

metos

KONVEKTIONSUGN

CHEF 4
CHEF 5
CHEF 24

Installations- och användningsanvisningar



Bästa kund,

Vi gratulerar till att Ni valde en Metos-apparat för Era köksaktiviteter. Ni gjorde ett gott val. Vi gör vårt bästa för att även Ni skall bli en nöjd Metos-kund, såsom våra andra tiotusentals kunder över hela världen.

Bekanta Er väl med denna bruksanvisning. I bruksanvisningen beskrivs rätta, säkra och effektiva arbetssätt, som ger den bästa nyttan av apparaten. Anvisningar och tips i denna bruksanvisning hjälper Er att snabbt komma igång och få största möjliga nytta av Er Metos-apparat.

Rätt till tekniska ändringar förbehålles.

På maskinens typskylt ser Ni apparatens tekniska data. Vänligen meddela apparatens serienummer från typskylten den första gången Ni behöver service eller tekniskt stöd. Detta ger Er snabbare hjälp. Er servicekontakt går snabbare och lättare om Ni redan nu fyller i kontaktinformationen till närmaste Metos-service på nedanstående rader.

METOS TEAM

Metos-service telefonnummer: _____

Kontaktpersonens namn: _____

1. Allmänt	1
1.1 I anvisningarna använda symbolers betydelse	1
1.2 I apparaten använda symbolers betydelse	1
1.3 Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar	1
2. Säkerhetsföreskrifter	2
2.1 Säker användning	2
2.2 Ur bruktagning	2
3. Funktionsbeskrivning	3
3.1 Apparatsens användningsområde	3
3.1.1 Annan användning	3
3.2 Konstruktion	3
3.3 Funktionsprincip	3
3.3.1 Funktionsvred	4
4. Bruksanvisning	6
4.1 Innan ibruktagning	6
4.1.1 Val av plåtar, Chef 4	6
4.1.2 Val av plåtar, Chef 5	6
4.1.3 Val av kantiner och plåtar, Chef 24	6
4.1.4 Påfyllning av ugnen, Chef 4 och 5	6
4.1.5 Påfyllning av ugnen, Chef 24	6
4.2 Användning	7
4.2.1 Före stekningen, Chef 4 och 5	7
4.2.2 Före stekningen, Chef 24	7
4.2.3 Val av ugnstemperatur, Chef 4 och 5	8
4.2.4 Val av ugnstemperatur, Chef 24	8
4.2.5 Användning av ugnen	8
4.2.6 Stekning, Chef 4 och 5	8
4.2.7 Stekning, Chef 24	9
4.2.8 Befuktning	9
4.2.9 Användning av befuktning, Chef 4 och 5	10
4.2.10 Användning av befuktning, Chef 24	10
4.2.11 Ångventil	10
4.2.12 Stekningstips	11
4.3 Efter användning	12
4.3.1 Rengöring	12
4.3.2 Byte av ugnens glödlampa	13
4.3.3 Annan service	14

5. Installation	15
5.1 Allmänt	15
5.2 Transport till installationsplatsen och uppackning	15
5.2.1 Apparatens fästning i stativet	15
5.2.2 Hopsättning av en Chef-grupp	16
5.3 Placering av apparat	17
5.4 Elanslutning	17
5.5 Vattenanslutning	18
5.5.1 Vattnets kvalitetskrav	18
5.6 Provkörning	18
6. Felsökning	20
7. Tekniska specifikationer	21

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 funktionerar 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, apparatskada eller risk för fara.



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

1.2 I apparaten använda symbolers betydelse



Denna symbol på en apparatdel indikerar att spänningsförande komponenter finns bakom delen. Apparatdelen får 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 ugnsluckan bör man se upp för utströmmande het vattenånga.

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

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



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

2.2 Ur bruktagning

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

3. Funktionsbeskrivning

3.1 Apparatens användningsområde

Metos Chef 4 är avsedd för gräddning av bullar, bröd, småfranska och motsvarande produkter. Chef 4 lämpar sig även för matlagning.

Metos Chef 5 är avsedd för gräddning av bullar, bröd, småfranska och motsvarande produkter. Chef 5 lämpar sig även för matlagning.

Metos Chef 24 är avsedd för stekning och bryning av mat, bakning samt uppvärmning och värmeförvaring av färdigmat.

3.1.1 Annan användning



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

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

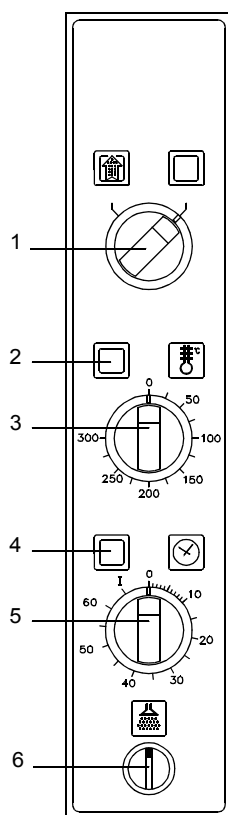
3.2 Konstruktion

Förutom en enskild ugn finns det stektorn som består av två eller tre konvektionsugnar eller vanliga ugnar. Nederst kan ett jässkåp vara monterat. Denna bruksanvisning gäller Chef 4, Chef 5 och Chef 24 -konvektionsugnarna, för Chef 22 -ugn och Chef 20 -jässkåp finns det en egen bruksanvisning.

3.3 Funktionsprincip

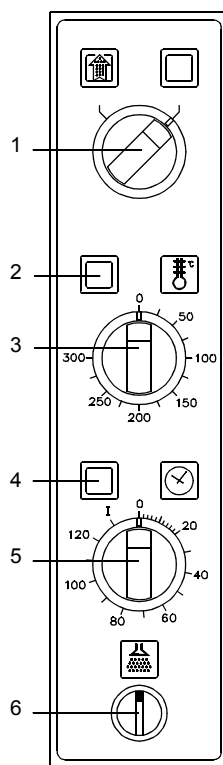
Stekning i konvektionsugn sker genom cirkulation av het luft. Luften cirkulerar med hög hastighet och omger maten på alla sidor varigenom stekningen sker effektivt och jämnt. Tillredningen av vissa produkter kan ytterligare effektiviseras med hjälp av befuktning, vilket höjer matens kvalitet och minskar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

3.3.1 Funktionsvred



Manöverpanelens funktionsvred Chef 4 och 5

1. Ångventil. Med hjälp av ventilen kan överflödigt ånga och fukt avlägsnas ur ugnen.
2. Termostatens signallampa. Den gula signallampan lyser alltid när värmeelementen är på.
3. Termostatvred. 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 24

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

4.1.1 Val av plåtar, Chef 4

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

4.1.2 Val av plåtar, Chef 5

Det kan samtidigt vara 5 st 600 x 450 mm gräddningsplåtar i ugnen.

4.1.3 Val av kantiner och plåtar, Chef 24

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 4 och 5



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

4.1.5 Påfyllning av ugnen, Chef 24

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



Fyll gejdersystemet 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 4 och 5

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 ca. 50°C högre än stektemperaturen 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 24

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 ca. 50°C högre än stektemperaturen 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 ugnstemperatur, Chef 4 och 5



Till följd av konvektionsugnsens 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 Val av ugnstemperatur, Chef 24



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

Tillredningstiden beror på matens art, vikt och skiktjocklek. Ju lägre matvarorna är desto kortare stektid behöver de. Se tabell "Stekningstips".

4.2.5 Användning av ugnen



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

Vid installationen har eventuellt nära ugnen (ofta på väggen) placerats en frångiljare för elmatningen. Kontrollera att frångiljaren är i på-läge.

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

4.2.6 Stekning, Chef 4 och 5

- Föruppvärm ugnen omsorgsfullt enligt anvisningarna. Se "Före stekningen".
- Dörren öppnas när man drar i 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
- ugnstemperaturen 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.

4.2.7 Stekning, Chef 24

- Föruppvärm ugnen omsorgsfullt enligt anvisningarna. Se punkt "Före stekningen".
- Dörren öppnas när man drar i handtaget. Den stängs när man skjuter på handtaget tills en tydlig knäppning hörs.
- Lägg in maten i ugnen.
- Ställ med timern in erforderlig stektid och med termostativredet 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 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.

4.2.8 Befuktning

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

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

Befuktning / tryck	Chef 4, 5	Chef 24	
		justeringsområde	fabriksinställning
≥ 3 bar	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 befuktningssystem får inte användas i temperaturer under 150°C, då en del av vattnet inte förångas.

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

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

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

4.2.9 Användning av befuktning, Chef 4 och 5

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

En längre tids befuktning lönar 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 frasig 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.

4.2.10 Användning av befuktning, Chef 24

Befuktningen kopplas på genom vridning av omkopplarvredet 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 mat torkar, och produkterna får en frasig 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 köttfärslimpor, 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.

4.2.11 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.

Bruksanvisning

4.2.12 Stekningstips

Produkt	Plåt m.m.	För- upp- värmning	Ugns- tempe- ratur	Stek/grädd- ningstid	Tips
Stek, filé	GN2/1 RST galler	125°C	125°C	Beror på stor- leken	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 stor- leken -> tills innertempera- turen är +60°C	125°C från början hela tiden
Schnitzel, biff, kotlett	GN 2/1 RST galler 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
Kött i bitar (bryning)	GN 1/1-40 mm alum.	225°C	200°C	10 min	Högst 1,5 kg kött per kantin
Köttfärs (bry- ning)	GN 1/1-40 mm alum.	225°C	200°C	10 min	Högst 1,5 kg kött per kantin
Pannbiff (rå- fryst)	GN 1/1-40 mm alum.	250°C	220°C	8 min	Befuktningen på helan tiden
Regnbågsfo- rell, filé (hel)	GN 40	250°C	250°C	15-20 min	
Regnbågsfo- rell, filé (100 g portion)	GN 40	250°C	250°C	10-15 min	
Lådrätter	GN 1/1-65 mm	175°C	150- 175°C	ca 1,5 h	Till äggbaserade lådor väljer man gärna lägre tillred- ningstemperatur än till andra lådrätter Mängd ca 5 kg/kantin Befuktningen på helan tiden
Kött-makaro- nilåda	GN 1/1-65 mm	175°C	150°C	1 h (på undre gejder + 10 min)	Ångventilen öppen 10 min i början
Färdigmatför- packningar	GN 2/1 RST galler		Beror på varan	Följ anvisning- arna	Ställ förpackningarna med färdigmat direkt på gall- ret, så att varan uppvärms så effektivt som möjligt Befuktningen på hela tiden
Grönsaksbiff (råfryst)		250°C	225°C	20 min	Befuktningen på hela tiden
Feta-grön- sakspirog (fär- dig botten, fryst)		250°C	200°C	40 min	
GN-pannpizza		250°C	225°C el- ler 200°C	12 min eller 15 min	
Pannkaka	GN 1/1-40 mm alum.	220°C	190°C	ca 30 min	Mängd ca 1,5 l/kantin Ångventilen öppen i början ca 10 min
Köttpastej (rå- fryst)		225°C	200°C	20 min	
Karelska piro- ger (råfrysta)		300°C	240°C	20 min	Max. 12 st / GN1/1-plåt, gräddning på varannan gejd
Småfranska	GN 2/1 alum. plåt	225°C	200°C	17 min	Befuktning i början 2 min i impulser. Max. 12 st / GN1/1-plåt, gräddning på varannan gejd.
Ostbåge		200°C	175°C	20 min	Befuktning i början 2 min i impulser

Bruksanvisning

Produkt	Plåt m.m.	För- upp- värmning	Ugns- tempe- ratur	Stek/grädd- ningstid	Tips
Bullar	GN 2/1 alum.	200°C	175°C	15 min	Max. 12-15 st / GN1/1-plåt Ångventilen sluten, ingen befuktning
Kanelbulle (rå- frost)		190°C	165°C	16 min	Max. 12 st / GN1/1-plåt på varannan gejd
Wienerbröd (råfrost)	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 ve- temjöl, 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
- ugnstemperaturen 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 mattilredningen desto viktigare är en daglig och regelbunden rengöring för undvikande av korrosion.

