

metos

STEKUGN

CHEF 220

Installations- och användningsanvisningar

Översättning av originaldokumentationen



1.	Allmänt	3
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
2.	Säkerhetsföreskrifter	4
2.1.	Säker användning.....	4
2.1.1.	Ur bruktagning	4
3.	Funktionsbeskrivning	4
3.1.	Apparatens användningsområde.....	4
3.1.1.	Annan användning.....	4
3.2.	Konstruktion.....	4
3.3.	Funktionsprincip	4
3.3.1.	Styrpanel	5
4.	Bruksanvisning	6
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
5.	Installation	11
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
6.	Felsökning	13
7.	Tekniska specifikationer	13

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

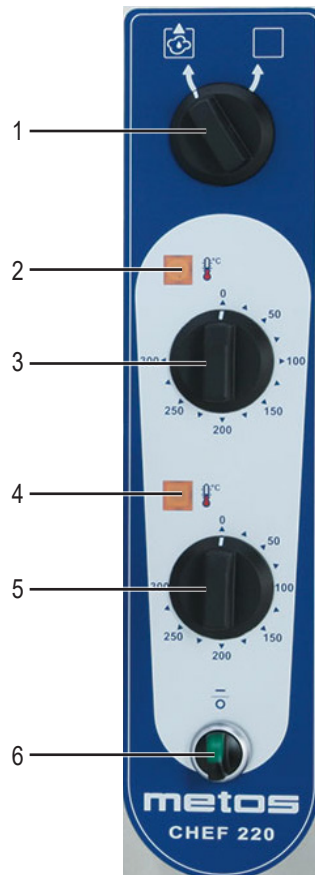
Förutom en enskild ugn finns det stektorn som består av två eller tre ugnar eller konvektionsugnar. Nederst kan ett jässkåp vara monterat. Denna bruksanvisning gäller Chef 220 -stekugnen, för Chef 240 -konvektionsugn ja Chef 200 -jässkåp finns det separata bruksanvisningar.

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



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.
- Ugnsbrännkaka: 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 strömavbrottet 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

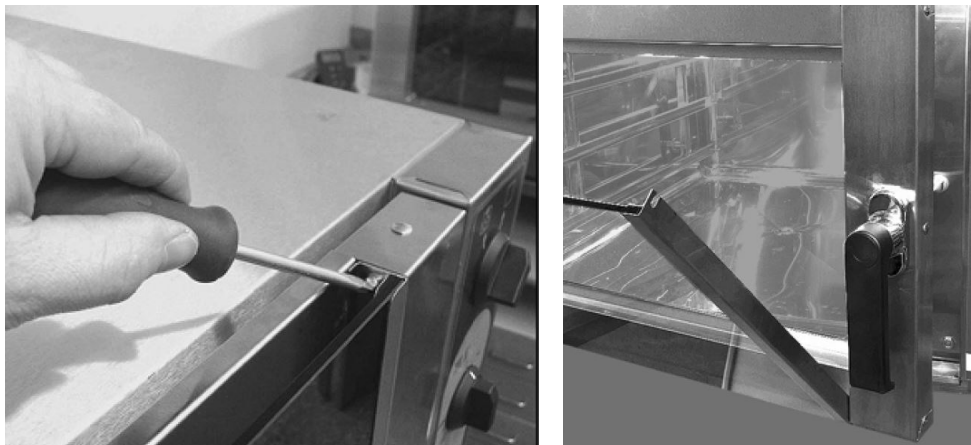
Vid grundtvätt lösgörs, blötläggs och tvättas gejderna. Gejderna är lätta att ta loss och rengörs behändigt i diskmaskin.

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.

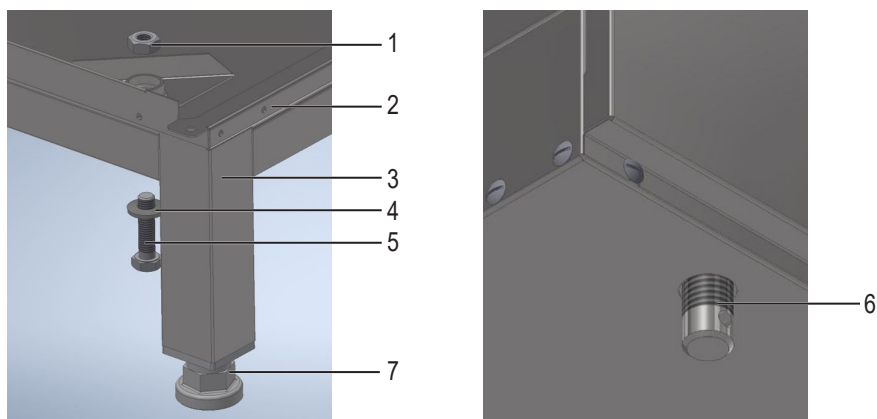
5.2. Transport till installationsplatsen och uppackning

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

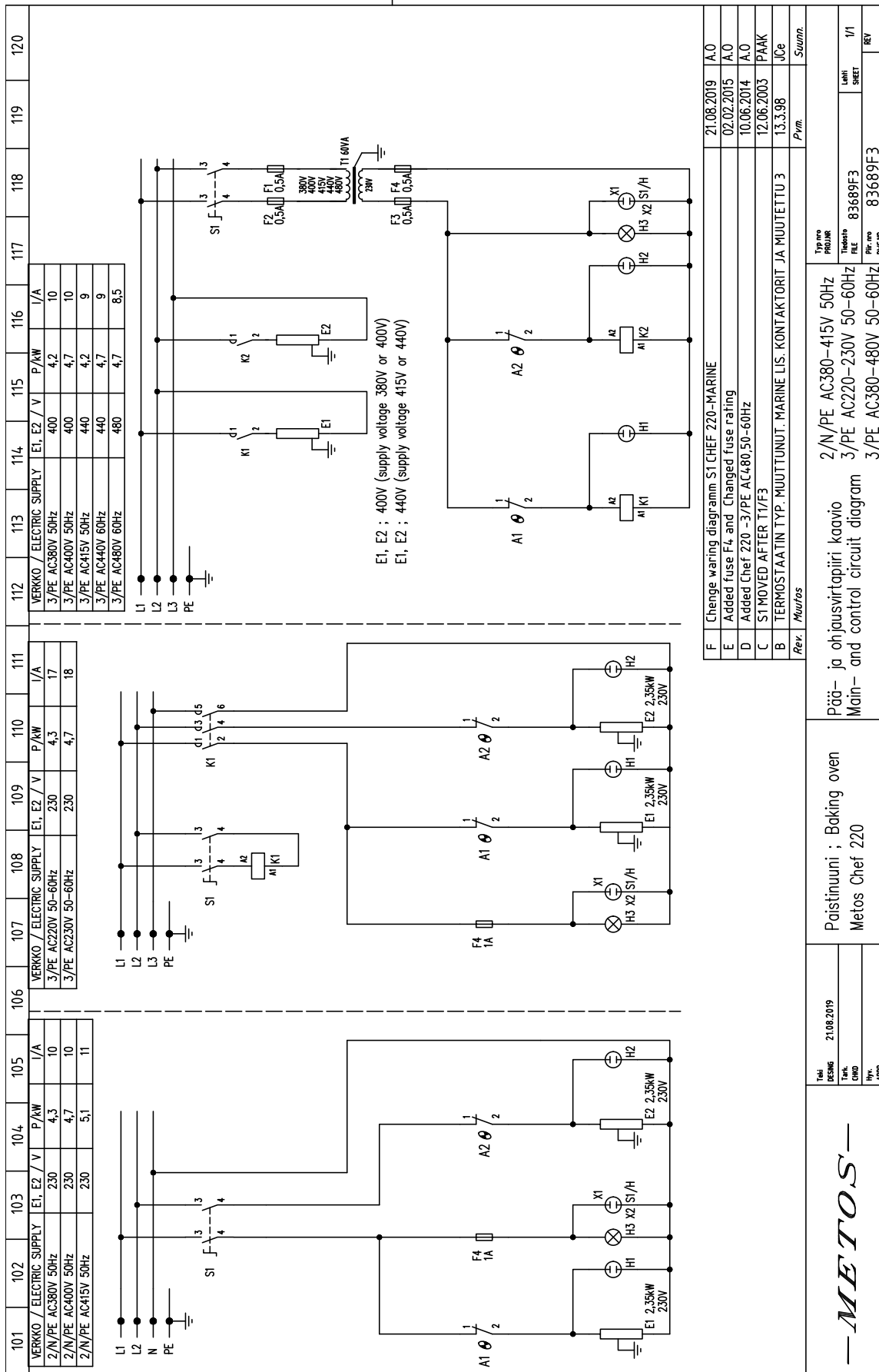
Installationsritning T01593 C3, Chef 220

