

# metos

## STEKUGN

### CHEF 220

## Installations- och användningsanvisningar

Översättning av originaldokumentationen



<b>1.</b>	<b>Allmänt .....</b>	<b>3</b>
1.1.	I anvisningarna använda symbolers betydelse.....	3
1.2.	I apparaten använda symbolers betydelse .....	3
1.3.	Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar .....	3
<b>2.</b>	<b>Säkerhetsföreskrifter .....</b>	<b>4</b>
2.1.	Säker användning.....	4
2.1.1.	Ur bruktagning .....	4
<b>3.</b>	<b>Funktionsbeskrivning .....</b>	<b>4</b>
3.1.	Apparatens användningsområde.....	4
3.1.1.	Annan användning.....	4
3.2.	Konstruktion.....	4
3.3.	Funktionsprincip .....	4
3.3.1.	Styrpanel .....	5
<b>4.</b>	<b>Bruksanvisning .....</b>	<b>6</b>
4.1.	Innan ibruktagning.....	6
4.1.1.	Val av kantiner och plåtar .....	6
4.1.2.	Påfyllning av ugnen .....	6
4.2.	Användning.....	7
4.2.1.	Före stekningen.....	7
4.2.2.	Val av ugnstemperatur.....	7
4.2.3.	Användning av ugnen .....	7
4.2.4.	Stekning.....	7
4.2.5.	Ångventil.....	8
4.3.	Efter användning .....	9
4.3.1.	Rengöring .....	9
4.3.2.	Byte av ugnens lampa .....	10
4.3.3.	Annan service .....	10
<b>5.</b>	<b>Installation .....</b>	<b>11</b>
5.1.	Allmänt.....	11
5.2.	Transport till installationsplatsen och uppackning .....	11
5.2.1.	Apparatens fästning i stativet .....	11
5.2.2.	Hopsättning av en Chef-grupp.....	11
5.5.	Provkörning .....	12
5.3.	Placering av apparat.....	12
5.4.	Elanslutning.....	12
<b>6.</b>	<b>Felsökning .....</b>	<b>13</b>
<b>7.</b>	<b>Tekniska specifikationer .....</b>	<b>13</b>

## 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 elnätet endast av behörig yrkespersonal.

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

Stäng av apparaten om den får fel eller fungerar avvikande från det normala. 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 lösas 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.

#### 2.1.1. Ur bruktagning

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

## 3. Funktionsbeskrivning

### 3.1. Apparatens användningsområde

Metos Chef 220 -stekugnen är avsedd för stekning och bryning av mat, bakning samt uppvärmning och varmförvaring 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

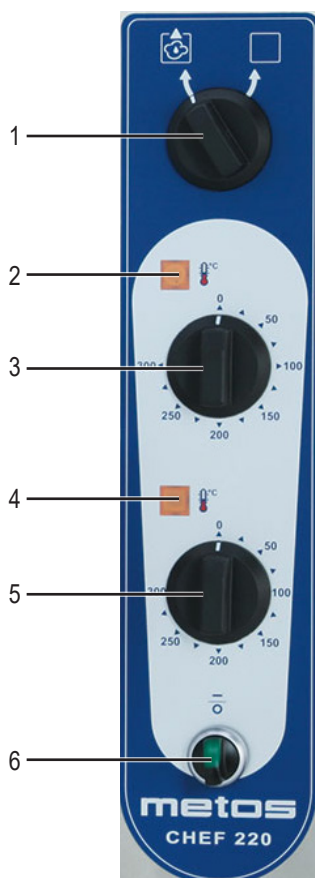
Förutom en enskild ugn finns det stektorn som består av två eller tre ugnar eller konvektionsugnar. Nederst kan ett jässkåp vara monterat. Denna bruksanvisning gäller Chef 220 -stekugnen, för Chef 240 -konvektionsugn ja Chef 200 -jässkåp finns det separata bruksanvisningar.

### 3.3. Funktionsprincip

Ugnen är försedd med värmeelement i taket och på bottnet. Det nedre värmeelementet är täckt med en rostfri täckplåt för att underlätta rengöring. Täckplåten är försedd med kanter och kan tas ut ur ugnen vid rengöringen.

Elströmmen hettar upp värmeelementen, som värmer upp ugnskammarens luftmassa. Matprodukterna steks dels med hjälp av strålningsvärme och dels av värmen som överförs av luften. De övre och undre värmeelementen har båda en egen termostat, vilket möjliggör steglös temperaturreglering separat för över- och undervärme. Ugnen är även försedd med ett ångspjäll för att leda ut överflödiga ånga.

### 3.3.1. Styrpanel



#### *Styrpanelens funktionsvred Chef 220*

1. Ångventil. Med hjälp av ventilen kan överflödigt ånga och fukt avlägsnas ur ugnen.
2. Övervärmens signallampa. Den orange färgade signallampan lyser när värmeelementen är påkopplade.
3. Övervärmens termostatvred. Inställning av temperatur +50°C...+300°C.
4. Undervärmens signallampa. Den orange färgade signallampan lyser när värmeelementen är påkopplade.
5. Undervärmens termostatvred. Inställning av temperaturen +50°C...+300°C.
6. Huvudbrytare. Den gröna signallampan lyser när ugnen är påkopplad

## 4. Bruksanvisning

### 4.1. Innan ibruktagnig



När du använder apparaten för första gången eller när värmeelement eller kokplattor har bytts, koppla på kokplattor och ugnar på MINIMUM temperatur och låt stå på i FLERA timmar eller tills isolationsmotståndet är OK. Detta gör att den kvarvarande fukten i värmeelement och kokplattor torkar upp. Faktum är att vid första påkopplingen kan jordisoleringen vara relativt otillräcklig, men efter den ovan nämnda inkörningen kommer isoleringsnivån normalt att återupprättas enligt CEI 18-6 del 307 föreskrifter



Om du ställer in effekten eller temperaturen på maximalt direkt vid första påkopplingen kan värmeelementen eller kokplattorna skadas.

I oklara fall kontakta vår tekniska support: [technical.support@metos.com](mailto:technical.support@metos.com)



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

#### 4.1.1. Val av kantiner och plåtar

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.
- Ugnsplattor: GN1/1-40 mm.
- Piroger, småbullar, längder, småfranska: GN2/1-bakplåt, aluminium.
- Färdigmatförpackningar: GN2/1-galler

#### 4.1.2. Påfyllning av ugnen

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

Placera produkterna som skall stekas på det nedre gejderparet. Det översta gejderparet kan användas för gratinering genom att samtidigt ställa in övervärmningen på maximivärdet.

Det kan samtidigt vara 1 st GN2/1- eller 2 st GN1/1-kantiner eller -plåtar i ugnen. Speciellt vid bakning bör man lägga märke till rätt påfyllning för att nå ett bra resultat av stekningen eller gräddningen. En lämplig mängd är t.ex. 24 st småbullar på en GN2/1 plåt.



Om du använder galler eller plåt, bör du lämna rejält med utrymme mellan produkterna

## 4.2. Användning

### 4.2.1. Före stekningen

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.

- Sätt gejderna på plats.
- Ställ ugnen på med huvudbrytaren. Den gröna signallampan tänds.
- Ställ båda termostaten på 250°C om ugnen kommer att fyllas till max. kapacitet med kalla produkter. (Efter det att ugnen fyllts, ställs önskad stektemperatur.) Om mindre produktmängder stekes kan föruppvärmningen göras med stektemperatur.
- Om luckan är stängd förblir ugnen varm länge även om den inte är i funktion

### 4.2.2. Val av ugnstemperatur

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

### 4.2.3. 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 det nära ugnen (ofta på väggen) placerats en frånskiljare (huvudbrytare) för elmatningen. Kontrollera att frånskiljaren är i på-läge.

Ugnens funktioner styrs via styrpanelen (se bild "Styrpanelens funktionsvred" vid "Funktionsbeskrivning").

