luftutrymme av minst 20mm, så att produkterna steks jämnt. Du bör lämna rejält med utrymme mellan matvarorna när du fyller plåtarna. Att dessa två anvisningar följs är en grundförutsättning för ett bra gräddningsresultat.

4.1.5. Påfyllning av ugnen, Chef 240

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



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

4.2. Användning

4.2.1. Före stekningen, Chef 40, 40T och 50, 50T

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

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

4.2.2. Före stekningen, Chef 240

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

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

4.2.3. Val av ugnartemperatur, Chef 240, 40, 40T och 50, 50T

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



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

4.2.4. Användning av ugnen



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

Vid installationen har eventuellt nära ugnen (ofta på väggen) placerats en frångiljare förelmatningen. Kontrollera att frångiljaren är i påläge.

Ugnens funktioner styrs frångiljpanelen (se bild "Manöverpanelens funktionsvred" vid "Funktionsbeskrivning").

4.2.5. Stekning, Chef 240, 40, 40T och 50, 50T

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

Om ugnen gräddar ojämnt bör du kontrollera att

- konvektionsugnen är vågrätt installerad
- föruppvärmningen skett enligt anvisningarna
- ugnartemperaturen är den rätta
- påfyllningsgraden är den rätta.



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

4.2.6. Befuktning

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

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

Befuktning /tryck	Chef 40, 40T, 50, 50T	Chef 240	
		Justeringsområde	Fabriksinställning
< 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



Ugnens befuktningsfunktion får inte användas i temperaturer under 150°C, då en del av vattnet inte förångas.

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

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

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

4.2.7. Use of the moistening function, Chef 40, 40T and 50, 50T

Befuktningen är kopplad så länge du håller omkopplarsvredet vridet medurs (se bild "Manöverpanelens funktionsvred").

En längre tids befuktning löner sig att dela in i korta befuktnings- och paustider så att det inte samlas vatten på ugnens botten under befuktningen. Genom att använda befuktning vid början av gräddningen förhindrar man att maten torkar, och produkterna får en fräsch yta.



Om du öppnar luckan genast efter befuktningen, bör du se upp för den heta ångan. Genom sin synnerligen goda värmeledningsförmåga vållar den nämligen lätt brännskador.

4.2.8. Användning av befuktning, Chef 240

Befuktningen kopplas på genom vridning av omkopplarsvredet medurs (bild "Manöverpanelens funktionsvred").

Fuktregulatorns fabriksinställning kan vid behov ändras av bemyndigad servicepersonal.

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

Genom att använda befuktning förhindrar man att mater torkar, och produkterna får en fräsch yta.

Befuktning rekommenderas:

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



Om du öppnar luckan genast efter befuktningen bör du se upp för den heta ångan; genom sin synnerligen goda värmeledningsförmåga vållar den nämligen lätt brännskador.

4.2.9. Ångventil

I princip bör ångventilen (bild "Manöverpanelens funktionsvred") hållas sluten så att fukt inte avgår från ugnen.

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

Vid rostning och gratinering bör ångventilen öppnas helt.

4.2.10. Stekningstips

Produkt	Plåt m.m.	För-uppvärmning	Ugnar-temperatur	Stek/gräddningstid	Tips
Stek, filé	GN 2/1 RST grid	125°C	125°C	Beror på storleken	Lägg köttet på gallret, gallret på gejden och på den nedre gejden en sluten kantin för uppsamling av stekskyn
Rostbiff		125°C	125°C	Beror på storleken ->tills inntemperaturen är +60°C	125°C från början hela tiden
Schnitzel, biff, kotlett	GN 2/1 RST gallar eller alum. plåt	300°C	300°C	ca. 10 min	Stek köttet snabbt och låt det därefter vid behov småkoka i en sluten kantin på lägre temperatur

Produkt	Plåt m.m.	För- upp- värmn- ing	Ugnar- tempe- ratur	Stek/ grädd- ningstid	Tips
Kött i bitar (bryning)	GN 1/1- 40 mm. al.	225°C	200°C	10 min	Max. 1,5 kg kött per kantin
Köttfärs (bryning)	GN 1/1- 40 mm. al.	225°C	200°C	10 min	Max. 1,5 kg kött per kantin
Pannbiff (råfryst)	GN 1/1- 40 mm. al.	250°C	220°C	8 min	Befuktningen på helan tiden
Regnbågsforell, filé (hel)	GN40	250°C	250°C	15...20 min	
Regnbågsforell, filé (100 g portion)	GN40	250°C	250°C	10...15 min	
Lådrätter	GN1/1- 65 mm	175°C	150- 175°C	ca.1,5 h	Till äggbaserade lådor väljer man gärna lägre tillredningstemperatur än till andra lådrätter. Mängd ca 5 kg/kantin Befuktningen på helan tiden
Kött-makaronilåda	GN1/1- 65 mm	175°C	150°C	1 h (på un- dre gejder + 10 min)	Ångventilen öppen 10 min i början
Färdigmatförpack- ningar	GN 2/1 RST galler		Beror på varan	Följ anvisning- arna	Ställ förpackningarna med färdig- mat direkt på gallret, så att varan uppvärms så effektivt som möjlig. Befuktningen på hela tiden
Grönsaksbiff (råfryst)		250°C	225°C	20 min	Befuktningen på hela tiden
Feta-grönsakspirog (färdig botten, fryst)		250°C	200°C	40 min	
GN pannpizza		250°C	225°C 200°C	12 min el- ler 15 min	
Pannkaka		220°C	190°C	n. 30 min	Mängd ca 1,5 l/kantin Ångventilen öppen i början ca 10 min
Köttpastej (råfryst)		225°C	200°C	20 min	
Karelska piroger (rå- frysta)		300°C	240°C	20 min.	Max. 12 st / GN1/1-plåt, gräddning på varannan gejd
Småfranska	GN 2/1 alum.	225°C	200°C	17 min	Befuktning i början 2 min i impuls- er. Max. 12 st / GN1/1-plåt, gräddn- ing på varannan gejd.
Ostbåge		200°C	175°C	20 min	Befuktning i början 2 min i impulser
Bullar	GN 2/1 alum.	200°C	175°C	15 min	Max. 12-15 st / GN1/1-plåt Ångventilen slutet, ingen befukt- ning
Kanelbulle (råfryst)		190°C	165°C	16 min	Max. 12 st / GN1/1-plåt på varannan gejd

Produkt	Plåt m.m.	För- upp- värmn- ing	Ugnar- tempe- ratur	Stek/ grädd- ningstid	Tips
Wienerbröd (råfryst)	GN 2/1 alum. plåt	190°C	165°C	18 min	
Kvarktårta med bär	GN 1/1- 40 mm alum. plåt	200°C	175°C	45 min	Mördeg: 300 g smör, 225 g socker, 4 ägg, 300 g vetemjöl, bakpulver Fyllning: 1000 g kvark, 11 ägg 200 g socker, 3 dl grädde, 600 g frysbar, vaniljsocker Gräddning på undre gejd i mitten
Sockerkaka		175°C	150°C	40 min	4 ägg/kantin, 4 kantiner på undre gejd

Om ugnen steker/gräddar ojämnt bör du kontrollera att

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

4.3. Efter användning

4.3.1. Rengöring



Slangtvätt eller användning av trycktvätt vid rengöringen är helt förbjudet.



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

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

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

Daglig rengöring

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

Torka lossnad smuts och tvättmedel noggrant med en våt duk. Efter tvätt torka först ugnen med en duk och varm den sedan till +150°C / 5 min. Kontrollera, att ångutsläppet är i öppet läge. När du rengjort ugnarkammaren torkar du av de yttre ytorna, knapparna och handtaget.

Rengöring av gejderna och luftfördelarplåten

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

Lossning av luftfördelarplåt:

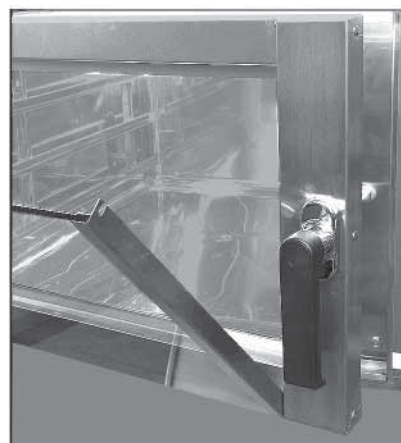
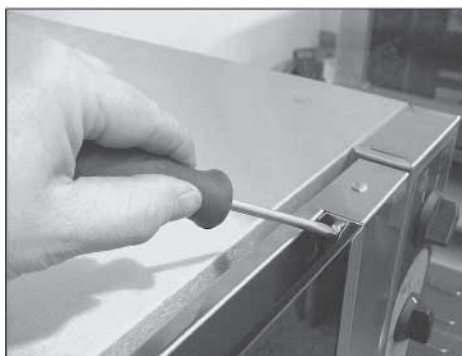
- Lyft gejderna uppåt.
- Dra gejderna mot ugnens mitt.
- Lyft gejderna ut ur ugnen.

To remove the suction plate:

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

Efter rengöring återinsätt delarna i motsatt ordning.

Rengöring av luckans yttre ytor



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

4.3.2. Byte av ugnens lampa, Chef 240 och 50, 50T

To change the burnt lamp, do the following:

- Låt ugnen svalna så mycket att man kan vidröra ugnens inre delar utan handskar.
- Kontrollera att ugnen är frånslagen. Alla vred bör var i 0-läge.
- Skruva försiktigt loss lampans lins.
- Lösgör lampan från sin hållare.
- Sätt den nya lampan i hållaren. Lamptyp: OSRAM halogenlampa 300°C G9 230V25W.
- Sätt linsen på plats och dra åt lätt.



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

Dra inte åt lampans lins för hårt.

