

metos

PAISTINUUNI

CHEF 22

Asennus- ja käyttöohjeet



S/N: 035332/08

Rev.: 2.2

3594024

Hyvä asiakkaamme,

Onnittelumme, että valitsitte Metos-laitteen palvelemaan keittiötoimintojanne. Teitte hyvän valinnan. Teemme parhaamme, jotta Teistäkin tulisi tyytyväinen Metos-asiakas, niin kuin tuhansista asiakkaistamme ympäri maailmaa.

Tutustukaa huolellisesti tähän käsikirjaan. Käsikirjassa kerrotaan oikeista, turvallisista ja tehokkaista käyttötavoista, joilla laitteesta saa parhaan mahdollisen hyödyn.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

Tarvitessanne huoltoa tai teknistä apua, ilmoittakaa meille jo ensimmäisellä kerralla laitteen valmistenumero, joka löytyy laitteesta olevasta tuotekilvestä. Se nopeuttaa Teidän palveluanne. Täyttäkää allaoleville viivoille valmiiksi lähimmän Metos-huoltopisteen yhteystiedot, niin asiointinne on nopeaa ja vaivatonta.

METOS TEAM

Metos-huollon puhelinnumero: _____

Yhteyshenkilö: _____

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

5.5 Koekäyttö	14
6. Vianetsintä	15
7. Tekniset tiedot	17

1. Yleistä

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

Säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.

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

Tämän laitteen käyttäjät tulee perehdyttää laitteen oikeaan ja turvalliseen käyttöön.

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

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

1.1 Käsikirjassa käytetyt merkinnät



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



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



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

1.2 Laitteessa käytetyt merkinnät



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

1.3 Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus

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

2. Turvaohjeet

2.1 Turvallinen käyttö



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

Pitkäaikaisessa käytössä myös uunin luukun lasi ja reunat kuumenevat.

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

Uunin luukkua avattaessa on varottava purkautuvaa kuumaa vesihöyryä.

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

2.2 Laitteen poistaminen käytöstä

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

3. Toiminnallinen kuvaus

3.1 Laitteen käyttötarkoitus

Metos Chef 22 on tarkoitettu ruuan kypsentämiseen ja ruskistamiseen, leivontaan sekä valmisruokien kuumentamiseen ja lämpösäilytykseen.

3.1.1 Muu kuin ohjeessa kerrottu käyttö



Laitteen käyttö muuhun kuin edellä mainittuun tarkoitukseen on kielletty.

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

3.2 Rakenne

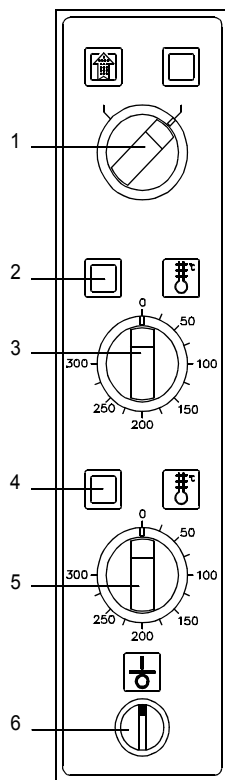
Yksittäisen uunin lisäksi voidaan muodostaa paistotorni, jossa voi olla paistinuunin lisäksi kiertoilmauuni ja/tai nostatuskaappi. Tämä käyttöohje kattaa Chef 22 -paistinuunin. Chef 24 -kiertoilmauunilla ja Chef 20 -nostatuskaapilla on oma käyttöohjeensa.

3.3 Toimintaperiaate

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

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

3.3.1 Käyttökytkimet



Ohjauspaneelin käyttökytkimet

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

4. Käyttöohjeet

4.1 Ennen käyttöä



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

4.1.1 Astiavalinta

Valitse astiat ruokalajin mukaan seuraavasti:

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

4.1.2 Uunin täyttö

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

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

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



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

4.2 Käyttö

4.2.1 Ennen paistoa

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

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

4.2.2 Paistolämpötilan valinta

Kypsennysaika määräytyy ruuan laadun, painon ja kerrospaksuuden mukaan. Mitä matalampia paistettavat tuotteet ovat, sitä lyhyempi on kypsennysaika. Kts. taulukko "Paisto-vihjeitä".

4.2.3 Uunin käyttö



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

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

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

4.2.4 Paistaminen

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



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

4.2.5 Höyrynpisto

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

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

Paahtamisen ja kuorruttamisen yhteydessä höyrynpistoveniili tulisi avata täysin.

4.2.6 Paistovihjeitä

Tuote	Astia	Esi-läm-mitys	Paistolämpötila	Paistoaika	Vihjeet
Paistit, fileet	GN2/1 RST-ritilä		125°C	Riippuu koosta	Laita tuote ritilälle ja ritilä johteelle
Naudan paahto-paisti			125°C	Riippuu koosta - > kunnes sisälämpötila +60°C	
Leikkeet, pihvit, kyljykset	GN 2/1 RST-ritilä tai alum. pelti		250°C	n. 6-10 min	Kypsennä tuote nopeasti ja hauduta umpivuoassa alemmassa lämpötilassa mikäli tarpeen
Naudan ulkofile-pihvi, 100 g			300°C	8 min	
Palalihan ruskistus	GN 1/1-40 mm alum.	250°C	225°C	10 min	1,5 kg/vuoka
Jauheliha ruskistus (n. 1,5 kg)		250°C	225°C	10 min	
Pannupihvi (raakapakaste, Atria)		275°C	250°C	10 min	Täytös 6-8 kpl/pelti
Karjalanpaisti	Teräs GN1/1-65	250°C	Ruskistus 250°C Nestelisäys 250°C Kypsytytys 125°C	20 min 20 min 3 h	2,5 kg lihaa, 250 g sipulia, 1 l vettä, suolaa
Kirjolohifile, kokonainen		275°C	260°C	10 min	+ 3 min, tummempi pinta
Kirjolohifilepala, 100 g:n pala		275°C	260°C	10 min	
Laatikkoruuat (yleinen ohje)	GN 1/1-65 mm		175-200°C	1,5-2,0 h	Munapohjaisille laatikoille on hyvä valita matalampi kypsennyslämpötila kuin muille laatikkoruuille Massamäärä n. 5 kg/vuoka
Lihamakaroni-laatikko		200°C	175°C 200°C pintavärin saamiseksi	55 min 10-15 min	
Valmisruokapakkaukset	GN 2/1 RST-ritilä		Riippuu tuotteesta	Noudata ohjeita	Laita valmisruokapakkaukset suoraan ritilälle, jotta tuote kuumentuisi mahdollisimman tehokkaasti

Käyttöohjeet

Tuote	Astia	Esi- läm- mitys	Paistolämpötila	Paistoaika	Vihjeet
Kasvispihvi (raa- kapakaste, Kyl- mänen)			250°C	10 min	Täytös 6 kpl/pelti
Feta-kasvispii- rakka (valmis pa- kastepohja, Valio)			200-225°C	45 min	
Pannukakku	GN 1/1-40 mm alum.		200°C	n. 30 min	Massamäärä 1,5 l/vuoka
Pasteija (raaka- pakaste, Fazer)			225°C	20 min	
Karjalanpiirak- ka (raakapakaste, Fazer)		300°C	300°C	17-18 min	Höyrynpöistoluukku kiinni koko ajan
Karjalanpiirak- ka, raakapakaste sulatettuna 30 min		300°C	Ylälämpö 250°C, alapämpö 275°C	20 min	
Ruislimppu (raa- kapakaste, Fa- zer)			200°C Tuotetta sulatettu noin 2 h	35 min	
Sämpylät	GN 2/1 alu- miinipelti	250°C	225°C	12 min	
Juustosarvi		225°C	200°C	14 min	
Pikkupulla	GN 2/1 alu- miinipelti	200°C	175°C	17 min	20 pullaa/pelti
Korvapuusti (raakapakaste, Fazer)			180°C	17 min	
Tanskalainen wiener (raakapa- kaste, Fazer)	GN 2/1 alu- miinipelti		175°C	25 min	
Englantilainen hedelmäkakku		200°C	175°C	55 min	
Vaahdotorttupohja		200°C	200°C	10 min	

Mikäli paistotulos on epätasainen tarkista, että

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

4.3 Käytön jälkeen

4.3.1 Puhdistus



Letkupesä tai painepesurin käyttö puhdistuksessa on kokonaan kielletty.