Daglig rengöring

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

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

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

Rengöring av gejderna och luftfördelarplåten

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

Lossning av gejder/luftfördelarplåt:

- Lyft gejderna/luftfördelarplåten uppåt.
- Dra gejderna/luftfördelarplåten mot ugnens mitt.
- Lyft gejderna/luftfördelarplåten ut ur ugnen.
- Återinsätt delarna i motsatt ordning.

4.3.2 Byte av ugnens glödlampa

Om belysningen i ugnen slocknar eller ej lyser när ugnen används kan glödlampan bytas ut på följande sätt:

- Låt ugnen svalna så mycket att man kan vidröra ugnens inre delar utan handskar.
- Kontrollera att ugnen är franslagen. 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 glödlampan.
- Skruva den nya lampan på plats. Lamptyp: 15W, 220-230V, 300°C, E14. Reservdelskod: 3339313.
- Tryck ugnsbelysningens skyddsglas på plats mot ugnsväggen. Fastsätt de fyra skruvarna.



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

4.3.3 Annan service



Apparaten innehåller ej delar som användaren kan reparera. Servicen bör anförtras 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

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



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

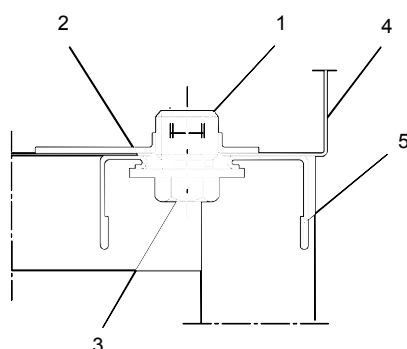
5.2 Transport till installationsplatsen och uppackning

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

5.2.1 Apparatens fästning i stativet

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

Innan stativet fästs bör fotskruvarna (4 st) i bottnet 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. Sexkantskruv, 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.

- Fäst den nedersta apparaten på stativet enligt kapitlet "Apparatens fästning i stativet".
- Lyft den övre apparaten på den föregående och skjut den på plats genom att knacka lätt så, att bottenplattans och takets framkanter går in i varandra ända till bottnet.
- Fäst apparaterna i varandra med hjälp av den tillhörande fästlisten (1) reservdelskod 3672195, bild A.
- Fästlisten spänns på plats med de i apparatens bakre list (7) färdigt befintliga M5x10-spårskruvarna (2) och bakpanelens (8) M5x20-fästskruvar (3).

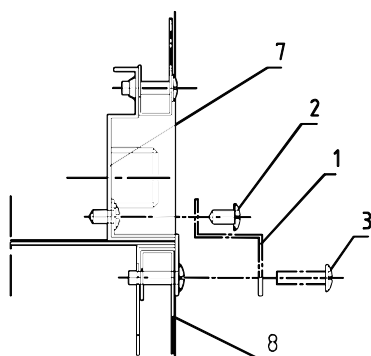


Bild A

I fall att Chef 4 installeras t.ex. på ett i djupmått längre t.ex. jäsningssskåp Chef 20, kan inte en listfästning enligt bild A användas. Ugnen fästs då med M8x16-sexkantsskruvar (2 st) från bakdelens insida, bild B.

- Lossa båda ugnarnas bakpaneler (8).
- Flytta ugnen på plats och märk genom de i bottenplattans baksida varande Ø10 hålen (2 st) i takplåten fästhålens ställen.
- Flytta ugnen så, att märkena syns och borra försiktigt Ø9 mm hål vid de utmärkta ställena.
- Flytta ugnen tillbaks på plats och fäst ihop apparaterna med M8-sexkantsskruvar och muttrar, delarna (4, 5, 6).
- Fäst ugnarnas bakpaneler (8) tillbaka på plats.

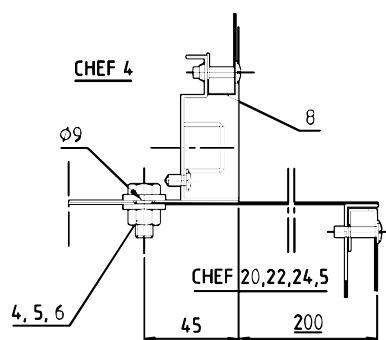


Bild B

5.3 Placering av apparat

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

Med tanke på ång- och värmeutvecklingen vid stekning och gräddning bör ugnen placeras under en 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 fränkskyltare i ugnens omedelbara närhet. Fränkskyltaren bör omnipolärt avskärma anläggningen från elmatningsnätet.

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

5.5 Vattenanslutning



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

Skölj vattenledningen till apparaten innan vattenanslutningen görs.

5.5.1 Vattnets kvalitetskrav

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

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

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

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

Partikkelfilter, μm	slam och andra orenheter i vattnet
Omvänd osmos	$\text{Cl}^- \geq 25$ mg/l, vattenavhårdning, saltavlägsning, avlägsnar inte klorider helt
H-jonbytare	$\text{Cl}^- \geq 25$ mg/l, vattenavhårdning, saltavlägsning, helt kloridfritt vatten fås
Na-jonbytare	$\text{Cl}^- < 25$ mg/l, vattenavhårdning, avlägsnar inte klorider från vattnet

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

5.6 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 signallampan "ugnen på" tänds när ugnen kopplas på
- termostatens gula signallampa tänds när termostaten vrids medurs

- ugnen uppvärms och termostatsens 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 ugnkammarens 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 ugnsluckan öppnas
- gejderna och luftfördelarplåten är på sina platser i ugnen
- droppvattentråget är på sin plats under ugnsluckan.

Fäst åter sidofodringsen.

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 en behörig fackman kontrollera överströmsskydden.

Om detta ej hjälper, bör du vända dig till en auktoriserad firma. Kontrollera anläggningens typ och serienummer på typskylten på vänstra sidan innan du ringer upp affären.