4.3.3. Byte av ugnens lampa, Chef 40, 40T

Lampan kan bytas ut på följande sätt:

- Låt ugnen svalna så mycket att man kan vidröra ugnens inre delar utan handskar.
- Kontrollera att ugnen är frånslagen. Alla vred bör var i 0-läge.
- Lampans skyddsglas demonteras genom att lösgöra de fyra skruvarna. Skada inte tätningen. Om tätningen har hårdnat eller är annorlunda skadad, byt även tätningen.
- Skruva försiktigt loss glödlampans.
- Skruva den nya lampan på plats. Lamptyp: 15 W, 220-230V, 300°C, E14. Reservdelskod: 3339313.
- Tryck belysningens skyddsglas på plats mot ugnarväggen. Fastsätt de fyra skruvarna.



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

4.3.4. Annan service



Apparaten innehåller ej delar som användaren kan reparera. Servicen bör anföras åt en auktoriserad firma.



Stäng av apparaten om den får något fel eller fungerar avvikande från det normala. Anlita en av tillverkaren auktoriserad servicefirma och använd originalreservdelar.

5. Installation

5.1. Allmänt

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

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



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

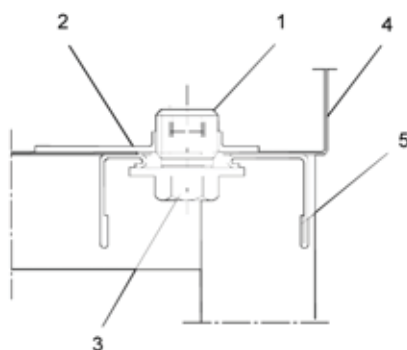
5.2. Transport till installationsplatsen och upppackning

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

5.2.1. Apparatens fästning i stativet

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

innan stativet fästs bör fotskruvarna (4 st) i bottenet lösgöras. Skruvarna kan skruvas lös för hand. Stativet fästs enligt bilden med hjälp av delarna 1, 2 och 3.



1. Fästskruv, 4 st
2. Bricka, 4 st
3. Sexkantsskruv, 4 st
4. Chef-ugn/jässkåp
5. Stativ

5.2.2. Hopsättning av en Chef-grupp

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

Hopsättning av ugnargruppen bör utföras av en auktoriserad servicefirma.

5.3. Placering av apparat

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

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



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

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

Stativförsedda ugnar injusteras med hjälp av stativets fotskruvar.



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

5.4. Elanslutning



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



För att underlätta eventuell kommande service och öka säkerheten bör man placera en anläggningspecifik fränkskjärare i ugnens omedelbara närhet. Fränkskjäraren bör omnipolärt avskärma anläggningen från elmatningsnätet.

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

5.5. Vattenanslutning



Connection to the cold water supply must be made by a 12 mm thick pressure resistant hose fitted with an R3/4" connector. The water connection must be fitted with a shut-offvalve and a non-return valve.

Rinse the water hose before making the water connection.

5.5.1. Vattnets kvalitetskrav

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

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

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

I fall du använder vattenavhårdare, kom ihåg att ta hand om erforderlig underhåll och service av vattenavhårdaren samt själva apparaten.

5.6. Avloppsanslutning

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



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



Golvbrunnen bör inte befinna sig under ugnen.

5.7. Kontroll efter installation



Efter installation bör kontrolleras att alla anslutningar är riktigt utförda

5.8. Provkörning



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

Provkör ugnen när inmatningskabeln anslutits.

Kontrollera att

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

Fäst åter sidofodringen.

6. Felsökning

Om anläggningen ej fungerar kontrollera

- om den använts enligt anvisningarna
- om eventuella löstagbara delar är på sina platser
- om frångiljaren i eller nära anläggningen (ofta på väggen) är i på-läge
- om anläggningens överströmsskydd (säkringar) i elhuvudcentralen är hela. Be enbehörig fackman kontrollera överströmsskydden..

Om detta ej hjälper, bör du vända dig till en auktoriserad firma. Kontrollera anläggningentyp och serie-nummer på typskylten på vänstra sidan innan du ringer upp affären.



Anläggningen innehåller ej delar som användaren kan reparera.
Servicen bör anförtrors åt en auktoriserad affär.

7. Tekniska specifikationer

Huvudkrets, manöverkrets S00113 D3

Huvudkrets, manöverkrets S00114 D3

Huvudkrets, manöverkrets S00115 D3

Kopplingsschema T01916 A3

Kopplingsschema T01702 A3

Kopplingsschema T01703 A3

Kopplingsschema T03489B3

Kopplingsschema T03678A3

Kopplingsschema T03679A3

Kopplingsschema T03492A3

Installationsritning T01579C3

Installationsritning T03683B3

Installationsritning T01581D3

Installationsritning T01582D3

Installationsritning T01876D3

Installationsritning T01577D3

Installationsritning T03682B3

Installationsritning T01583D3

Installationsritning T01877E3

Installationsritning T01878E3

Installationsritning T01570C3

Installationsritning T01587C3

Installationsritning T01590D3

Installationsritning T01874D3

Installationsritning T01591D3

Installationsritning T01592D3

Installationsritning T01879D3

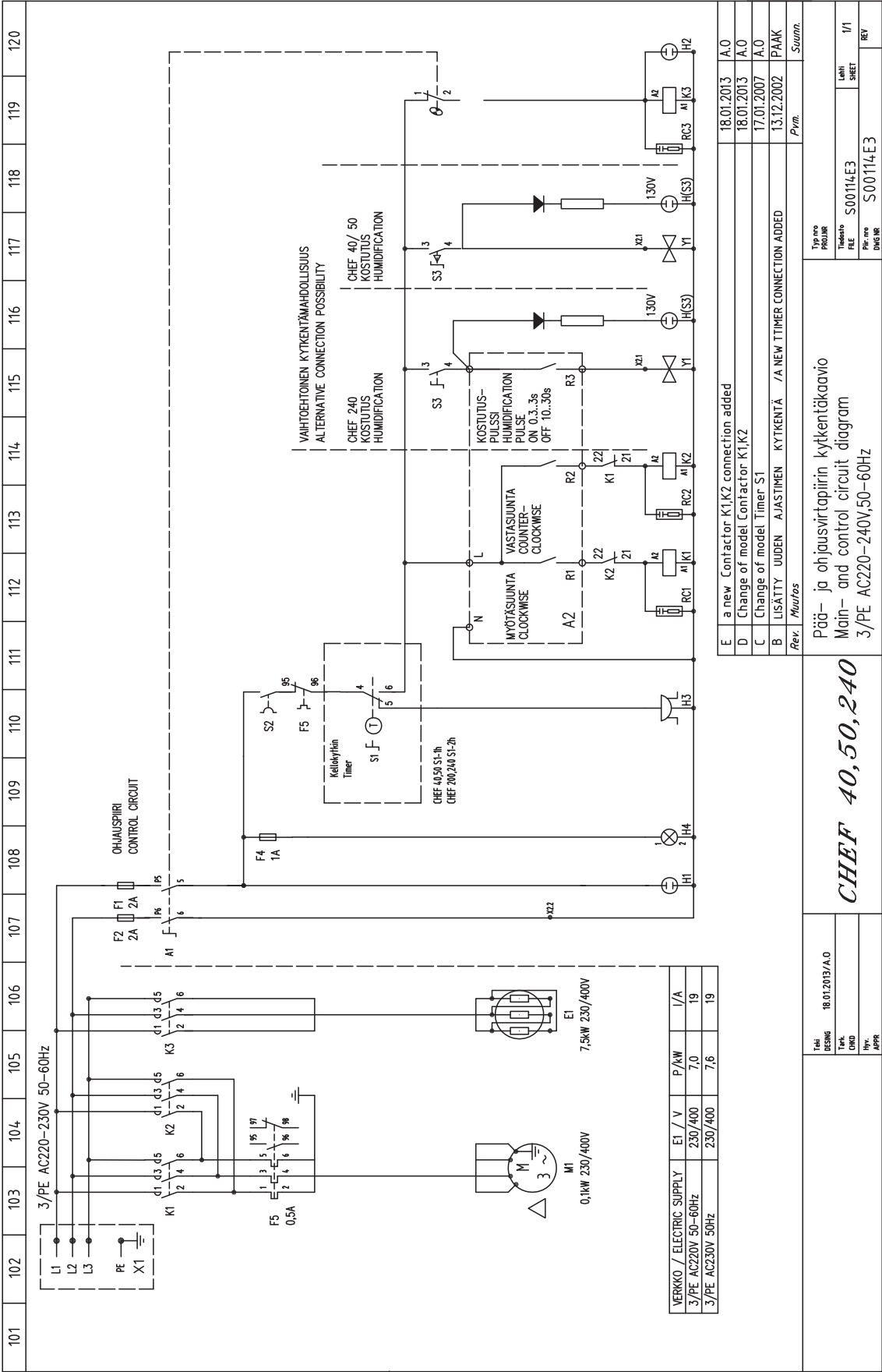
Benämning	Modell	Specifikation
Yttre mått BxDxH, ugn, bordsmodell	24	800x900x460(+20) mm
Yttre mått BxDxH, ugn, bordsmodell	4	800x700x520(+20) mm
Yttre mått BxDxH, ugn, bordsmodell	5	800x900x520(+20) mm
Yttre mått BxDxH, ugn med stativ	24	800x900x1360 mm
Yttre mått BxDxH, ugn med stativ	4	800x700x1520 mm
Yttre mått BxDxH, ugn med stativ	5	800x900x1520 mm
Yttre mått BxDxH, två ugnar med stativ	24	800x900x1600 mm
Yttre mått BxDxH, två ugnar med stativ	4	800x700x1720 mm
Yttre mått BxDxH, två ugnar med stativ	5	800x900x1720 mm
Yttre mått BxDxH, tre ugnar med stativ	24	800x900x1630 mm
Yttre mått BxDxH, tre ugnar med stativ	4	800x700x1810 mm
Yttre mått BxDxH, tre ugnar med stativ	5	800x900x1810 mm
Ugnens inre mått BxDxH,	24	636x686x380 mm
Ugnens inre mått BxDxH,	4	583x435x441 mm
Ugnens inre mått BxDxH,	5	583x675x441 mm
Kapacitet, 2 gejdepar	24	Kantiner: 2 st. GN2/1 h=20,40,65. 4 st. GN1/1 h=20,40,65 Bakplåt: 2 st. GN2/1 short side folded
Kapacitet, 3 gejdepar	4	Kantiner: 3 st. GN1/1 h=20,40,65
Kapacitet, 5 gejdepar	4	Bakplåt: 5 st. GN1/1 long side folded
Kapacitet, 4 gejdepar	5	Bakplåt: 4 st. 400x600 or 5 st. 450x600
Kapacitet, 5 gejdepar	5	Bakplåt: 5 st. 400x600 or 5 st. 450x600
Termostatsens skala	24,4,5	+50°C...+300°C
Material	24,4,5	Ugnen invändigt, luckan och ytterfodringarna är av rost-fritt stål. Dörr med dubbelglas.
Timer	24	0...120 min eller kontinuerligt
Timer	4...5	0...60 min eller kontinuerligt
Föruppvärmning (200°C)	24,4,5	20 min
Befuktningsanordning	24	Fabriksinställning: 45 ml/min (vid behov kan justeras av auktoriserad service)
Moistening device	4...5	Befuktningen är i funktion när brytaren är vridet medurs
Vikt, ugn	24	Ca. 60kg
Vikt, ugn	4	Ca. 53kg
Vikt, ugn	5	Ca. 65 kg
Vikt, ugn med stativ	24	Ca. 74 kg
Vikt, ugn med stativ	4	Ca. 71 kg
Vikt, ugn med stativ	5	Ca. 79 kg
Vikt, två ugnar med stativ	24	ca. 127 kg
Vikt, två ugnar med stativ	4	ca. 115 kg