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

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

Päivittäinen puhdistus

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

Pyyhi irronnut lika ja pesuaine huolellisesti märällä rätillä. Pesun jälkeen kuivaa uuni lämmittämällä.

Uunikammion puhdistuksen jälkeen pyyhi ulkopinnat, nupit ja kädensija.

Johteiden puhdistus

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

Johteiden irrotus:

- Nosta johteita ylöspäin.
- Vedä johteita uunikammion keskikohtaan päin.
- Nosta johteet ulos uunikammioista.
- Laita johteet takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

4.3.2 Uunin hehkulampun vaihto

Mikäli uunikammion valo sammuu tai ei pala käytön aikana, voidaan hehkulamppu vaihtaa seuraavasti:

- Anna uunin jäähtyä niin, että uunikammion sisäosat eivät enää polta paljasta kättä.
- Varmista, että uuni on kytketty pois päältä. Kaikkien säätimien tulee olla 0-asennossa.
- Lampun suojalasi poistetaan irrottamalla neljä ruuvia. Varo vahingoittamasta tiivistettä. Mikäli tiiviste on kovettunut tai muuten vaurioitunut, vaihda myös tiiviste.

- Kierrä hehkulamppu varoen irti.
- Kierrä uusi lamppu paikalleen. Lampun tyyppi: 15W, 220-230V, 300°C, E14. Varaosakoodi: 3339313.
- Paina uunivalokalusteen suojalasi takaisin paikalleen kammioseinämää vasten. Kiinnitä neljä ruuvia.



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

4.3.3 Muut huoltotoimet



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



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

5. Asennus

5.1 Yleistä

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



Laitteen saa liittää sähköverkkoon ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö.

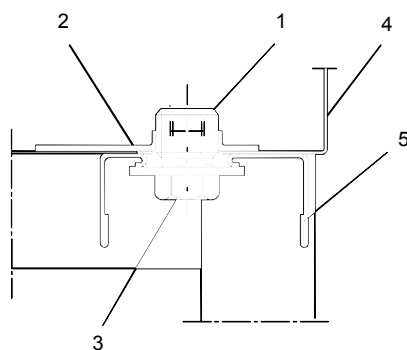
5.2 Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku

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

5.2.1 Laitteen kiinnitys jalustaan

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

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

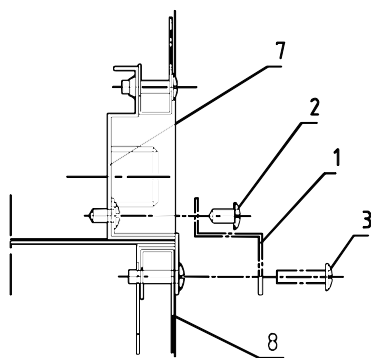


1. Kiinnitysruuvi, 4 kpl
2. Aluslevy, 4 kpl
3. Kuusioruuvi, 4 kpl
4. Chef-uuni/nostatuskaappi
5. Jalusta

5.2.2 Chef-ryhmän kokoaminen

Laitteet voidaan koota myös 2 tai 3 yksikön torniyhdistelmiksi pinoamalla niitä päällekkäin. Jalustan korkeus kahdelle yksikölle on 660 mm ja kolmelle 200 mm.

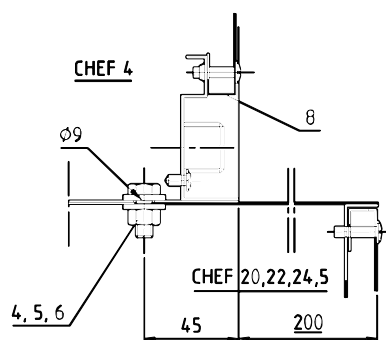
- Kiinnitä alimmainen laite jalustaan kappaleen "Laitteen kiinnitys jalustaan" mukaan.
- Nosta pinottava laite edellisen päälle ja työnnä se paikoilleen kevyesti naputellen niin, että pohjalevyn ja katon etureunat menevät sisäkkäin pohjaan asti.
- Kiinnitä laitteet toisiinsa niiden mukana tulevan kiinnityslistan (1) avulla, varaosakoodi 367219, kuva A.
- Kiinnityslista kiristetään paikoilleen laitteen takalistassa (7) valmiina olevilla M5x10-uraruuveilla (2) ja takalevyn (8) M5x20-kiinnitsruuveilla (3).



Kuva A

Tapauksissa, jolloin Chef 4 asennetaan esim. syvyysmitaltaan pitemmän nostatuskaapin Chef 20 päälle, ei kuvan A mukaista listakiinnitystä voida käyttää. Uuni kiinnitetään silloin M8x16-kuusioruuveilla (2 kpl) takaosan sisäpuolelta, kuva B.

- Irrota molempien uunien takalevyt (8).
- Siirrä uuni paikoilleen ja merkkää pohjalevyn takaosassa olevien Ø10 reikien (2 kpl) läpi kattopeltiin kiinnitysreikien paikat.
- Siirrä uunia niin, että merkkauSJäljet tulevat esiin ja poraa merkkien kohdalle varovasti Ø9 mm:n reiät
- Siirrä uuni takaisin paikoilleen ja kiinnitä laitteet yhteen M8-kuusioruuveilla ja muttereilla, osat (4, 5, 6).
- Kiinnitä uunien takalevyt (8) takaisin paikoilleen.



Kuva B

5.3 Laitteen sijoitus

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

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



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

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

Jalustalla varustetuissa laitteissa säätö tapahtuu jalustan jalkaruuveja säätämällä.



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

5.4 Sähköliitäntä



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



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

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

5.5 Koekäyttö



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

Syöttökaapelin liittämisen jälkeen koekäytä laite.

Tarkista, että

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

Kiinnitä sivuvuoraus paikoilleen.