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

7. Tekniska specifikationer

Huvudkrets, manöverkrets S00113 A3

Huvudkrets, manöverkrets S00114 A3

Kopplingsschema S00115 B3

Kopplingsschema S00091 B3

Installationsritning L00024A3

Installationsritning L00025A3

Installationsritning L00026A3

Installationsritning L00027A3

Installationsritning L00028A3

Installationsritning L00029A3

Installationsritning 84221-63

Installationsritning 84222-63

Installationsritning 84231-63

Installationsritning 84232-63

Installationsritning L00001A3

Installationsritning 84233-63

Installationsritning 83750-63

Installationsritning 84131-63

Installationsritning 84122-63

Installationsritning 84121-63

Installationsritning 84140-63

Installationsritning 84129-63

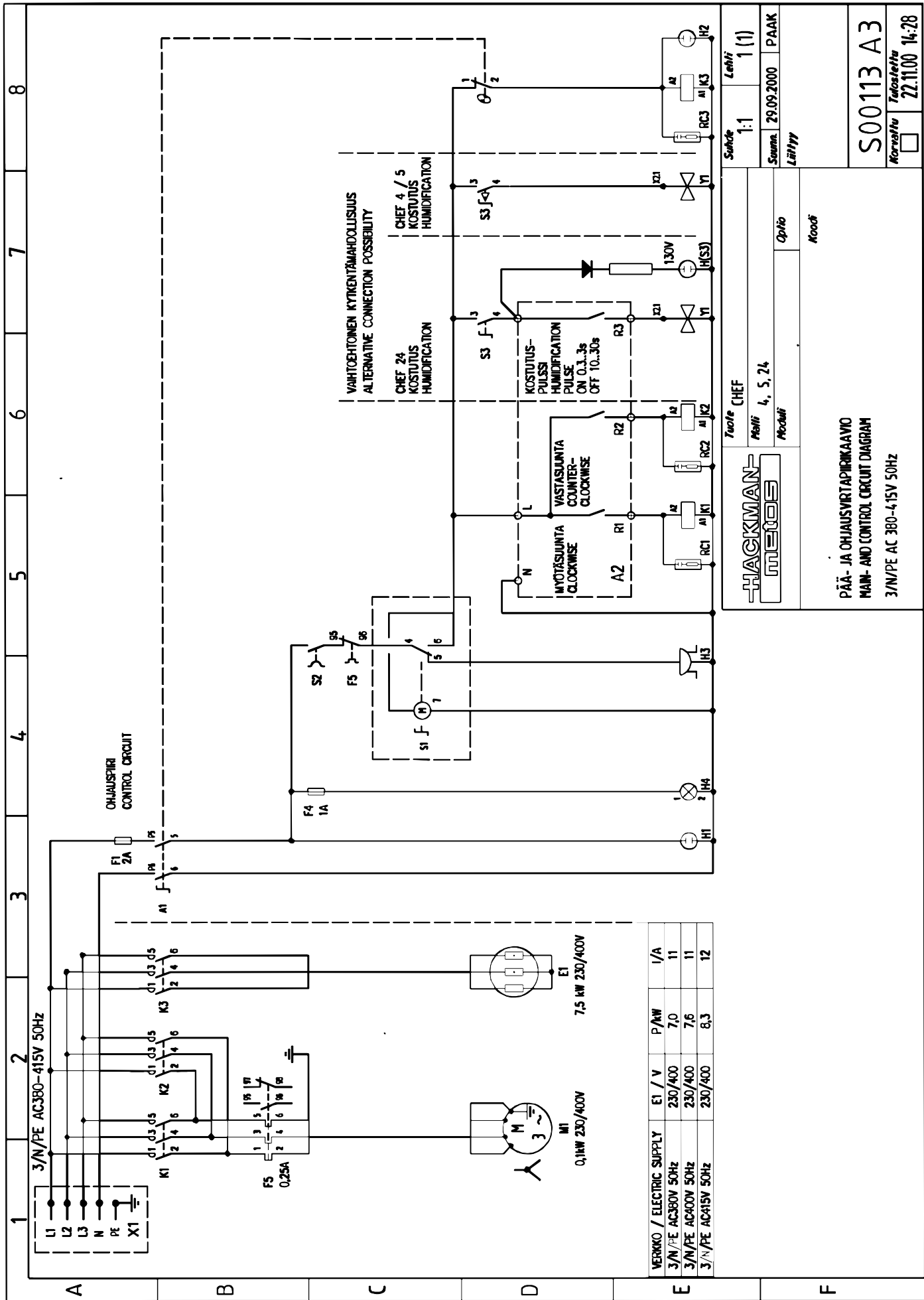
Installationsritning L00062B3

Installationsritning L00003A3

