

metos

PAISTINUUNI

CHEF 220

Asennus- ja käyttöohjeet

Alkuperäiset ohjeet



1.	Yleistä.....	3
1.1.	Käsikirjassa käytetyt merkinnät	3
1.2.	Laitteessa käytetyt merkinnät	3
1.3.	Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus	3
2.	Turvaohjeet	4
2.1.	Turvallinen käyttö.....	4
2.1.1.	Laitteen poistaminen käytöstä	4
3.	Toiminnallinen kuvaus	4
3.1.	Laitteen käyttötarkoitus.....	4
3.1.1.	Muu kuin ohjeessa kerrottu käyttö	4
3.2.	Rakenne	4
3.3.	Toimintaperiaate	4
3.3.1.	Käyttökytkimet	5
4.	Käyttöohjeet.....	6
4.1.	Ennen käyttöä.....	6
4.1.1.	Astiavalinta	6
4.1.2.	Unin täyttö	6
4.2.	Käyttö	7
4.2.1.	Ennen paistoa.....	7
4.2.2.	Paistolämpötilan valinta.....	7
4.2.3.	Unin käyttö.....	7
4.2.4.	Paistaminen.....	7
4.2.5.	Höyrynpisto.....	8
4.3.	Käytön jälkeen.....	9
4.3.1.	Puhdistus.....	9
4.3.2.	Unin lampun vaihto.....	10
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	11
5.5.	Koekäyttö.....	12
5.3.	Laitteen sijoitus.....	12
5.4.	Sähköliitäntä	12
6.	Vianetsintä	13
7.	Tekniset tiedot	13

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 ammattipätevyys omaava henkilö.

Tämän laitteen käyttäjät tulee perehdyttää laitteen oikeaan ja turvalliseen käyttöön.

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

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

1.1. Käsikirjassa käytetyt merkinnät



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



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



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

1.2. Laitteessa käytetyt merkinnät



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

1.3. Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus

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

2. Turvaohjeet

2.1. Turvallinen käyttö



Koska 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.



Astiat, jotka on täytetty nesteellä tai aineilla, jotka muuttuvat nestemäisiksi keitetessä, tulee sijoittaa sellaiselle korkeudelle, että käyttäjä näkee uunissa olevaan astiaan (DIN: IEC 60335-2-42).



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

2.1.1. Laitteen poistaminen käytöstä

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

3. Toiminnallinen kuvaus

3.1. Laitteen käyttötarkoitus

Chef 220 -paistinuuni 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

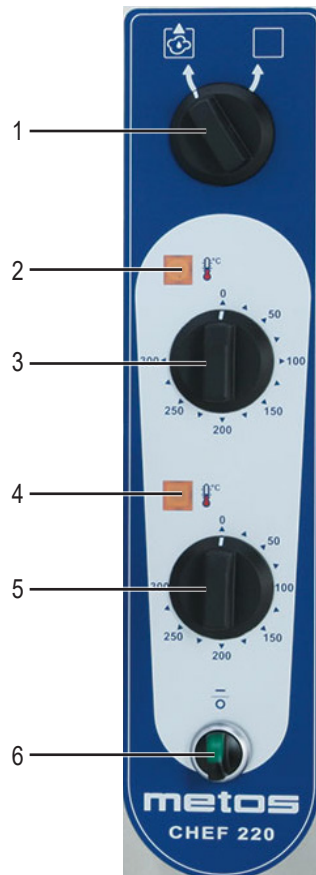
Yksittäisen uunin lisäksi voidaan muodostaa paistotorni, jossa voi olla paistinuunin lisäksi kiertoilmauuni ja/tai nostatuskaappi. Tämä käyttöohje kattaa Chef 220 -paistinuunin. Chef 240 -kiertoilmauunilla ja Chef 200 -nostatuskaapilla on oma käyttöohjeensa.

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 termos-taattinsa, mikä mahdollistaa portaattoman lämpötilasäädön erikseen ylä- ja alalämmölle. Uuni on myös varustettu höyrynpoistopellillä liiallisen kosteuden poistamiseksi uunikammioista.

3.3.1. Käyttökytkimet



Ohjauspaneelin käyttökytkimet Chef 220

1. Höyrynpoistoventtiili. Venttiilin avulla voidaan ylimääräinen höyry ja kosteus poistaa uunikammioista.
2. Ylälämmön merkkivalo. Oranssi merkkivalo palaa, kun lämmitysvastukset ovat päällä.
3. Ylälämmön termostaatti. Lämpötilan asetus +50 °C - +300 °C.
4. Alalämmön merkkivalo. Oranssi 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



Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa tai kun lämmityselementit tai keittolevyt on vaihdettu, käynnistä keittolevyt ja uunit MINIMILÄMPÖTILALLA USEAN tunnin ajaksi tai kunnes eristysvastus on OK. Tämä mahdollistaa lämmityselementeissä ja keittolevyissä jäljellä olevan kosteuden kuivumisen. Itse asiassa ensimmäisellä kytkennällä maadoituseristys voi olla suhteellisen riittämätön, mutta edellä mainitun alustusajon jälkeen eristystaso palautetaan normaalisti CEI 18-6 osa 307 määräysten mukaisesti.



Tehon tai lämpötilan asettaminen maksimiin heti ensimmäisellä käyttökerralla voi vahingoittaa lämmityselementtejä tai keittolevyjä.

Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä tekniseen tukeemme: technical.support@metos.com



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 asettamalla ylälämmön termostaatti suurimpaan arvoonsa.

Uunin kertatäytös 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.
- Säädä molemmista termostaateista 250°C, kun kyseessä on täysi täytös kylmää massaa. (Täytön jälkeen lämpötila säädetään halutulle tasolle.) Pienemmällä massamäärällä esilämmitykseen riittää paistolämpötila.
- Luukun ollessa suljettuna uuni pysyy kauan lämpimänä, vaikka se ei olisikaan toiminnassa.

4.2.2. Paistolämpötilan valinta

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

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 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 kääntämällä kahvasta. Sulkeminen tapahtuu työntämällä kahvasta kunnes kuuluu selvä napsahdus.
- Laita tuotteet uuniin.
- Säädä 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 katkoksia sähkönjakeluverkossa, tulee uunin kaikki kytkimet kääntää 0-asentoon, jotta uuni ei kytkeytyisi odottamattomasti päälle sähkönjakelukatkoksen päättyessä.



Mikäli paistotulos on epätasainen tarkista, että

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

4.2.5. Höyrynpisto

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

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

Paahtamisen ja kuorruttamisen yhteydessä höyrynpistoventtiili tulisi avata täysin.

4.3. Käytön jälkeen

4.3.1. Puhdistus



Letkupesuri tai painepesurin käyttö puhdistuksessa on kokonaan kielletty.



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

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

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 kuitukankaalla. Vältä teräsvillan käyttöä ja suosi kemiallista puhdistusta mekaanisen sijasta. Naarmutettuun pintaan lika tarttuu entistä helpommin.

Pyyhi irronnut lika ja pesuaine huolellisesti märällä siivousliinalla. Pesun jälkeen kuivaa uuni lämmittämällä. Tarkista, että höyrynpisto on aukiasennossa.