6. Vianetsintä

Mikäli laite ei toimi, tarkista

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

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



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

7. Tekniset tiedot

Kytkentäkaavio 83689 C83

Pää- ja ohjausvirtakaavio S00012 A3

Kytkentäkaavio S00005 D3

Pää- ja ohjausvirtakaavio S00002 B3

Pää- ja ohjausvirtakaavio S00019 B3

Kytkentäkaavio S00008 C3

Asennuskuva 83751-63

Asennuskuva 84132-63

Asennuskuva 84120 A3

Asennuskuva 84119 A3

Asennuskuva 84139 A3

Asennuskuva 84128 A3

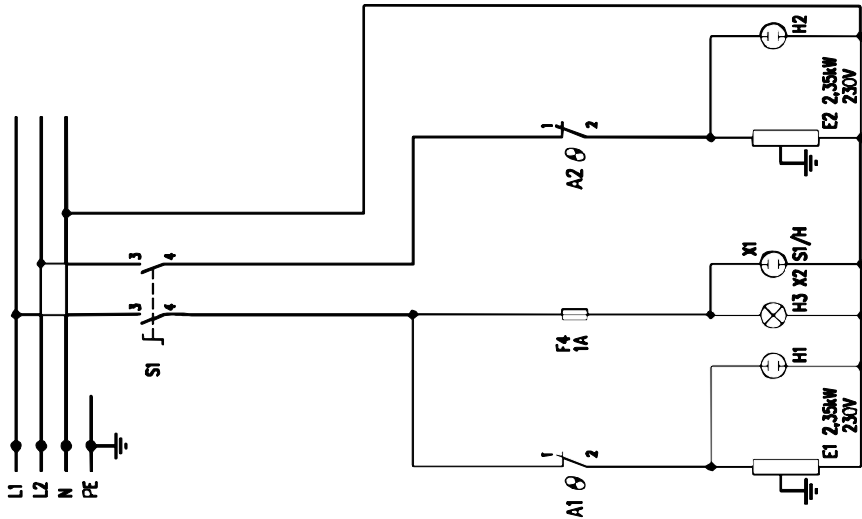
Asennuskuva L00113 A3

Asennuskuva L00109 A3

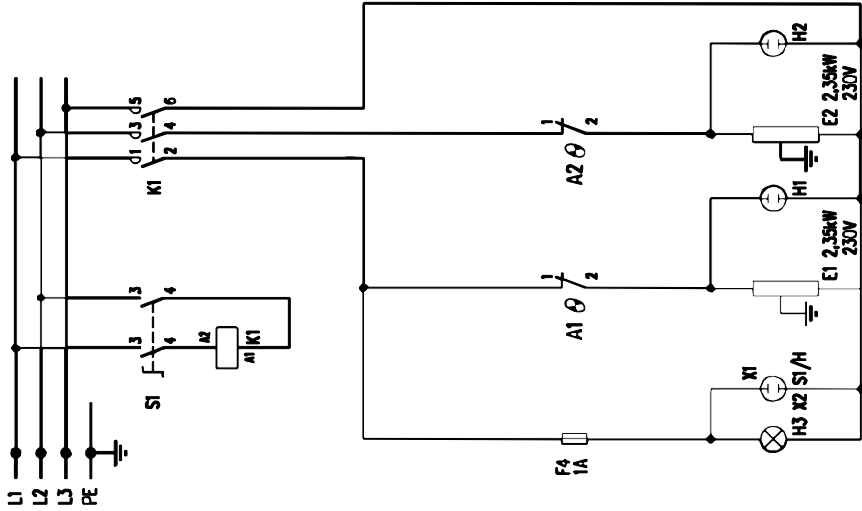
Asennuskuva L00110 A3

Asennuskuva L00111 A3

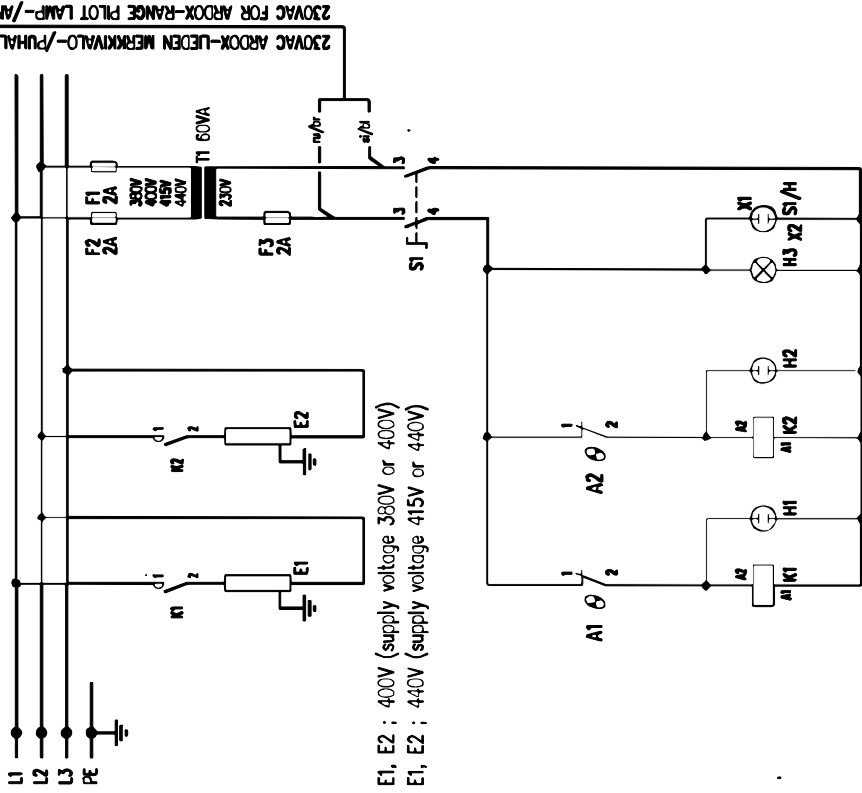
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P / kW	I / A
2/N/PE AC380V 50Hz	230	4,3	10
2/N/PE AC400V 50Hz	230	4,7	10
2/N/PE AC415V 50Hz	230	5,1	11



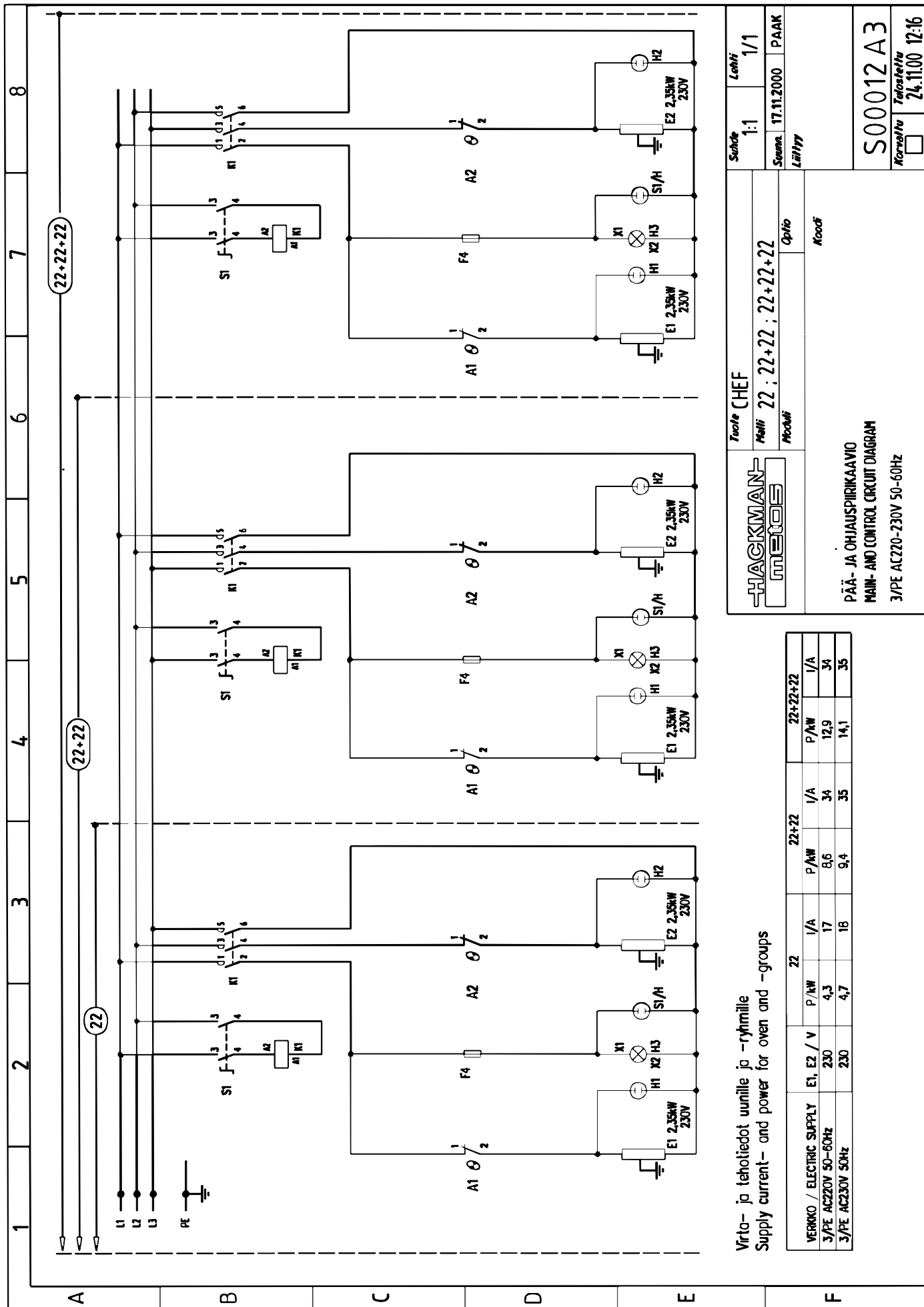
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P / kW	I / A
3/PE AC220V 50-60Hz	230	4,3	17
3/PE AC230V 50-60Hz	230	4,7	18