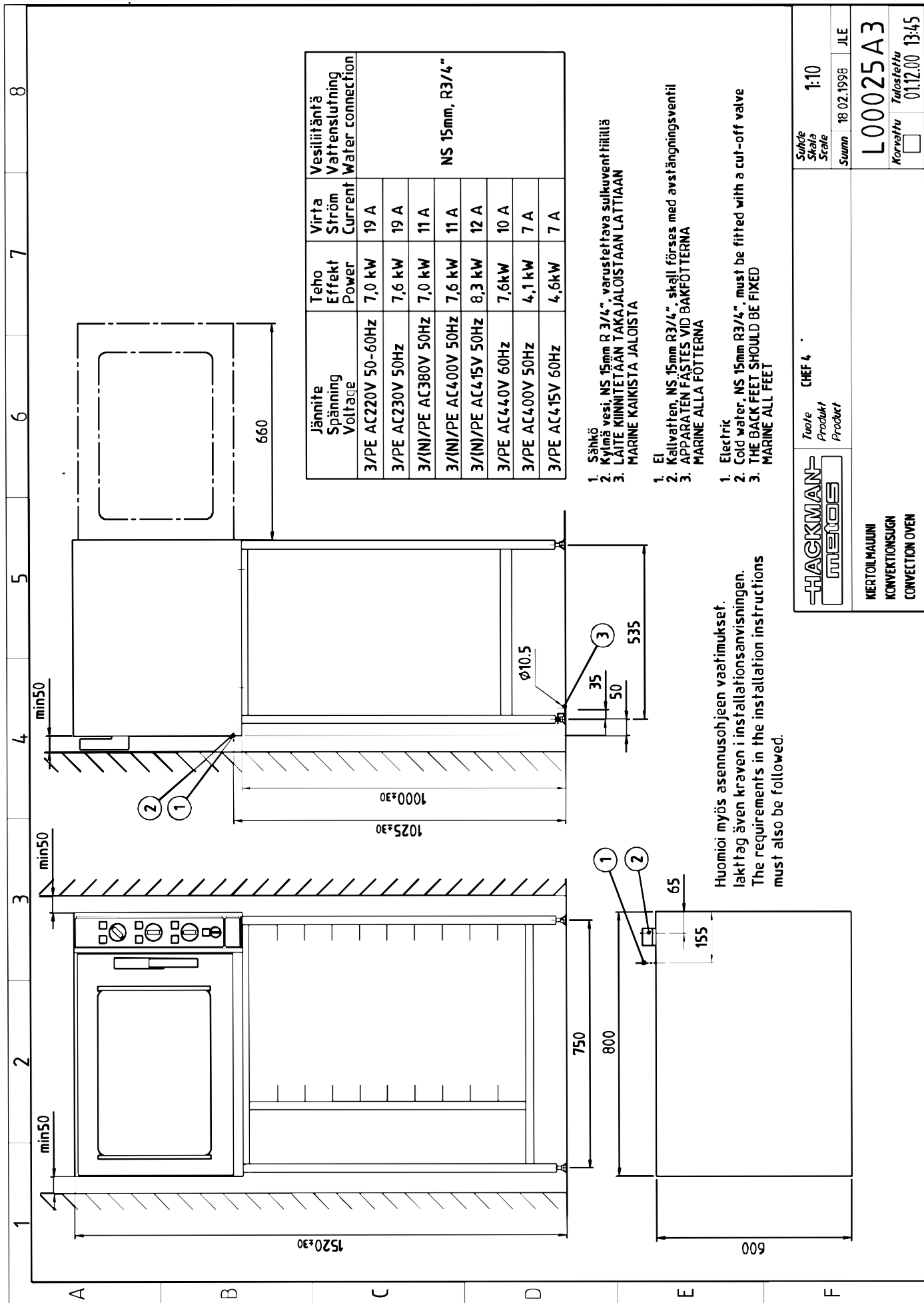
Installationsritning L00009A3

Installationsritning L00005B3

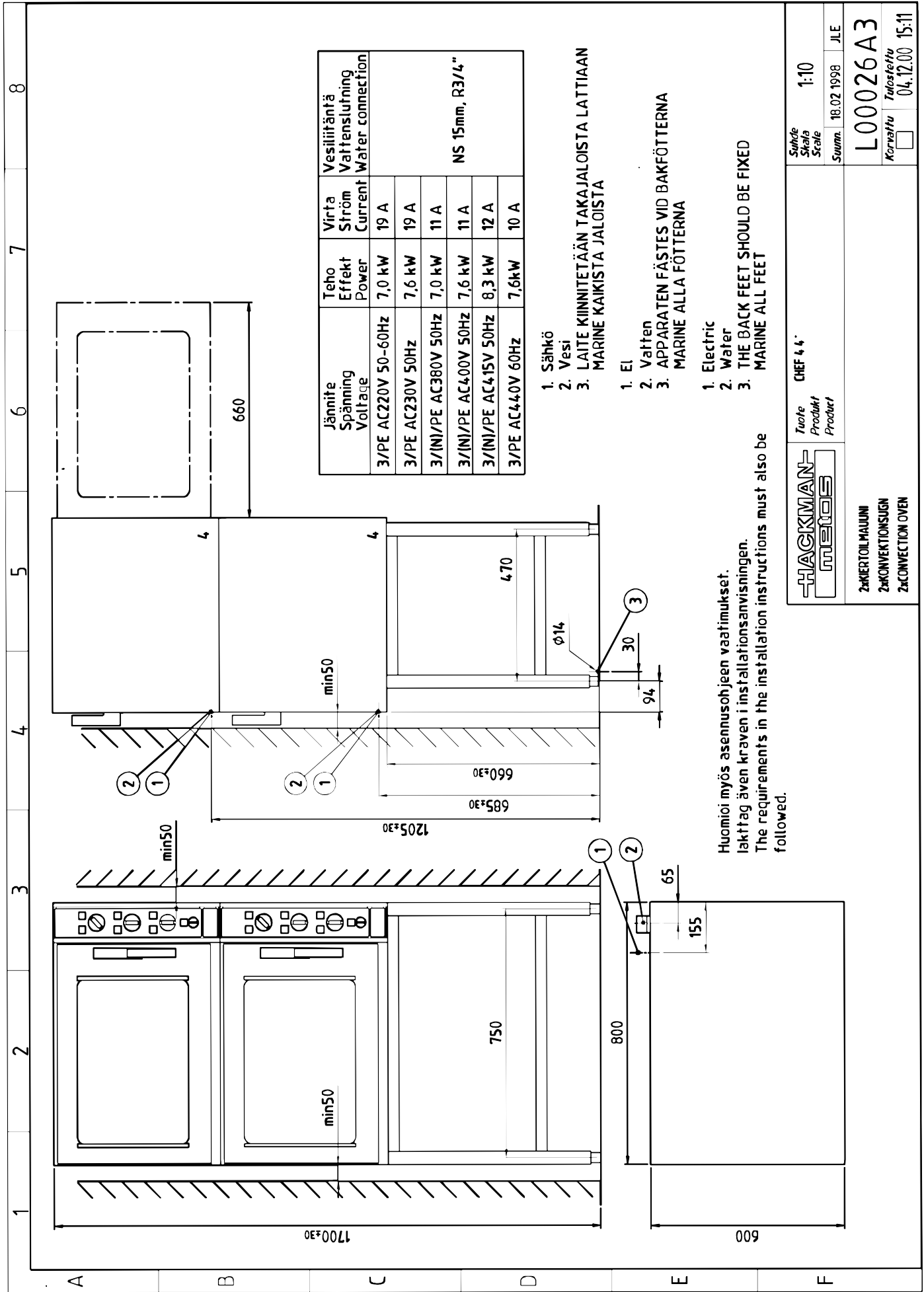
Installationsritning L00112 A3



Huvudkrets, manöverkrets S00113 A3

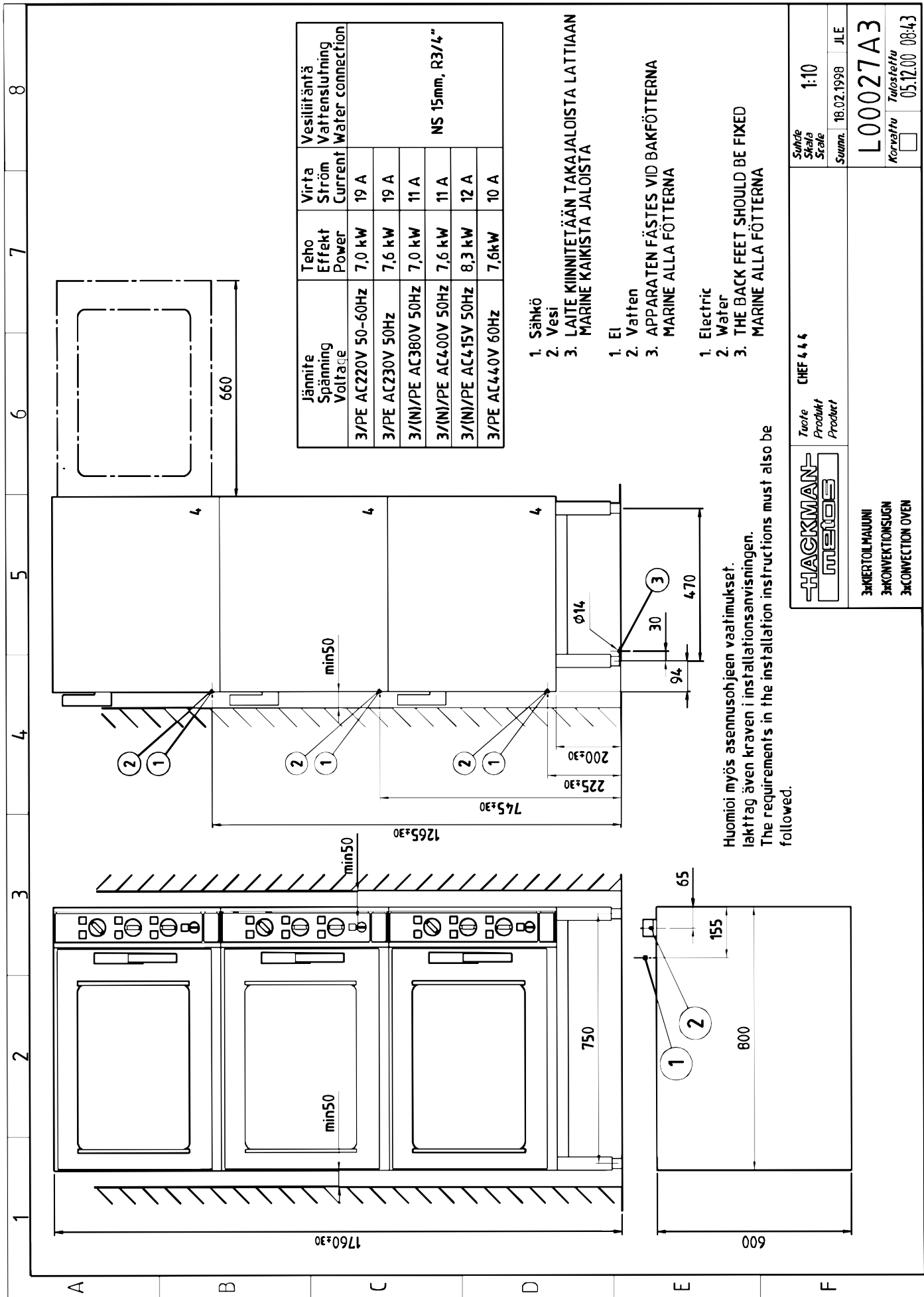


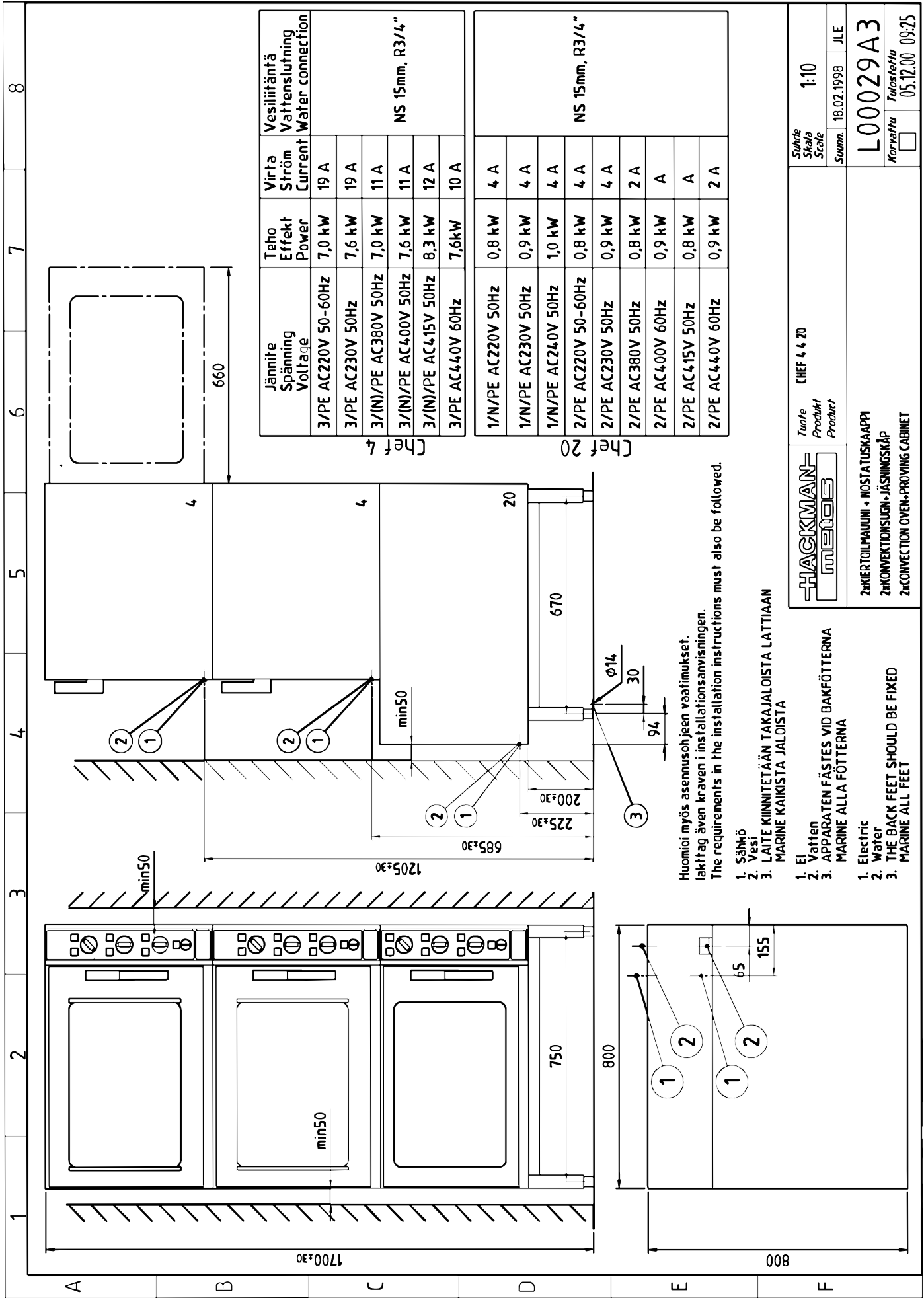
Installationsritning L00025A3



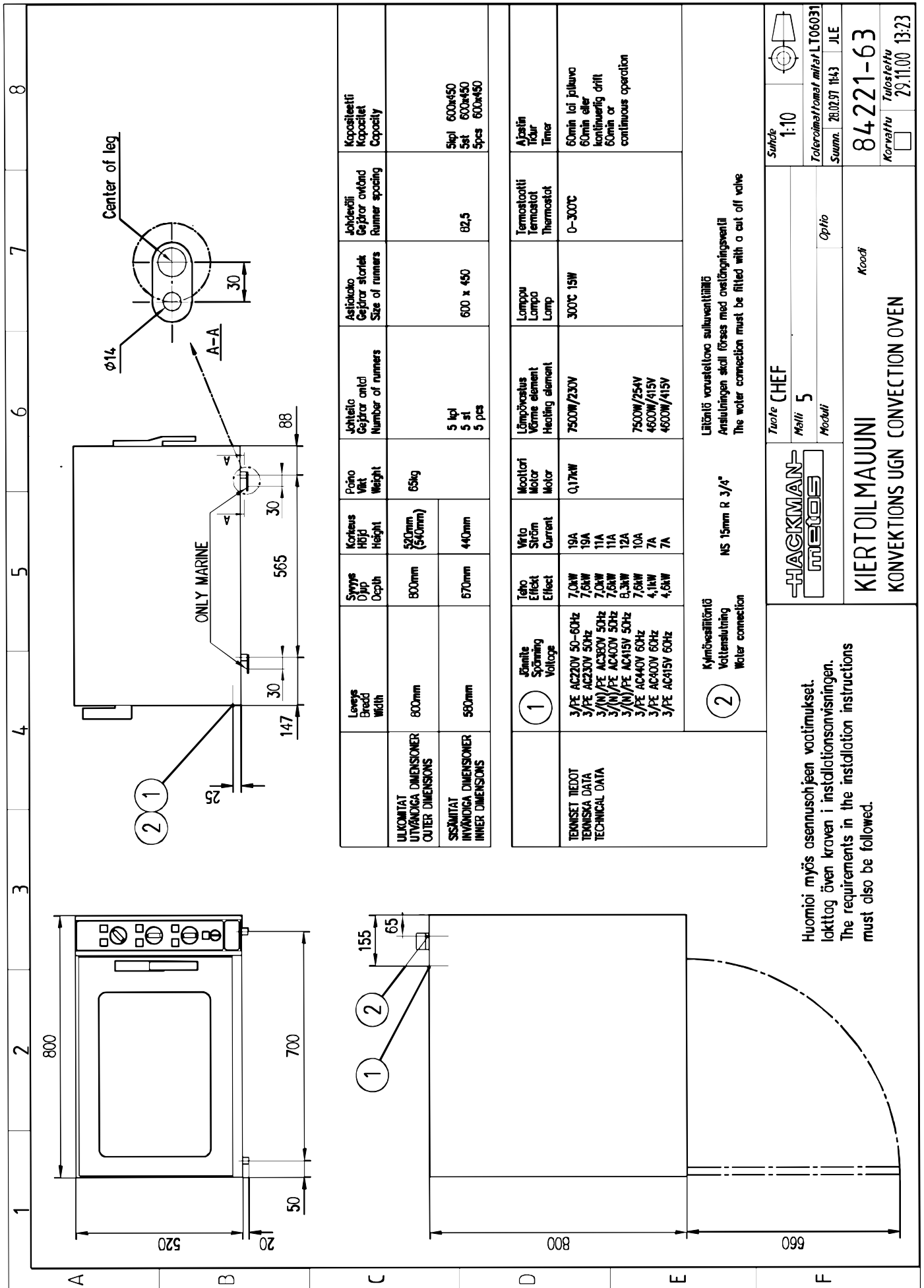
Installationsritning L00026A3

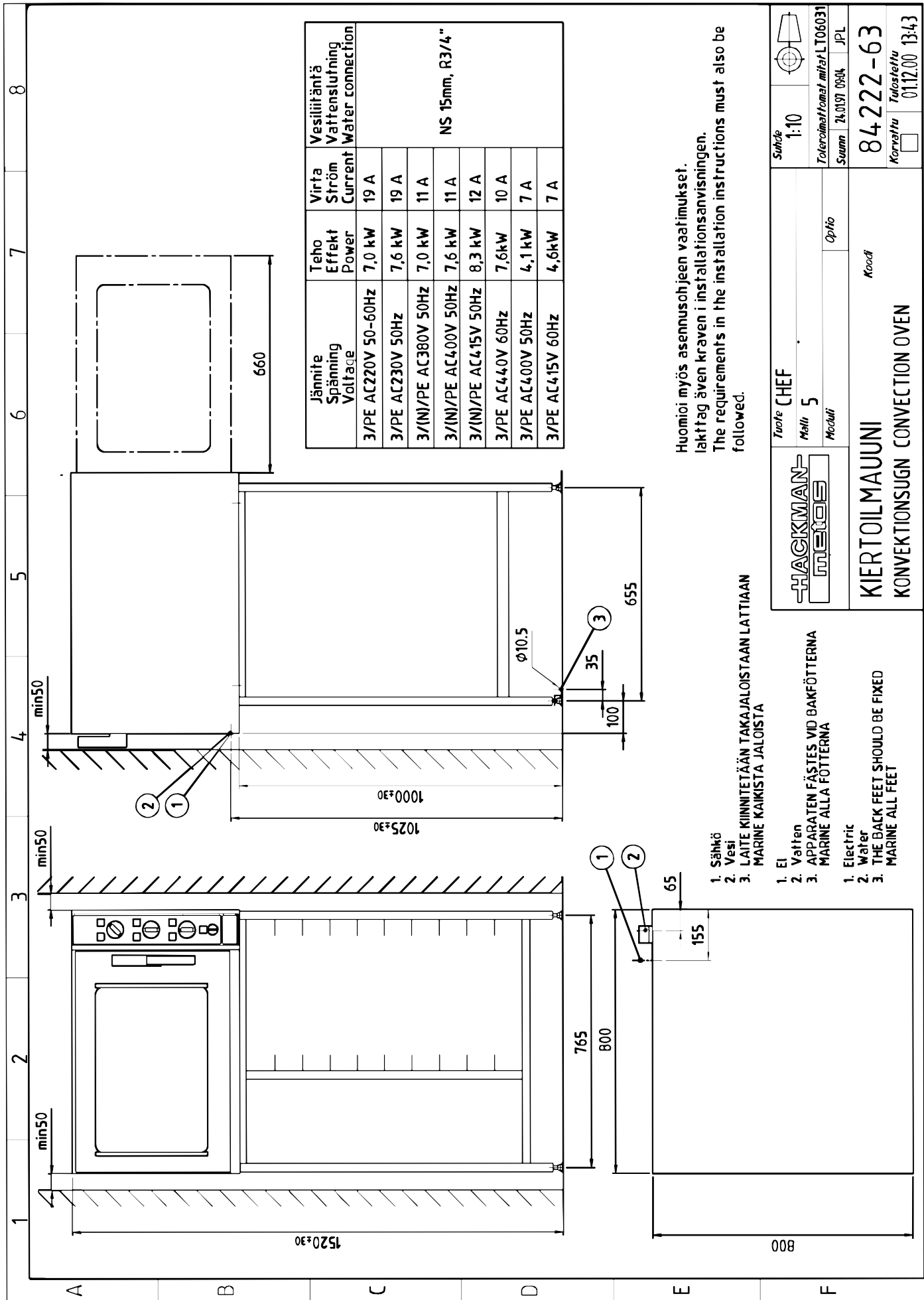
Tuote Produkt Product	CHEF 44		Suhde Skala Scale	1:10
			Suunn. Suunn.	18.02.1998 JLE
2xKERTOILMAUUNI 2xKONVEKTIONSUGN 2xCONVECTION OVEN		L00026A3		
		Korvattu Tulostettu	04.12.00 15:11	





Installationsritning L00029A3





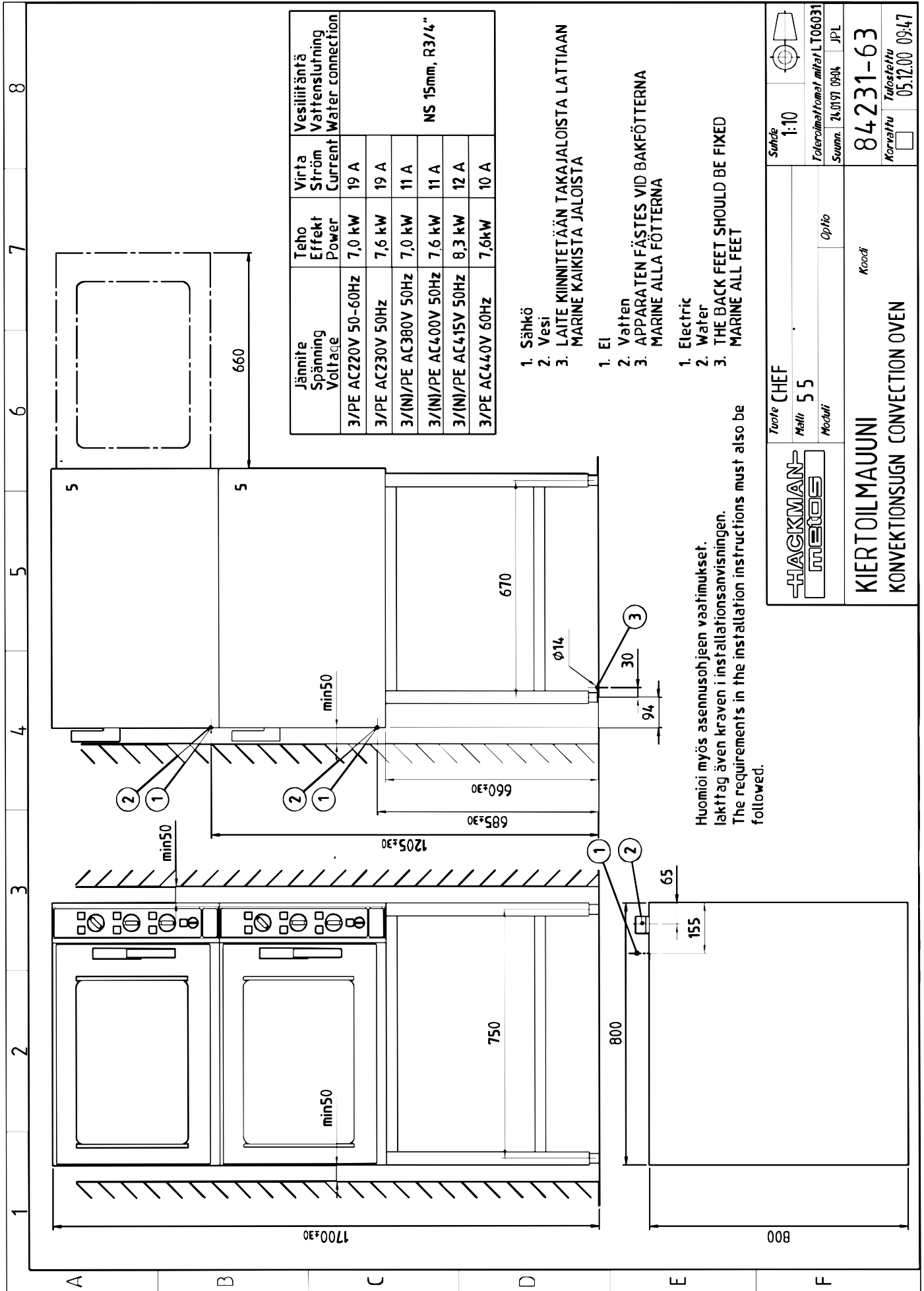
Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
Iakttag även kräven i installationsanvisningen.
The requirements in the installation instructions must also be followed.