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



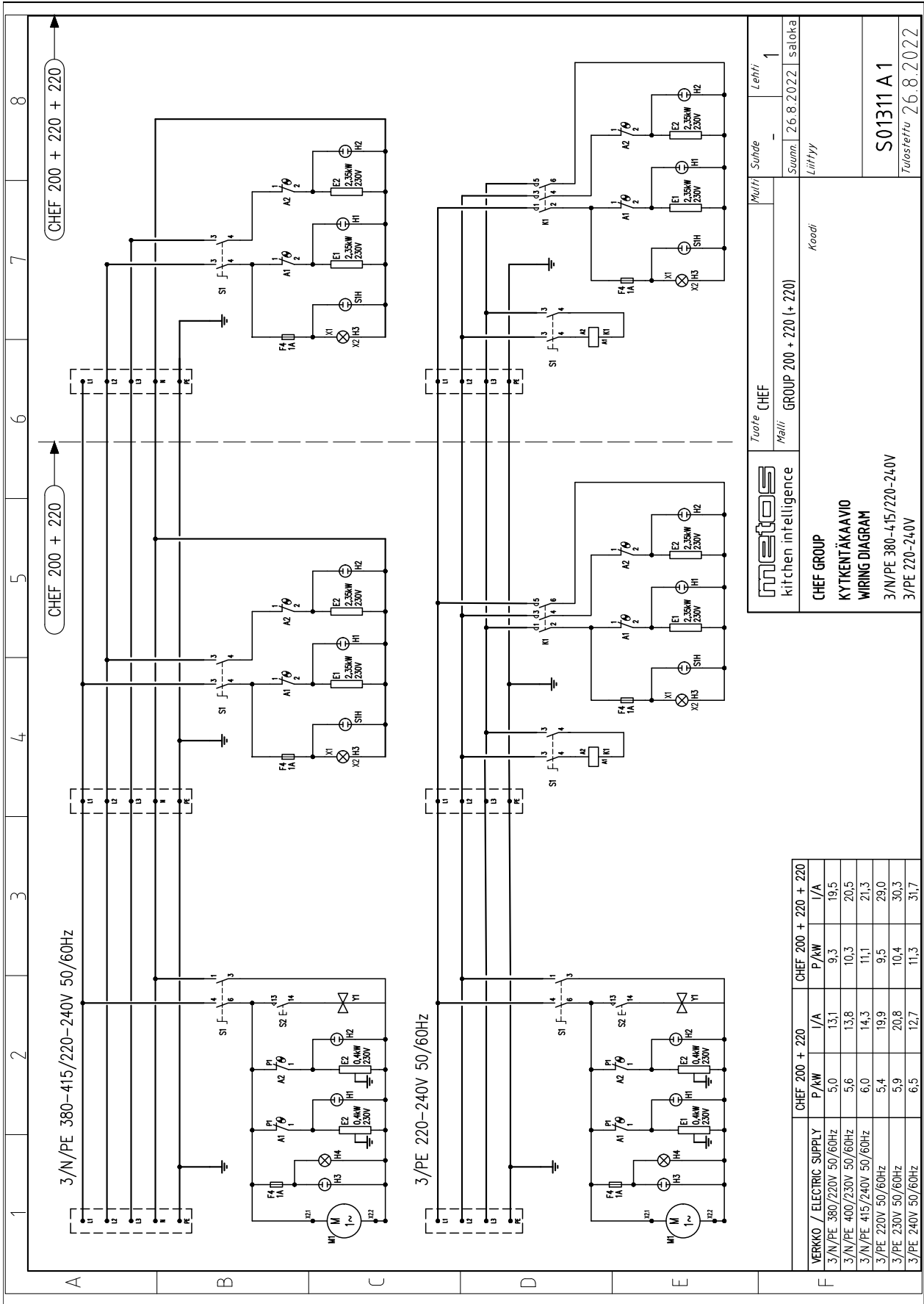
Huvudkrets, manöverkrets 83689F3

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		

Tehi DESIGN	21.08.2019	
Tek. CHK		
Ohj. CND		
Pyy. APP		

Paistinuuni ; Baking oven Metos Chef 220	Pää- ja ohjauksvirtapiiri kaavio Main- and control circuit diagram
---	---

Typ. no PROJUK	83689F3
Titels FILE	83689F3
Proj. no DNGNR	83689F3
LEHTI SHEET	1/1
REV	