### 4.2.4. Stekning

- Föruppvärm ugnen omsorgsfullt enligt anvisningarna. Se punkt "Före stekningen".
- Luckan öppnas när man vrider på handtaget. Den stängs när man skjuter på handtaget tills ett tydligt "klick".
- Lägg in maten i ugnen.
- Ställ med termostatvreden önskad stektemperatur (se bild "Styrpanelens funktionsvred").
- Tag ut maten ur ugnen när den är färdig.
- Stäng av ugnen med huvudbrytaren (se bild "Styrpanelens funktionsvred")
- Öppna luckan.



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



Om ugnen steker/gräddar ojämnt bör du kontrollera att

- ugnen är vågrätt installerad
- föruppvärmningen skett enligt anvisningarna
- ugnstemperaturen är den rätta
- plåten/kantinen är den rätta
- påfyllningsgraden är den rätta

#### 4.2.5. Ångventil

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

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

Vid rostning och gratinering bör ångventilen öppnas helt.



## 4.3. 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 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.

#### 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 mat med borste eller fiberduk. Undvik att använda stålull och föredra kemisk rengöring framför mekanisk. På en repad yta fastnar smutsen lättare.

Torka noga av den lossnade smutsen och tvättmedlet med en våt duk. Torka därefter ugnen genom att värma upp den.

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

#### Rengöring av gejderna

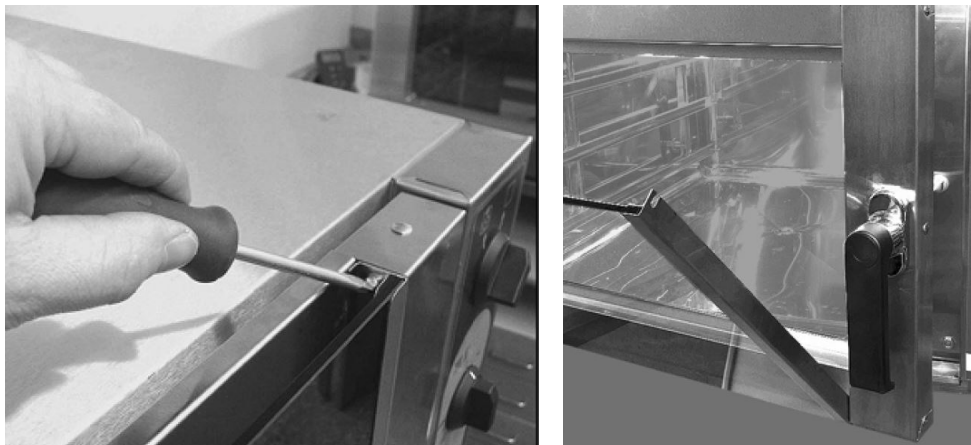
Vid grundtvätt lösgörs, blötläggs och tvättas gejderna. Gejderna är lätta att ta loss och rengörs behändigt i diskmaskin.

Ta bort gejderna enligt följande:

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

Montera tillbaka gejderna efter rengöringen.

### Rengöring av luckans yttre ytor



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

#### 4.3.2. Byte av ugnens lampa

Lampan kan bytas ut på följande sätt:

- Låt ugnen svalna så mycket att man kan vidröra ugnens inre delar utan handskar.
- Kontrollera att ugnen är frånslagen. Alla vred bör var i 0-läge.
- Skruva försiktigt loss lampans skyddsglas.
- Ta loss lampan från sin hållare.
- Sätt den nya lampan i hållaren. Lampans typ: OSRAM halogenlampa 300°C G9 230V 25W.
- Sätt skyddsglasets på plats och dra åt lätt.



Dra inte åt lampans skyddsglas för hårt.



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. Apparaterns service skall utföras av bemyndigad servicepersonal.



Stäng av apparaten om den får fel eller fungerar avvikande från det normala. Apparaterns service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av 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 elnätet får utföras endast av auktoriserad fackman.

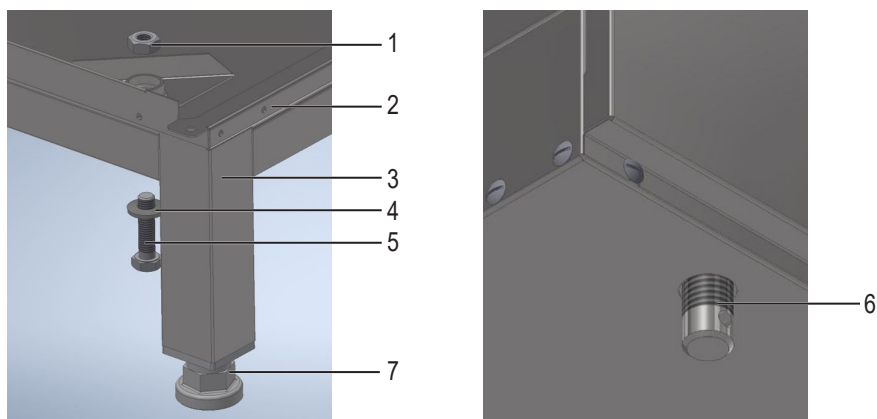
### 5.2. Transport till installationsplatsen och uppackning

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

Innan stativet fästs bör justerbara fötter (4 st) i bottnet avlägsnas. Skruvarna kan skruvas loss för hand. Stativet fästs enligt bilden med hjälp av delarna 1, 4 och 5.



1. Mutter, 4 st
2. Chef-ugn/jässkåp
3. Stativ
4. Bricka, 4 st
5. Sexkantsskruv, 4 st
6. Justerbar fot i apparatens botten, 4 st
7. Stativets justerbara fot, 4 st

#### 5.2.2. Hopsättning av en Chef-grupp

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

### 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 avluftshuv.



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 apparaten.



För att underlätta eventuell kommande service och öka säkerheten måste ugnen förses med en yttre huvudströmbrytare som bryter strömförsörjningen till maskinen i alla avseenden. Huvudströmbrytaren måste installeras i omedelbar närhet av ugnen och inga andra enheter får anslutas till brytaren.

Inmatningskabelns ingång är i ugnens högra bakre hörn och anslutningspunkten inne i ugnen.

När anslutningen sker bör sidopanelen vara losstagen. Erforderlig anslutningsinformation finns på ugnens typskylt, i kopplingschemana samt på installationsritningen.

### 5.5. Provkörning



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

Provkör ugnen när inmatningskabeln anslutits.

Kontrollera att

- den gröna signallampan "ugnen på" tänds när ugnen kopplas på
- termostaternas orange signallampor tänds när termostaterna vrids medurs
- ugnen uppvärms och termostatens orange signallampa slocknar när inställd temperatur nåtts
- gejderna och luffördelarplåten är på sina platser i ugnen
- droppvattentråget är på sin plats under ugnslucka

Fäst sidopanelen.

## 6. Felsökning

Om apparaten ej fungerar kontrollera

- att kontakten är ansluten till uttaget
- att den använts enligt anvisningarna
- att eventuella löstagbara delar är på sina platser
- att huvudbrytaren i eller nära apparaten (ofta på väggen) är i på-läge
- att apparatens säkringar i elhuvudcentralen är hela. Be en behörig fackman kontrollera säkringarna.

Om detta ej hjälper, bör du vända dig till en auktoriserad firma. Kontrollera apparatens typ och serienummer på typskylten på vänstra sidan innan du kallar på service.



Apparaten innehåller inga delar som användaren kan reparera. All service skall utföras av tillverkarens bemyndigad servicepersonal.