Uunikammion puhdistuksen jälkeen pyyhi ulkopinnat, nupit ja kädensija.

Johteiden puhdistus

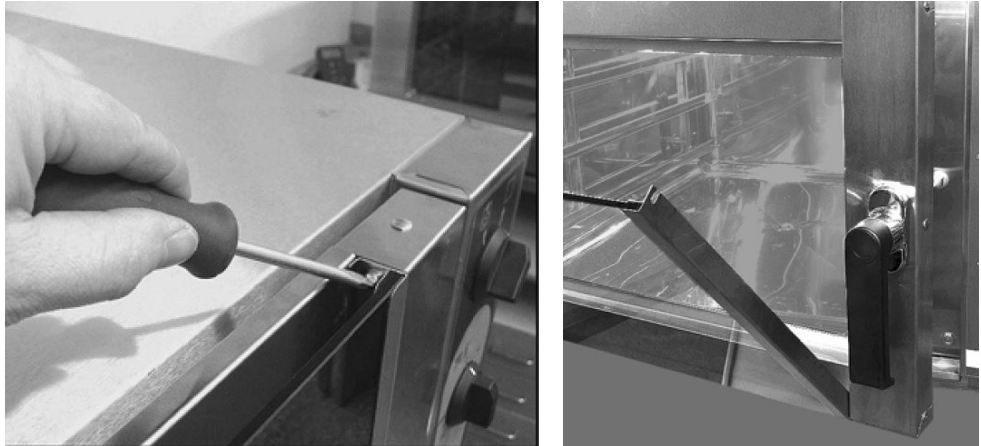
Peruspuhdistuksen yhteydessä irrota, liota ja pese johteet. Johteet ovat helposti irrotettavissa ja kätevimmit pestä astianpesukoneessa.

Johteiden irrotus:

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

Johteiden puhdistuksen jälkeen laita johteet takaisin paikoilleen.

Luukun ulkopintojen puhdistus



Luukun ulkolasi voidaan avata puhdistusta varten. Irrota kuvassa näkyvät kaksi ruuvia ja kallista ulkolasia varovasti alaspäin kunnes se on täysin auki. Suihkuta laimennettua pesuaineliuosta sekä lasipinnoille että metallipinnoille lasien väliin. Anna pesuaineen vaikuttaa noin 15 minuuttia. Pyyhi irronnut lika ja pesuaine huolellisesti kostealla liinalla. Puhdistuksen jälkeen käännä ulkolasi takaisin paikalleen. Aseta ruuvit paikalleen ja kiristä kunnolla.

4.3.2. Uunin lampun vaihto

Voit vaihtaa lampun seuraavasti:

- Anna uunin jäähtyä niin, että uunikammion sisäosat eivät enää polta paljasta kättä.
- Varmista, että uuni on kytketty pois päältä. Kaikkien säätimien tulee olla 0 -asennossa.
- Kierrä lampun suojalasi varovasti irti.
- Irrota lamppu pitimestään.
- Aseta uusi lamppu pitimeen. Lampun tyyppi: OSRAM halogeenilamppu 300°C G9 230V 25W.
- Aseta suojalasi paikalleen ja kiristä kevyesti.



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



Älä kiristä lampun suojalasia liian tiukkaan.

4.3.3. 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 ammattipätevyuden omaava henkilö.

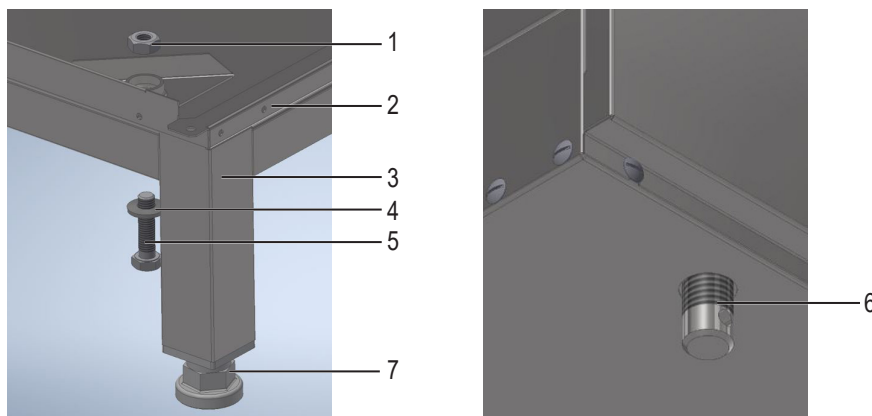
5.2. Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku

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, 4 ja 5 avulla.



1. Mutteri, 4 kpl
2. Chef-uuni/nostatuskaappi
3. Jalusta
4. Aluslevy, 4 kpl
5. Kuusioruuvi, 4 kpl
6. Laitteen pohjassa oleva säädettävä jalka, 4 kpl
7. Jalustan säädettävä jalka, 4 kpl

5.2.2. Chef-ryhmän kokoaminen

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

5.3. Laitteen sijoitus

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

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



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

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

Jalustalla varustetuissa laitteissa säätö tapahtuu jalustan jalkaruuveja säätämällä.



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

5.4. 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 kaikkina-
paisesti sähkön syöttöverkosta.

Syöttökaapelin sisääntulo on uunin oikeanpuoleisessa takanurkassa ja liitäntäpiste uunin sisällä. Kytken-
nän 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.

Sähköverkkoon liittämisen jälkeen koekäytä laite.

Tarkista, että

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

Kiinnitä sivupaneeli.

6. Vianetsintä

Mikäli laite ei toimi, tarkista

- varmista, että pistotulppa on kytketty pistorasiaan
- onko laitetta käytetty ohjeiden mukaisesti
- onko mahdolliset irrotettavat osat paikoillaan
- onko laitteen välittömässä läheisyydessä - usein seinällä - oleva erotuskytkin päällä -asennossa
- onko sähköpääkeskuksessa olevat laitteen ylivirtasuojat (sulakkeet) ehjät. Pyydä tehtävään opastettu henkilö tarkistamaan ylivirtasuojat.

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

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



7. Tekniset tiedot

Pää- ja ohjausvirtapiirikaavio 83689F3

Kytkentäkaavio S01311 A1, Chef 200 + Chef 220 + (Chef 220)

Kytkentäkaavio S01311 A2, Chef 200 + Chef 220 + (Chef 220)