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

metos
kitchen intelligence

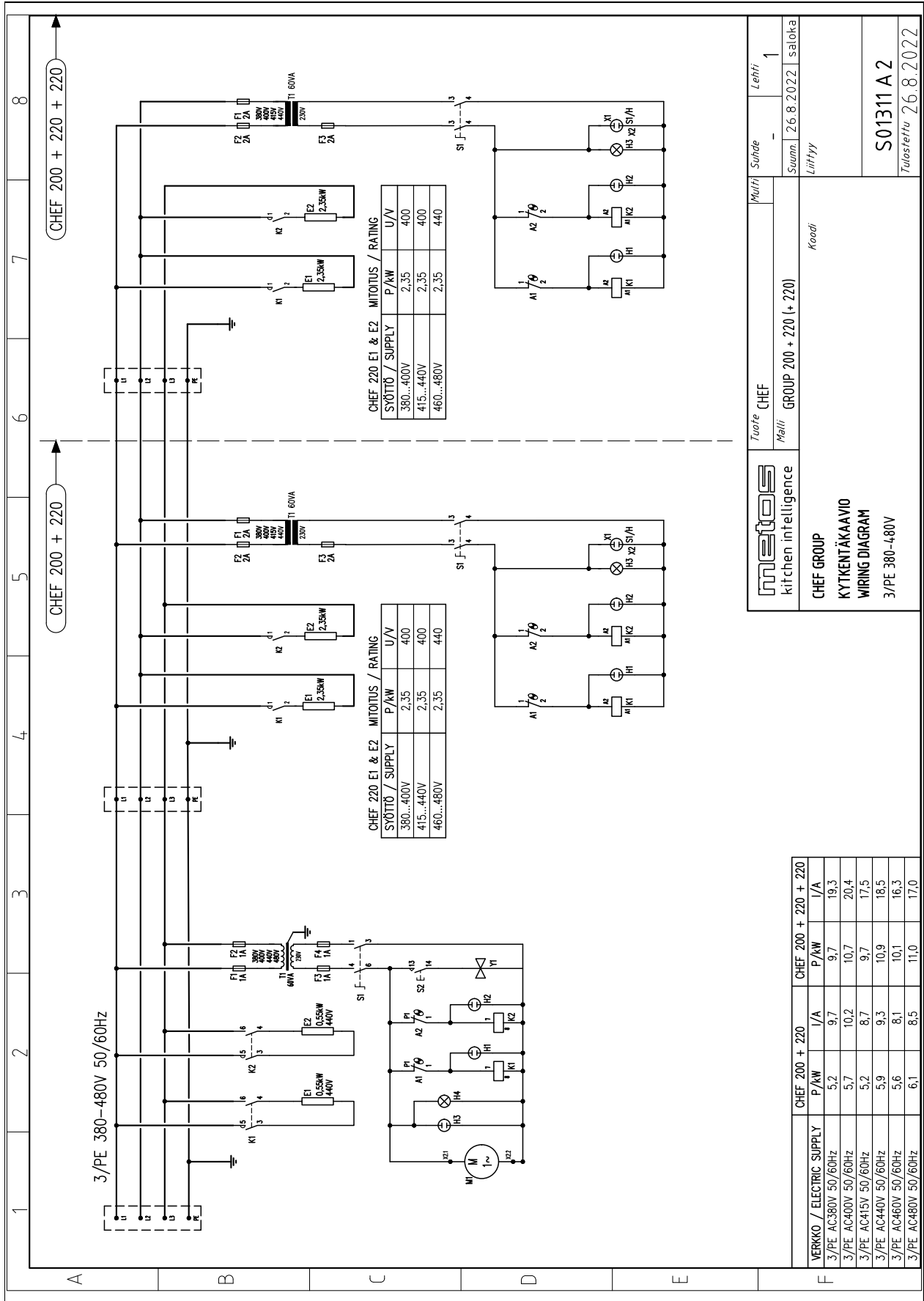
CHEF GROUP
KYTKENTÄKAAVIO
WIRING DIAGRAM
3/N/PE 380-415/220-240V
3/PE 220-240V

Tuote CHEF
Malli GROUP 200 + 220 (+ 220)
Koodi

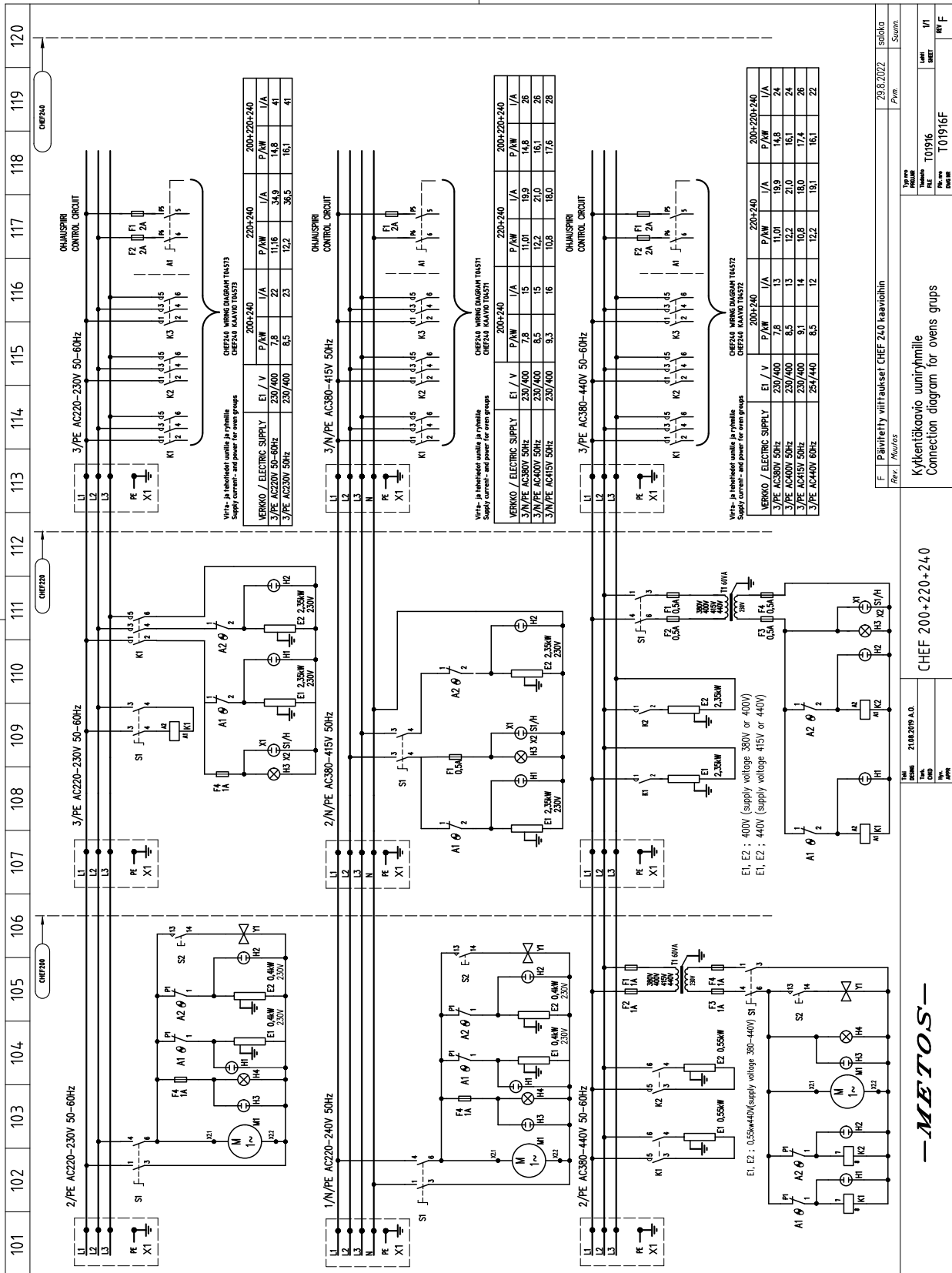
Matti Suunde
Lehti 1

Suunn. 26.8.2022
saloka
Liitty

S01311 A1
Tuostettu 26.8.2022



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



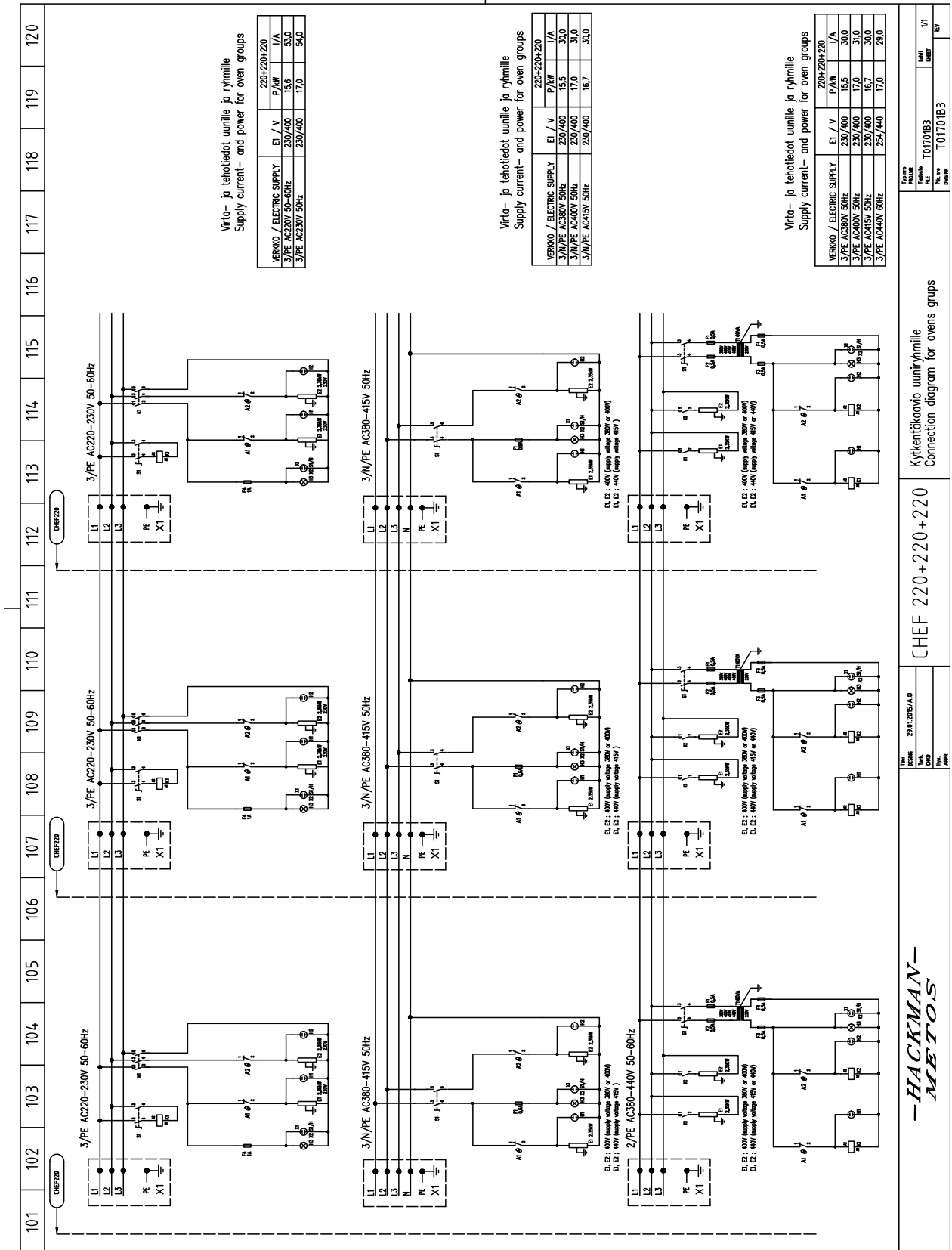
METOS

CHEF 200+220+240

Kytkentäkaavio uuniryhmille
Connection diagram for ovens groups

Rev.	Muutos	29.8.2022	SÄÖKÖ
Typ	Area	Rev	Rev
		T01916	V1
		T01916F	REV F

Kopplingschema T01916F, Chef 200 + Chef 220 + Chef 240



Kytkentäkaavio uuniryhmille
Connection diagram for oven groups

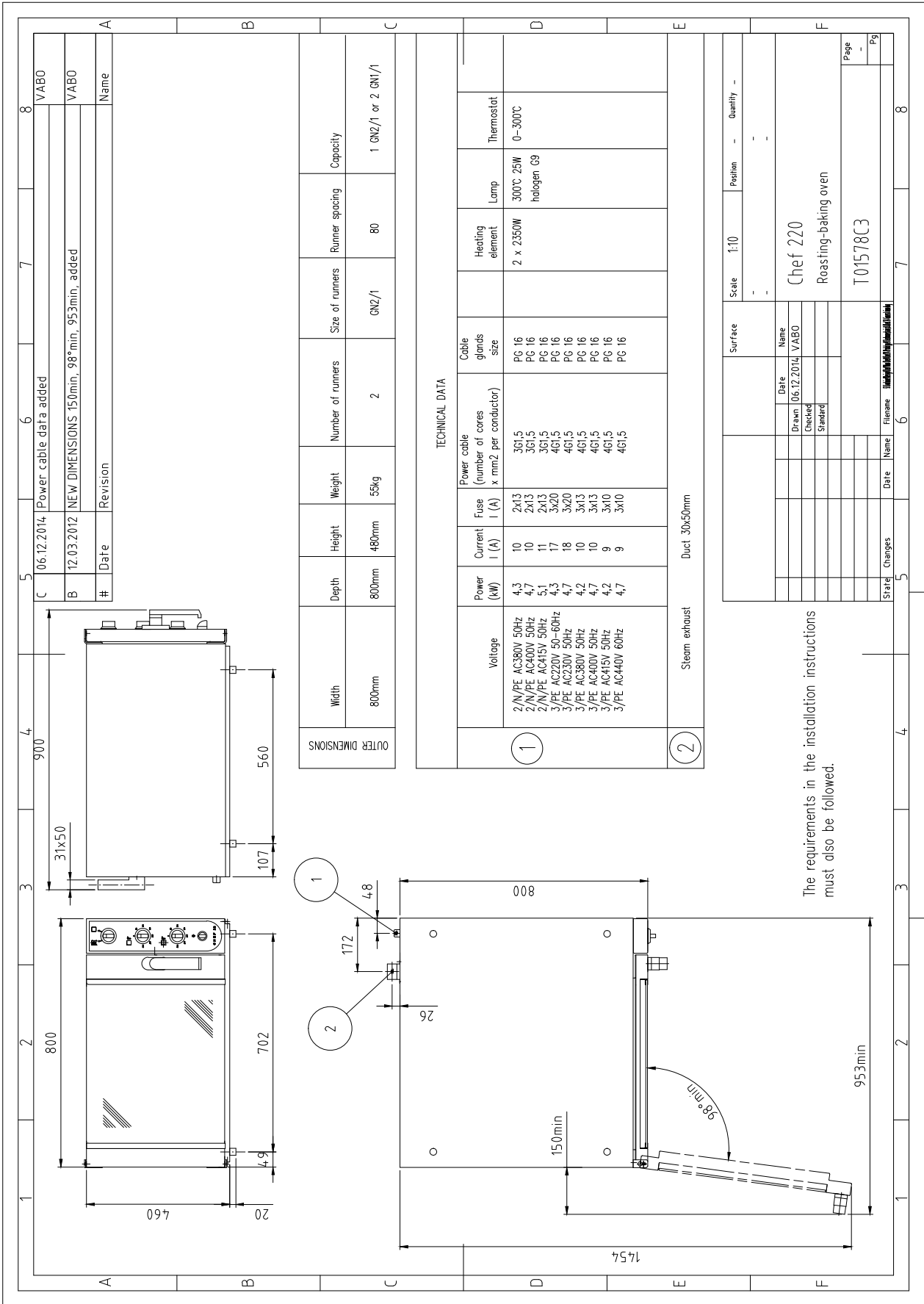
CHEF 220+220+220

-HACKMAN-
METOS

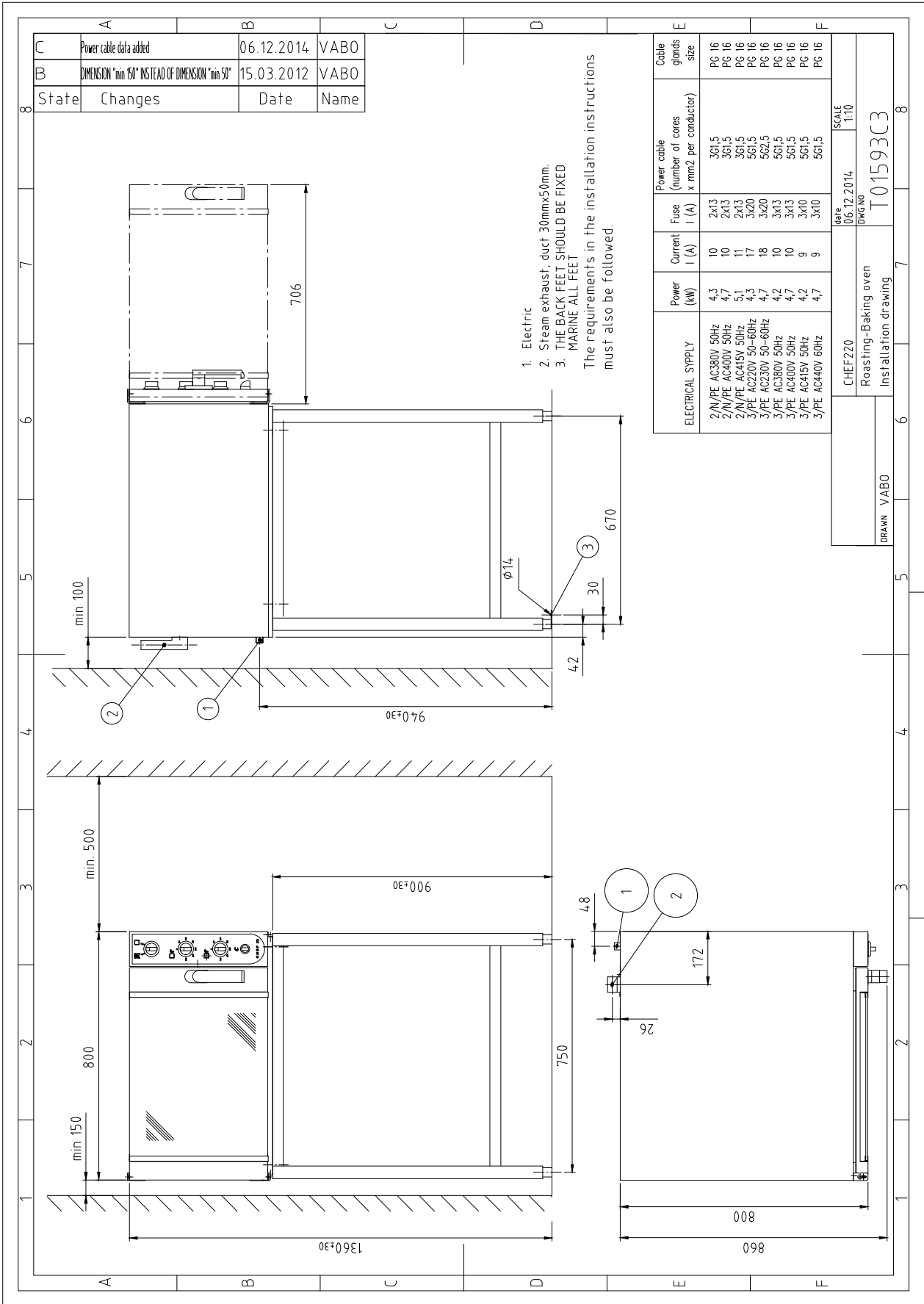
Model	2913305/A/O
Task	
Order	
Rev.	