## 7. Tekniska specifikationer

**Huvudkrets, manöverkrets 83689F3**

**Kopplingsschema S01311 A1, Chef 200 + Chef 220 + (Chef 220)**

**Kopplingsschema S01311 A2, Chef 200 + Chef 220 + (Chef 220)**

**Kopplingsschema T01916F, Chef 200 + Chef 220 + Chef 240**

**Kopplingsschema T01701B3, Chef 220 + Chef 220 + Chef 220**

**Installationsritning T01578 C3, Chef 220**

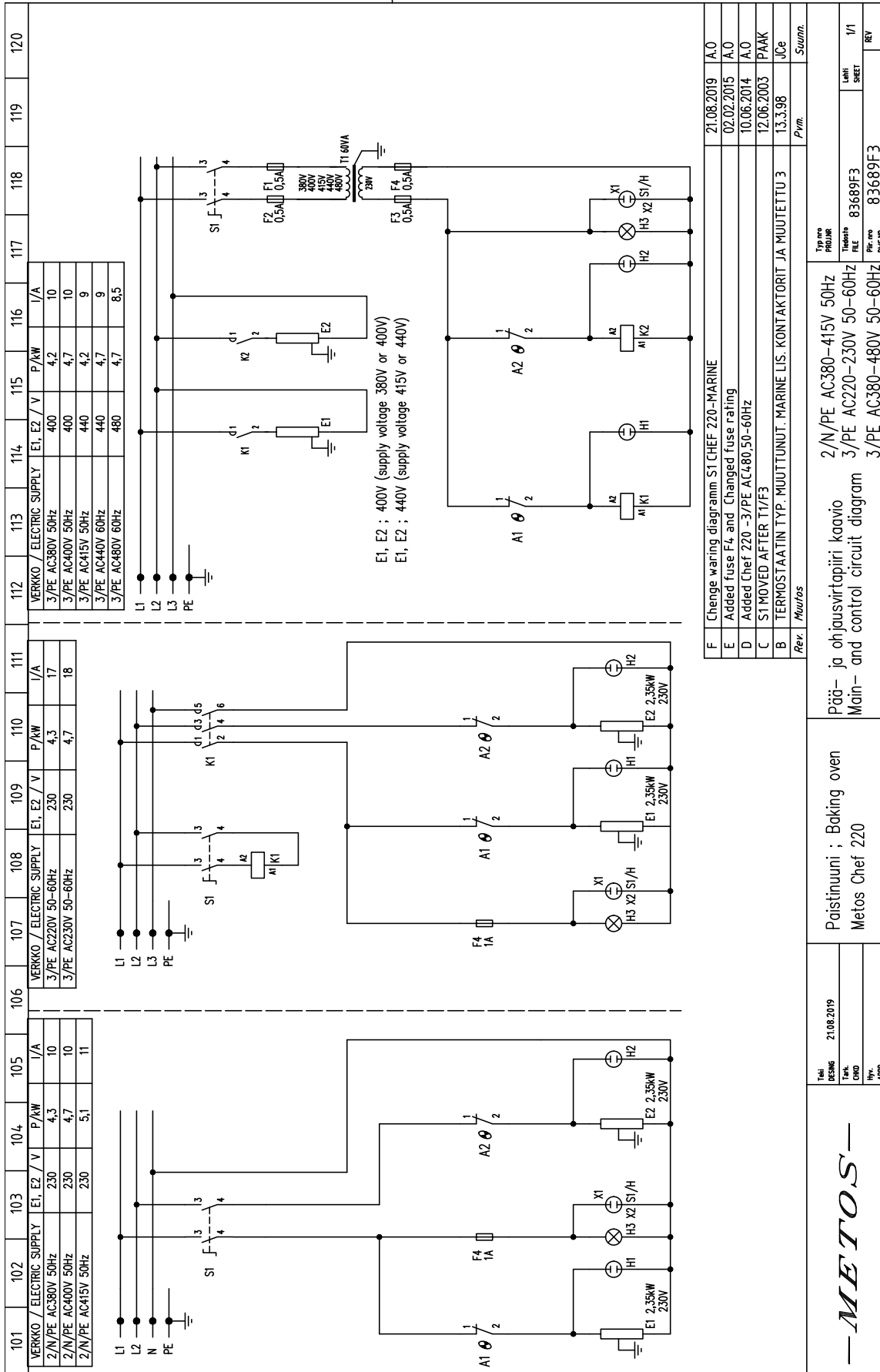
**Installationsritning T01593 C3, Chef 220**

**Installationsritning T01594 D3 , Chef 220 + Chef 220**

**Installationsritning T01595 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 220**

**Installationsritning T01597 D3 , Chef 220 + Chef 200**

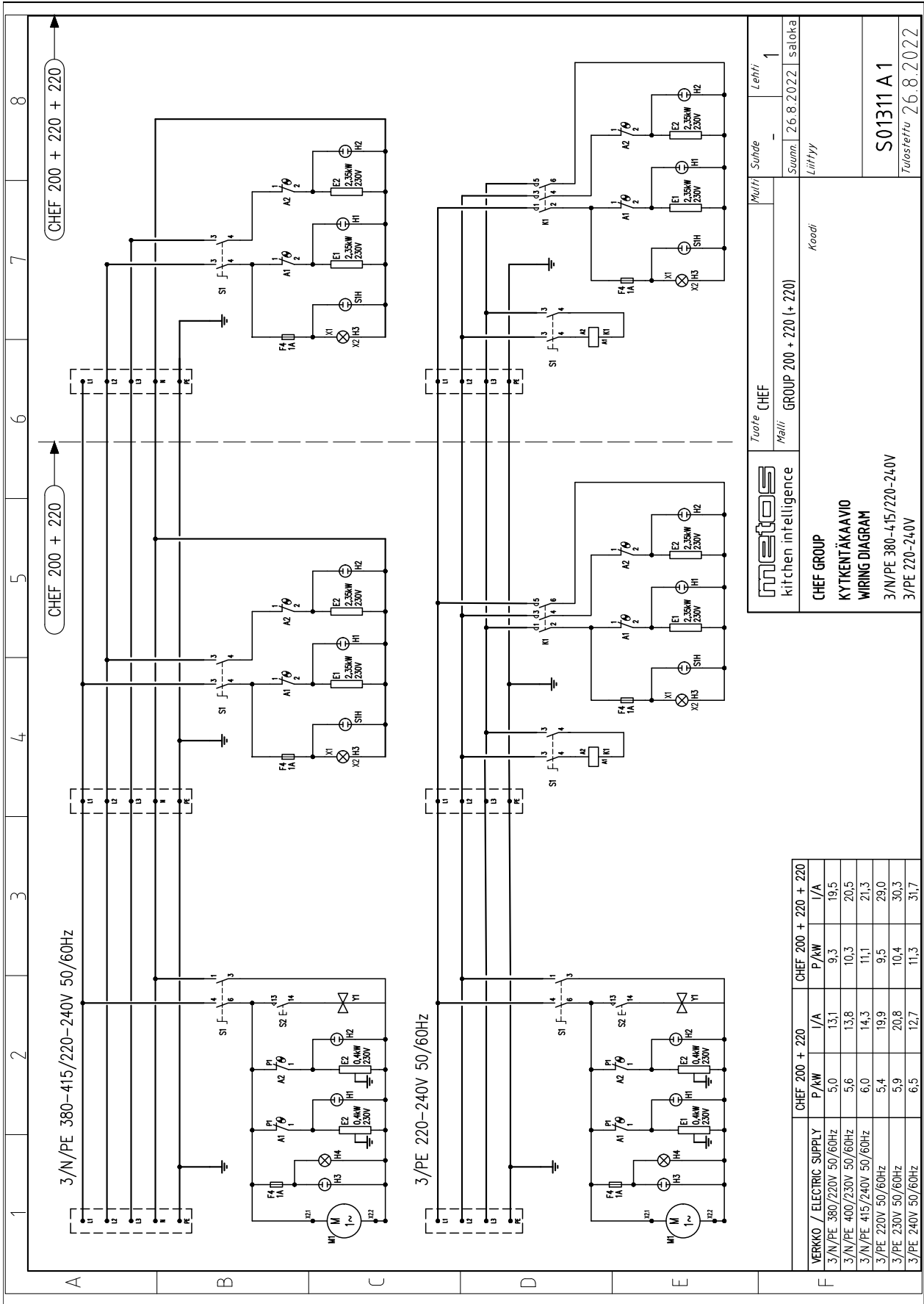
**Installationsritning T01596 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 200**



Huvudkrets, manöverkrets 83689F3

F	Change wiring diagram S1 CHEF 220-MARINE	21.08.2019	A.0
E	Added fuse F4 and Changed fuse rating	02.02.2015	A.0
D	Added Chef 220 -3/PE AC480.50-60Hz	10.06.2014	A.0
C	S1 MOVED AFTER T1/F3	12.06.2003	PAAK
B	TERMOSTAATTIN TYP. MUUTTUNUT. MARINE LIS. KONTAKTORIT JA MUUTETTU 3	13.3.98	J.Ce
Rev.	Muutos	Pvm.	Suunn.