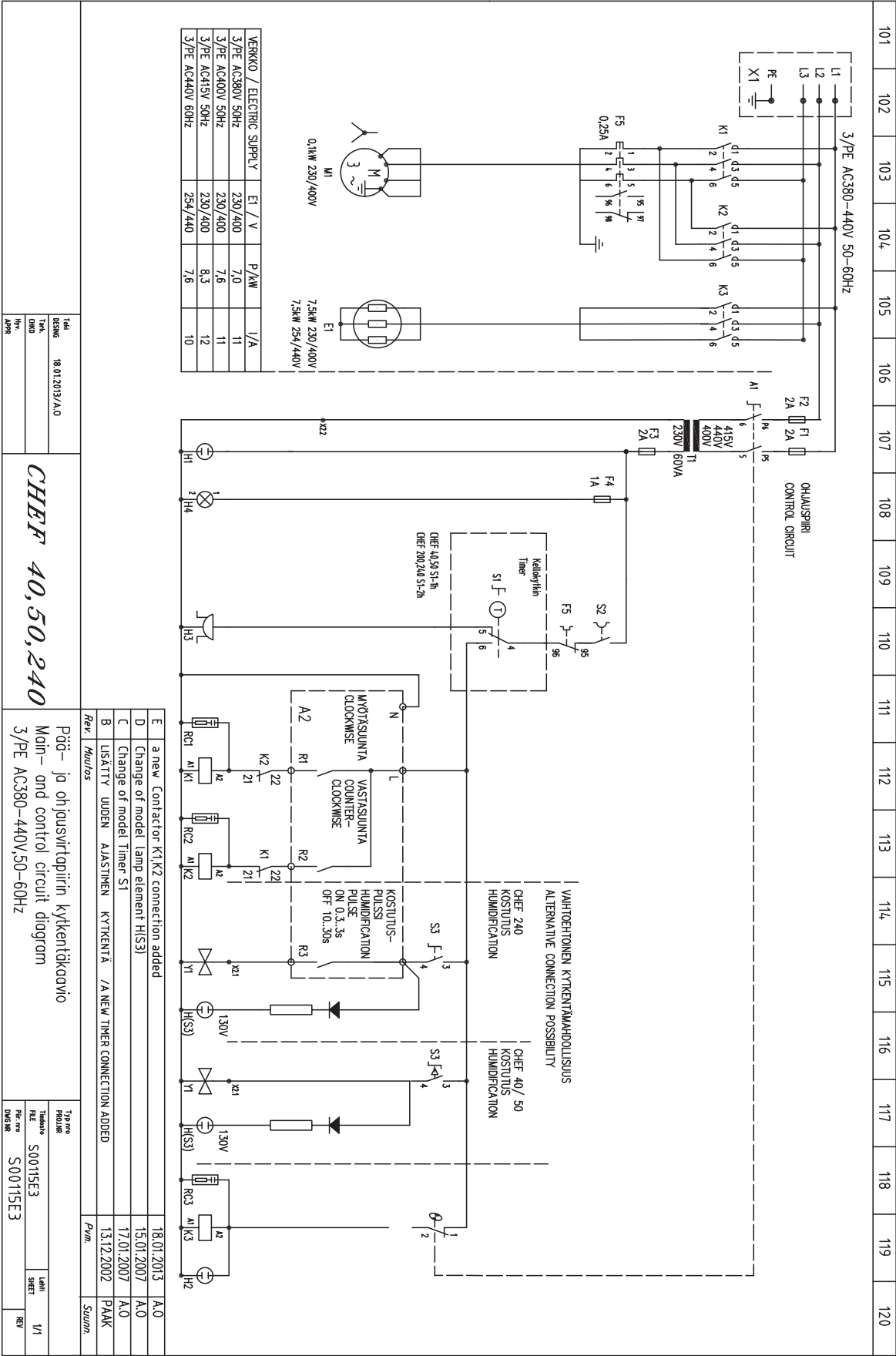
Benämning	Modell	Specifikation
Vikt, två ugnar med stativ	5	ca. 137 kg
Vikt, tre ugnar med stativ	24	ca. 185 kg
Vikt, tre ugnar med stativ	4	ca. 165 kg
Vikt, tre ugnar med stativ	5	ca. 200 kg
Vikt, ugn med förpackning	24	ca. 77kg
Vikt, ugn med förpackning	4	ca. 68kg
Vikt, ugn med förpackning	5	ca. 83kg
Vikt med förpackning, ugn med stativ	24	ca. 96kg
Vikt med förpackning, ugn med stativ	4	ca. 91kg
Vikt med förpackning, ugn med stativ	24,4,5	ca. 102kg
Vikt med förpackning, två ugnar med stativ	24	ca. 157kg
Vikt med förpackning, två ugnar med stativ	4	ca. 145kg
Vikt med förpackning, två ugnar med stativ	5	ca. 169kg
Vikt med förpackning tre ugnar med stativ	24	ca. 214kg
Vikt med förpackning tre ugnar med stativ	4	ca. 204kg
Vikt med förpackning tre ugnar med stativ	5	ca. 240kg
Förpackningens mått BxDxH två ugnar med stativ	24	883x976x1767 mm
Förpackningens mått BxDxH två ugnar med stativ	4	883x776x1890 mm
Förpackningens mått BxDxH två ugnar med stativ	5	883x976x1787 mm
Förpackningens mått BxDxH tre ugnar med stativ	24	883x976x1787 mm
Förpackningens mått BxDxH tre ugnar med stativ	4	883x776x1970 mm
Förpackningens mått BxDxH tre ugnar med stativ	5	883x776x1970 mm
Elanslutning	24,4,5	Se installationsritning
Vattenanslutning	24,4,5	Se installationsritning
Användningsmiljö	24,4,5	Normal köksmiljö, temperatur över 0°C

4=CHIEF 40, 40T 5=CHIEF 50, 50T 24=CHIEF 240

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, C=3/N/PE~380/220V 50Hz, G=3/N/PE~415/240V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz, I=3/PE~220V 60Hz, J=3/PE~380 50Hz, K=3/PE~400V 50Hz, L=3/PE~415V 50Hz, M=3/PE~440V 60Hz



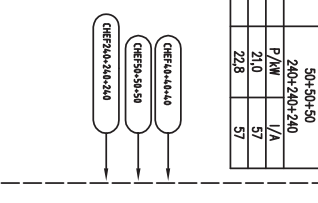






Virta- ja tehodiedot uunille ja ryhmille
Supply current- and power for oven groups

VERMO / ELECTRIC SUPPLY 3/PE AC230V 50-60Hz 3/PE AC230V 50Hz	EI / V	P/kW	I/A	I/A
	230/400	14.0	38	21.0
	230/400	15.2	38	22.8
				57
	40+40	50+50	240+240	40+40+40
		50+50+50	240+240+240	



WIRING DIAGRAM S00114D3
KAAVIO S00114D3

Virta- ja tehotiedot uunille ja ryhmille
Supply current- and power for oven groups



WIRING DIAGRAM S00113D3
KAAV10 S00113D3

Supply current- and power for oven groups

VERKO / ELECTRIC SUPPLY	40+40		40+40+30	
	E / V	P / W	E / V	P / W
3/PE AC230V 50Hz	230 / 400	14.0	22	21.0
3/PE AC400V 50Hz	230 / 400	15.2	22	22.8
3/PE AC415V 50Hz	230 / 400	16.9	24	24.9
3/PE AC440V 60Hz	230 / 400	15.2	20	22.8
			24	30