Kytkentäkaavio T01916F, Chef 200 + Chef 220 + Chef 240

Kytkentäkaavio T01701B3, Chef 220 + Chef 220 + Chef 220

Asennuskuva T01578 C3, Chef 220

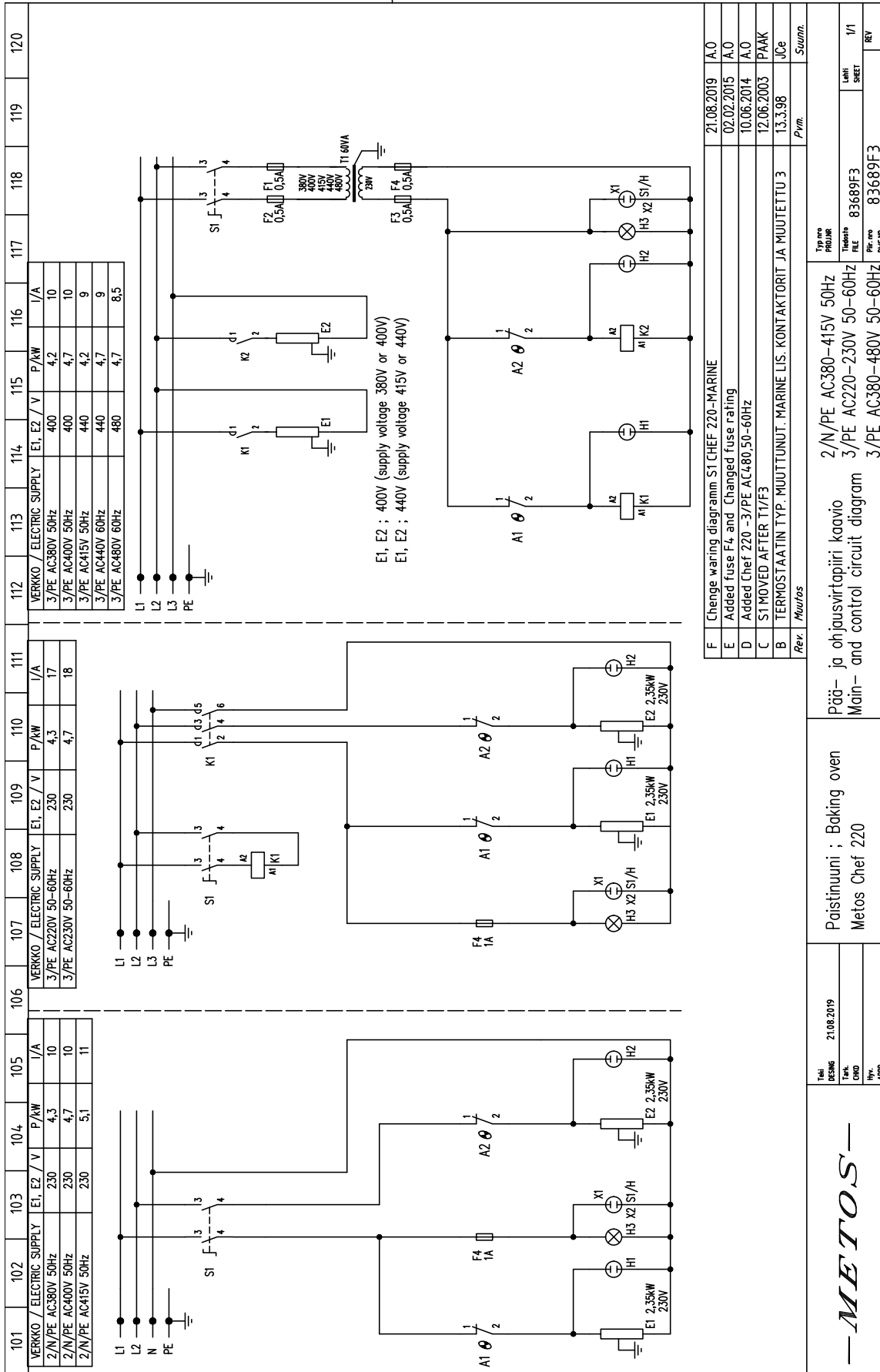
Asennuskuva T01593 C3, Chef 220

Asennuskuva T01594 D3 , Chef 220 + Chef 220

Asennuskuva T01595 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 220

Asennuskuva T01597 D3 , Chef 220 + Chef 200

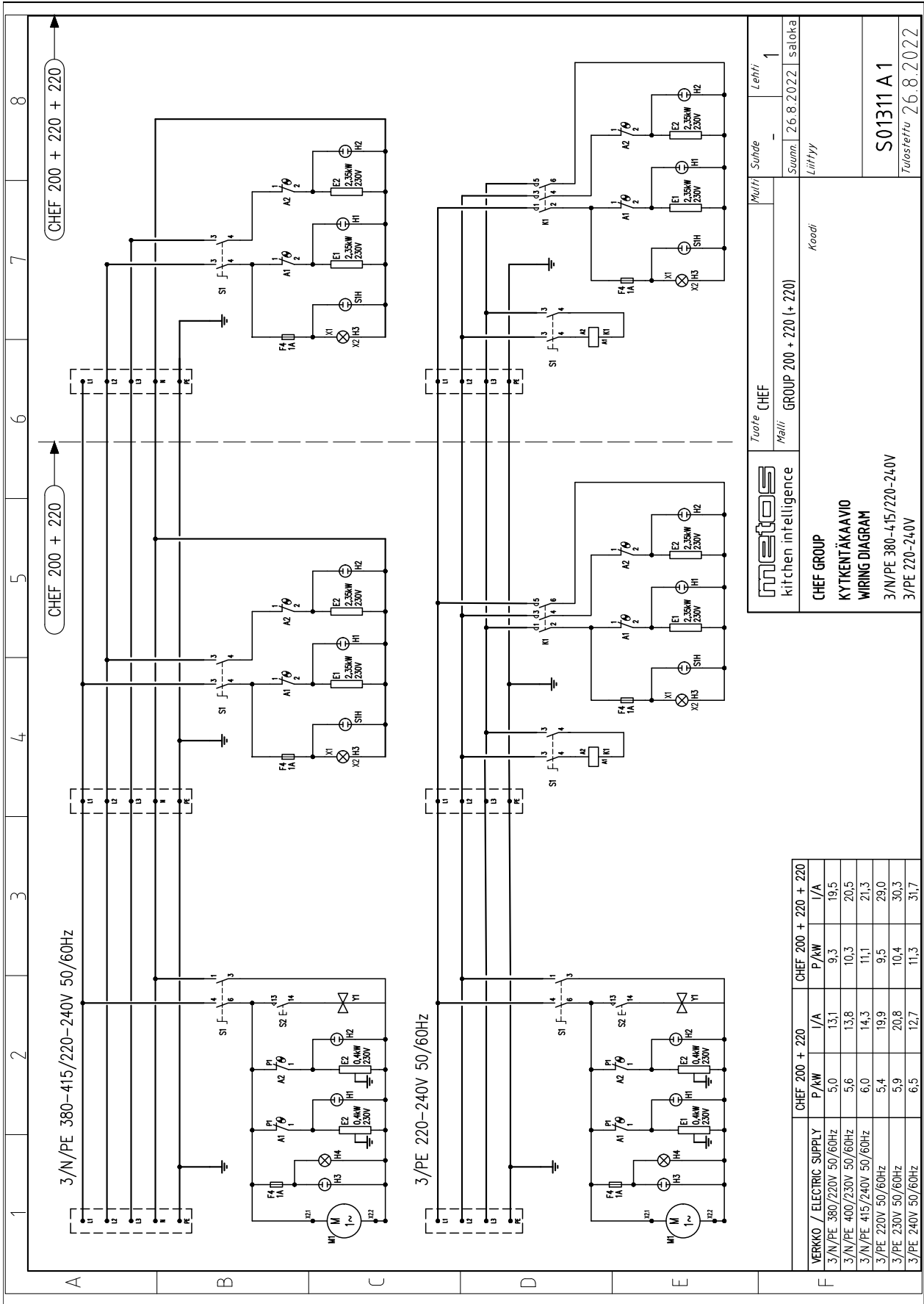
Asennuskuva T01596 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 200