Type and name	T01701B3	Sheet	1/1
File name	T01701B3	Part no.	
Printed			

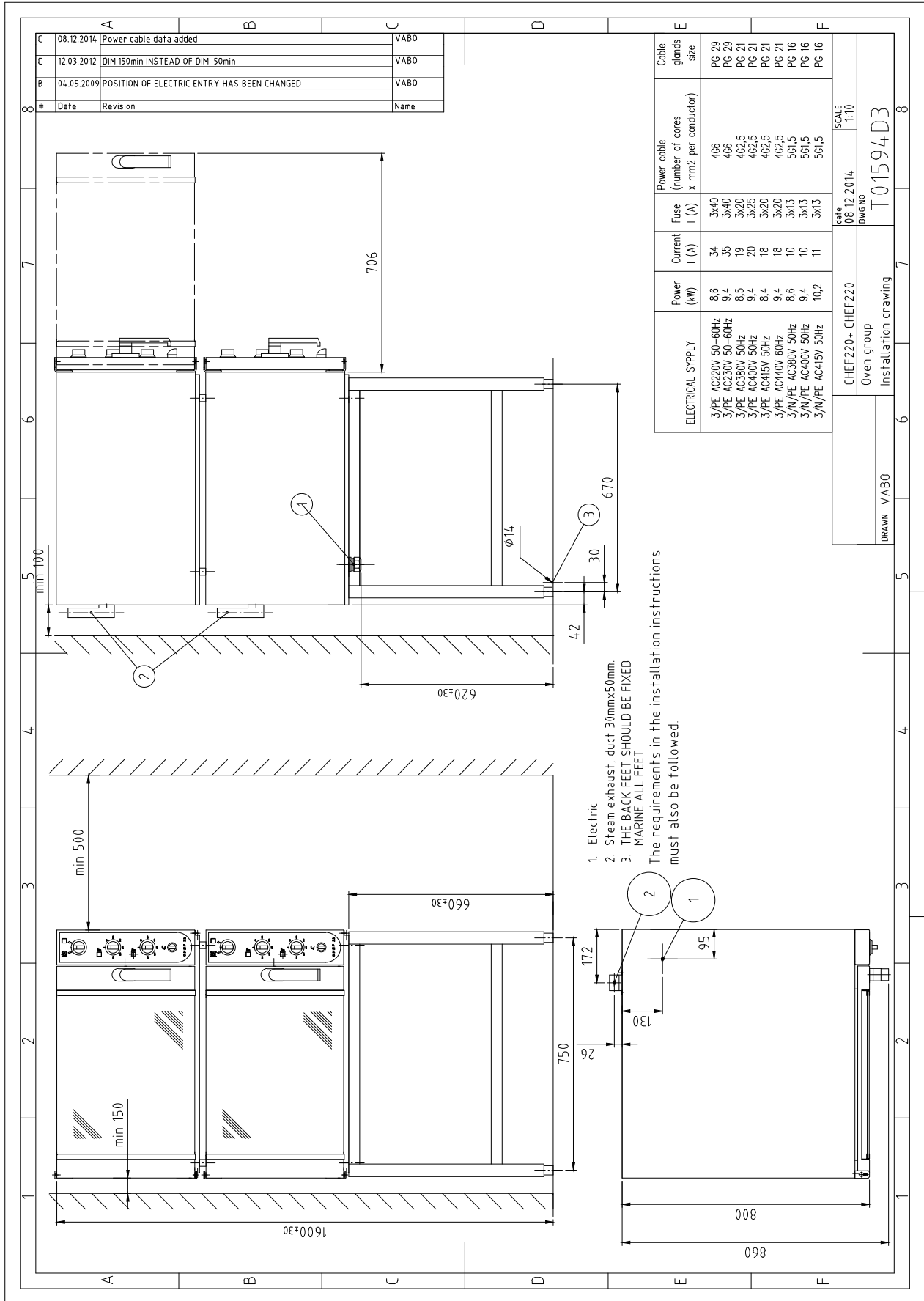
Kopplingschema T01701B3, Chef 220 + Chef 220 + Chef 220



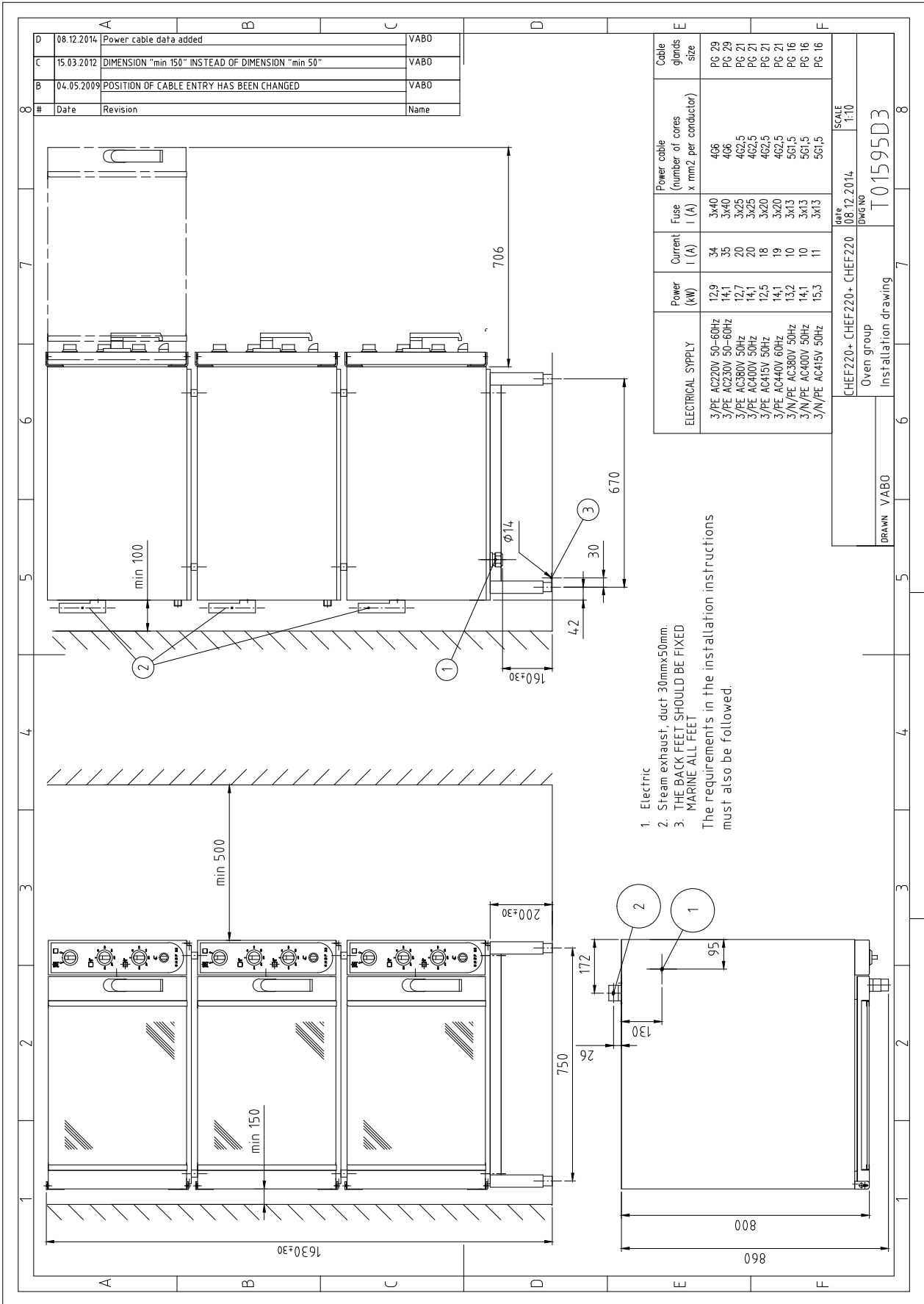
Installationsritning T01578 C3, Chef 220



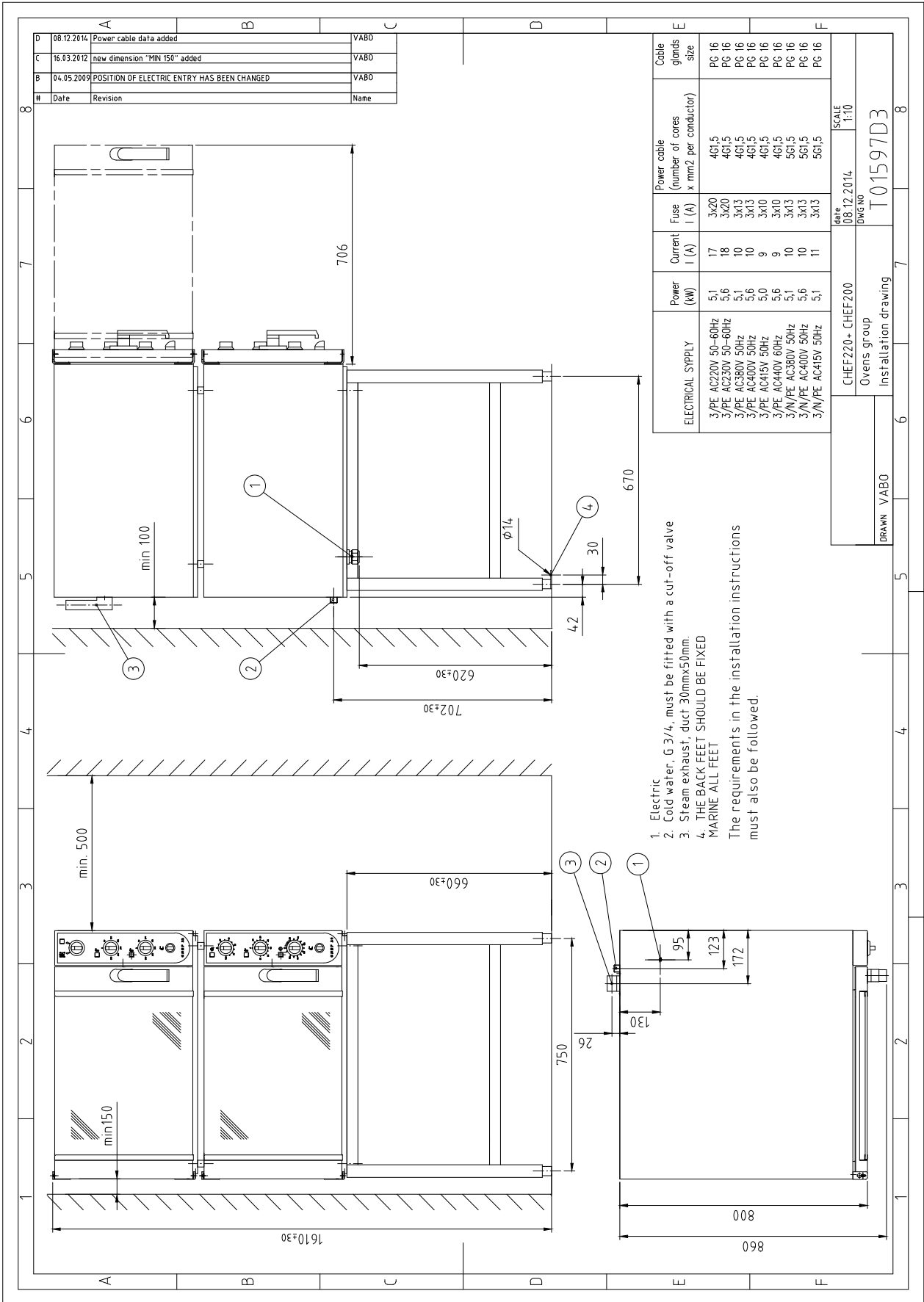
Installationsritning T01593 C3, Chef 220