WIRING DIAGRAM S0
KAAVIO S00115D3

Task	12.04.2008/A.0
DESIGN	
Task	
CMO	
by:	
APPR	

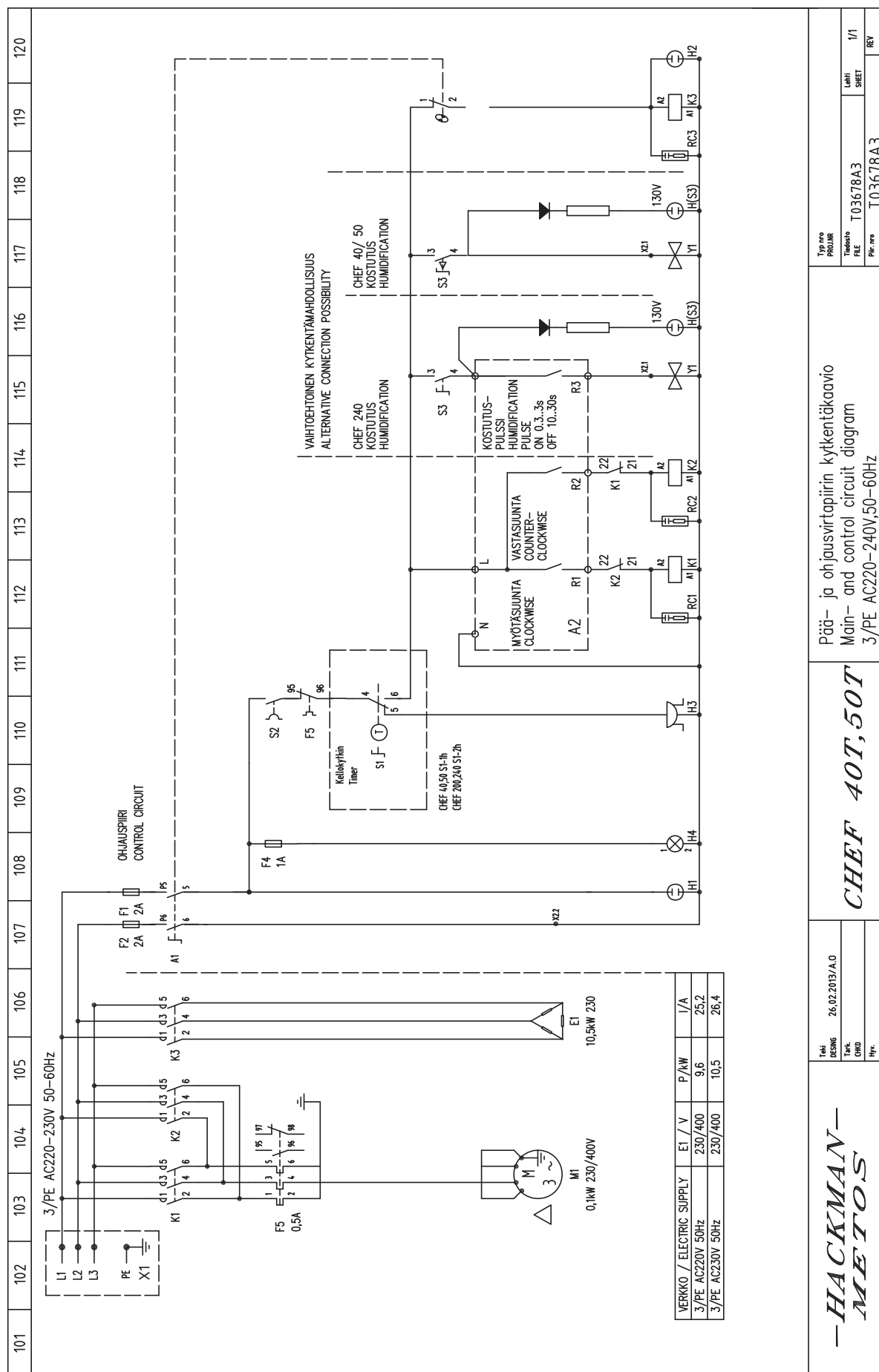
$$\begin{array}{r} \text{CHEF}40+40/40+40+40 \\ \text{CHEF}50+50/50+50+50 \\ \hline \text{CHEF}240+240/240+240+240 \end{array}$$

Kytentäkavio uuniryhmille
Connection diagram for ovens groups

Type and Problem	
Trade File	Lot Sheet
T01702A3	1/1
Plr. no Date in	REV
T01702A3	

metos

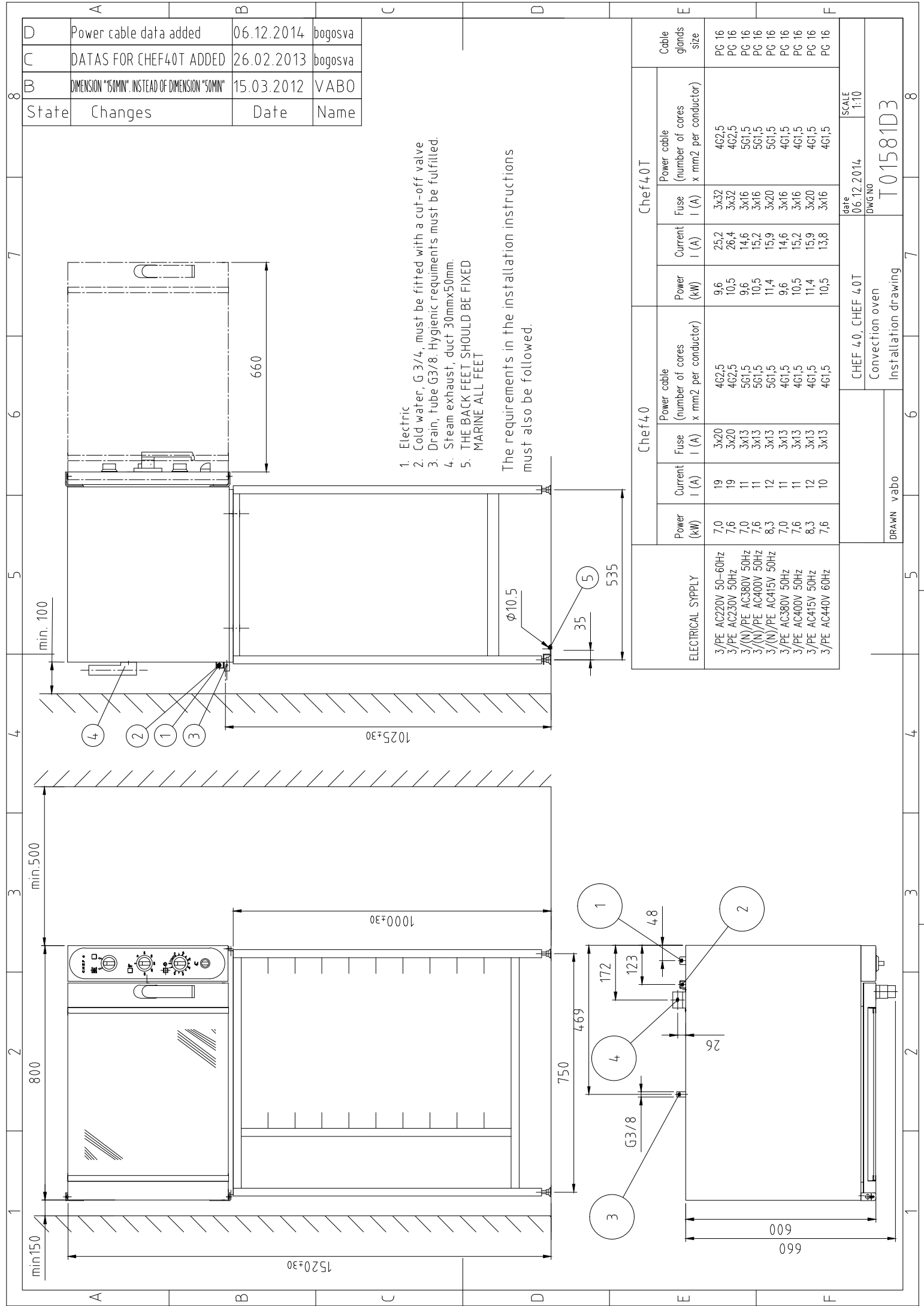
32 | metos



—HACKMAN— METOS

metos | 35

[illegible]



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

The requirements in the installation instructions must also be followed.

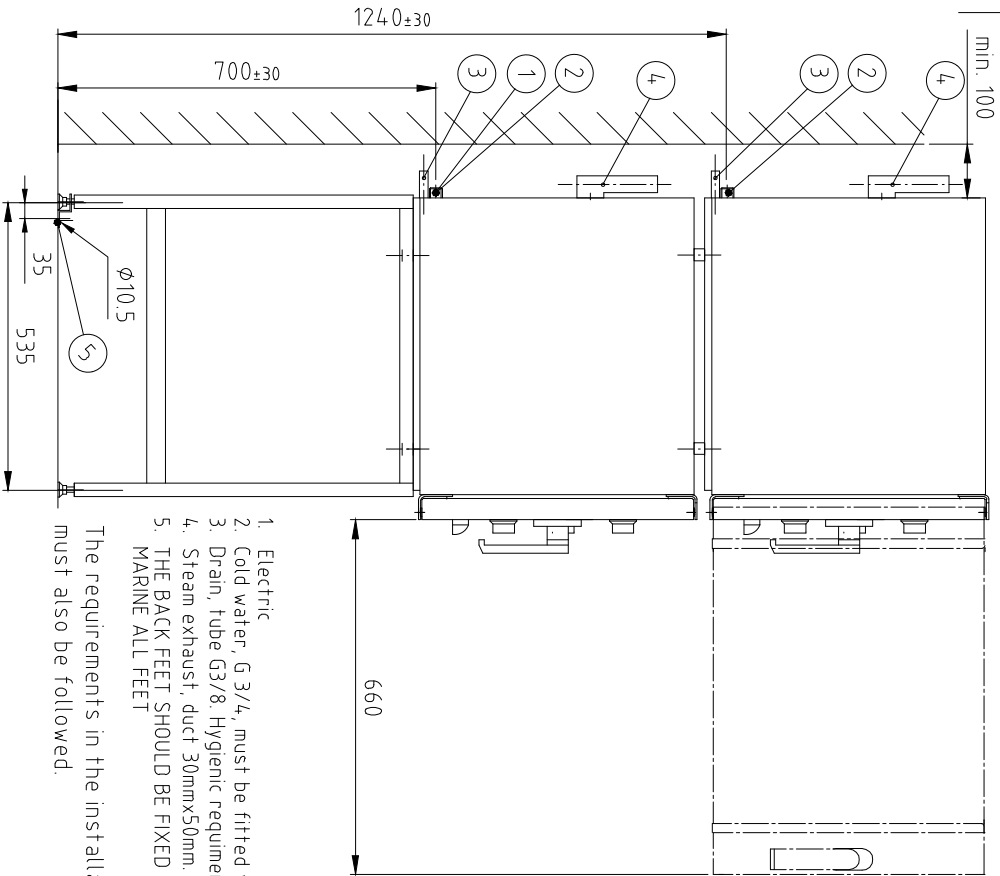
A		B		C		D	
D	Power cable data added	06.12.2014	bogosva				
C	DATAS FOR CHEF40T ADDED	26.02.2013	bogosva				
B	DIMENSION "150mm". INSTEAD OF DIMENSION "50mm"	15.03.2012	VABO				
State	Changes	Date	Name				