Pää- ja ohjausvirtapiiri kaavio 83689F3

Rev.	21.08.2019	A.0
F	Change wiring diagram S1 CHEF 220-MARINE	A.0
E	Added fuse F4 and Changed fuse rating	A.0
D	Added Chef 220 -3/PE AC480,50-60Hz	A.0
C	S1 MOVED AFTER T1/F3	PAAK
B	TERMOSTAATTIN TYP. MUUTTUUNUT. MARINE LIS. KONTAKTORIT JA MUUTETTU 3	JCe
	<i>Muutos</i>	<i>Swann</i>

Paistinuuni ; Baking oven	2/N/PE AC380-415V 50Hz	Typ. no
Metos Chef 220	3/PE AC220-230V 50-60Hz	PROJUK
	3/PE AC380-480V 50-60Hz	Teknits
		FILE
		83689F3
		Rev. no
		83689F3
		DWG NR
		REV



metos
kitchen intelligence

CHEF GROUP
KYTKENTÄKAAVIO
WIRING DIAGRAM
3/N/PE 380-415/220-240V
3/PE 220-240V

Tuote CHEF
Malli GROUP 200 + 220 (+ 220)

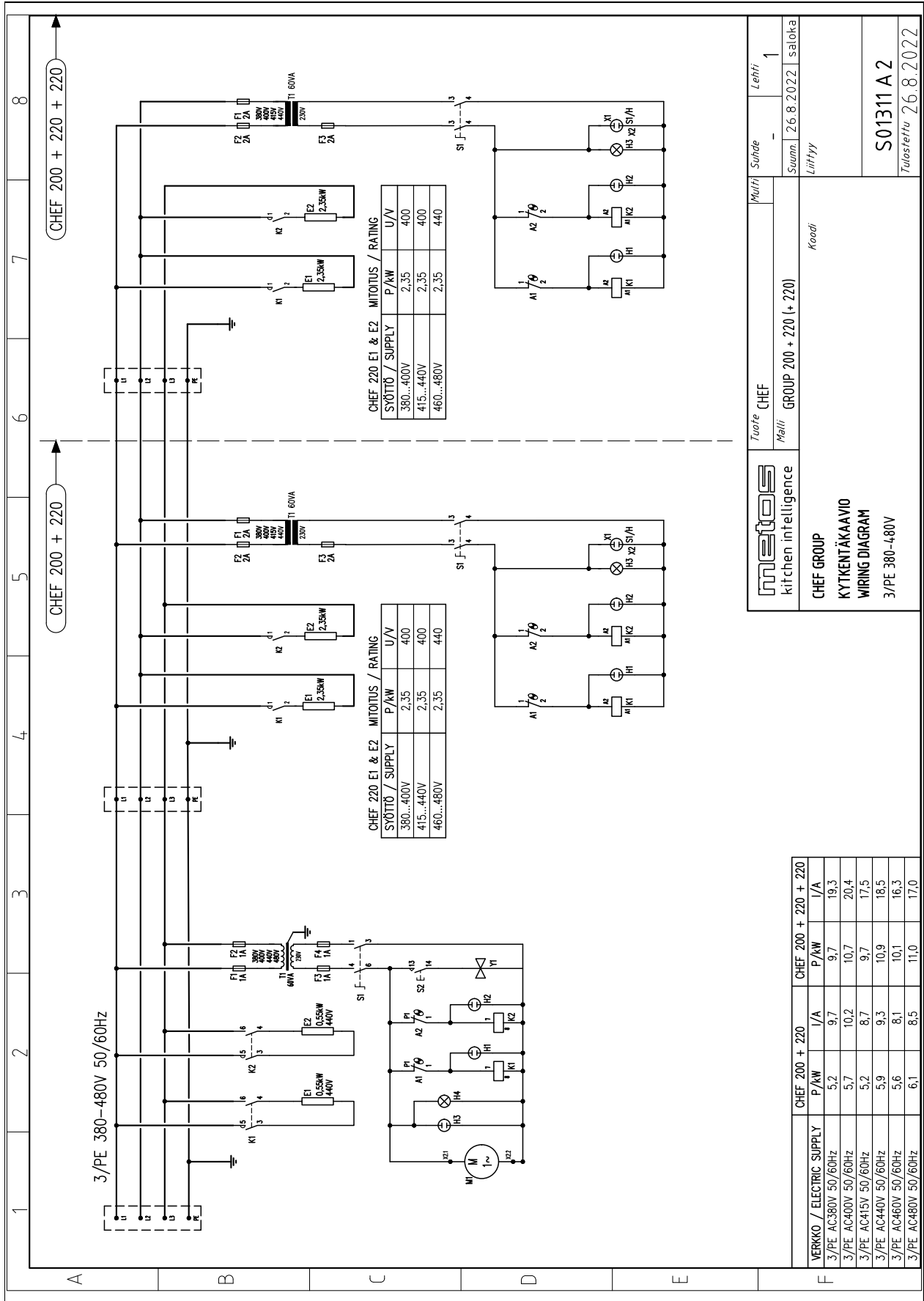
Mahti Surde
Lehti 1

Swann 26.8.2022
Litty

saloka

S01311 A1
Tuostettu 26.8.2022

KytKentäkaavio S01311 A1, Chef 200 + Chef 220 + (Chef 220)



metos kitchen intelligence

CHEF GROUP
KYTKENTÄKAAVIO
WIRING DIAGRAM
3/PE 380-480V

Tuote CHEF
Malli GROUP 200 + 220 (+ 220)