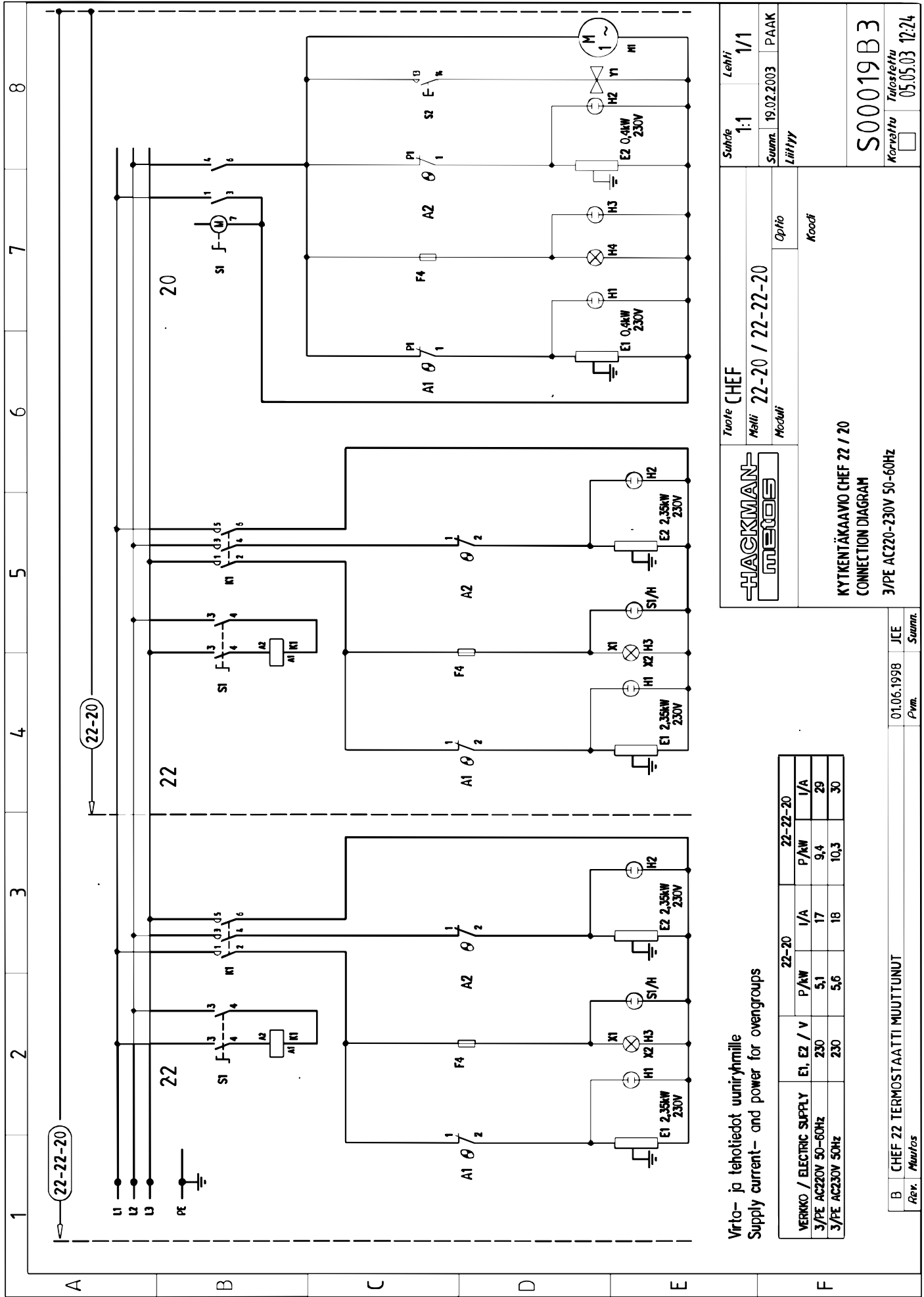
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P / kW	I / A
3/PE AC380V 50Hz	400	4,2	10
3/PE AC400V 50Hz	400	4,7	10
3/PE AC415V 50Hz	440	4,2	9
3/PE AC440V 60Hz	440	4,7	9



metos oy	Pöytäpiiri.	Suhte:	
		S.	13.3.98 JCe
		P.	13.3.98 JCe
		T.	
	Tuote: Paistinuuni ; Baking oven	24.09.96 13:41	
	Metos CHEF 22		
KYTKENTÄKAAVIO		2/N/PE AC380-415V 50Hz	
CONNECTION DIAGRAM		3/PE AC220-230V 50-60Hz	
		3/PE AC380-440V 50-60Hz	
		83689C83	
		Kontakti:	
		83689B83	



Tuote CHEF		Schöde	Lehti
Malli 22 ; 22+22 ; 22+22+22		1:1	1/1
Moduli		Suunn.	PAAK
		17.11.2000	
		Lähtö	
		Koodi	
		S00012 A3	
		Korvaus	Talostettu
			24.11.00 12:16



Virta- ja tehotiedot uuniryhmille
Supply current- and power for ovens

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	22-20		22-22-20	
		P/kW	I/A	P/kW	I/A
3/PE AC220V 50-60Hz	230	5,1	17	9,4	29
3/PE AC230V 50Hz	230	5,6	18	10,3	30