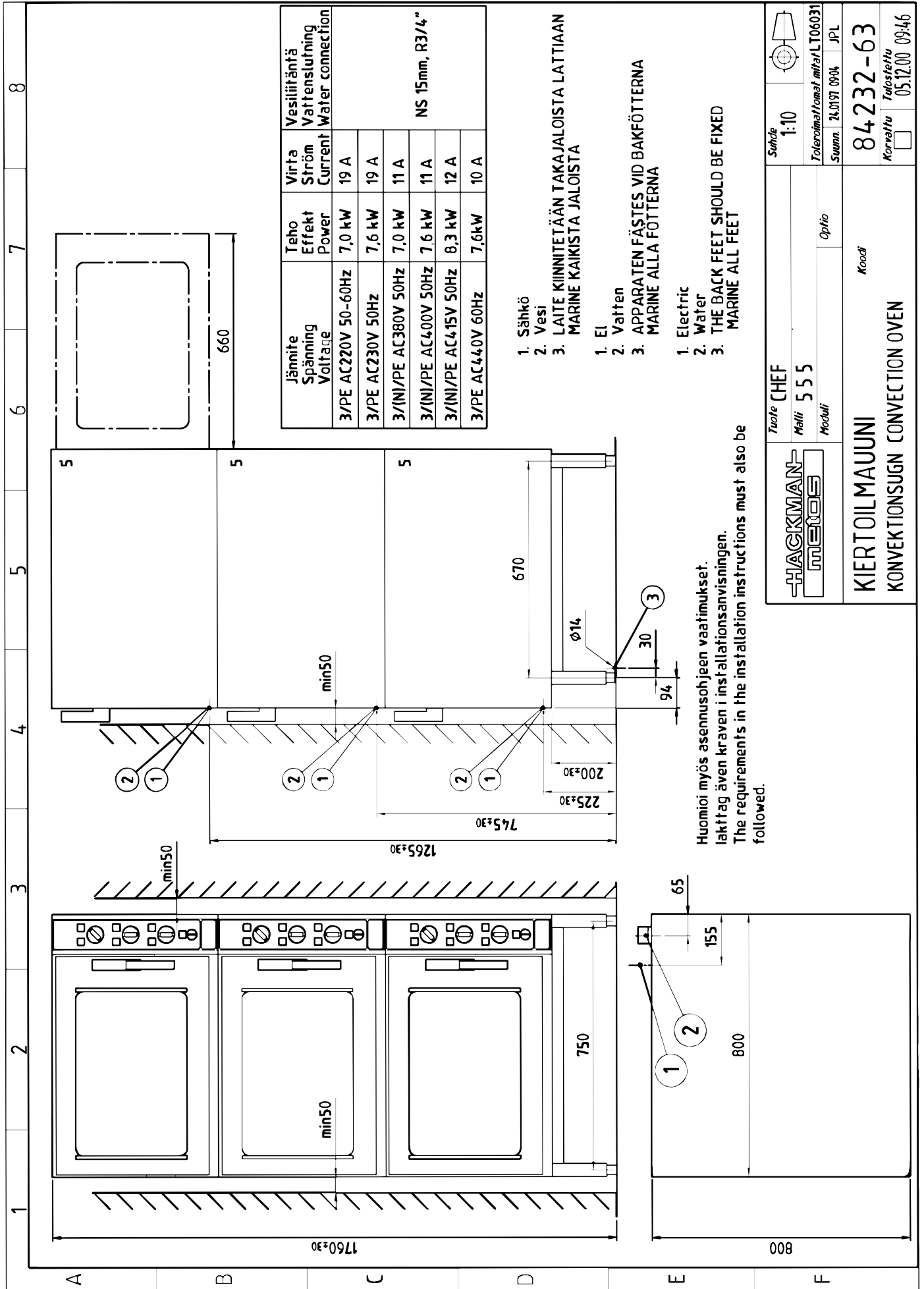
1. Sähkö
2. Vesi
3. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTAAN LATTIAAN
MARINE KAIKISTA JALOISTA

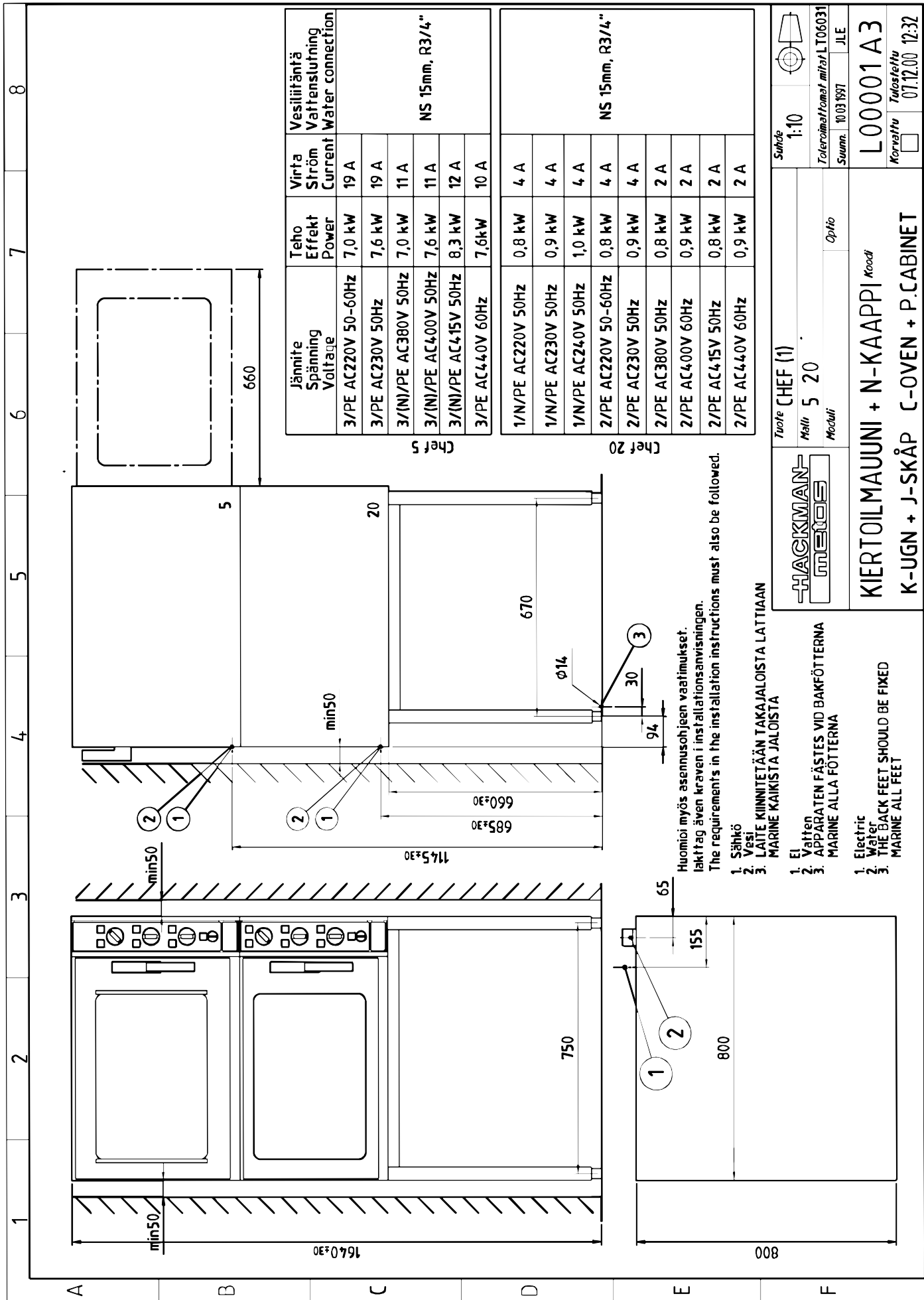
1. El
2. Vatten
3. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
MARINE ALLA FÖTTERNA

1. Electric
2. Water
3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
MARINE ALL FEET

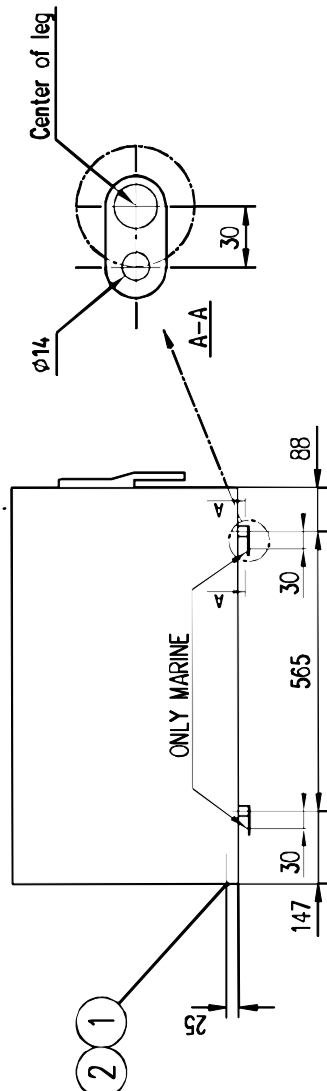
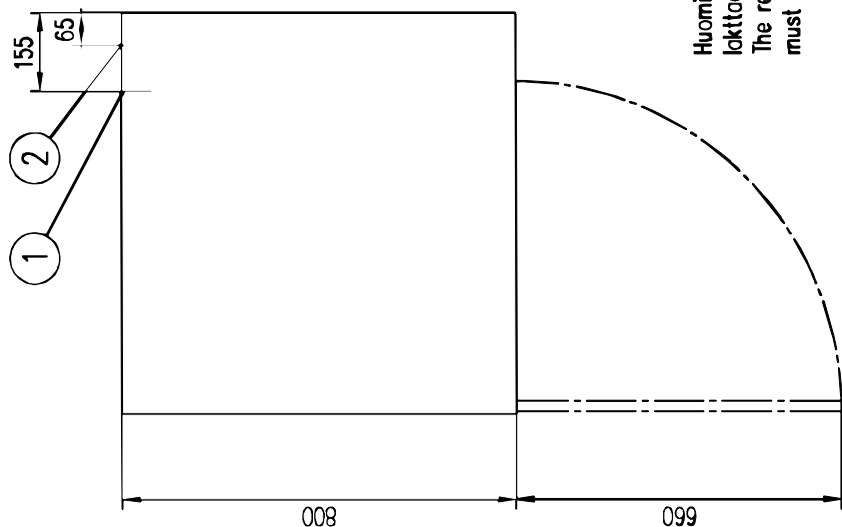
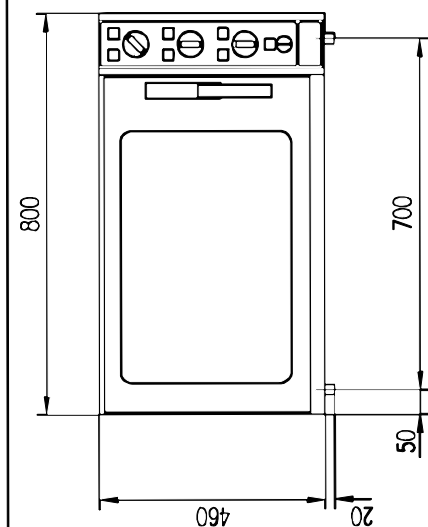
		Tuote CHEF Malli 5 Moduli	Suhte 1:10
Kiertoilmauuni KONVEKTIONSUGN CONVECTION OVEN		Koodi	Valmistaja JPL Tuotemallinumeri LT06031 Suunn. 24.01.97 0904 Korvaus ☐
84222-63		0112.00	13:43