Paistinuuni ; Baking oven Metos Chef 220	Pää- ja ohjauksvirtapiiri kaavio Main- and control circuit diagram	2/N/PE AC380-415V 50Hz 3/PE AC220-230V 50-60Hz 3/PE AC380-480V 50-60Hz	Työ- no PROJUK Tiedoks tied FILE 83689F3 Piv. no DNGNR 83689F3
---	---	--	---



**metos**  
kitchen intelligence

**CHEF GROUP**  
KYTKENTÄKAAVIO  
WIRING DIAGRAM

3/N/PE 380-415/220-240V  
3/PE 220-240V

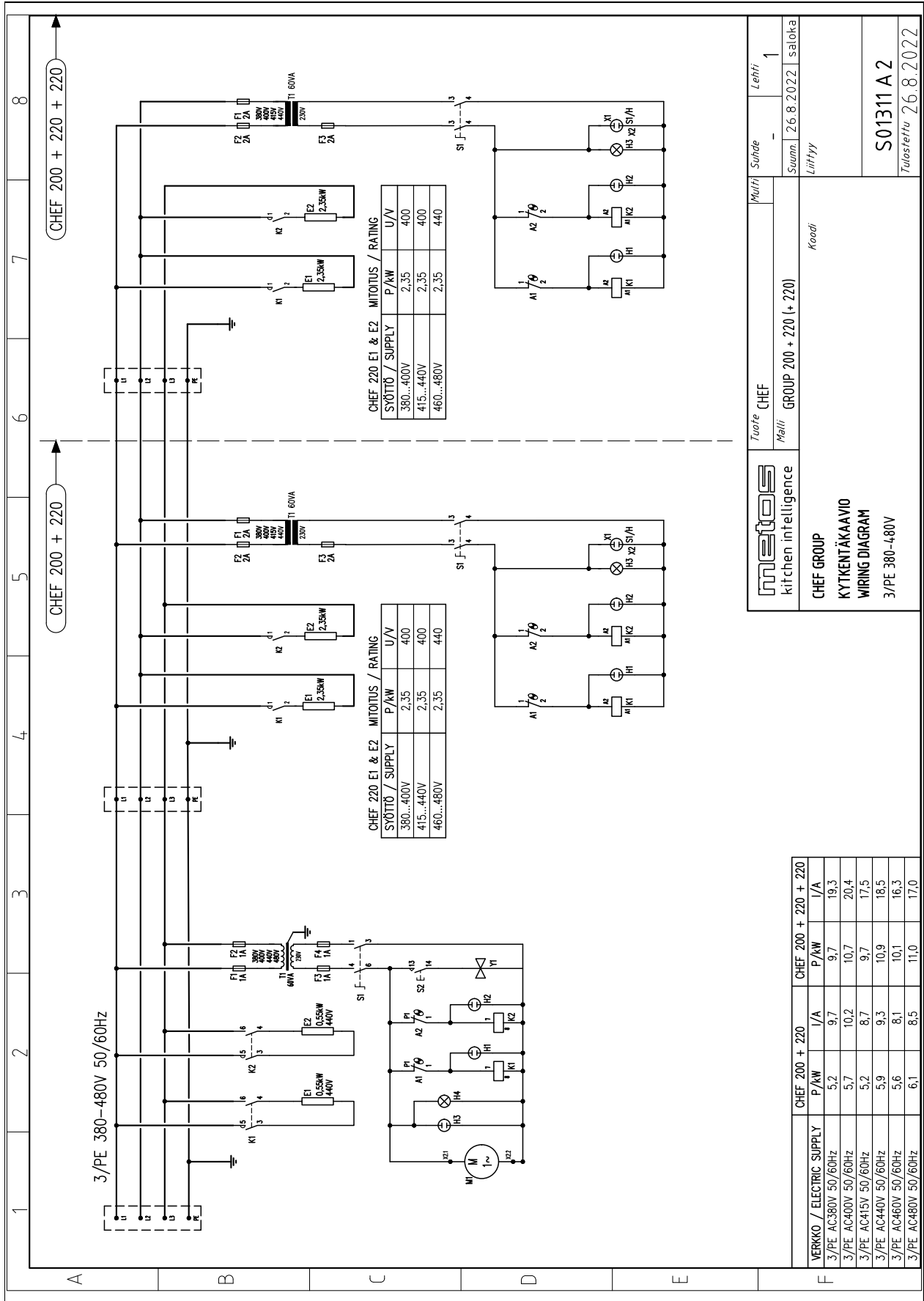
Tuote CHEF  
Malli GROUP 200 + 220 (+ 220)

Mahti Suure  
Lehti 1

Suunn. 26.8.2022  
saloka  
Liitty

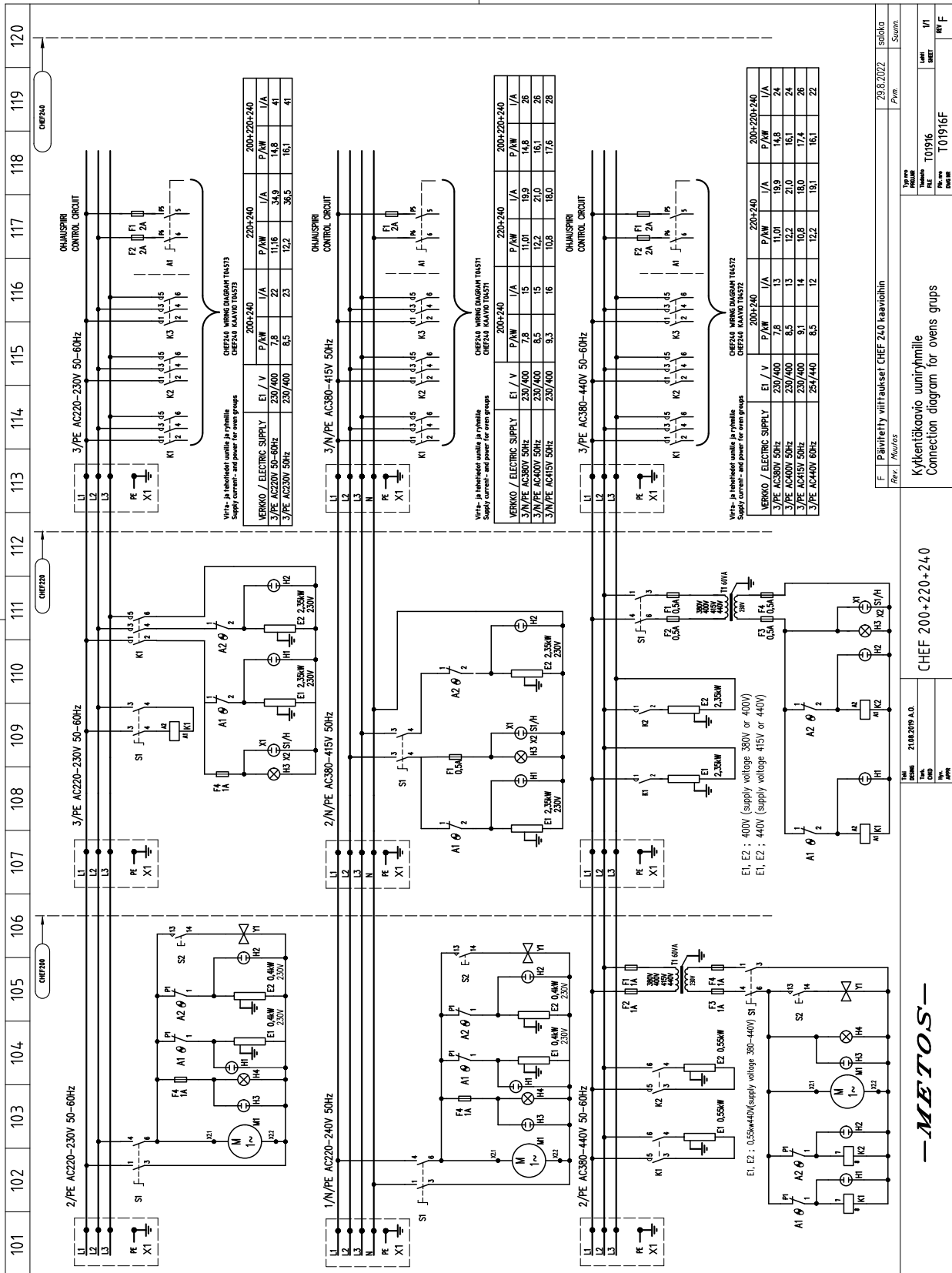
Koodi  
**S01311 A1**  
Tuostettu 26.8.2022