Tuote CHEF

Malli 22-20 / 22-22-20

Moduli

Suhde 1:1

Lehti 1/1

Suunn. 19.02.2003

Liitry

Optio

Koodi

KYTKENTÄKAAVIO CHEF 22 / 20

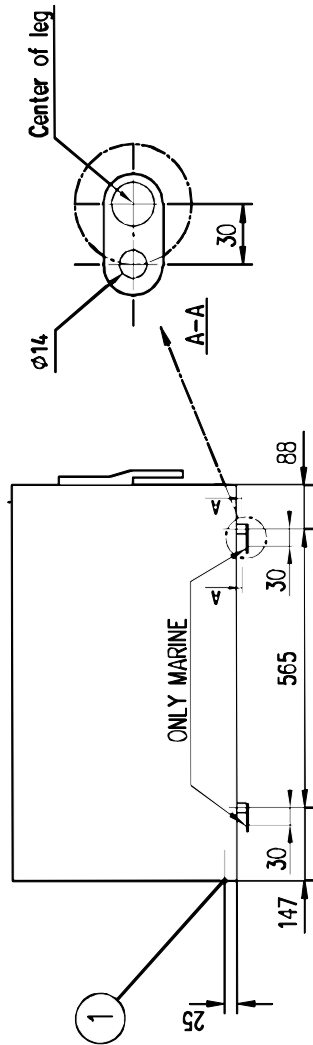
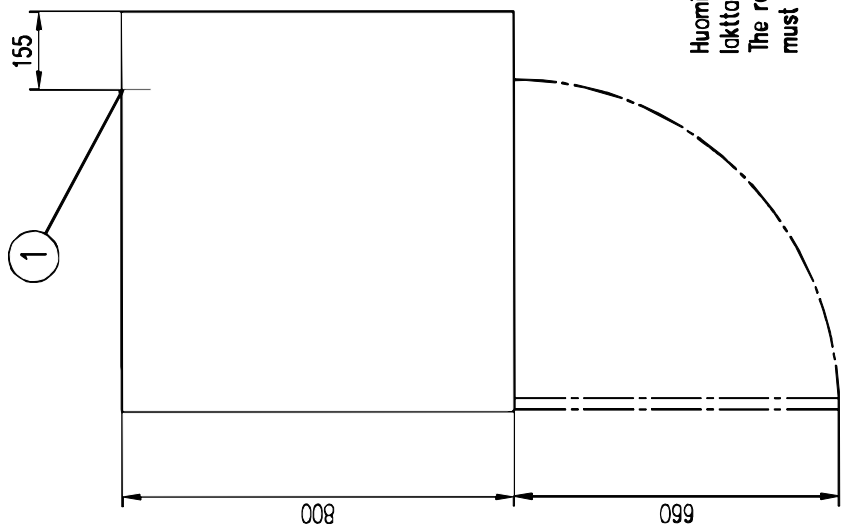
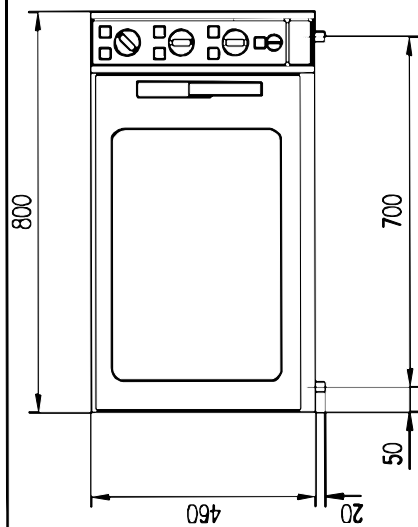
CONNECTION DIAGRAM

3/PE AC220-230V 50-60Hz

S00019B3

Korvattu Tulostettu 05.05.03 12:24

Rev.	Muutos	Pvm.	JCE	Suunn.
B	CHEF 22 TERMOSTAATTI MUUTTUUNUT	01.06.1998	JCE	



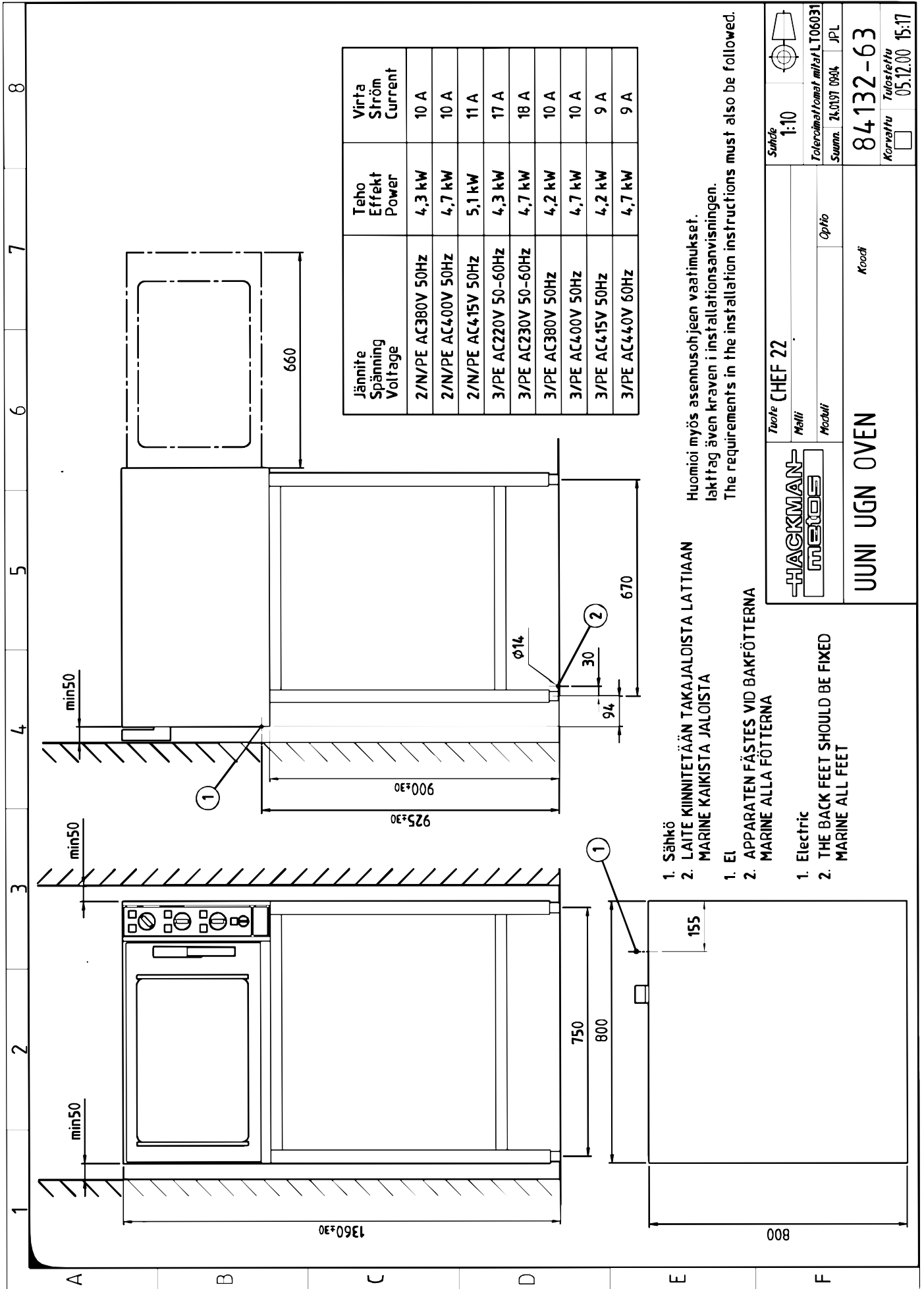
Läys Bred	Swys Djup	Korkeus Höjd	Paino Vikt	Jähtäjä Gejlar andl	Astokoko Gejlar storlek	Kapasiteetti Kapacitet
800mm	800mm	480mm	53kg	2 kpl 2 st	GN2/1	1 GN2/1 tai 2 GN1/1 1 GN2/1 tai 2 GN1/1 1 GN2/1 or 2 GN1/1
580mm	670mm	380mm				

Yksiköt Units	Jännite Spänning	Teho Effekt	Virta Ström	Lämpöteho Värme element	Lämpöteho Värme element	Termostatti Thermostat
1	2/N/PE AC380V 50Hz 2/N/PE AC400V 50Hz 2/N/PE AC415V 50Hz 3/PE AC230V 50-60Hz 3/PE AC230V 50Hz 3/PE AC380V 50Hz 3/PE AC400V 50Hz 3/PE AC415V 50Hz 3/PE AC400V 60Hz	4,3kW 4,7kW 5,1kW 4,3kW 4,7kW 4,2kW 4,7kW 4,2kW 4,7kW	10A 10A 11A 17A 18A 10A 10A 9A 9A	2 x 2350W	300°C 15W	0-300°C