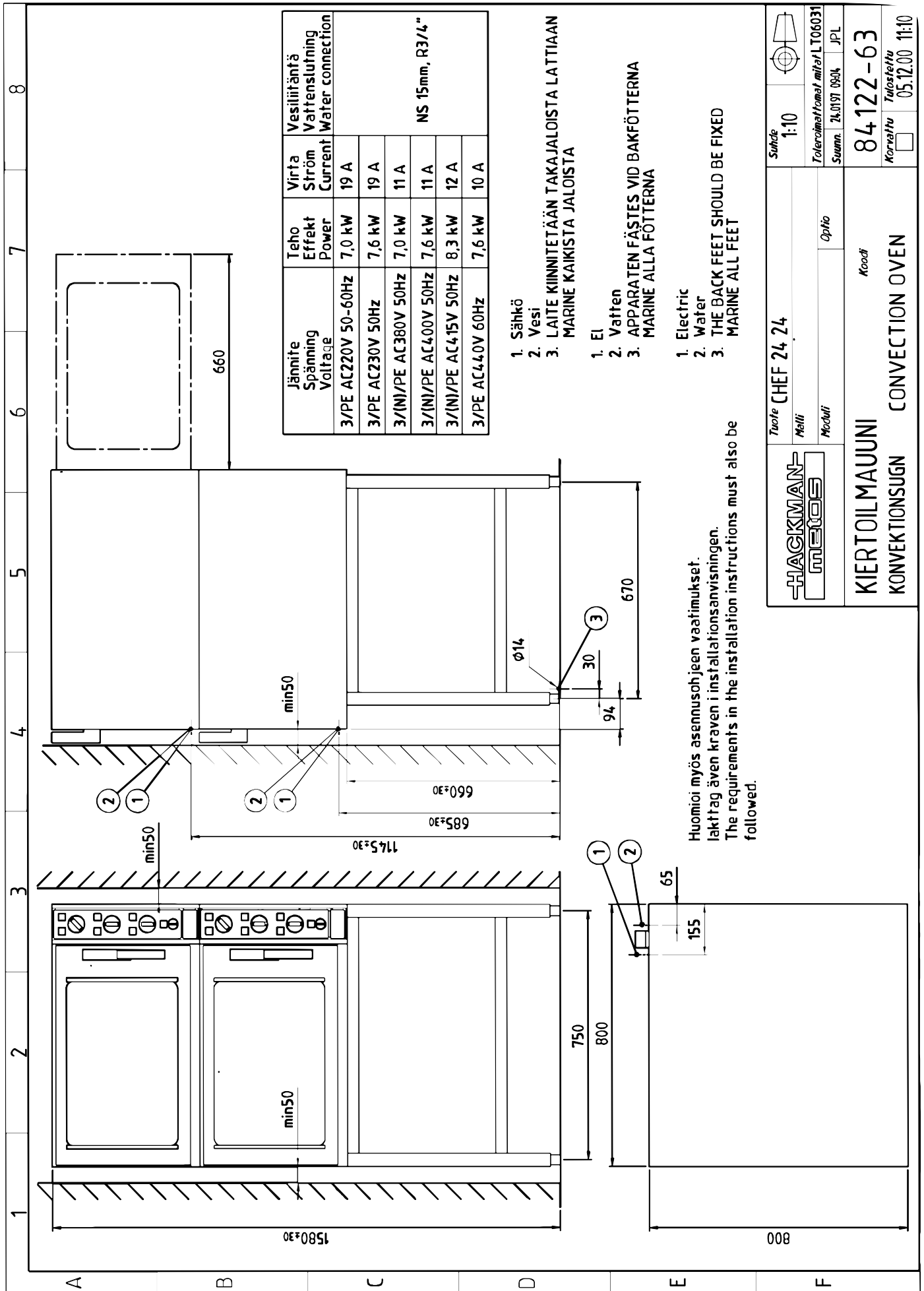
Installationsritning L00001A3

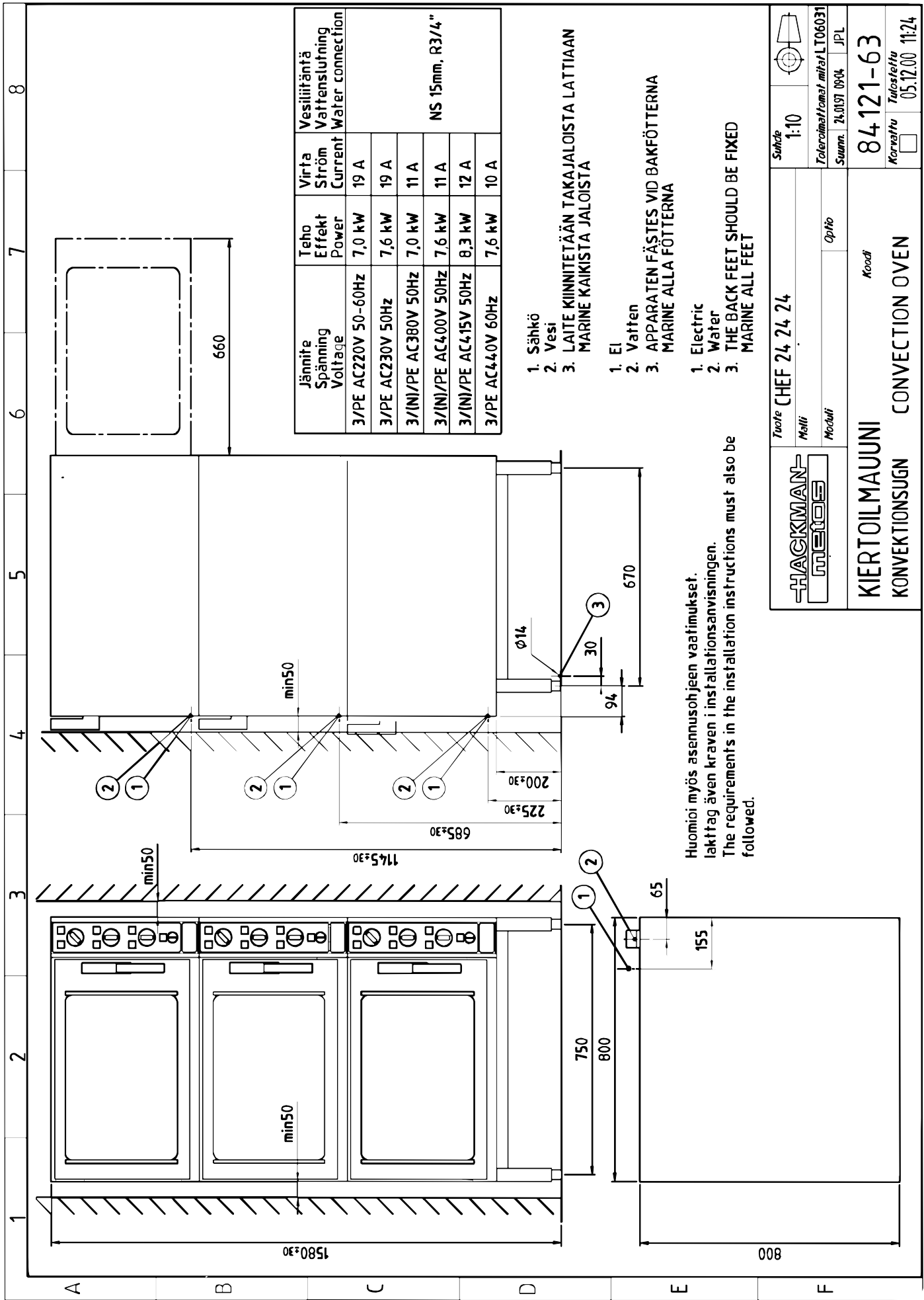


Leveys Bredd	Syvyys Djup	Korkeus Höjd	Paino Vikt	Johdella Gefjörar antöl	Ästikösko Gefjörar storlek	Johdella Gefjörar ovtönd	Kapasiteetti Kapasitet
800mm	800mm	480mm	60kg	2 tai 3 kpl 2 eller 3 st	GN2/1	125	2 tai 3 GN2/1 tai 4 GN1/1 2 eller 3 GN2/1 eller 4 GN1/1 2 or 3 GN2/1 or 4 GN1/1
580mm	670mm	380mm					
ULKOMITAT UTVÄNDIGA DIMENSIONER	ULKOMITAT UTVÄNDIGA DIMENSIONER	ULKOMITAT UTVÄNDIGA DIMENSIONER	ULKOMITAT UTVÄNDIGA DIMENSIONER	ULKOMITAT UTVÄNDIGA DIMENSIONER	ULKOMITAT UTVÄNDIGA DIMENSIONER	ULKOMITAT UTVÄNDIGA DIMENSIONER	ULKOMITAT UTVÄNDIGA DIMENSIONER
800mm	800mm	480mm	60kg	2 tai 3 kpl 2 eller 3 st	GN2/1	125	2 tai 3 GN2/1 tai 4 GN1/1 2 eller 3 GN2/1 eller 4 GN1/1 2 or 3 GN2/1 or 4 GN1/1
SISÄMITAT INVÄNDIGA DIMENSIONER	SISÄMITAT INVÄNDIGA DIMENSIONER	SISÄMITAT INVÄNDIGA DIMENSIONER	SISÄMITAT INVÄNDIGA DIMENSIONER	SISÄMITAT INVÄNDIGA DIMENSIONER	SISÄMITAT INVÄNDIGA DIMENSIONER	SISÄMITAT INVÄNDIGA DIMENSIONER	SISÄMITAT INVÄNDIGA DIMENSIONER
580mm	670mm	380mm					
1	2	3	4	5	6	7	8
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 AC440V 60Hz	7.0kW 7.6kW 7.6kW 7.6kW 8.3kW 7.6kW	19A 19A 11A 11A 12A 10A	0.17kW	7500W/230V 7500W/254V	300°C 15W	0-300°C	120min tai jätävä 120min eller 120min or continuous operation
1	2	3	4	5	6	7	8
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 AC440V 60Hz	7.0kW 7.6kW 7.6kW 7.6kW 8.3kW 7.6kW	19A 19A 11A 11A 12A 10A	0.17kW	7500W/230V 7500W/254V	300°C 15W	0-300°C	120min tai jätävä 120min eller 120min or continuous operation