Lehti 1

Suunn. 26.8.2022
Litty

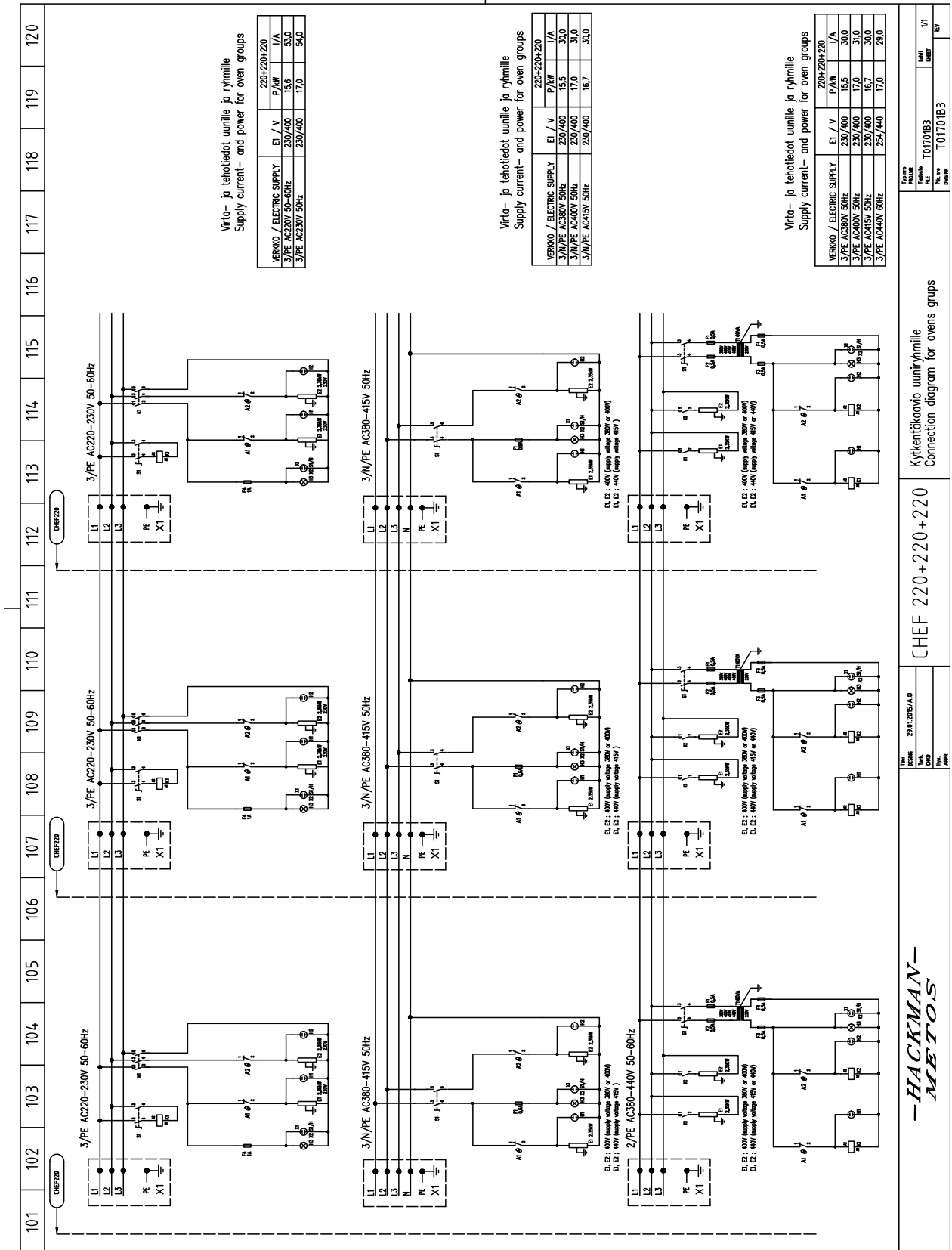
Koodi

S01311 A2

Tuostettu 26.8.2022

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	CHEF 200 + 220	CHEF 200 + 220 + 220
3/PE AC380V 50/60Hz	P / kW 5,2 I / A 9,7	P / kW 19,3 I / A 19,3
3/PE AC400V 50/60Hz	5,7 10,2	10,7 20,4
3/PE AC415V 50/60Hz	5,2 9,7	17,5 17,5
3/PE AC440V 50/60Hz	5,9 10,9	18,5 18,5
3/PE AC460V 50/60Hz	5,6 10,1	16,3 16,3
3/PE AC480V 50/60Hz	6,1 11,0	17,0 17,0

Kytentäkaavio S01311 A2, Chef 200 + Chef 220 + (Chef 220)



Kytentäkaavio uuniryhmille
Connection diagram for oven groups

CHEF 220+220+220

-HACKMAN-
METOS

Model	2913305/A0
Task	
Code	
Rev.	
Date	

Type and name of sheet	T01701B3
Page no.	T01701B3
Total sheets	1/1

Kytentäkaavio T01701B3, Chef 220 + Chef 220 + Chef 220

06.12.2014, Power cable data added

12.03.2012 NEW DIMENSIONS 150min, 98°min, 953min, added

#	Date	Revision

Width	Depth	Height	Weight	Number of numbers	Size of numbers	Runner spacing	Capacity
800mm	800mm	480mm	55kg	2	GN2/1	80	1 GN2/1 or 2 GN1/1

OUTER DIMENSIONS

TECHNICAL DATA

1	2	3	4	5	6	7	8
Voltage	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	Cable glands size	Heating element	Thermostat
2/N/PE AC380V 50Hz 2/N/PE AC400V 50Hz 2/N/PE AC415V 50Hz 3/N/PE AC220V 50-60Hz 3/PE AC230V 50Hz 3/PE AC380V 50Hz 3/PE AC400V 50Hz 3/PE AC415V 50Hz 3/PE AC440V 60Hz	4.3 4.7 5.1 4.3 4.7 4.2 4.7 4.2 4.7	10 10 11 17 18 10 10 9 9	2x13 2x13 2x13 3x20 3x20 3x13 3x10 3x10	361.5 361.5 361.5 461.5 461.5 461.5 461.5 461.5 461.5	PG 16 PG 16 PG 16 PG 16 PG 16 PG 16 PG 16 PG 16 PG 16	2 x 2350W	0-300°C