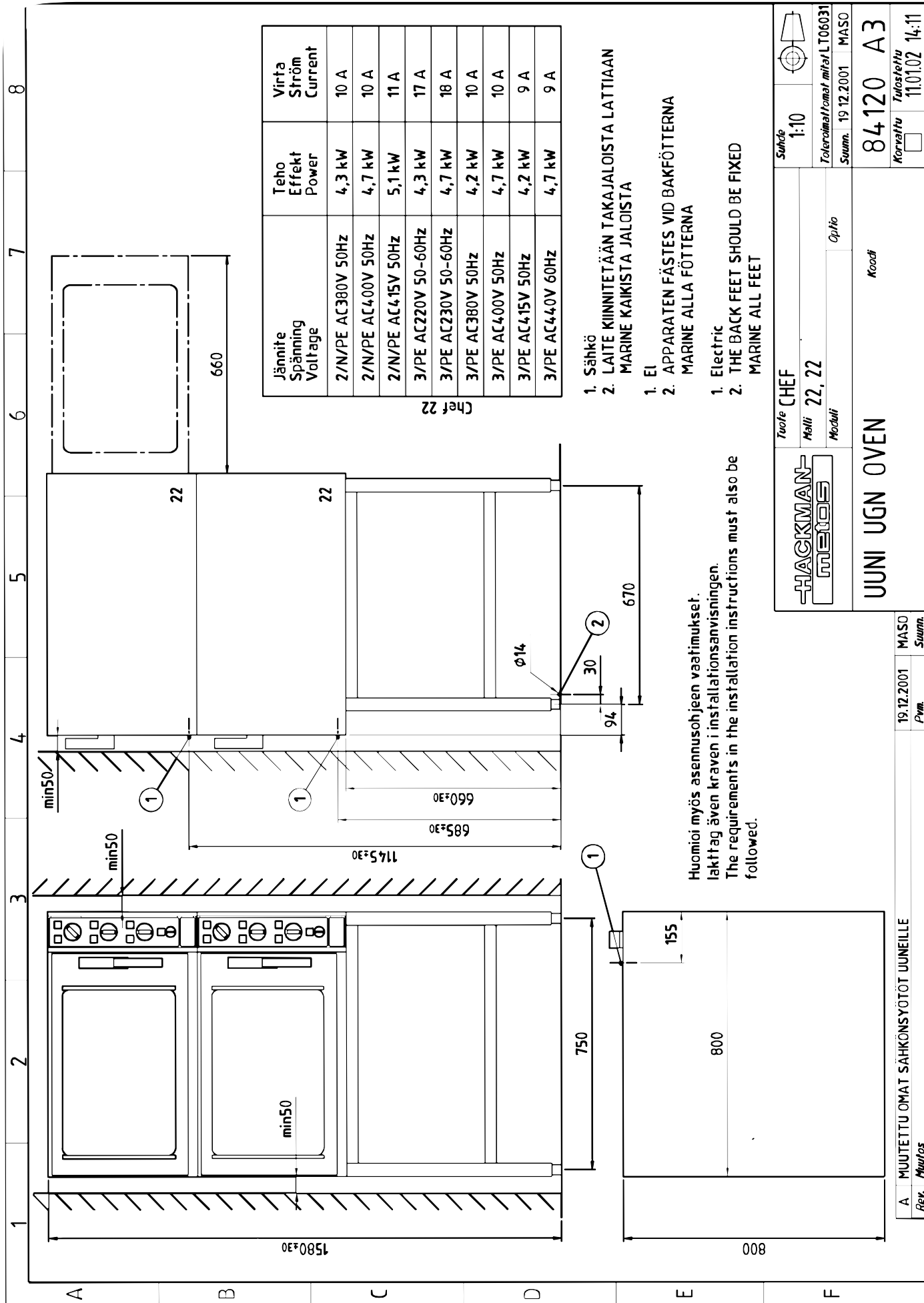
Oso	Nimitys	Koodi	Kpl	Aine	Huom
metos oy	Pääpiiri.				S. 15.4.96 JPL P. 15.4.96 JPL T.
Toleranssivälillä TES-330/metos	Tuote: METOS CHEF 22				17.09.96 11:50
PAISTINUUNI	UGN				83751-63
	OVEN				Konoz

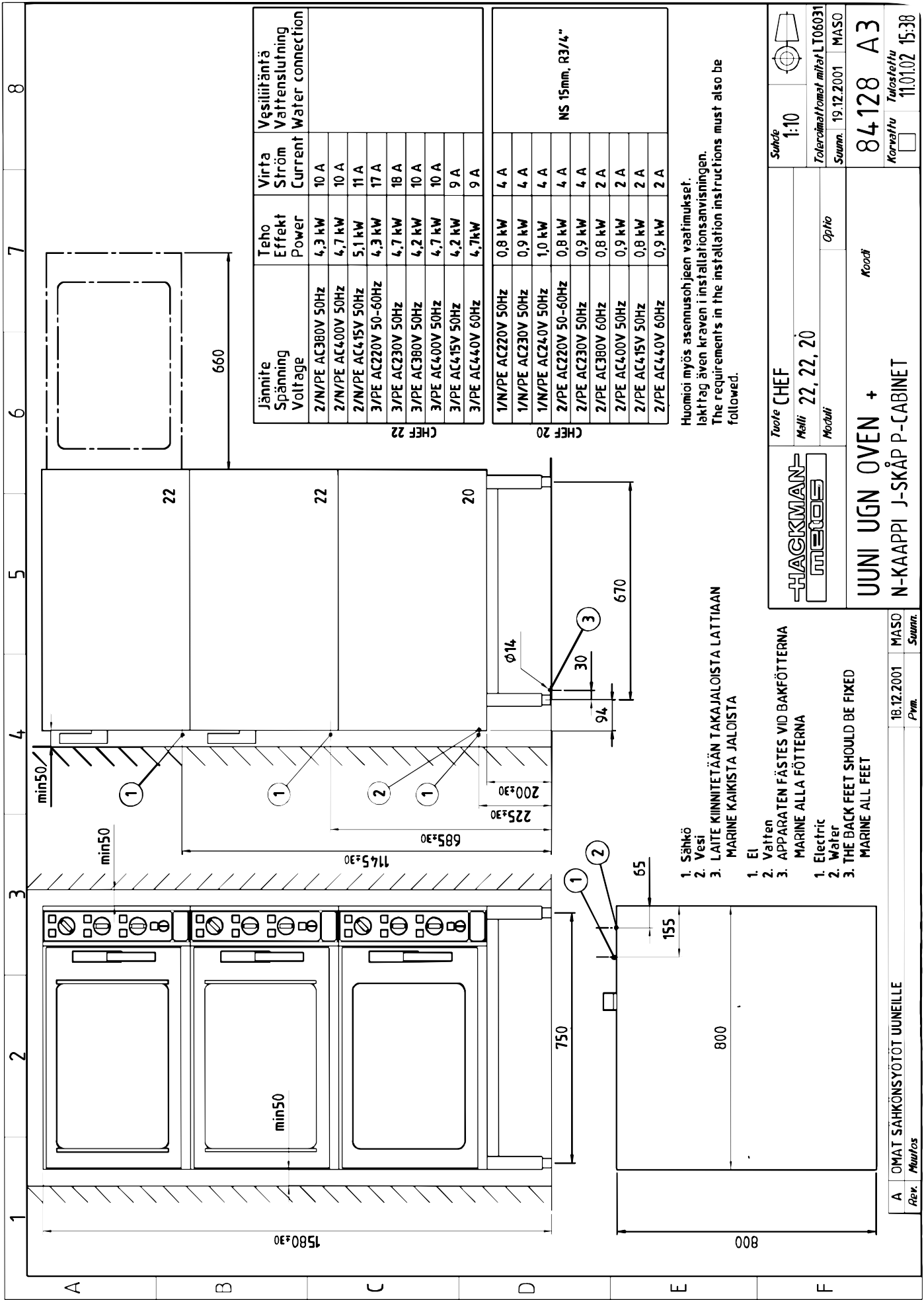
Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
Iakttag även kraven i installationsanvisningen.
The requirements in the installation instructions must also be followed.