Installationsritning T01594 D3 , Chef 220 + Chef 220

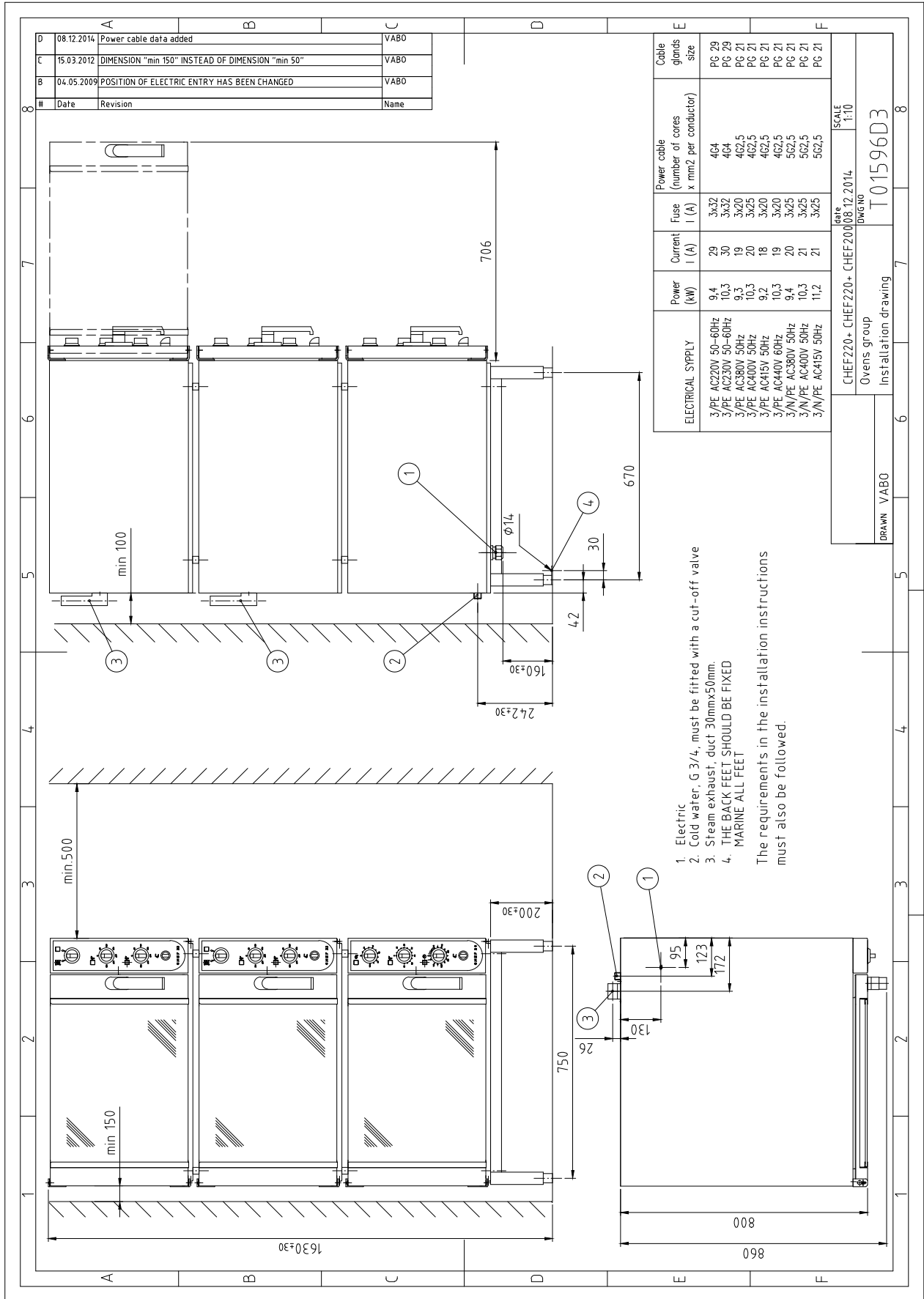


Installationsritning T01595 D3 , Chef 220 + Chef 220 + Chef 220



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

Installationsritning T01597 D3 , Chef 220 + Chef 200



#	Date	Revision	Name
D	08.12.2014	Power cable data added	VABO
C	15.03.2012	DIMENSION "min 150" INSTEAD OF DIMENSION "min 50"	VABO
B	04.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO

ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	Cable glands size
3/PE AC220V 50-60Hz	9.4	29	3x32	4x4	PG 29
3/PE AC230V 50-60Hz	10.3	30	3x32	4x4	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	9.3	19	3x20	4x2.5	PG 21
3/PE AC400V 50Hz	10.3	20	3x25	4x2.5	PG 21
3/PE AC415V 50Hz	9.2	18	3x20	4x2.5	PG 21
3/PE AC400V 60Hz	10.3	19	3x20	4x2.5	PG 21
3/N/PE AC380V 50Hz	9.4	20	3x25	5x2.5	PG 21
3/N/PE AC400V 50Hz	10.3	21	3x25	5x2.5	PG 21
3/N/PE AC415V 50Hz	11.2	21	3x25	5x2.5	PG 21

1. Electric
 2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
 3. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
 4. 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
DRAWN	VABO
Installation drawing	T01596D3

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

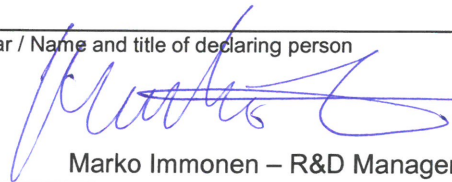
KERAVA

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

metos

JÄSSKÅP

CHEF 200

Installations- och användningsanvisningar

Översättning av originaldokumentationen



S/N: 085317/01

Gäller från: 5.5.2008
(30.11.2022)

Rev.:3.2

3751973, 3751975, 3751984, 3751991

1.	Allmänt	3
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
2.	Säkerhetsföreskrifter	4
2.1.	Säker användning.....	4
2.1.1.	Ur bruktagning	4
3.	Funktionsbeskrivning	4
3.1.	Apparatens användningsområde.....	4
3.1.1.	Annan användning.....	4
3.2.	Konstruktion.....	4
3.3.	Funktionsprincip	4
3.3.1.	Styrpanel	5
4.	Bruksanvisning	6
4.1.	Innan ibruktagning.....	6
4.2.	Användning.....	6
4.2.1.	Före jäsningen.....	6
4.2.2.	Val av jäsningstemperatur	6
4.2.3.	Användning av jässkåpet.....	7
4.2.4.	Jäsning	7
4.2.5.	Användning av befuktning	7
4.3.	Efter användning	8
4.3.1.	Rengöring	8
4.3.2.	Byte av ugnens lampa	9
4.3.3.	Annan service.....	9
5.	Installation	10
5.1.	Allmänt.....	10
5.2.	Transport till installationsplatsen och uppackning	10
5.2.1.	Apparatens fästning i stativet	10
5.2.2.	Hopsättning av en Chef-grupp.....	10
5.3.	Placering av apparat.....	11
5.4.	Elanslutning	11
5.5.	Vattenanslutning	11
5.5.1.	Vattnets kvalitetskrav	11
5.6.	Provkörning	12
6.	Felsökning	12
7.	Tekniska specifikationer	12

1. Allmänt

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

Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

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

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

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

Om ovanstående anvisningar ej följes kan apparatens säkerhet äventyras.

1.1. I anvisningarna använda symbolers betydelse



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



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



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

1.2. I apparaten använda symbolers betydelse



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

1.3. Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar

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

2. Säkerhetsföreskrifter

2.1. Säker användning



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

Vattenbassäng i kammaren, framför fläkthjulet, bör alltid vara på sin plats när jässkåpet används.

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

Chef 200 -jässkåpet är avsett för jäsning av bakprodukter.

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.

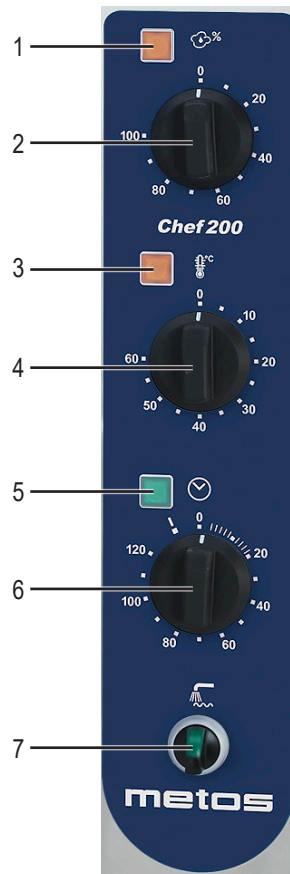
3.2. Konstruktion

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

3.3. Funktionsprincip

Jäsning i jässkåpet sker genom cirkulation av varm och fuktig luft. Luften cirkulerar och omger bakverken på alla sidor varigenom jäsning sker effektivt och jämnt. Jäsning kan ytterligare effektiviseras med hjälp av befuktning.

3.3.1. Styrpanel



Styrpanelens funktionsvred Chef 200

1. Befuktningens signallampa. Den orange signallampan lyser alltid när vattenbassängens element är på. Lampan slocknar när temperaturen för önskad fukt-% har nåtts.
2. Befuktningens vred. Fukttillförseln är kontinuerligt påkopplad när omkopplavredet är vridet medurs till rätt fukt-%.
3. Termostatens signallampa. Den orange signallampan lyser när värmeelementet är på.
4. Termostatvred. Inställning av temperaturen +20°C...+60°C.
5. Signallampa "jässkåpet på". Den gröna signallampan lyser när jässkåpet är påkopplat.
6. Timer. Steglös inställning 10-120 min eller kontinuerligt I.
7. Påfyllning av vattenbassäng. Vatten fylls i vattenbassäng så länge som vredet hålls vridet medurs. Bassängens volym är ca 1,2 l.

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



Vid föruppvärmning av ett nytt jässkåp uppstår en svag lukt av metall och isolerematerial. Detta är helt normalt och lukten försvinner när jässkåpet värms upp. Värm före användningen upp det nya jässkåpet till +60°C tills den typiska lukten av metall och material ej länge känns.

4.2. Användning

4.2.1. Före jäsningen

Jässkåpet bör alltid föruppvärmas till lämplig temperatur före den egentliga jäsningen. Syftet med föruppvärmningen är att jässkåpet skall nå rätt och jämn temperatur, vilket garanterar bästa möjliga kvalitet för jäsningen.

- Plcera gejdrama på plats.
- Ställ timern (se bild "Styrpanelens funktionsvred") i läge 20 min.
- Ställ termostaten på önskad temperatur (vanligen 40°C) och vrid befuktningens vred till önskad fukt-% (vanligen 60-90%).
- Jässkåpet är klart för användning då den på timern inställda tiden gått ut.
- Om luckan är stängd förblir jässkåpet varm länge även om den inte är i funktion..