Steam exhaust Duct 30x50mm

Scale 1:10

Surface

Name Chef 220

Date 06.12.2014

Drawn VABO

Checked Standard

Roasting-baking oven

T01578C3

Page - Pg

8

7

6

5

4

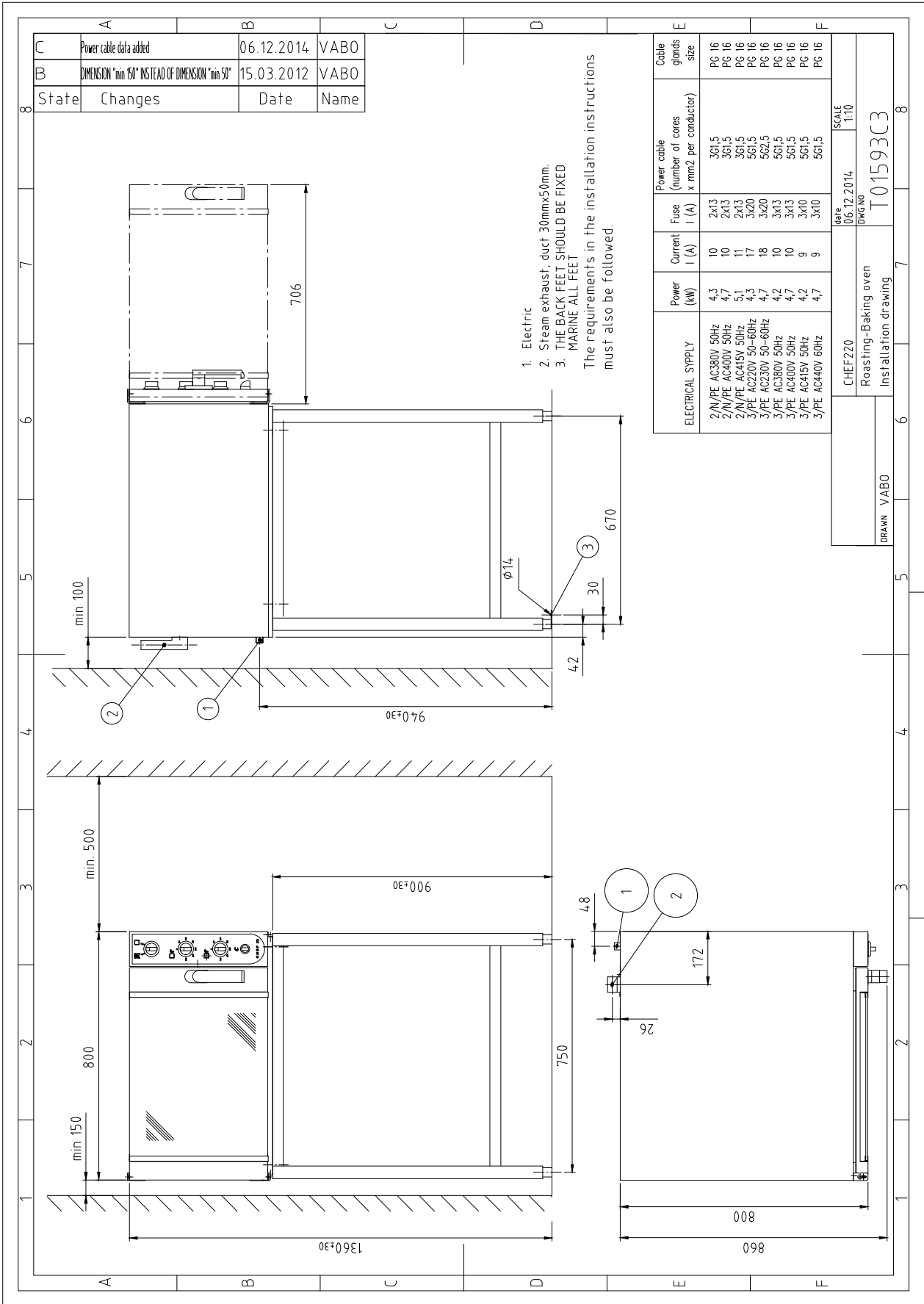
3

2

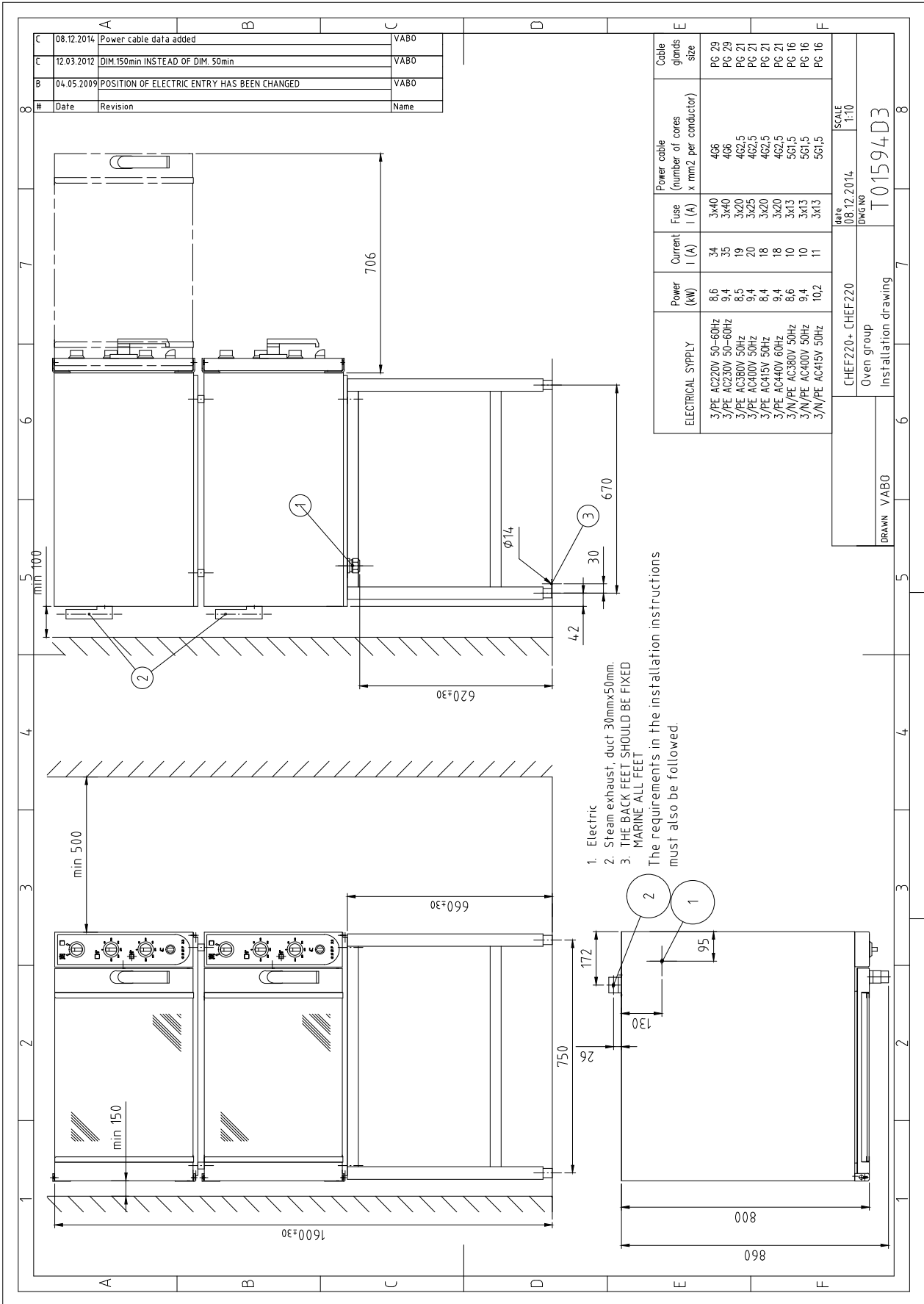
1

The requirements in the installation instructions must also be followed.