Chef40				Chef40T				Cable glands size
Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	
7,0	19	3x20	462,5	9,6	25,2	3x32	462,5	PG 16
7,6	19	3x20	462,5	10,5	26,4	3x32	462,5	PG 16
7,0	11	3x13	561,5	9,6	14,6	3x16	561,5	PG 16
7,6	11	3x13	561,5	10,5	15,2	3x16	561,5	PG 16
8,3	12	3x13	561,5	11,4	15,9	3x20	561,5	PG 16
7,0	11	3x13	461,5	9,6	14,6	3x16	461,5	PG 16
7,6	11	3x13	461,5	10,5	15,2	3x16	461,5	PG 16
8,3	12	3x13	461,5	11,4	15,9	3x20	461,5	PG 16
7,6	10	3x13	461,5	10,5	13,8	3x16	461,5	PG 16
ELECTRICAL SUPPLY								
3/PE AC220V 50-60Hz								
3/PE AC230V 50Hz								
3/(N)/PE AC380V 50Hz								
3/(N)/PE AC400V 50Hz								
3/(N)/PE AC415V 50Hz								
3/PE AC380V 50Hz								
3/PE AC400V 50Hz								
3/PE AC415V 50Hz								
3/PE AC440V 60Hz								

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

T01581D3

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



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

The requirements in the installation instructions must also be followed.

2 x Chef 40				2 x Chef 40T				Cable glands size
ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	
3/PE AC220V 50-60Hz	14,0	38	3x40	4G6	19,2	50,4	3x63	Pg 36
3/PE AC230V 50Hz	15,2	38	3x40	4G6	21,0	52,7	3x63	Pg 36
3/(N)/PE AC380V 50Hz	14,0	22	3x25	5G2,5	19,2	29,2	3x32	Pg 29
3/(N)/PE AC400V 50Hz	15,2	22	3x25	5G2,5	21,0	22	3x25	Pg 29
3/(N)/PE AC415V 50Hz	16,6	24	3x25	5G2,5	23,0	31,8	3x40	Pg 29
3/PE AC380V 50Hz	14,0	22	3x25	4G2,5	19,2	29,2	3x32	Pg 29
3/PE AC400V 50Hz	15,2	22	3x25	4G2,5	21,0	30,4	3x32	Pg 29
3/PE AC415V 50Hz	16,6	24	3x25	4G2,5	23,0	31,8	3x40	Pg 29
3/PE AC440V 60Hz	15,2	20	3x25	4G2,5	21,0	27,6	3x32	Pg 29