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

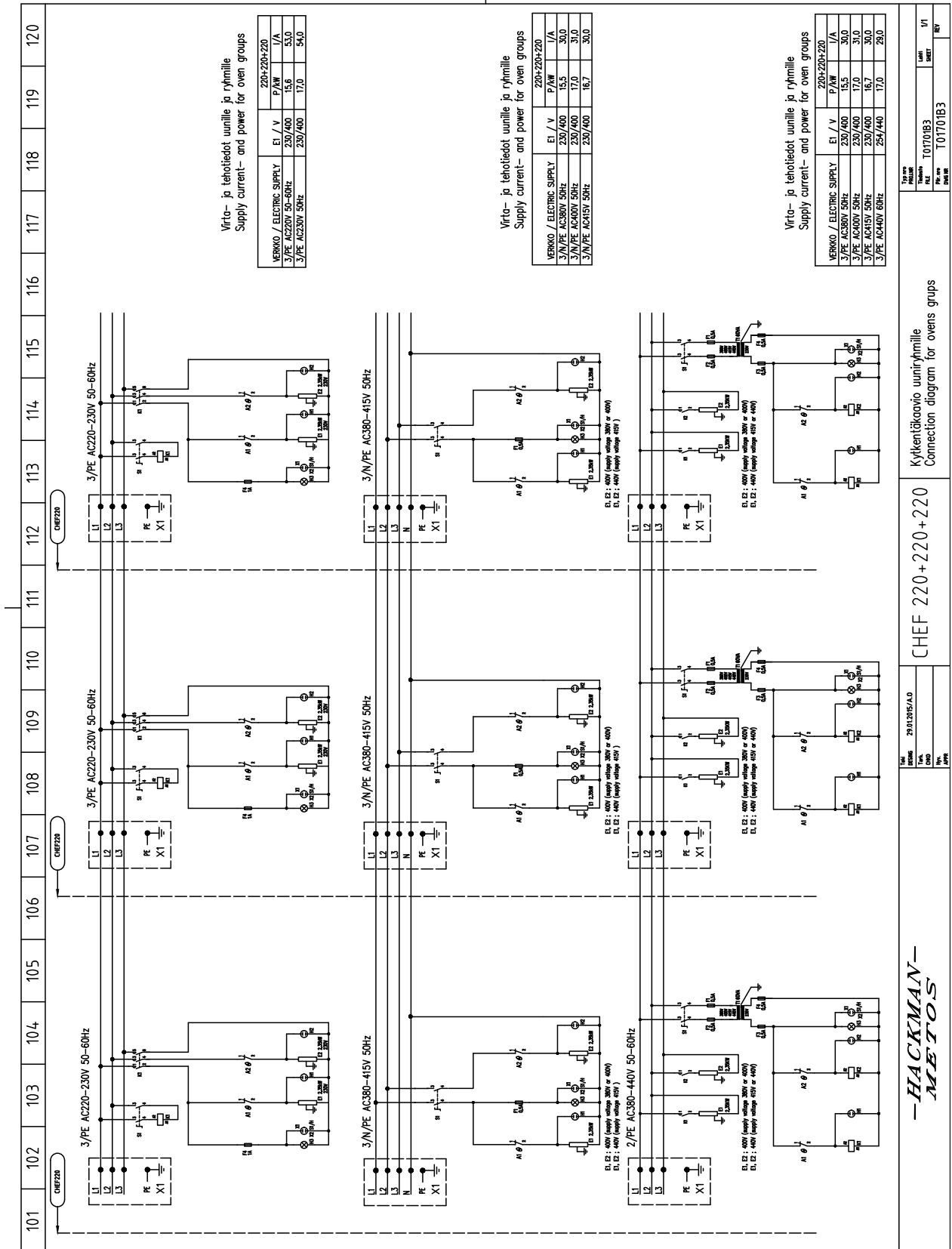


Kopplingschema S01311 A2, Chef 200 + Chef 220 + (Chef 220)