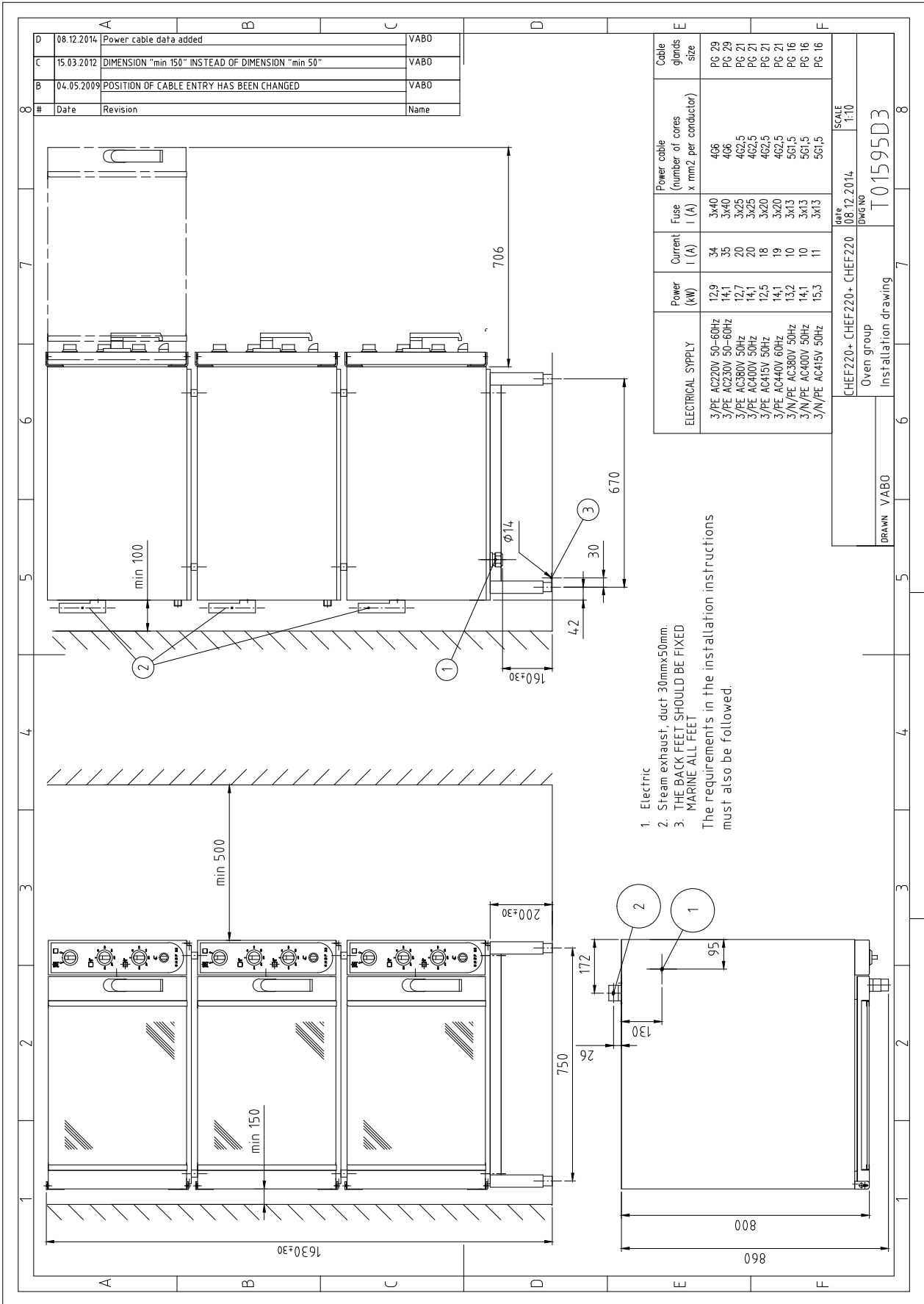
Asennuskuva T01578 C3, Chef 220



Asennuskuva T01593 C3, Chef 220



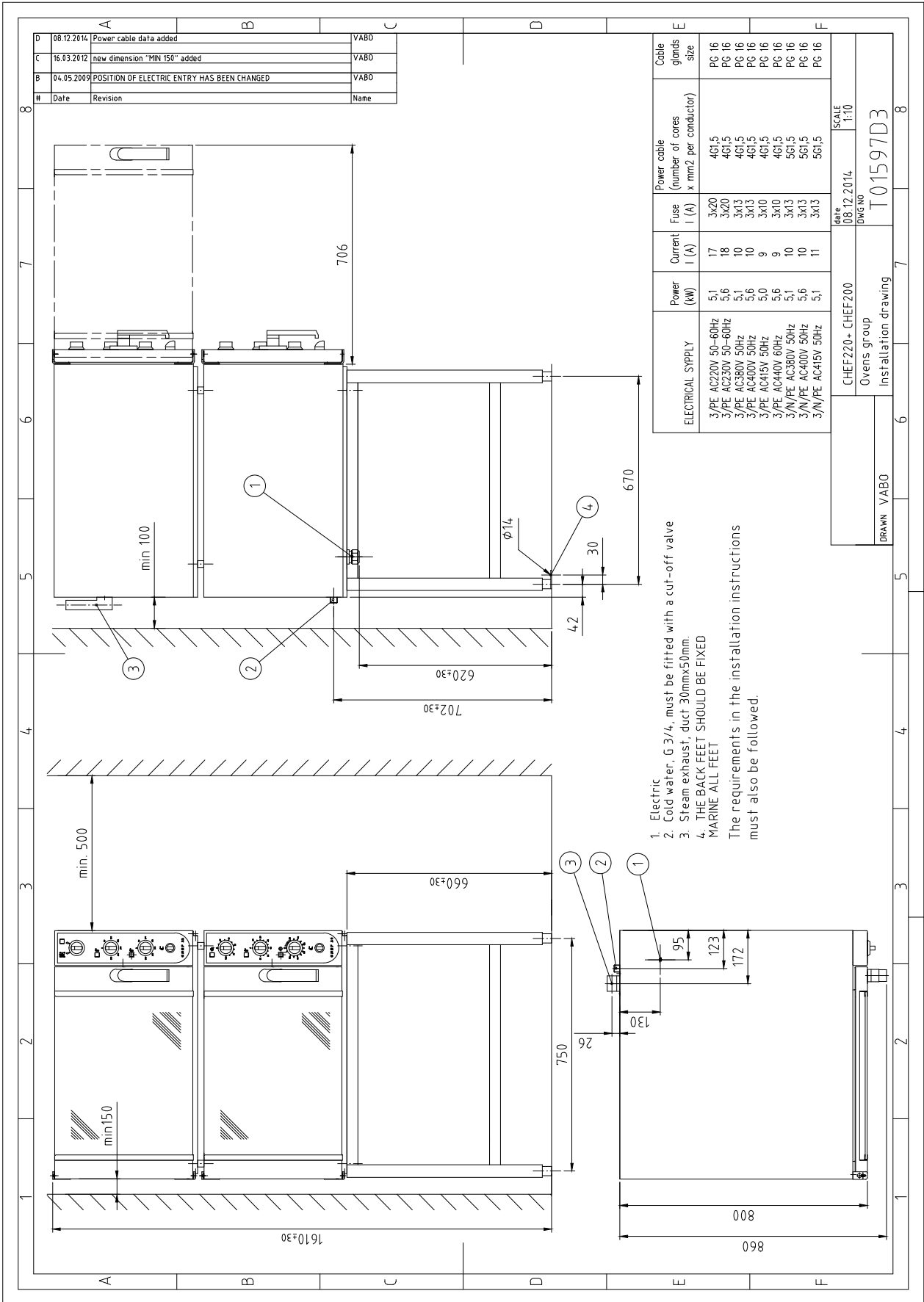
Asennuskuva T01594 D3 , Chef 220 + Chef 220