Muutos:



Asennuskuva 84132-63





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

- 1. Sähkö
 - 2. Vesi
 - 3. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTA 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

22, 22, 20

moduli

suhte

1:10

Toleransitolerans mitat L106031

Suunn. 19.12.2001 MASO

84128 A3

Korvaus 11.01.02 15:38

UUNI UGN OVEN +

N-KAAPPI J-SKÅP P-CABINET

Rev.

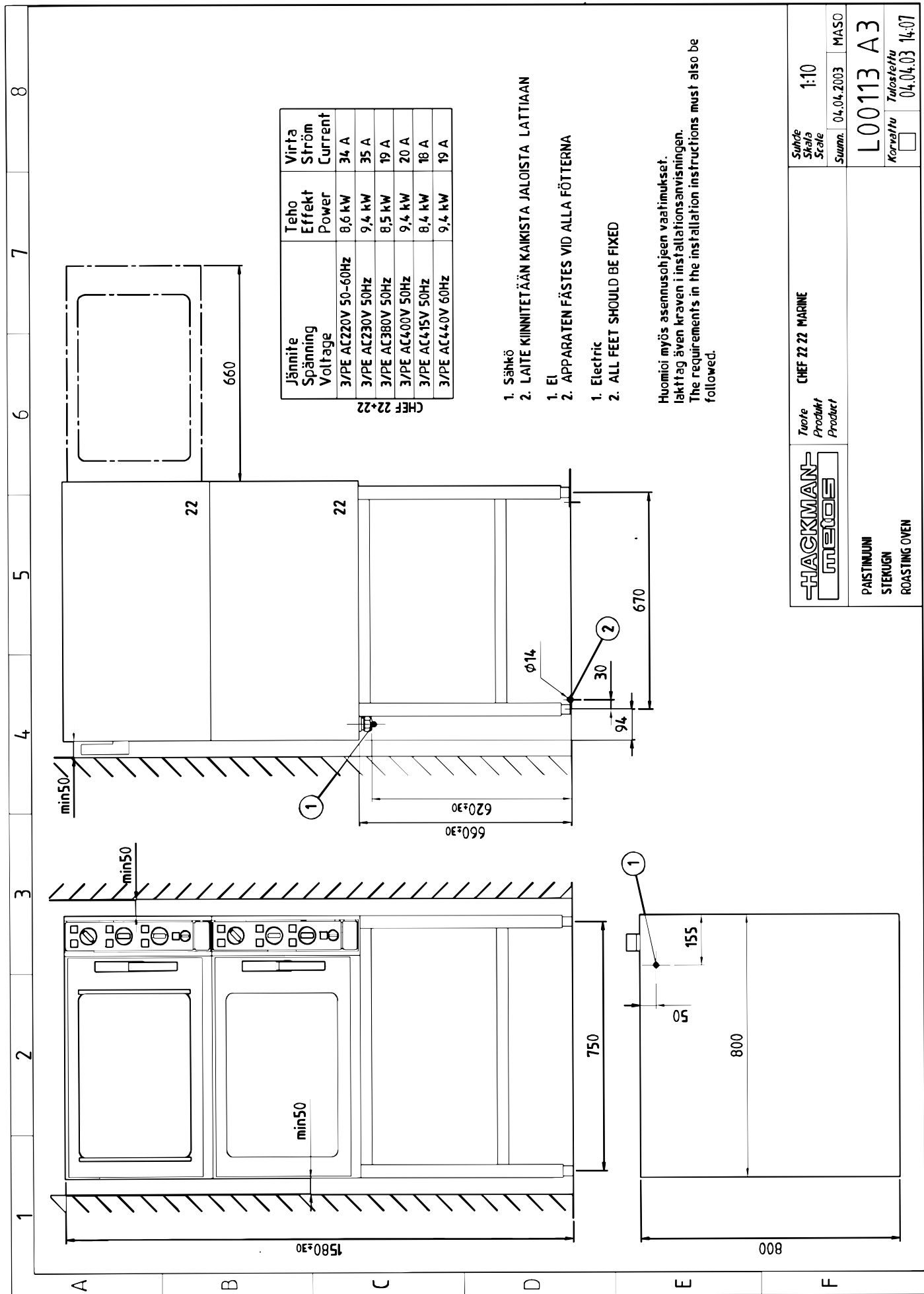
Muutos

18.12.2001

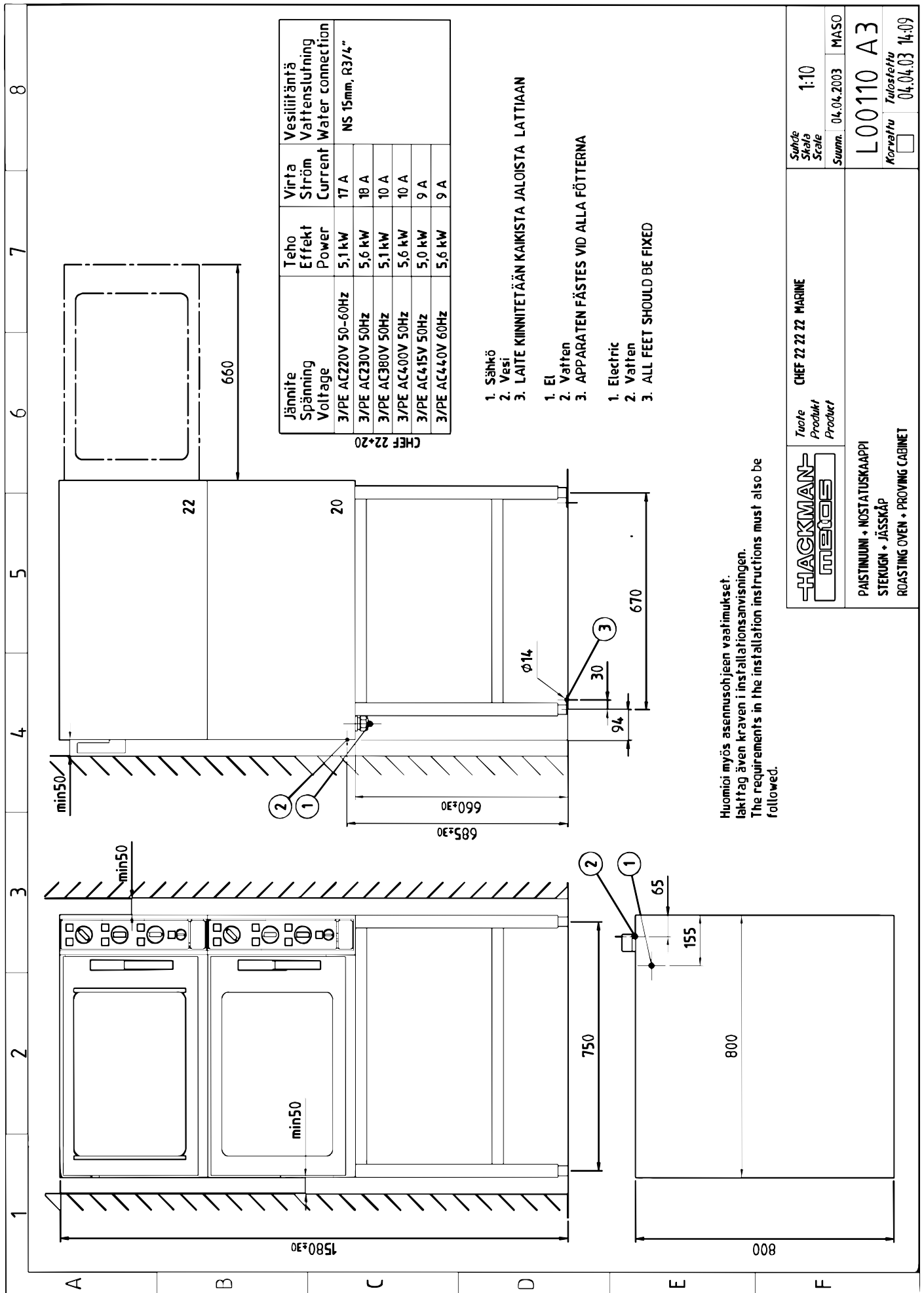
Pvm.