4.2.2. Val av jäsningstemperatur

Jäsningstid och -temperatur beror på bakverkens art och vikt.

4.2.3. Användning av jässkåpet



Om jässkåpet används ombord på fartyg bör jässkåpets gejder ovillkorligen ha sådant läge i skåpet att den klo, som förhindrar att en plåt eller kantin glider bort från gejdern, befinner sig på samma sida som luckan. Om klon är vid jässkåpets bakre vägg bör du ta loss gejderna och byt dem sinsemellan.

Jässkåpets funktioner styrs från styrpanelen (se bild "Styrpanelens funktionsvred" vid "Funktionsbeskrivning").

4.2.4. Jäsning

- Föruppvärm jässkåpet omsorgsfullt enligt anvisningarna. Se punkt "Före jäsningen".
- Dörren öppnas när man vrider på handtaget. Den stängs när man skjuter på handtaget tills ett tydlig klick hörs.
- Lägg in bakverken i jässkåpet.
- Ställ med timern in önskad jäsningstid, med termostatvredet önskad temperatur och med befuktningvredet önskad fukt-% (se bild "Manöverpanelens funktionsvred").
- När den inställda tiden löpt ut stängs uppvärmningen, fläkten och befuktningen automatiskt av.
- Stäng av jässkåpet med termostaten.
- Öppna dörren.



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

4.2.5. Användning av befuktning

Vattnet som används för fuktalstringen leds via ett munstycke till vattenbassängen. Vattnet förångas med hjälp av ett värmeelement. Med luftcirkulationen sprides vattenångan jämnt i kammaren.

Kontrollera före användningen att det finns tillräckligt med vatten i bassängen. Bassängens volym är ca 1,2 l så påfyllningen tar ca en minut. Undvik överfyllning. Frigör vredet genast om vatten börjar rinna på kammarens botten.

Befuktning kopplas på genom ta omkopplavredet vrids medurs (bild "Manöverpanelens funktionsvred") till önskad fukt-%, normalt 60-90 %.

Du erhåller de bästa möjliga jäsningsförhållanden genom att använda befuktning.

4.3. Efter användning

4.3.1. Rengöring



Slangtvätt eller användning av trycktvätt vid rengöringen är helt förbjudet.

Jässkåpet är en elektrisk apparat och detta ställer gränser för användningen av vatten. Inne i jässkåpet kan man använda rikligt med vatten, men på jässkåpets 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 jässkåpet.

Daglig rengöring

Vattenbassängen borde rengöras dagligen eller så ofta som möjligt. Bassängen är lätt att ta loss och rengörs behändigast i diskmaskin.

Rengöring en gång i veckan

Spraya utspädd tvättmedelslösning i jässkåpet och på luckans insida. Värm upp jässkåpet till ca +50°C (ej nödvändigt), bryt strömmen och låt medlet verka ca 15 minuter. Skrubba ställen med fastbränd 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 kammaren torkar du av de yttre ytorna, knapparna och handtaget.

Rengöring av gejderna

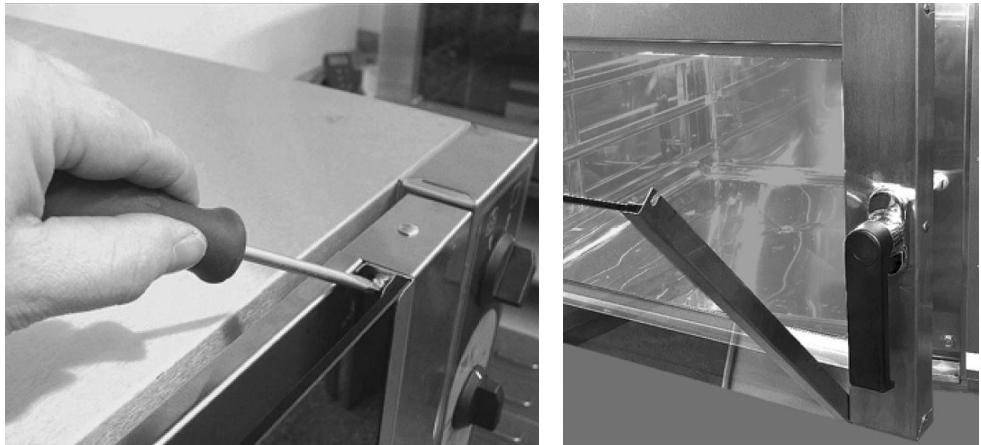
Vid grundtvätt lösgörs, blötläggs och tvättas gejderna. Gejderna är lätta att ta loss och rengörs behändigast i diskmaskin.

Ta bort gejderna enligt följande:

- Lyft gejderna uppåt.
- Dra gejderna mot jässkåpets mitt.
- Lyft gejderna ut ur jässkåpet.

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 glasen. Låt medlet verka ca 15 minuter. Torka noga av smutsen och tvättmedlet med en fuktig duk. Efter rengöring vänd ytterglaset tillbaka på plats. Sätt tillbaka skruvarna och dra åt ordentligt.

4.3.2. Byte av ugnens lampa

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. Apparatsens service skall utföras av bemyndigad servicepersonal.



Stäng av apparaten om den får fel eller fungerar avvikande från det normala. Apparatsens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar

5. Installation

5.1. Allmänt

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



Apparaten får anslutas till el- och vattennätet endast av behörig yrkespersonal..

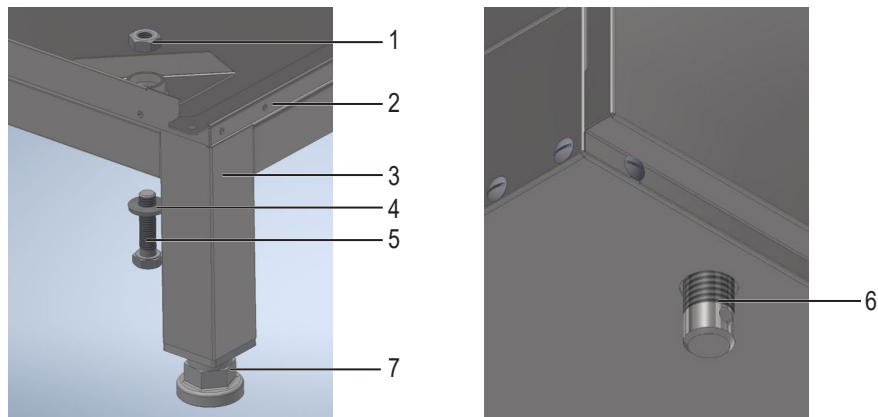
5.2. Transport till installationsplatsen och uppackning

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 ugnsggruppen behövs en reservdelssats som kan beställas separat med kod 3752352. Ytterligare information från ugnens leverantör. Hopsättning av ugnsggruppen 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.



Det är viktigt för jässkåpets funktion att det installeras vågrätt. Lutningar och ojämnheter medför sämre resultat.

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

Elanslutningen sker med stickpropp till jordat uttag. Erforderlig anslutningsinformation finns på jässkåpets typskylt, i kopplingsschemat samt på installationsritningen.

5.5. Vattenanslutning



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

Skölj ur 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.

5.6. Provkörning



Studera bruksanvisningen för jässkåpet före provkörningen. Beträffande eventuell konvektionsugn i gräddningspelaren eller gräddningsugnen, se separat bruksanvisning härom.

Provkör jässkåpet när inmatningskabeln anslutits.

Kontrollera att

- gejderpar och vattenbassäng är på sin plats
- den gröna signallampen "jässkåpet på" tänds när jässkåpet kopplas på
- termostatens orange signallampa tänds när termostaten vrids medurs
- jässkåpet uppvärms och termostatens orange signallampa slocknar när inställd temperatur nåtts
- när vattenbassängens fyllningsvred vrids medurs fylls bassängen med vatten
- befuktningsanordningens orange signallampa tänds när omkopplavredet vrids medurs
- fläkthjulet roterar tvärurs
- droppvattentråget är på sin plats.