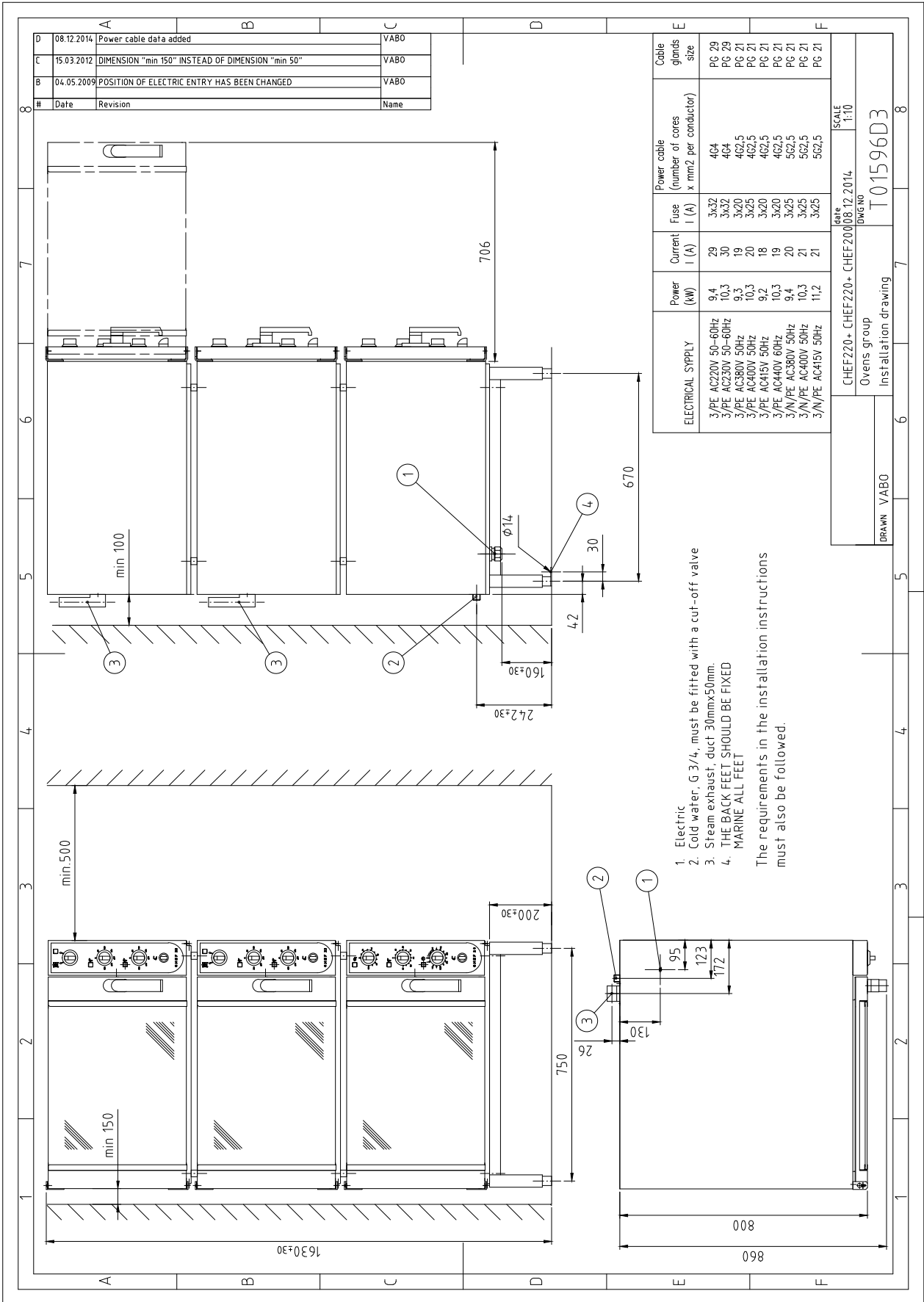
1. Electric
 2. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
 3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
 The requirements in the installation instructions must also be followed.

DATE	08.12.2014	SCALE	1:10
DWG NO	CHEF220+ CHEF220+ CHEF220	DESIGNER	VABO
GROUP	Oven group	DRAWN	VABO
INSTALLATION DRAWING	Installation drawing		
			T01595D3

Asennuskuva T01595 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 220



Asennuskuva T01597 D3 , Chef 220 + Chef 200



Asennuskuva T01596 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 200

Määre	Malli	Arvo
Ulkomitat LxSxK, uuni	220	800x900x460 mm
Ulkomitat LxSxK, uuni+jalusta	220	800x900x1360 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia+jalusta	220	800x900x1600 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia+jalusta	220	800x900x1630 mm
Uunin sisämitat LxSxK	220	580x670x380mm
Kapasiteetti, 2-johteinen	220	1xGN2/1 tai 2xGN1/1
Termostaatin säätöalue	220	50°C...300°C
Materiaali	220	Uunikammio, -luukku ja ulkovoorausset ruostumatonta terästä. Luukussa kaksoislasi.
Suositteltu esilämmitysaika (200°C)	220	20 min
Paino pakkauksineen, uuni	220	n. 70kg
Paino pakkauksineen, uuni+jalusta	220	n. 89kg
Paino pakkauksineen, 2 uunia+jalusta	220	n. 150kg
Paino pakkauksineen, 3 uunia+jalusta	220	n. 197kg
Paino ilman pakkausta, uuni	220	n. 55kg
Paino ilman pakkausta, uuni+jalusta	220	n. 67kg
Paino ilman pakkausta, 2 uunia+jalusta	220	n. 120kg
Paino ilman pakkausta, 3 uunia+jalusta	220	n. 167kg
Pakkauksen mitat LxSxK, uuni	220	883x976x627 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, uuni+jalusta	220	883x976x1690 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, 2 uunia+jalusta	220	883x976x1767 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, 3 uunia+jalusta	220	883x976x1787 mm
Sähköliitäntä	220	Kts. asennuskuva
Käyttöolosuhteet	220	Normaalit keittiöolosuhteet, lämpötila yli 0°C
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2948 (korkeus 900mm)
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2948 Marine (korkeus 900mm)
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2928 (korkeus 660mm)
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2928 Marine (korkeus 660mm)
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2928 + 10 kpl GN1/1 johteita
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2928 pyörillä
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2928 pyörillä + 10 kpl johteita
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2908 (korkeus 200mm)
Lisävarusteet	220	Jalusta Metos 2908 Marine (korkeus 200mm)

220=CHEF 220

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, P=1/N/PE~220-240V 50Hz



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.
Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

METOS OY AB

Osoite / Adress / Address

04220 KERAVA
FINLAND

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

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

Uuni / Ugn / Oven series METOS Chef
Mallit / Modeller / Models : 200, 220, 240, 40T, 50T

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

MD 2006/42/EC, LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU, RoHS 2011/65/EC, WEEE 2012/19/EU

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

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857:2019, EN 61000-6-1:2019, EN 61000-6-3,
EN 60204-1:2018

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

EN 60335-1:2020, EN 60335-2-36:2017, EN 60335-2-42

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

Risto Koskelainen

Metos Oy Ab, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, Finland

Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus on annettu valmistajan yksinomaisella vastuulla. Edellä kuvattu vakuutuksen kohde on unionin asiaankuuluvan yhdenmukaistamislainsäädännön vaatimusten mukainen.

Denna EU-försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar. Föremålet för försäkran ovan överensstämmer med den relevanta unionslagstiftningen om harmonisering.

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer. The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation

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

KERAVA

30.11.2021

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


Hannu Ahola – Director of Business Unit


Marko Immonen – R&D Manager



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