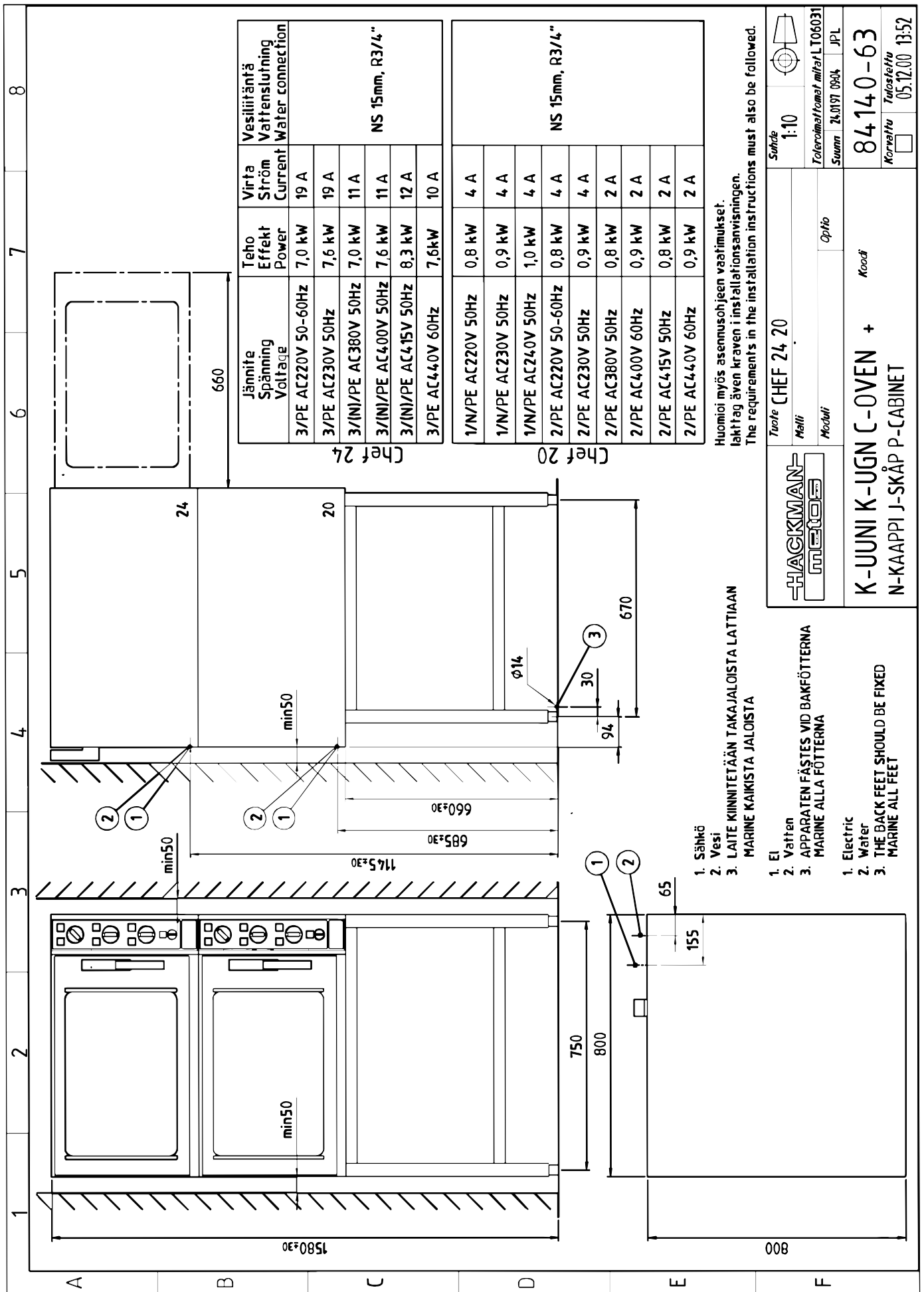
Osio	Nimitys	Koodi	Kpl	Aine	Huom
metos oy	metos oy				Suhde: 1:10
Toleranssivälit mitat:	Toleranssivälit mitat:				S. 15.4.96 JPL P. 15.4.96 JPL T.
TES-330/metos	METOS CHEF 24				
KIERTOILMAUNI	KONVEKTIONS UGN				83750-63
	CONVECTION OVEN				Konvekt

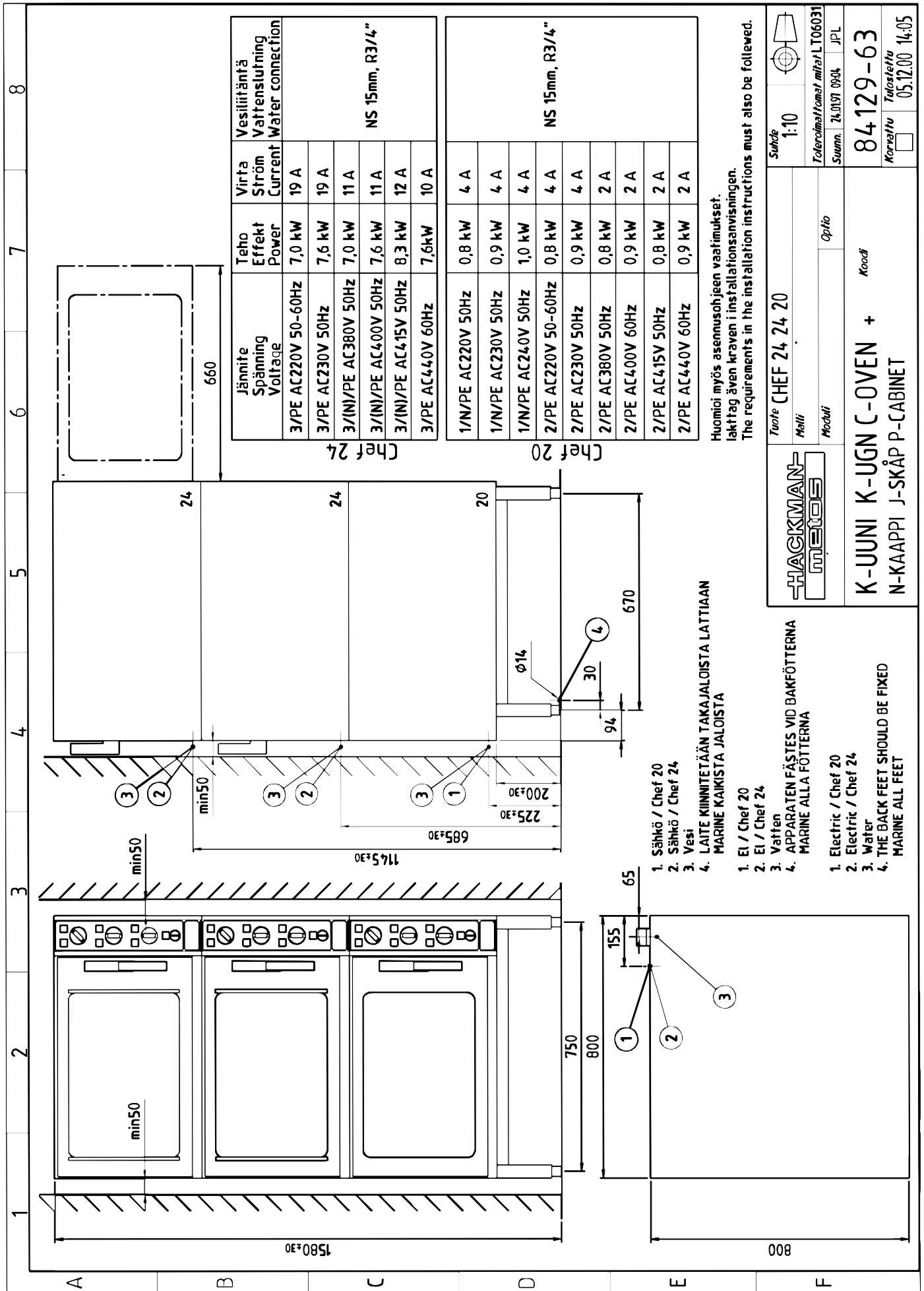
Huomioi myös osennusohjeen vaatimukset.
Iakttag även kraven i installationsanvisningen.
The requirements in the installation instructions must also be followed.

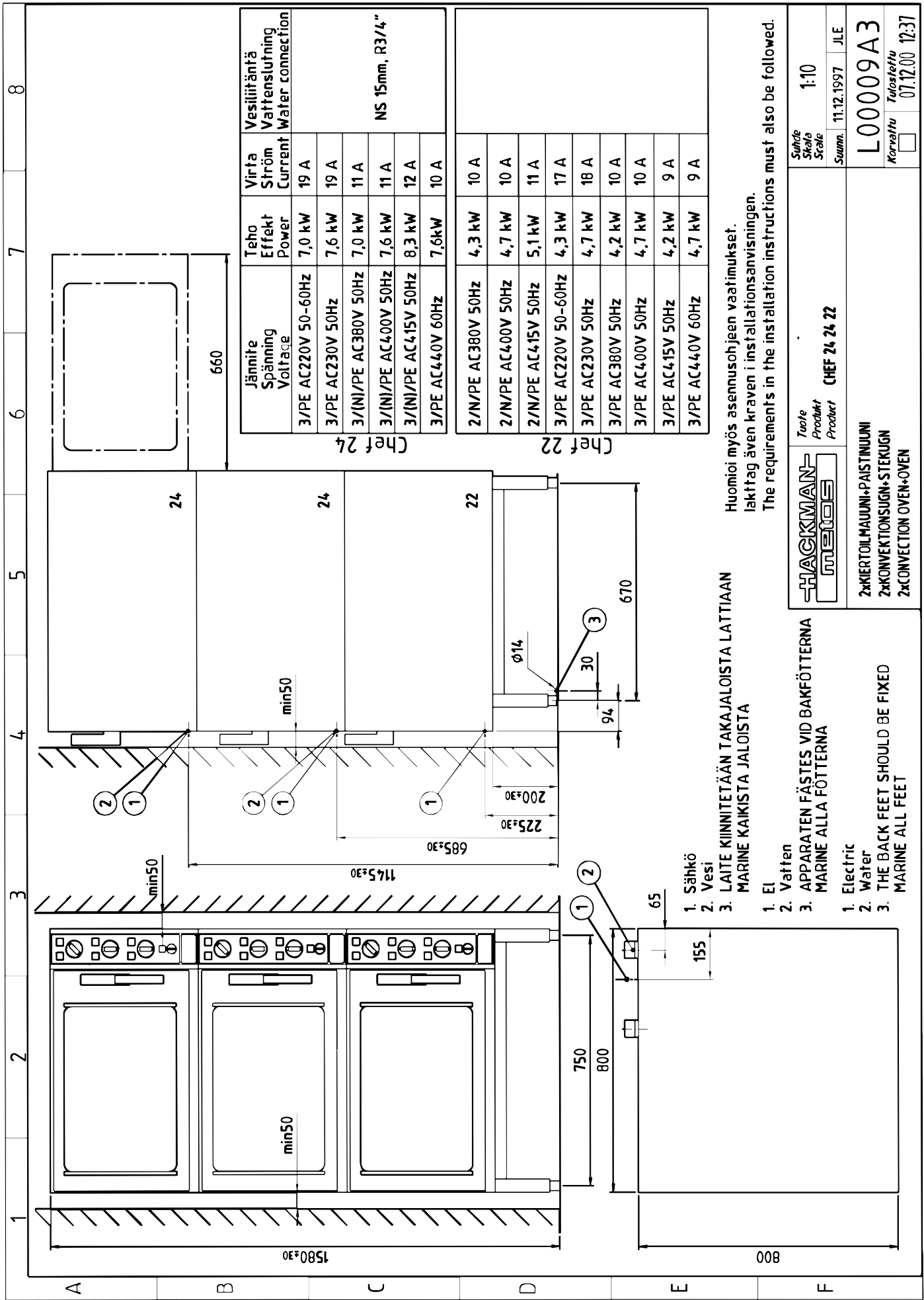




		Tuote		CHEF 24 24 24		Suhte		1:10			
		Malli								Toleranssivälillä mitat LT06031	
		Moduli				Optio				Suunn. 24.09.04 JPL	
KIERTOILMAUUNI				Koodi		84121-63					
KONVEKTIONSUGN				CONVECTION OVEN		Korvaus		☐		Tuloselitys	
										05.12.00 11:24	