CHEF4.0+CHEF4.0/CHEF4.0T+CHEF4.0T

06.12.2014

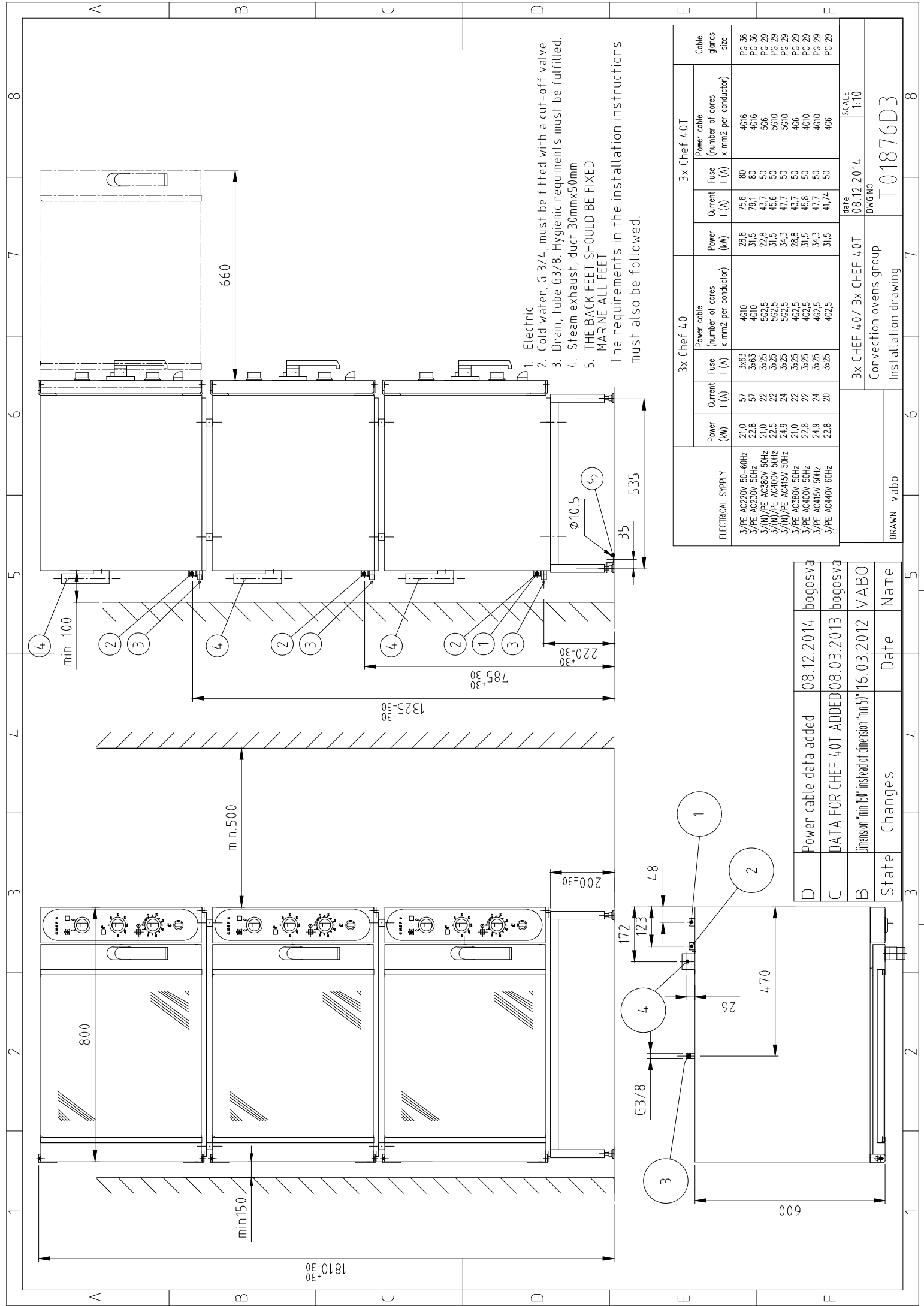
SCALE 1:10

Convection ovens group

DWG NO T01582D3

Installation drawing

DRAWN vabo



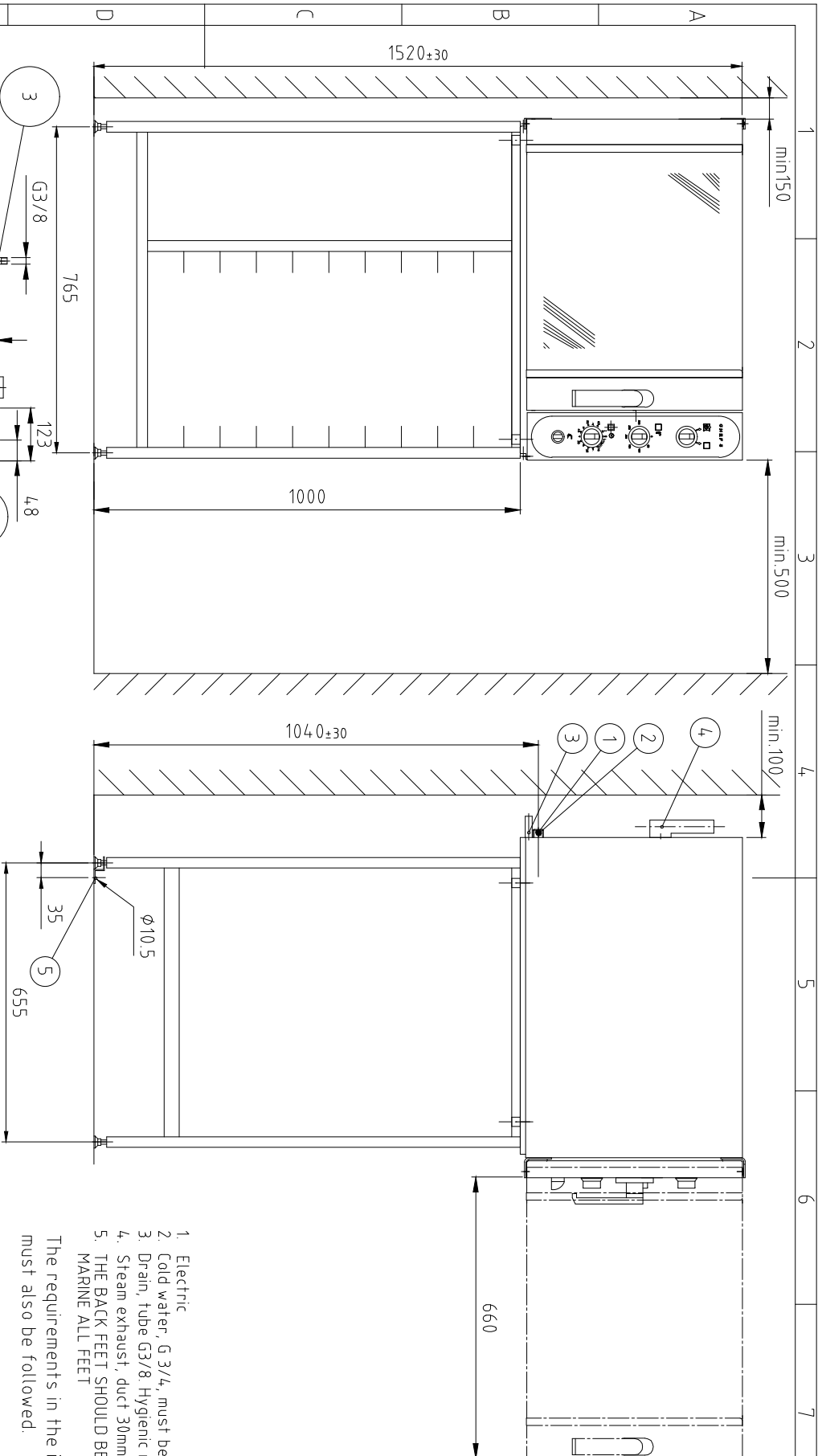
ELECTRICAL SUPPLY	3x Chef 40			3x Chef 40T			Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	Power (kW)	Current I (A)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	
3/PE AC220V 50~60Hz	21.0	57	3x63	28.8	75.6	80	PG 36
3/PE AC230V 50Hz	22.8	57	3x63	31.5	79.1	80	PG 36
3/(N)/PE AC380V 50Hz	21.0	22	3x25	22.8	43.7	50	PG 29
3/(N)/PE AC400V 50Hz	22.5	22	3x25	31.5	45.6	50	PG 29
3/(N)/PE AC415V 50Hz	24.9	24	3x25	34.3	47.7	50	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	21.0	22	3x25	28.8	43.7	50	PG 29
3/PE AC400V 50Hz	22.8	22	3x25	31.5	45.8	50	PG 29
3/PE AC415V 50Hz	24.9	24	3x25	34.3	47.7	50	PG 29
3/PE AC440V 60Hz	22.8	20	3x25	31.5	41.74	50	PG 29

3x Chef 40/ 3x CHEF 40T		date	SCALE
3x Chef 40/ 3x CHEF 40T		08.12.2014	1:10
Convection ovens group		DWG NO	
Installation drawing		T 01876D3	

DRAWN	vabo
-------	------

[illegible]

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

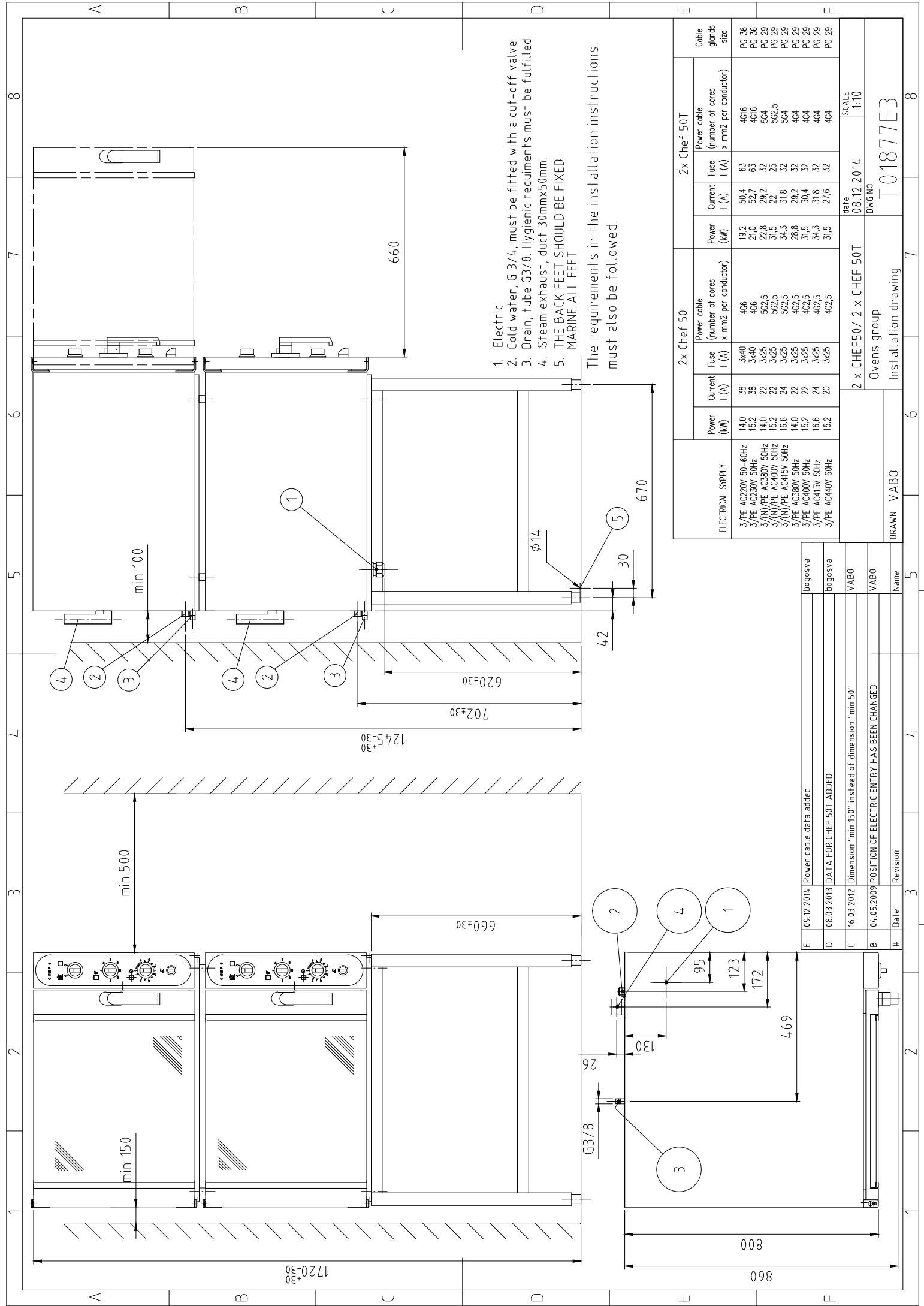


1. Electric
2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET

The requirements in the installation instructions must also be followed.

	Chef50				Chef50T				Cable glands size	
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)		
ELECTRICAL SUPPLY	3/PE AC220V 50-60Hz	7.0	19	3x20	4G2.5	9.6	25.2	3x32	4G2.5	PG 16
	3/PE AC230V 50Hz	7.6	19	3x20	4G2.5	10.5	26.4	3x32	4G2.5	PG 16
	3/(N)/PE AC380V 50Hz	7.0	11	3x13	5G1.5	9.6	14.6	3x16	5G1.5	PG 16
	3/(N)/PE AC400V 50Hz	7.6	11	3x13	5G1.5	10.5	15.2	3x16	5G1.5	PG 16
	3/(N)/PE AC415V 50Hz	8.3	12	3x13	5G1.5	11.4	15.9	3x20	5G1.5	PG 16
	3/PE AC380V 50Hz	7.0	11	3x13	4G1.5	9.6	14.6	3x16	4G1.5	PG 16
	3/PE AC400V 50Hz	7.6	11	3x13	4G1.5	10.5	15.2	3x16	4G1.5	PG 16
	3/PE AC415V 50Hz	8.3	12	3x13	4G1.5	11.4	15.9	3x20	4G1.5	PG 16
	3/PE AC440V 60Hz	7.6	10	3x13	4G1.5	10.5	13.8	3x20	4G1.5	PG 16

CHEF 50, CHEF 50T		date		SCALE
Convection oven	Installation drawing	06.12.2014	DWG NO	
DRAWN VABO			T01583D03	1:10