Kopplingschema T01916F, Chef 200 + Chef 220 + Chef 240



Kytkentäkaavio uuniryhmille  
Connection diagram for ovens groups

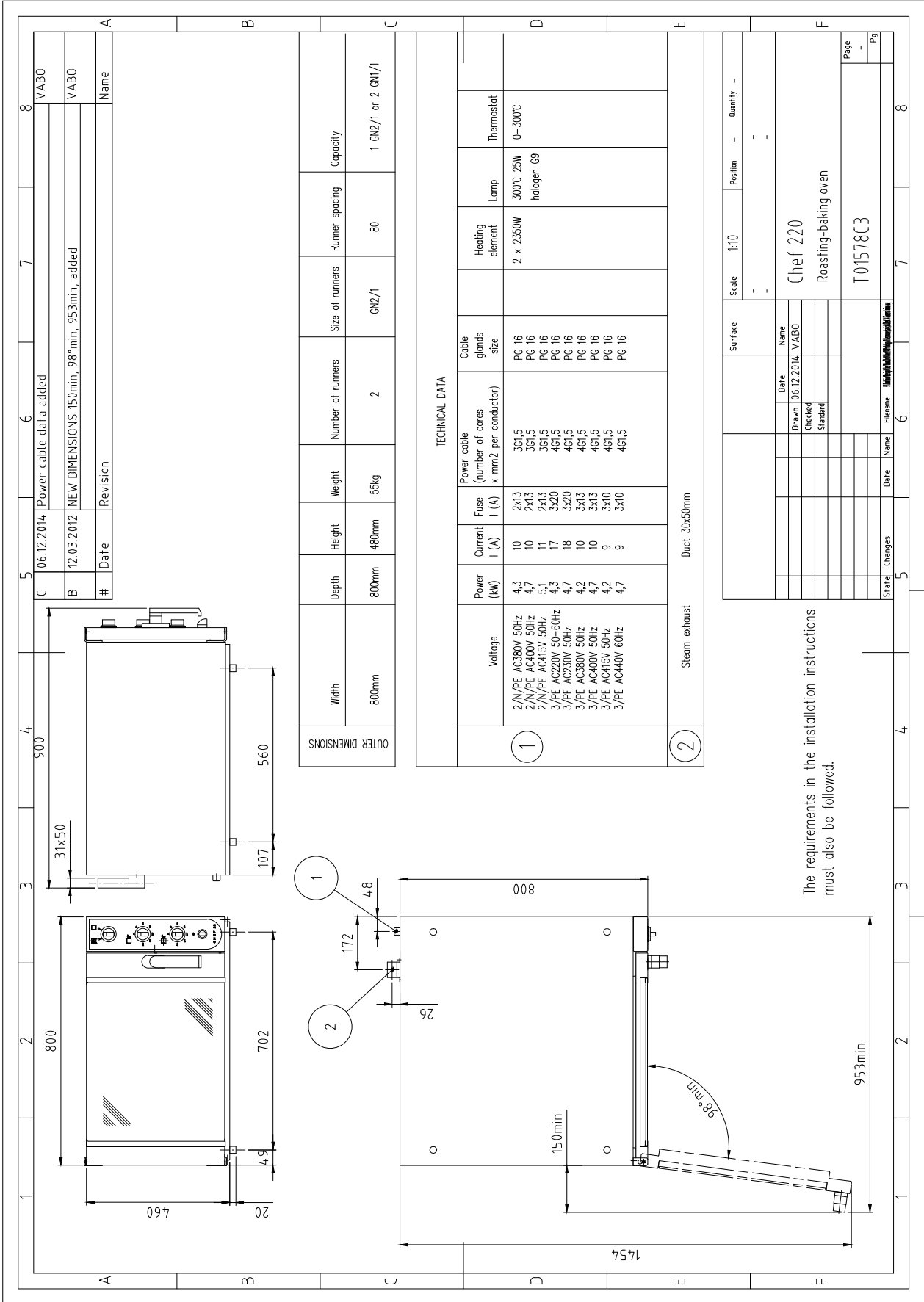
CHEF 220+220+220

**-HACKMAN-**  
**METOS**

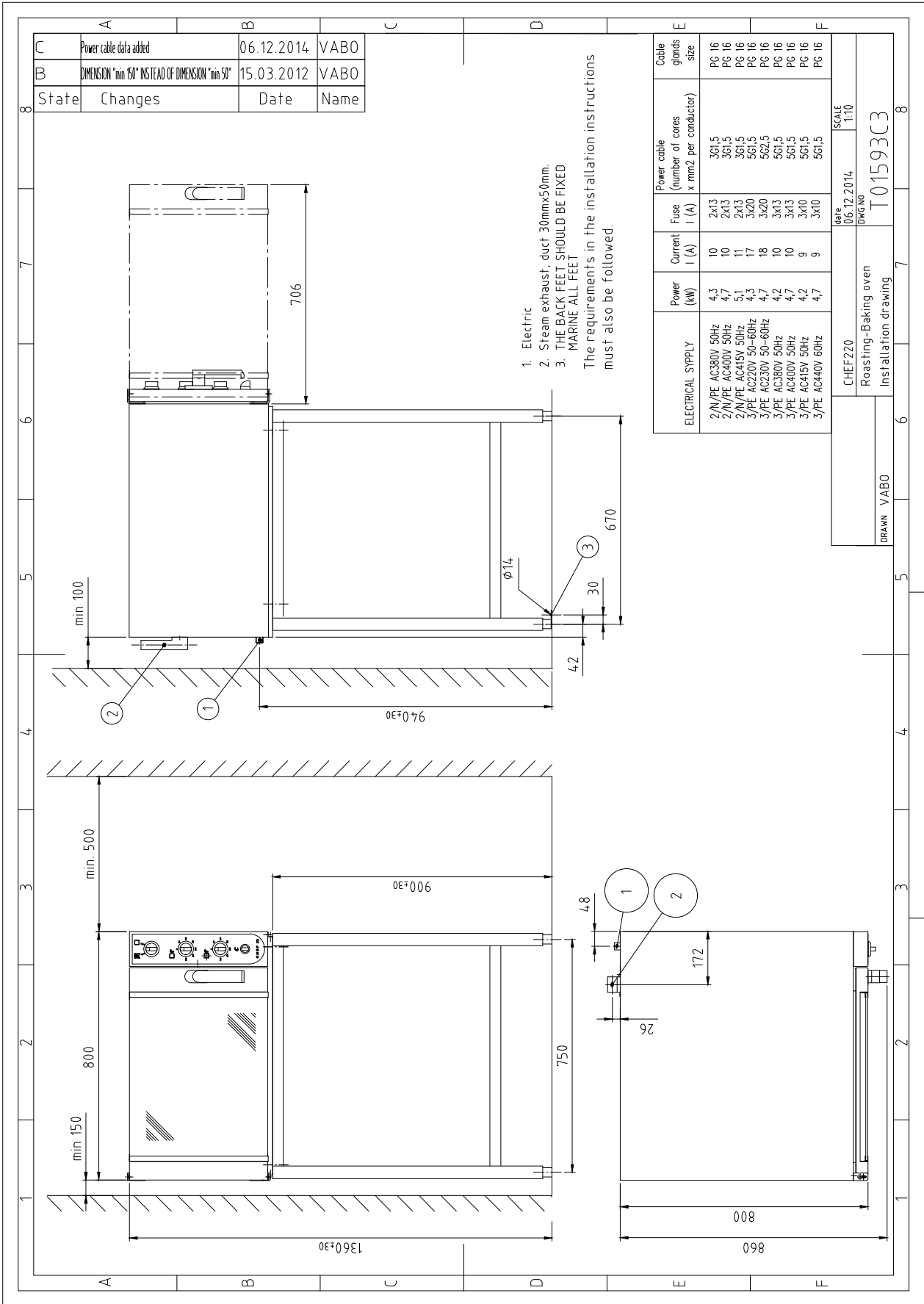
Model	2913305/A/O
Task	
Draw	
Rev.	

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

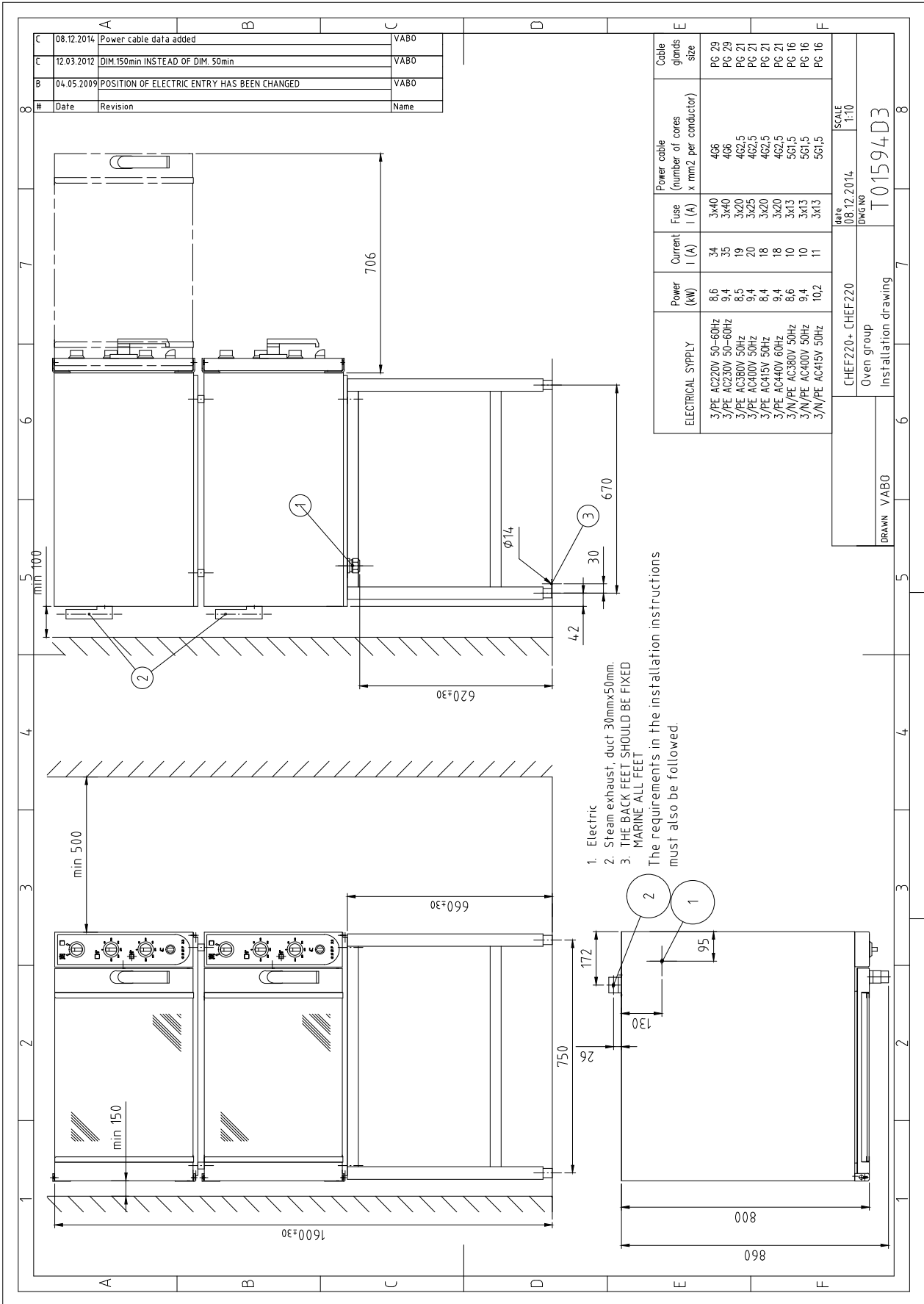
Kopplingschema T01701B3, Chef 220 + Chef 220 + Chef 220