Installationsritning L00009A3

Tekniska specifikationer

Benämning	Modell	Specifikation
Yttre mått BxDxH, ugn	4	800 x 600 x 520 mm
Yttre mått BxDxH, ugn	5	800 x 800 x 520 mm
Yttre mått BxDxH, ugn	24	800 x 800 x 460 mm
Yttre mått BxDxH, ugnens stativ med gejd	4	775 x 560 x 1000 mm
Yttre mått BxDxH, ugnens stativ	4	790 x 510 x 200,660 mm
Yttre mått BxDxH, ugnens stativ med gejd	5	790 x 680 x 1000 mm
Yttre mått BxDxH, ugnens stativ	24,5	790 x 710 x 200,660,900 mm
Yttre mått BxDxH, två ugnar med stativ	4	800 x 600 x 1700 mm
Yttre mått BxDxH, två ugnar med stativ	5	800 x 800 x 1700 mm
Yttre mått BxDxH, två ugnar med stativ	24	800 x 800 x 1580 mm
Yttre mått BxDxH, tre ugnar med stativ	4	800 x 600 x 1760 mm
Yttre mått BxDxH, tre ugnar med stativ	5	800 x 800 x 1760 mm
Yttre mått BxDxH, tre ugnar med stativ	24	800 x 800 x 1580 mm
Ugnens inre mått BxDxH	4	580 x 360 x 440 mm
Ugnens inre mått BxDxH	5	580 x 670 x 440 mm
Ugnens inre mått BxDxH	24	580 x 670 x 380 mm
Kapacitet, 5 gejdepar	4	5 st GN1/1 bakplåt
Kapacitet, 3 gejdepar	4	3 st GN1/1 bakplåt
Kapacitet, 5 gejdepar	5	5 st 450 x 600 bakplåt
Kapacitet, 2 gejdepar	24	2 x GN2/1 eller 4 x GN1/1-65 mm
Kapacitet, 3 gejdepar (bake off)	24	6 x GN1/1 eller 3 x GN2/1 (endast för bakning)
Termostatens skala	4,5,24	+50...300°C
Material	4,5,24	Ugnen invändigt, luckan och ytterfodringarna är av rost-fritt stål. Dörr med dubbelglas.
Timer	4,5	0-60 min eller kontinuerligt
Timer	24	0-120 min eller kontinuerligt
Föruppvärmning (200°C)	4,5,24	20 min
Befuktningsanordning	4,5	Befuktningen är i funktion när brytaren är vridet medurs.
Befuktningsanordning	24	Automatisk, 1,5 dl/min (inställningen kan vid behov ändras av bemyndigad servicepersonal).
Vikt med förpackning, ugn	4	ca 68 kg
Vikt med förpackning, ugn	5	ca 83 kg
Vikt med förpackning, ugn	24	ca 77 kg
Vikt med förpackning, ugn med stativ	4	ca 91 kg
Vikt med förpackning, ugn med stativ	5	ca 102 kg
Vikt med förpackning, ugn med stativ	24	ca 96 kg
Vikt med förpackning, två ugnar med stativ	4	ca 145 kg
Vikt med förpackning, två ugnar med stativ	5	ca 169 kg
Vikt med förpackning, två ugnar med stativ	24	ca 157 kg
Vikt med förpackning, tre ugnar med stativ	4	ca 204 kg
Vikt med förpackning, tre ugnar med stativ	5	ca 240 kg
Vikt med förpackning, tre ugnar med stativ	24	ca 214 kg
Vikt utan förpackning, ugn	4	ca 53 kg
Vikt utan förpackning, ugn	5	ca 65 kg
Vikt utan förpackning, ugn	24	ca 60 kg

Tekniska specifikationer

Benämning	Modell	Specifikation
Vikt utan förpackning, ugn med stativ (1000mm)	4	ca 71 kg
Vikt utan förpackning, ugn med stativ (1000mm)	5	ca 79 kg
Vikt utan förpackning, ugn med stativ	24	ca 74 kg
Vikt utan förpackning, två ugnar med stativ	4	ca 115 kg
Vikt utan förpackning, två ugnar med stativ	5	ca 137 kg
Vikt utan förpackning, två ugnar med stativ	24	ca 127 kg
Vikt utan förpackning, tre ugnar med stativ	4	ca 165 kg
Vikt utan förpackning, tre ugnar med stativ	5	ca 200 kg
Vikt utan förpackning, tre ugnar med stativ	24	ca 185 kg
Förpackningens mått BxDxH, ugn	4,5	886 x 944 x 684 mm
Förpackningens mått BxDxH, ugn	24	886 x 944 x 624 mm
Förpackningens mått BxDxH, ugn med stativ (1000mm)	4,5	886 x 944 x 1705 mm
Förpackningens mått BxDxH, ugn med stativ	24	886 x 994 x 1545 mm
Förpackningens mått BxDxH, två ugnar med stativ	4,5	886 x 944 x 1885 mm
Förpackningens mått BxDxH, två ugnar med stativ	24	886 x 944 x 1765 mm
Förpackningens mått BxDxH, tre ugnar med stativ	4,5	886 x 944 x 1945 mm
Förpackningens mått BxDxH, tre ugnar med stativ	24	886 x 944 x 1765 mm
Elanslutning		Se installationsritning
Användningsmiljö		Normal köksmiljö, temperatur över 0°C
Tilläggsutrustning	4	Stativ: höjd 1000 mm, 660 mm eller 200 mm
Tilläggsutrustning	5	Stativ: höjd 1000 mm, 900 mm, 660 mm eller 200 mm
Tilläggsutrustning	24	Stativ: höjd 900 mm, 660 mm eller 200 mm

Päiväys / Datum / Date

18.06.2003

Me / Vi / We

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

HACKMAN METOS EESTI AS

Osoite / Adress / Address

SUUR SÕJAMÄE 10
11415 TALLINN
ESTONIA

vakuutamme yksinomaan omalla vastuullamme, että seuraava tuote:
försäkrar helt på eget ansvar att följande produkt:
declare under our sole responsibility that the product:

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

METOS Chef 4-kiertoilmauuni, myös paistotornien osana.
METOS Chef 4 konvektionsugn, även som enhet i stektorn.
METOS Chef 4 convection oven, also in stacked units.

johon tämä vakuutus liittyy, on (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan standardin (seuraavien standardien) tai muun normatiivisen asiakirjan (muiden normatiivisten asiakirjojen) vaatimusten mukainen
till vilken denna försäkran hör, uppfyller (vid behov) kraven i följande standard (standarder) eller annat (andra) normativa dokument
to which this declaration relates is in conformity with (if necessary) the following standard(s) or other normative document(s)

Tunnus, vuosiluku tai julkaisupäivä / Beteckning, årtal eller publiceringsdatum / Designation or number, year or date of issue

EN-SFS 292-1:1991 ; EN-SFS 292-2:1991
EN-SFS 60204-1:1993 ; (osittain / delvis / partly)
EN-SFS 60335-1:1990 ; EN-SFS 60335-2-42:1986
EN-SFS 50081-1:1992
EN-SFS 50082-2:1995

ja noudattaa (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan direktiivin (seuraavien direktiivien) määräyksiä
och följer (vid krav) följande direktivs bestämmelser
and in conformity with (if necessary) orders of following directive(s)

MSD 89/392/EEC + 92/31 + 93/68
LVD 73/23 + 93/68
EMC 89/336/EEC + 92/31 + 93/68

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

TALLINN 18.06.2003

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

Andres Kirstein, Managing Director

Jaan Muru, Production Manager

Päiväys / Datum / Date

18.06.2003

Me / Vi / We

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

HACKMAN METOS EESTI AS

Osoite / Adress / Address

SUUR SÕJAMÄE 10
11415 TALLINN
ESTONIA

vakuutamme yksinomaan omalla vastuullamme, että seuraava tuote:

försäkrar helt på eget ansvar att följande produkt:

declare under our sole responsibility that the product:

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

METOS Chef 5-kiertoilmauuni, myös paistotornien osana.
METOS Chef 5 konvektionsugn, även som enhet i stektorn.
METOS Chef 5 convection oven, also in stacked units.

johon tämä vakuutus liittyy, on (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan standardin (seuraavien standardien) tai muun normatiivisen asiakirjan (muiden normatiivisten asiakirjojen) vaatimusten mukainen
till vilken denna försäkran hör, uppfyller (vid behov) kraven i följande standard (standarder) eller annat (andra) normativa dokument

to which this declaration relates is in conformity with (if necessary) the following standard(s) or other normative document(s)

Tunnus, vuosiluku tai julkaisupäivä / Beteckning, årtal eller publiceringsdatum / Designation or number, year or date of issue

EN-SFS 292-1:1991 ; EN-SFS 292-2:1991
EN-SFS 60204-1:1993 ; (osittain / delvis / partly)
EN-SFS 60335-1:1990 ; EN-SFS 60335-2-42:1986
EN-SFS 50081-1:1992
EN-SFS 50082-2:1995

ja noudattaa (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan direktiivin (seuraavien direktiivien) määräyksiä

och följer (vid krav) följande direktivs bestämmelser

and in conformity with (if necessary) orders of following directive(s)

MSD 89/392/EEC + 92/31 + 93/68
LVD 73/23 + 93/68
EMC 89/336/EEC + 92/31 + 93/68

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

TALLINN

18.06.2003

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

Andres Kirstein, Managing Director

Jaan Muru, Production Manager

Tämä lomake perustuu standardiin SFS-EN 45014 (2. painos, 1993).

Denna blankett är baserad på standard SFS-EN 45014 (2. upplagan, 1993).

This form is based on standard SFS-EN 45014 (2nd edition, 1993).

Päiväys / Datum / Date

18.06.2003

Me / Vi / We

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

HACKMAN METOS EESTI AS

Osoite / Adress / Address

SUUR SÕJAMÄE 10
11415 TALLINN
ESTONIA

vakuutamme yksinomaan omalla vastuullamme, että seuraava tuote:

försäkrar helt på eget ansvar att följande produkt:

declare under our sole responsibility that the product:

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

METOS Chef 24-kiertoilmauuni, myös paistotornien sekä liesien osana.
METOS Chef 24 konvektionsugn, även som enhet i stektorn och spisarna.
METOS Chef 24 convection oven, also in stacked units as well as in ranges.

johon tämä vakuutus liittyy, on (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan standardin (seuraavien standardien) tai muun normatiivisen asiakirjan (muiden normatiivisten asiakirjojen) vaatimusten mukainen
till vilken denna försäkran hör, uppfyller (vid behov) kraven i följande standard (standarder) eller annat (andra) normativa dokument

to which this declaration relates is in conformity with (if necessary) the following standard(s) or other normative document(s)

Tunnus, vuosiluku tai julkaisupäivä / Beteckning, årtal eller publiceringsdatum / Designation or number, year or date of issue

EN-SFS 292-1:1991 ; EN-SFS 292-2:1991
EN-SFS 60204-1:1993 ; (osittain / delvis / partly)
EN-SFS 60335-1:1990 ; EN-SFS 60335-2-42:1986
EN-SFS 50081-1:1992
EN-SFS 50082-2:1995

ja noudattaa (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan direktiivin (seuraavien direktiivien) määräyksiä
och följer (vid krav) följande direktivs bestämmelser

and in conformity with (if necessary) orders of following directive(s)

MSD 89/392/EEC + 92/31 + 93/68
LVD 73/23 + 93/68
EMC 89/336/EEC + 92/31 + 93/68

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

TALLINN

18.06.2003

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

Andres Kirstein, Managing Director

Jaan Muru, Production Manager

Tämä lomake perustuu standardiin SFS-EN 45014 (2. painos, 1993).

Denna blankett är baserad på standard SFS-EN 45014 (2. upplagan, 1993).

This form is based on standard SFS-EN 45014 (2nd edition, 1993).