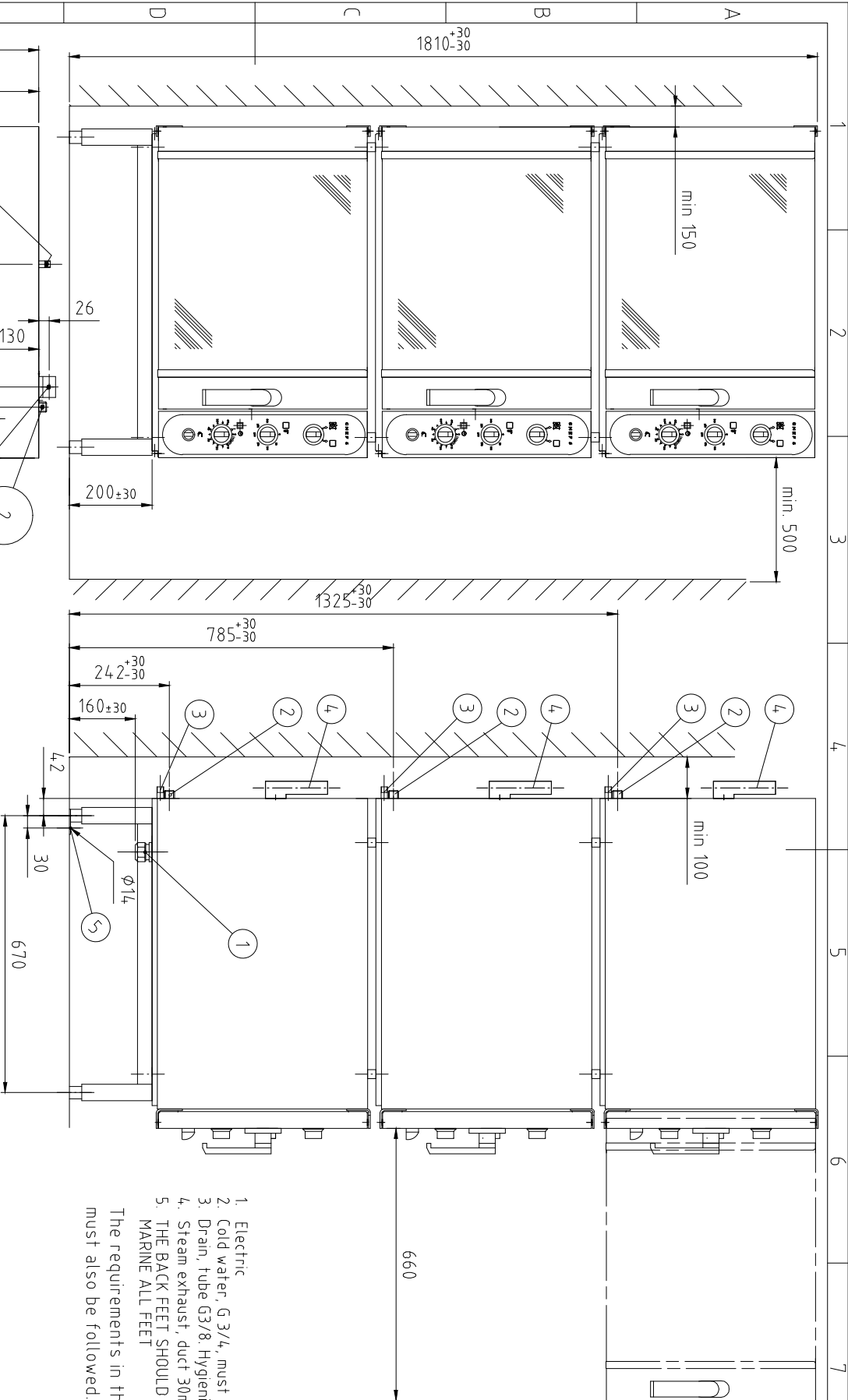


ELECTRICAL SUPPLY	2x Chef 50			2x Chef 50T			Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	
3/PE AC220V 50-60Hz	14.0	38	3x40	19.2	50.4	63	PG 36
3/PE AC230V 50Hz	15.2	38	3x40	21.0	52.7	63	PG 36
3/(N)/PE AC380V 50Hz	14.0	22	3x25	22.8	29.2	32	PG 29
3/(N)/PE AC400V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

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

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

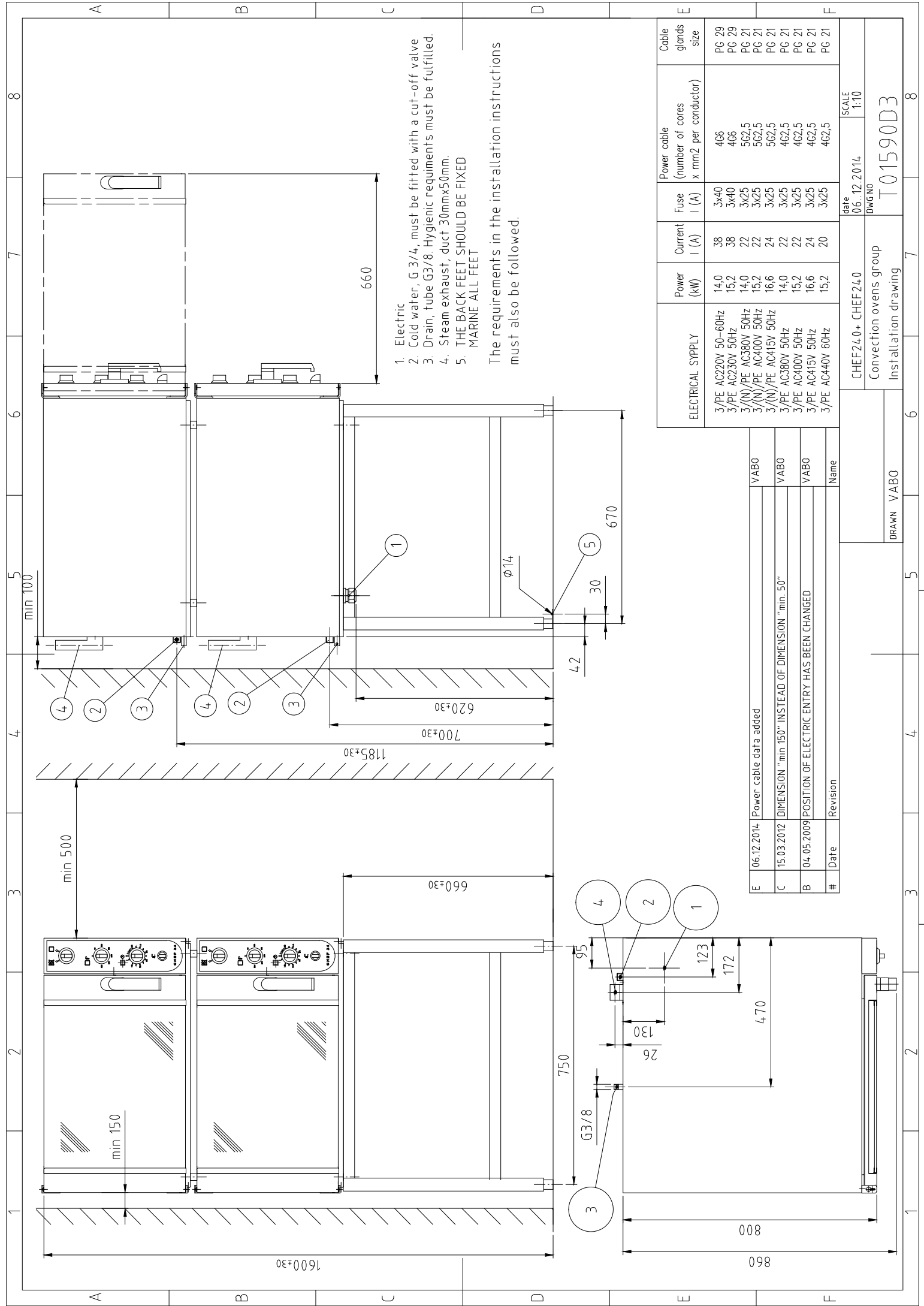
D	#	Date	Revision
D	09.12.2014	Power cable data added	
C	16.03.2012	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	
B	04.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	
A	08.03.2013	DATA FOR CHEF 50T ADDED	
bogosva			
Name			



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

3x Chef 50				3x Chef 50T				Cable glands size
ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)
3/PE AC220V 50-60Hz	21,0	57	3x63	4G16	28,8	75,6	80	4G16
3/PE AC230V 50Hz	22,8	57	3x63	4G16	31,5	79,1	80	4G16
3/(N)/PE AC380V 50Hz	21,0	33	3x40	5G4	28,8	43,7	50	5G6
3/(N)/PE AC400V 50Hz	22,5	33	3x40	5G4	31,5	45,6	50	5G10
3/(N)/PE AC415V 50Hz	24,9	36	3x40	5G6	34,3	47,7	50	5G10
3/PE AC380V 50Hz	21,0	33	3x40	5G4	28,8	43,7	50	4G6
3/PE AC400V 50Hz	22,8	33	3x40	5G4	31,5	43,8	50	4G6
3/PE AC415V 50Hz	24,9	36	3x40	4G6	34,3	47,7	50	4G10
3/PE AC440V 60Hz	22,8	30	3x40	5G4	31,5	41,74	50	4G6
Pg 36				Pg 36				Pg 36
Pg 36				Pg 36				Pg 36
Pg 36				Pg 36				Pg 36
Pg 36				Pg 36				Pg 36
Pg 29				Pg 29				Pg 29
Pg 36				Pg 36				Pg 36
Pg 36				Pg 36				Pg 36
Pg 29				Pg 29				Pg 29