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

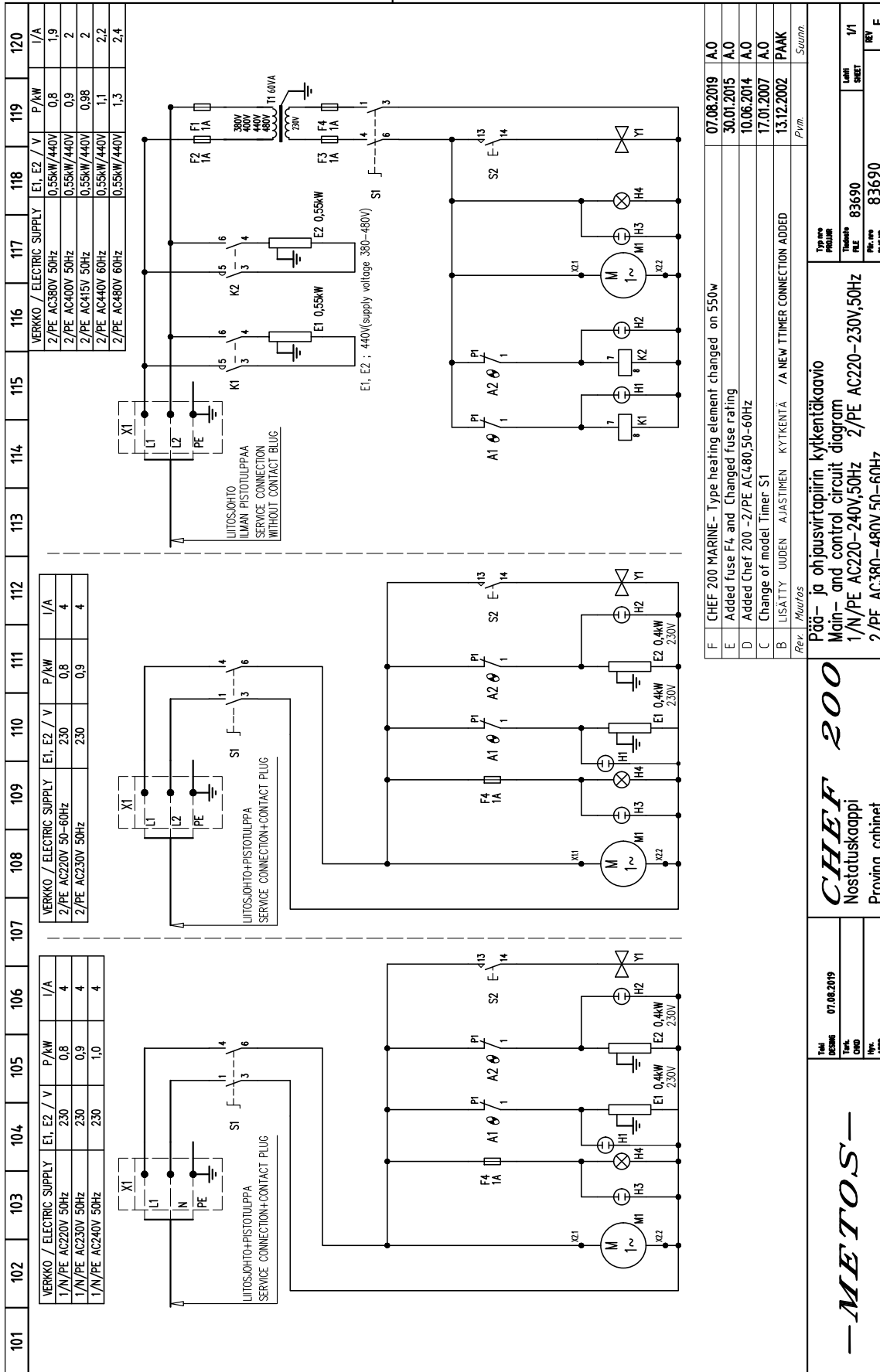
Huvudkrets, manöverkrets 83690 F

Kopplingsschema S01310 A1

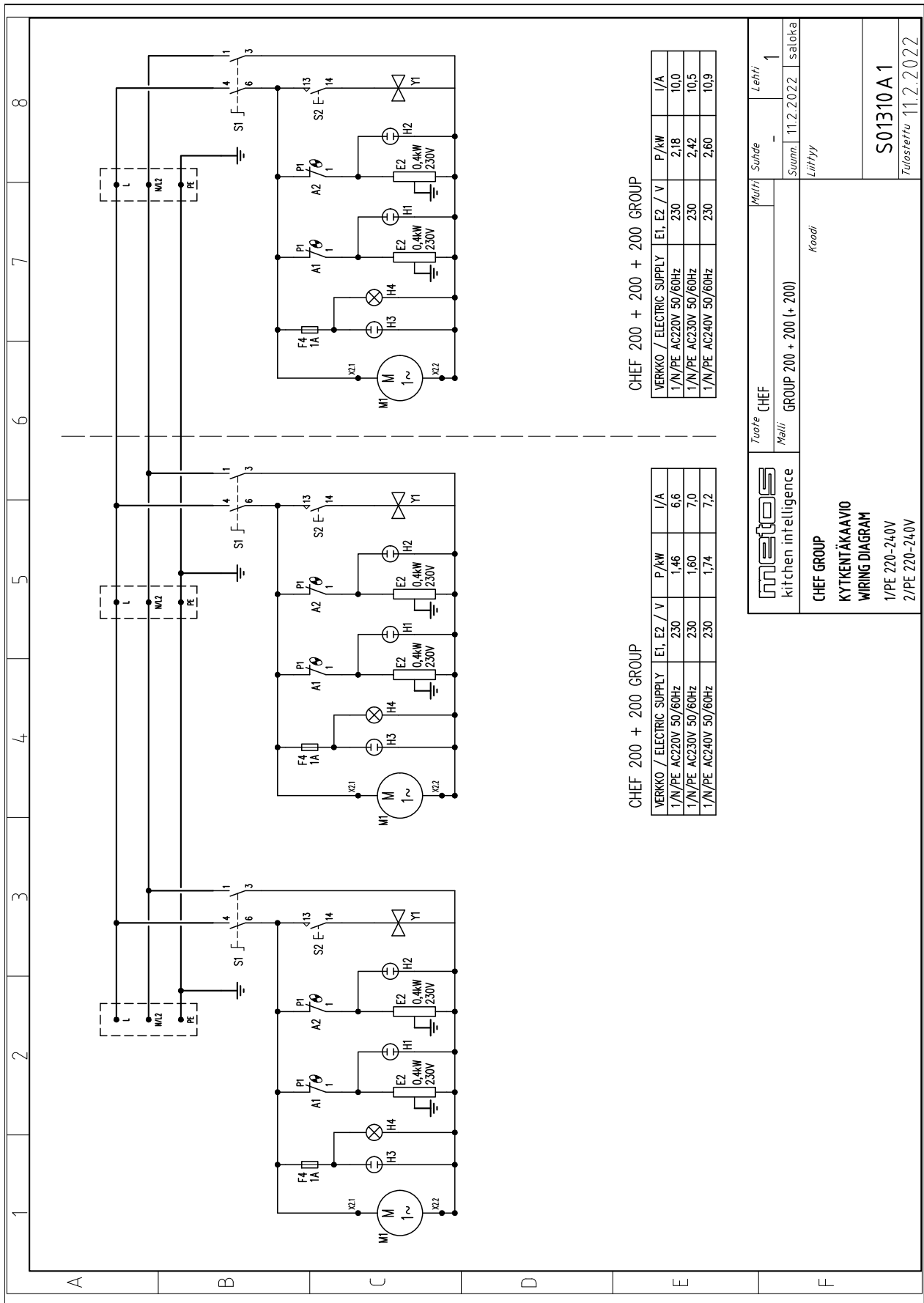
Installationsritning T01580 C3

Installationsritning T01707 C3

Installationsritning T01879 D3



Huvudkrets, manöverkrets 83690 F



CHEF 200 + 200 + 200 GROUP

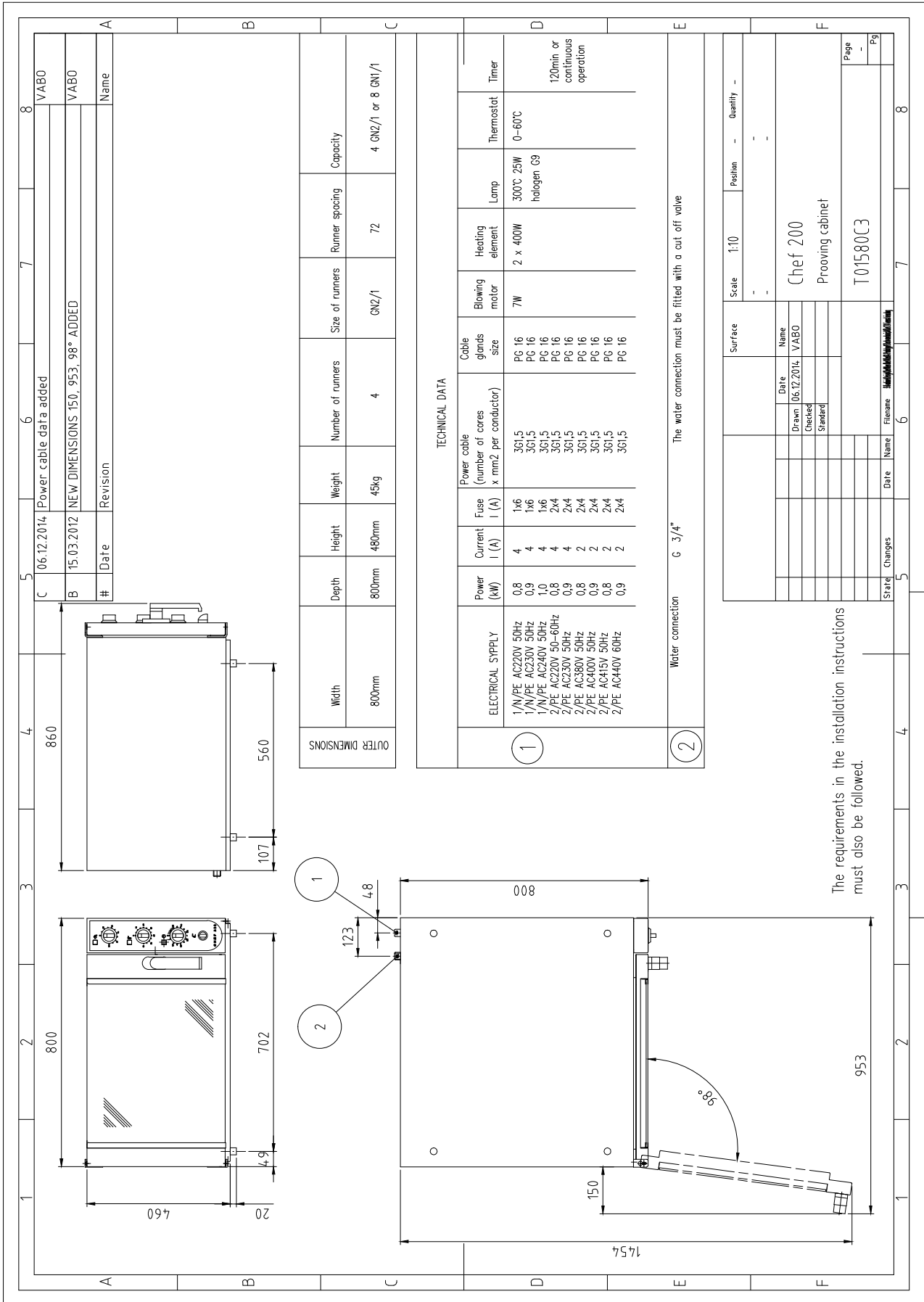
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P / kW	I / A
1/N/PE AC220V 50/60Hz	230	2,18	10,0
1/N/PE AC230V 50/60Hz	230	2,42	10,5
1/N/PE AC240V 50/60Hz	230	2,60	10,9

CHEF 200 + 200 GROUP

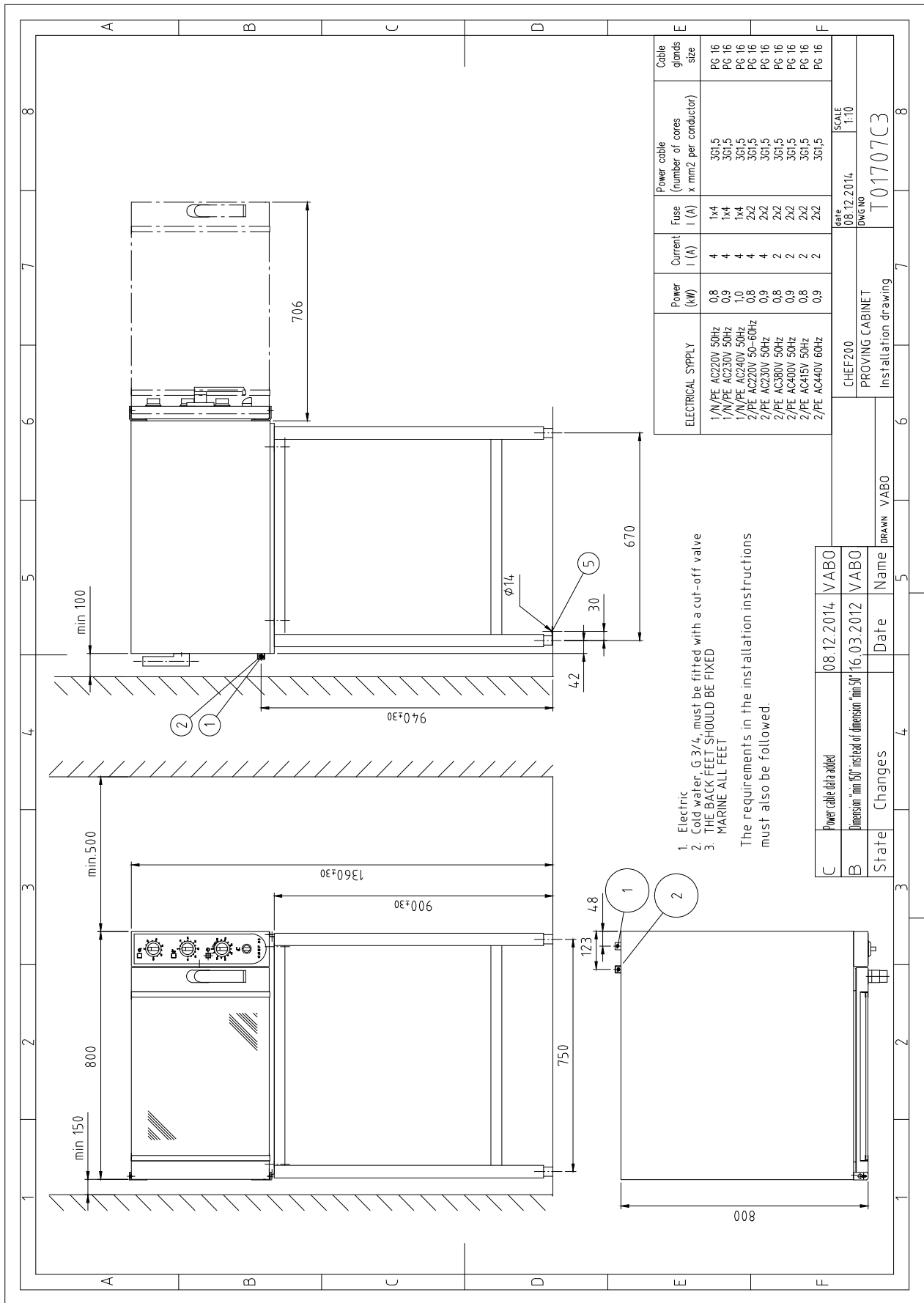
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P / kW	I / A
1/N/PE AC220V 50/60Hz	230	1,46	6,6
1/N/PE AC230V 50/60Hz	230	1,60	7,0
1/N/PE AC240V 50/60Hz	230	1,74	7,2