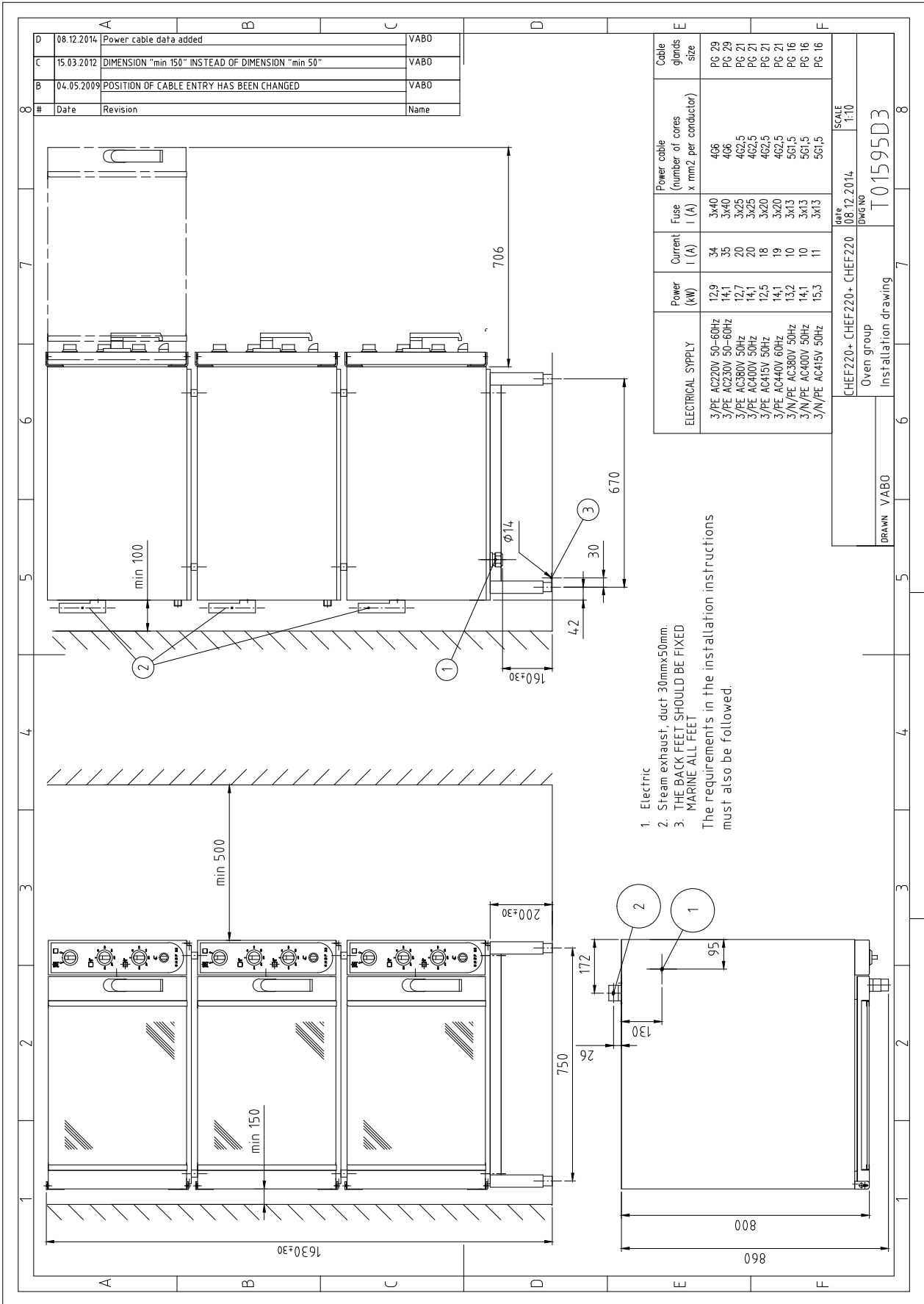
Installationsritning T01578 C3, Chef 220



Installationsritning T01593 C3, Chef 220



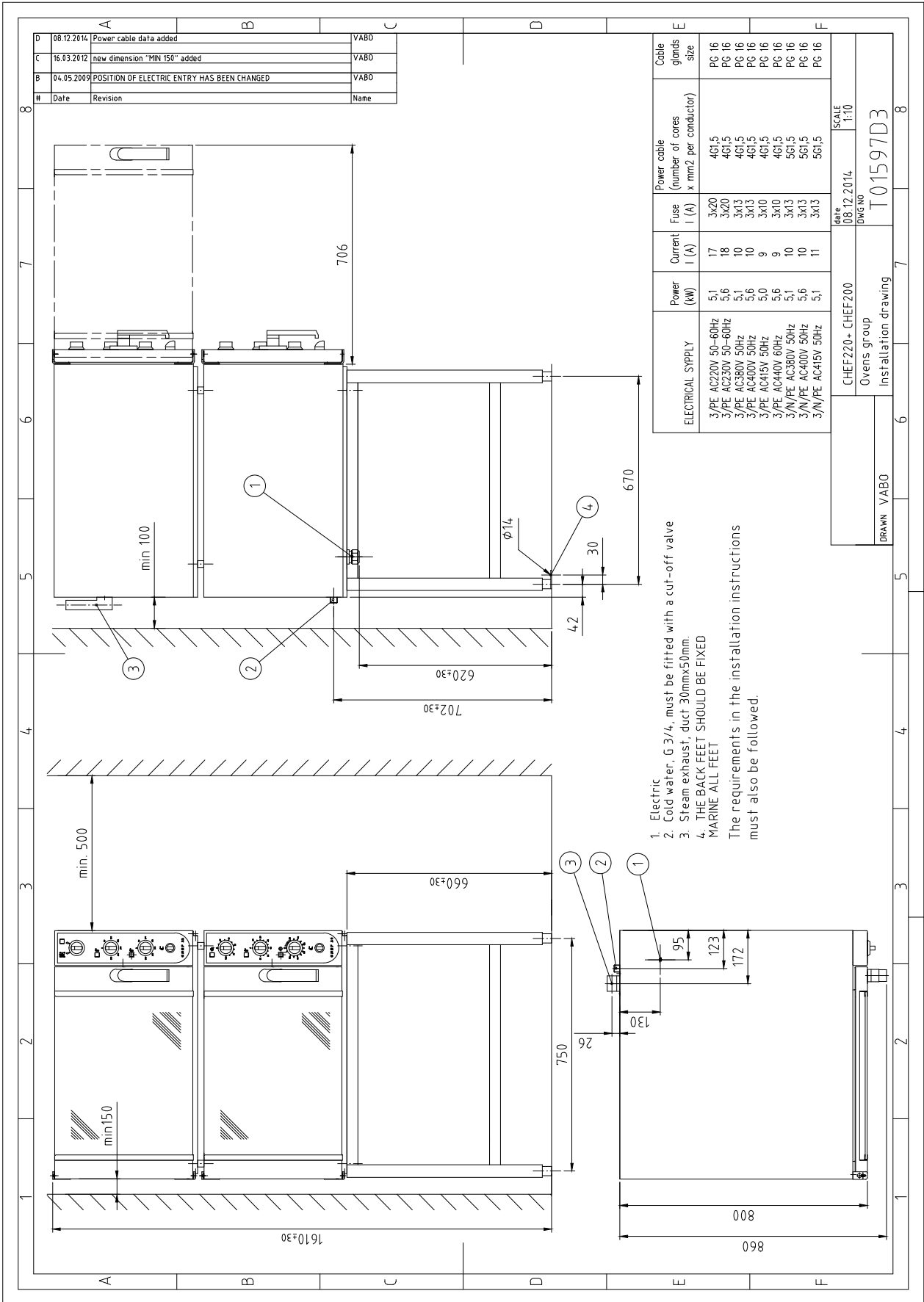
Installationsritning T01594 D3 , Chef 220 + Chef 220