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

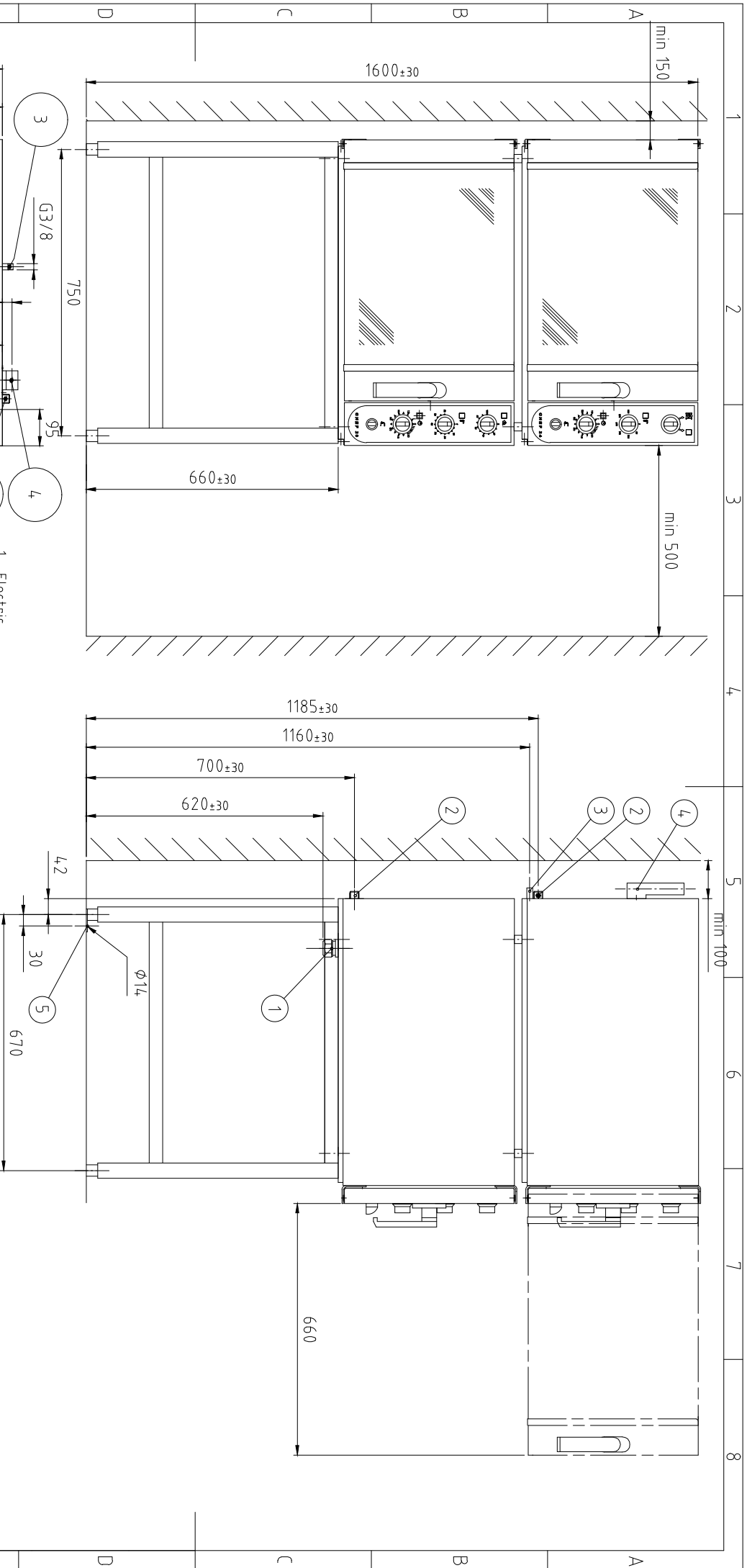


ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Cable glands size
3/PE AC220V 50-60Hz	14,0	38	3x40	4G6	PG 29
3/PE AC230V 50Hz	15,2	38	3x40	4G6	PG 29
3/(N)/PE AC380V 50Hz	14,0	22	3x25	5G2,5	PG 21
3/(N)/PE AC400V 50Hz	15,2	22	3x25	5G2,5	PG 21
3/(N)/PE AC415V 50Hz	16,6	24	3x25	5G2,5	PG 21
3/PE AC380V 50Hz	14,0	22	3x25	4G2,5	PG 21
3/PE AC400V 50Hz	15,2	22	3x25	4G2,5	PG 21
3/PE AC415V 50Hz	16,6	24	3x25	4G2,5	PG 21
3/PE AC440V 60Hz	15,2	20	3x25	4G2,5	PG 21

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

CHEF240+ CHEF240	date 06.12.2014	SCALE 1:10
Convection ovens group	DWG NO	T01590D3
Installation drawing		

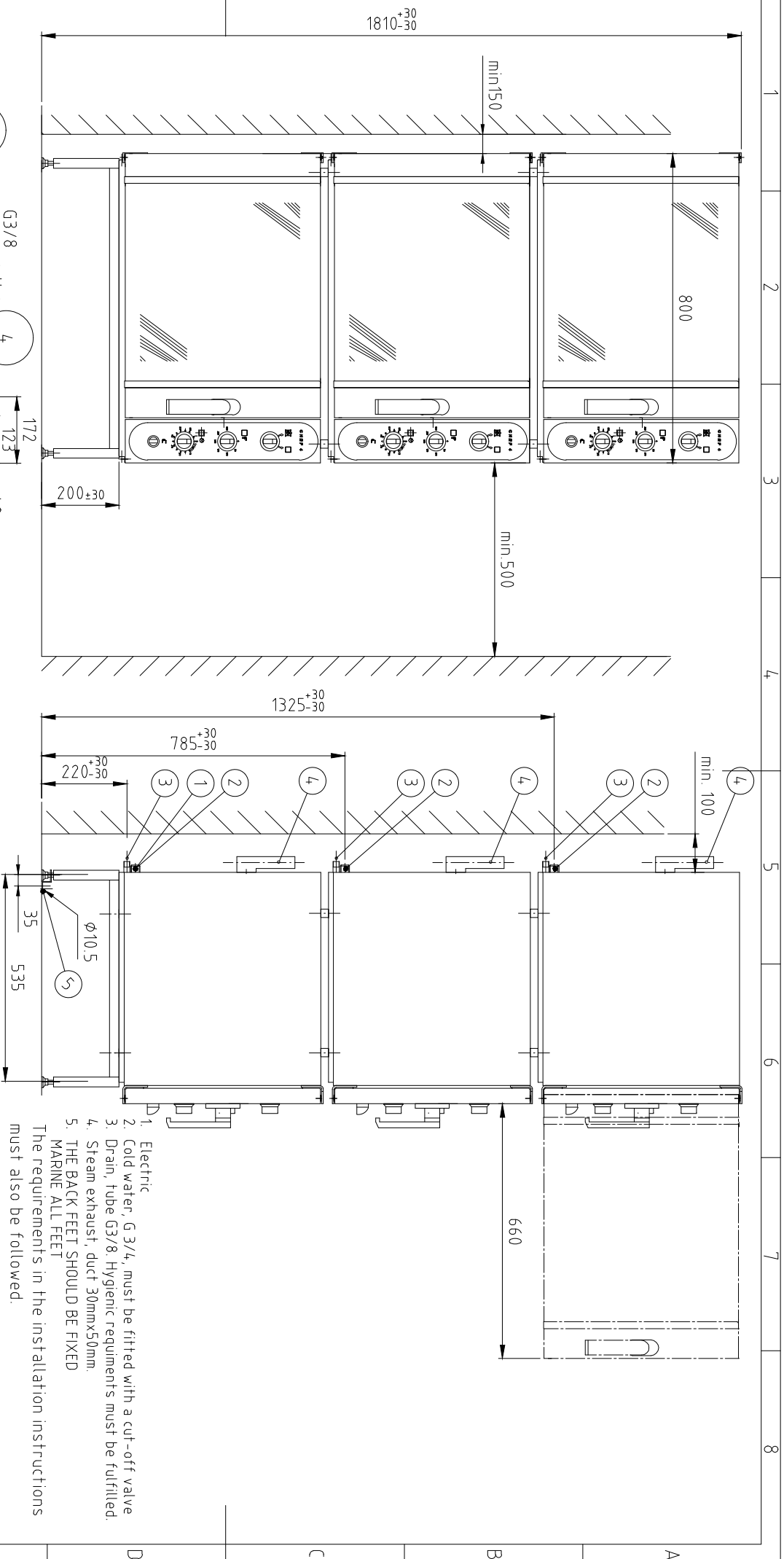
DRAWN VABO



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

ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Cable glands size
3/PE AC220V 50-60Hz	7,8	23	3x25	4G2,5	PG 21
3/PE AC230V 50Hz	8,5	23	3x25	4G2,5	PG 21
3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,8	15	3x16	5G1,5	PG 16
3/(N)/PE AC400V 50Hz	8,5	15	3x16	5G1,5	PG 16
3/(N)/PE AC415V 50Hz	9,3	16	3x20	5G1,5	PG 16
3/PE AC380V 50Hz	7,8	13	3x16	4G1,5	PG 16
3/PE AC400V 50Hz	8,5	13	3x16	4G1,5	PG 16
3/PE AC415V 50Hz	9,1	14	3x16	4G1,5	PG 16
3/PE AC440V 60Hz	8,5	12	3x13	4G1,5	PG 16

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



D	Power cable data added	08.12.2014	bogosva
C	DATA FOR CHEF 40T ADDED	08.03.2013	bogosva
B	Dimension "min 15V" instead of dimension "min 5V"	16.03.2012	VABO
A	State Changes		

3x Chef 4.0				3x Chef 4.0T				Cable glands size
ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	
3/PE AC220V 50-60Hz	21.0	57	3x63	4G10	28.8	75.6	80	4G16
3/PE AC230V 50Hz	22.8	57	3x63	4G10	31.5	79.1	80	4G16
3/(N)/PE AC380V 50Hz	21.0	22	3x25	5G2.5	22.8	43.7	50	5G6
3/(N)/PE AC400V 50Hz	22.5	22	3x25	5G2.5	31.5	45.6	50	5G10
3/(N)/PE AC415V 50Hz	24.9	24	3x25	5G2.5	34.3	47.7	50	5G10
3/PE AC380V 50Hz	21.0	22	3x25	4G2.5	28.8	43.7	50	4G6
3/PE AC400V 50Hz	22.8	22	3x25	4G2.5	31.5	43.8	50	4G10
3/PE AC415V 50Hz	24.9	24	3x25	4G2.5	34.3	47.7	50	4G10
3/PE AC440V 60Hz	22.8	20	3x25	4G2.5	31.5	41.7	50	4G6

DRAWN vabo		3x CHEF 4.0 / 3x CHEF 4.0T	date	08.12.2014	SCALE	1:10
		Convection ovens group	DWG NO	T01876D3		
		Installation drawing				

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