 kit:chen intelligence	Tuote	CHEF	Mathi	Suade	Lehti	1
	Malli	GROUP 200 + 200 (+ 200)	Saann.			
CHEF GROUP KYTKENTÄKAAVIO WIRING DIAGRAM						saloka
koodi						
S01310A1						
Tulostettu 11.2.2022						

Koplingschema S01310 A1



Installationsritning T01580 C3

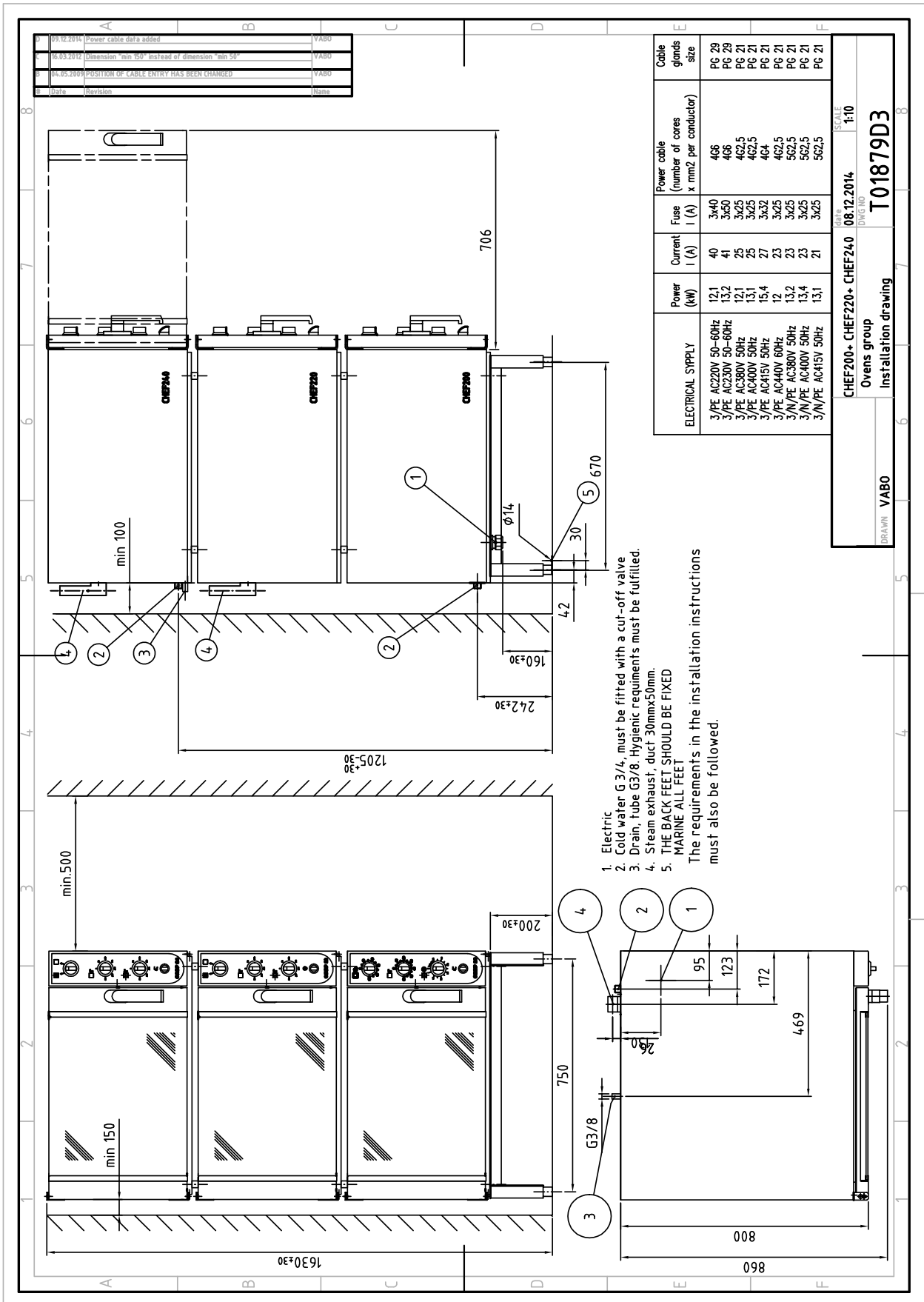


1. Electric
 2. Cold water. G 3/4" must be fitted with a cut-off valve
 3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Cable glands size
1/N/PE AC220V 50Hz	0.8	4	1x4	3G1.5	PG 16
1/N/PE AC230V 50Hz	0.9	4	1x4	3G1.5	PG 16
1/N/PE AC240V 50Hz	1.0	4	1x4	3G1.5	PG 16
2/PE AC220V 50-60Hz	0.8	4	2x2	3G1.5	PG 16
2/PE AC230V 50Hz	0.9	4	2x2	3G1.5	PG 16
2/PE AC380V 50Hz	0.8	2	2x2	3G1.5	PG 16
2/PE AC400V 50Hz	0.9	2	2x2	3G1.5	PG 16
2/PE AC415V 50Hz	0.8	2	2x2	3G1.5	PG 16
2/PE AC440V 60Hz	0.9	2	2x2	3G1.5	PG 16

C	Power cable data added	08.12.2014	VABO
B	Dimension "min Ø" instead of dimension "min Ø"	16.03.2012	VABO
State Changes		Date	Name
		08.12.2014	VABO
Installation drawing		T01707C3	
DRAWN		VABO	

Installationsritning T01707 C3



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

ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Cable glands size
3/PE AC220V 50-60Hz	12,1	40	3x40	466	PG 29
3/PE AC230V 50-60Hz	13,2	41	3x50	466	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	12,1	25	3x25	462,5	PG 21
3/PE AC400V 50Hz	13,1	25	3x25	462,5	PG 21
3/PE AC415V 50Hz	15,4	27	3x32	464	PG 21
3/PE AC440V 60Hz	12	23	3x25	462,5	PG 21
3/N/PE AC380V 50Hz	13,2	23	3x25	562,5	PG 21
3/N/PE AC400V 50Hz	13,4	23	3x25	562,5	PG 21
3/N/PE AC415V 50Hz	13,1	23	3x25	562,5	PG 21

Date	Revision	Name
08.12.2014	Lower cable data added	VABO
09.03.2016	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	VABO
14.05.2019	POSITION OF CABLE ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO

SCALE 1:10

DATE 08.12.2014

DWG NO T01879D3

DRAWN VABO

Installation drawing

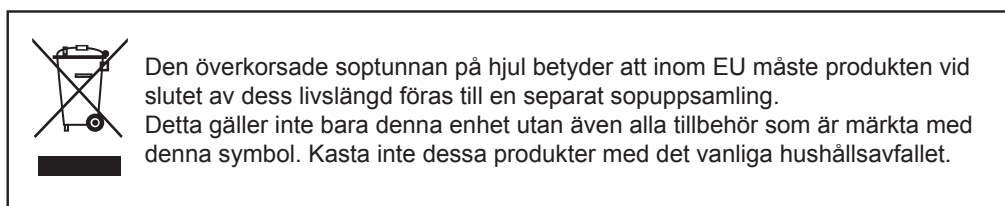
Ovens group

Installationsritning T01879 D3

Benämning	Modell	Specifikation
Yttre mått BxDxH, jässkåp	200	800x900x460 mm
Yttre mått BxDxH, jässkåp+stativ	200	800x900x1360 mm
Inre mått BxDxH	200	580x670x380 mm
Kapacitet, 4 gejdepar	200	4xGN2/1 eller 8xGN1/1
Kapacitet, 5 gejdepar	200	5 st 450x600 bakplåt
Termostatsens justeringsområde	200	20°C...60°C
Material	200	Ugnen invändigt, luckan och de yttre panelerna är av rostfritt stål. Dörr med dubbelglas
Timer	200	0...120 min eller kontinuerligt
Föruppvärmning (35°C)	200	20 min
Befuktningsanordning	200	Vattenbassäng fylls med vatten och önskad fukt-% inställs med vredet.
Vikt med förpackning, jässkåp	200	ca 64kg
Vikt med förpackning, jässkåp med stativ	200	ca 83kg
Vikt utan förpackning, jässkåp	200	ca 47kg
Vikt utan förpackning, jässkåp med stativ	200	ca 61kg
Förpackningens mått BxDxH, jässkåp	200	883x976x627 mm
Förpackningens mått BxDxH, jässkåp med stativ	200	883x976x1690 mm
Elanslutning	200	Se installationsritning
Användningsmiljö	200	Normal köksmiljö, temperatur över 0°C
Tilläggsutrustning	200	Stativ Metos 2948 (höjd 900 mm)
	200	Stativ Metos 2948 Marine (höjd 900 mm)

200=CHEF 200

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



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

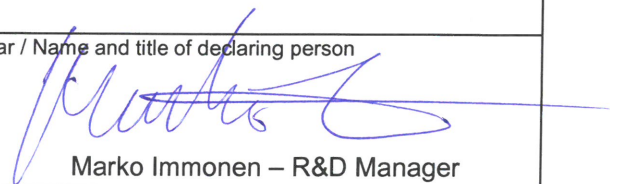
KERAVA

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