MASO

Suunn.

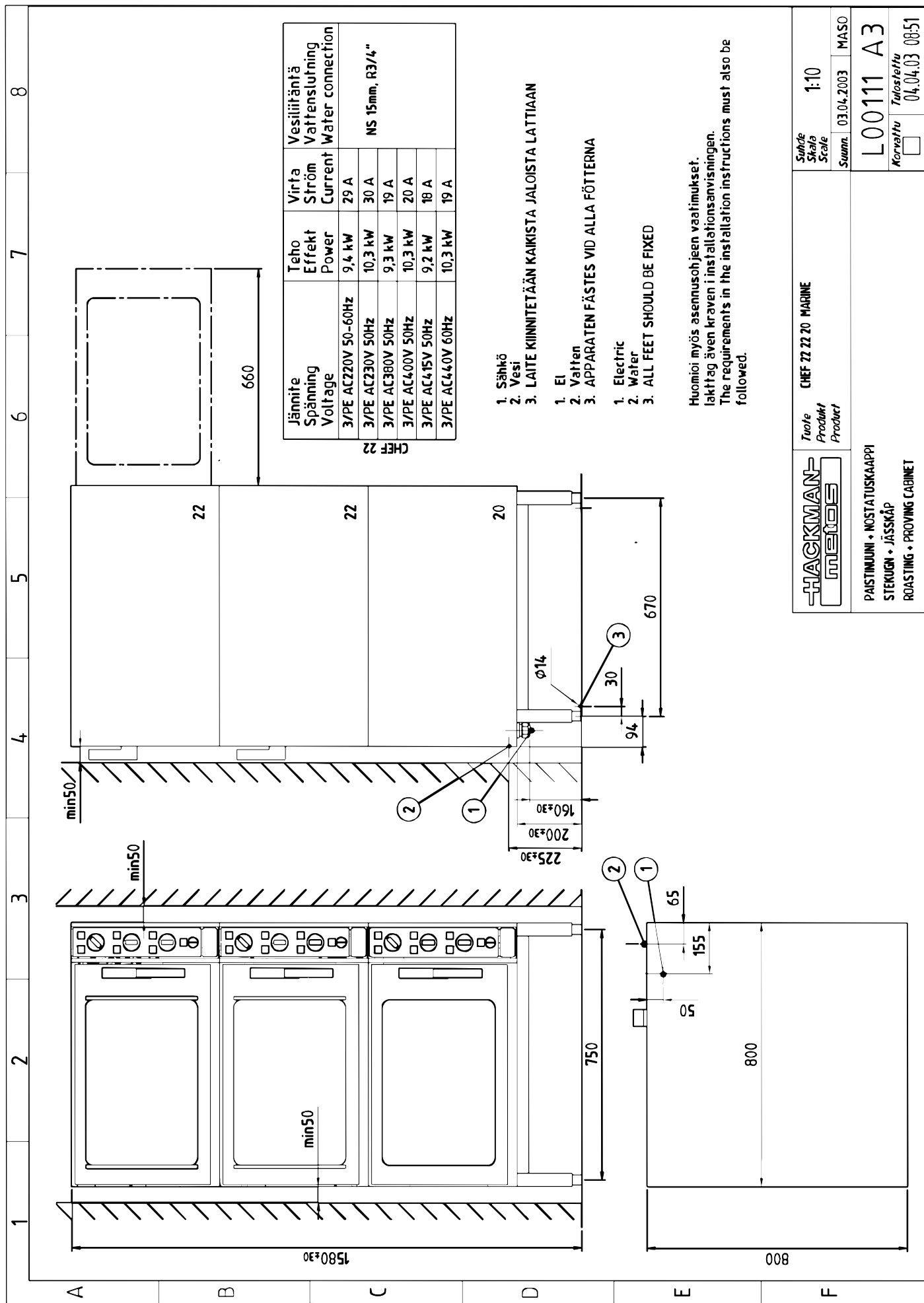


Asennuskuva L00113 A3



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

HACKMAN nietales	Tuote Produkt Product CHEF 22 22 22 MARINE	Suhde Skala Scale	1:10
		Suunn.	04.04.2003
		MASO	
		L00110 A3	
PAISTINUUNI • NOSTATUSKAAPPI STEKUGN • JÄSSKÅP ROASTING OVEN • PROVING CABINET		Korva/ku ☐	Tulostettu 04.04.03 14:09



Asennuskuva L00111 A3

Tekniset tiedot

Määre	Arvo
Ulkomitat LxSxK, uuni	800 x 800 x 460 mm
Ulkomitat LxSxK, uunin jalusta	790 x 710 x 200,660,900 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	800 x 800 x 1580 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	800 x 800 x 1580 mm
Uunikammion sisämitat LxSxK	580 x 670 x 380 mm
Kapasiteetti, 2-johteinen	1 x GN2/1 tai 2 x GN1/1
Termostaatin säätöalue	+50...300°C
Materiaali	Uunikammio, -luukku ja ulkovuoraukset ruostumatonta terästä. Luukussa kaksoislasi.
Esilämmitysaika (200°C)	20 min
Paino pakkauksineen, uuni	n. 70 kg
Paino pakkauksineen, uuni jalustalla	n. 89 kg
Paino pakkauksineen, kaksi uunia jalustalla	n. 150 kg
Paino pakkauksineen, kolme uunia jalustalla	n. 197 kg
Paino ilman pakkausta, uuni	n. 53 kg
Paino ilman pakkausta, uuni jalustalla	n. 67 kg
Paino ilman pakkausta, kaksi uunia jalustalla	n. 120 kg
Paino ilman pakkausta, kolme uunia jalustalla	n. 167 kg
Pakkauksen mitat LxSxK, uuni	886 x 944 x 624 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, uuni jalustalla	886 x 994 x 1545 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	886 x 944 x 1765 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	886 x 944 x 1765 mm
Sähköliitäntä	Kts. asennuskuva
Käyttöolosuhteet	Normaalit keittiöolosuhteet, lämpötila yli 0°C
Lisävarusteet	Jalusta: korkeus 900 mm, 660 mm tai 200 mm. Vuolukiviarina.

Päiväys / Datum / Date

18.06.2003

Me / Vi / We

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

HACKMAN METOS EESTI AS

Osoite / Adress / Address

SUUR SÖJAMÄE 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 22-uuni, myös paistotornien sekä liesien osana.
METOS Chef 22 ugn, även som enhet i stektorn och spisarna.
METOS Chef 22 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 60335-2-36:1986
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