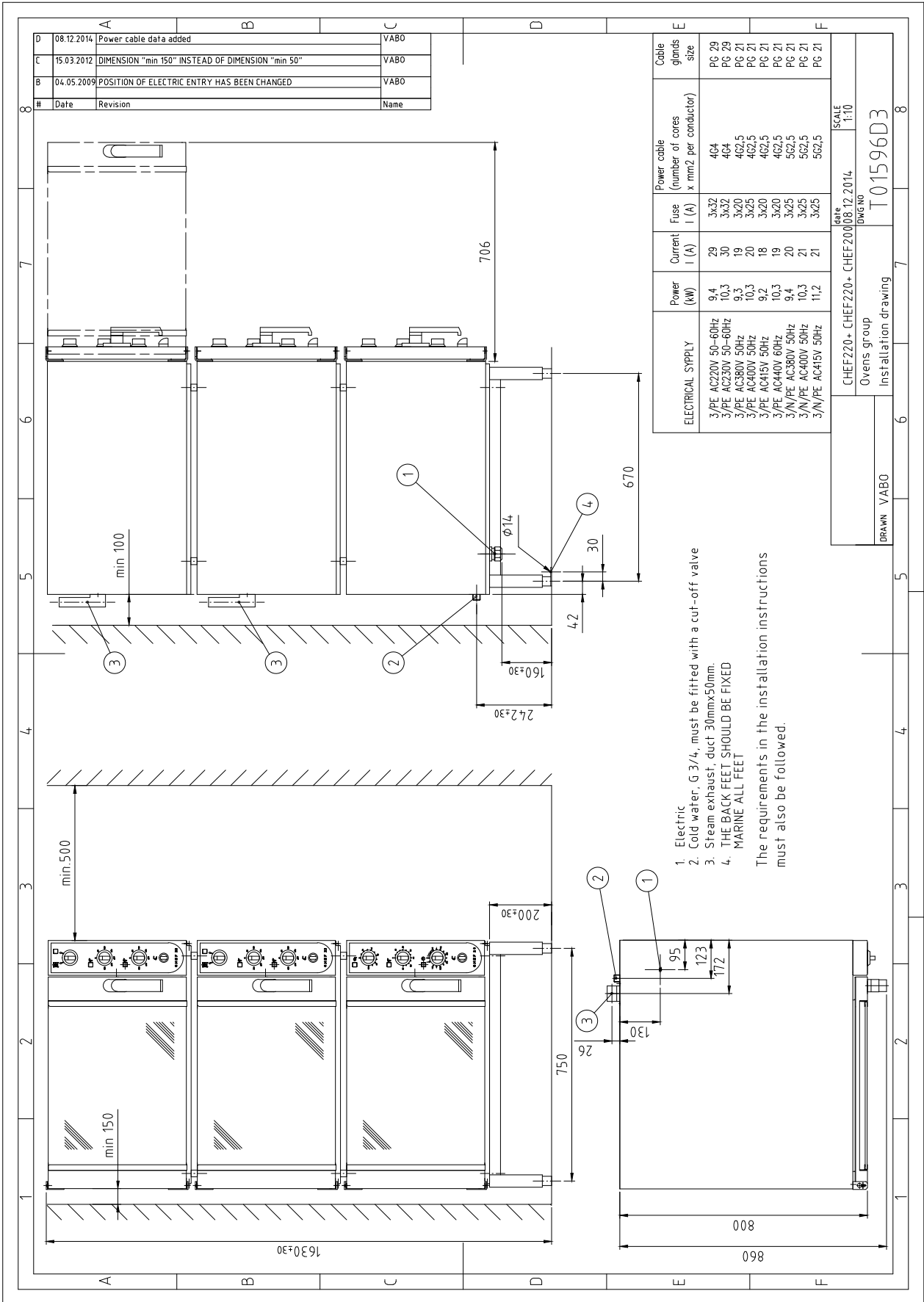
1. Electric  
 2. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.  
 3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET  
 The requirements in the installation instructions must also be followed.

SCALE	1:10
DATE	08.12.2014
DWG NO	T01595D3
Installation drawing	7
Oven group	6
DRAWN	VABO

Installationsritning T01595 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 220



Installationsritning T01597 D3 , Chef 220 + Chef 200



Installationsritning T01596 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 200



Måere	Malli	Arvo
Yttre mått BxDxH, ugn	220	800x900x460 mm
Yttre mått BxDxH, ugn+stativ	220	800x900x1360 mm
Yttre mått BxDxH, två ugnar+stativ	220	800x900x1600 mm
Yttre mått BxDxH, tre ugnar+stativ	220	800x900x1630 mm
Ugnens inre mått BxDxH	220	580x670x380mm
Kapacitet, 2 gejdepar	220	1xGN2/1 eller 2xGN1/1
Termostatens justeringsområde	220	50°C...300°C
Material	220	Ugnen invändigt, luckan och ytterfodringarna är av rostfritt stål. Dörr med dubbelglas..
Rekommenderad föruppvärmningstid (200°C)	220	20 min
Vikt med förpackning, ugn	220	ca 70kg
Vikt med förpackning, ugn+stativ	220	ca 89kg
Vikt med förpackning, två ugnar+stativ	220	ca 150kg
Vikt med förpackning, tre ugnar+stativ	220	ca 197kg
Vikt utan förpackning, ugn	220	ca 55kg
Vikt utan förpackning, ugn+stativ	220	ca 67kg
Vikt utan förpackning, två ugnar+stativ	220	ca 120kg
Vikt utan förpackning, tre ugnar+stativ	220	ca 167kg
Förpackningens mått BxDxH, ugn	220	883x976x627 mm
Förpackningens mått BxDxH, ugn+stativ	220	883x976x1690 mm
Förpackningens mått BxDxH, två ugnar+stativ	220	883x976x1767 mm
Förpackningens mått BxDxH, tre ugnar+stativ	220	883x976x1787 mm
Elanslutning	220	Se installationsritning
Användningsmiljö	220	Normal köksmiljö, temperatur över 0°C
Tilläggsutrustning	220	Stativ Metos 2948 (höjd 900mm)
Tilläggsutrustning	220	Stativ Metos 2948 Marine (höjd 900mm)
Tilläggsutrustning	220	Stativ Metos 2928 (höjd 660mm)
Tilläggsutrustning	220	Stativ Metos 2928 Marine (höjd 660mm)
Tilläggsutrustning	220	Stativ Metos 2928 + 10 st GN1/1 gejder
Tilläggsutrustning	220	Stativ Metos 2928 med hjul
Tilläggsutrustning	220	Stativ Metos 2928 med hjul + 10 st gejder
Tilläggsutrustning	220	Stativ Metos 2908 (höjd 200mm)
Tilläggsutrustning	220	Stativ Metos 2908 Marine (höjd 200mm)

220=CHIEF 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



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling. Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.

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 nämnda 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

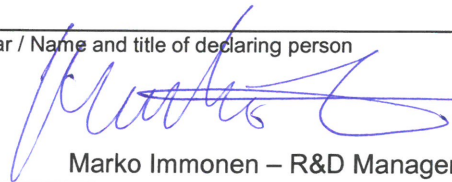
**KERAVA**

**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](http://www.metos.com)