

metos

KONVEKTIONSUGN

CHEF 40
CHEF 50
CHEF 240

3751958, 3751962, 3751965, 3751978, 3751986

Installations- och användningsanvisningar



Bästa kund,

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

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

Rätt till tekniska ändringar förbehålles.

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

METOS TEAM

Metos-service telefonnummer: _____

Kontaktpersonens namn: _____

1. Allmänt	1
1.1 I anvisningarna använda symbolers betydelse	1
1.2 I apparaten använda symbolers betydelse	1
1.3 Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar	1
2. Säkerhetsföreskrifter	2
2.1 Säker användning	2
2.2 Ur bruktagning	2
3. Funktionsbeskrivning	3
3.1 Apparatsens användningsområde	3
3.1.1 Annan användning	3
3.2 Konstruktion	3
3.3 Funktionsprincip	3
3.3.1 Funktionsvred	4
4. Bruksanvisning	6
4.1 Innan ibruktagning	6
4.1.1 Val av plåtar, Chef 40	6
4.1.2 Val av plåtar, Chef 50	6
4.1.3 Val av kantiner och plåtar, Chef 240	6
4.1.4 Påfyllning av ugnen, Chef 40 och 50	6
4.1.5 Påfyllning av ugnen, Chef 240	6
4.2 Användning	7
4.2.1 Före stekningen, Chef 40 och 50	7
4.2.2 Före stekningen, Chef 240	7
4.2.3 Val av ugnstemperatur, Chef 240, 40 och 50	7
4.2.4 Användning av ugnen	8
4.2.5 Stekning, Chef 240, 40 och 50	8
4.2.6 Befuktning	8
4.2.7 Användning av befuktning, Chef 40 och 50	9
4.2.8 Användning av befuktning, Chef 240	9
4.2.9 Ångventil	10
4.2.10 Stekningstips	10
4.3 Efter användning	12
4.3.1 Rengöring	12
4.3.2 Byte av ugnens lampa, Chef 240 och 50	13
4.3.3 Byte av ugnens lampa, Chef 40	14
4.3.4 Annan service	14
5. Installation	15

5.1 Allmänt	15
5.2 Transport till installationsplatsen och uppackning	15
5.2.1 Apparatens fästning i stativet	15
5.2.2 Hopsättning av en Chef-grupp	16
5.3 Placering av apparat	16
5.4 Elanslutning	16
5.5 Vattenanslutning	16
5.5.1 Vattnets kvalitetskrav	17
5.6 Avloppsanslutning	17
5.7 Kontroll efter installation	17
5.8 Provkörning	17
6. Felsökning	19
7. Tekniska specifikationer	21

1. Allmänt

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

Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

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

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

Stäng av apparaten om den får fel eller 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, apparatskada eller risk för fara.



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

1.2 I apparaten använda symbolers betydelse



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

1.3 Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar

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

2. Säkerhetsföreskrifter

2.1 Säker användning



Emedan ugnen är en värmeapparat som upphettas under användningen bör följande varningar och anvisningar beaktas för undvikande av brännskador:

Vid långvarig användning upphettas även ugnluckans glas och kanter.

Säker gräddning förutsätter alltid skyddshandskar vid hanteringen av heta kantiner och plåtar.

När man öppnar ugnsluckan bör man se upp för utströmmande het vattenånga.

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

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



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

2.2 Ur bruktagning

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

3. Funktionsbeskrivning

3.1 Apparaterns användningsområde

Metos Chef 40 är avsedd för gräddning av bullar, bröd, småfranska och motsvarande produkter. Chef 40 lämpar sig även för matlagning.

Metos Chef 50 är avsedd för gräddning av bullar, bröd, småfranska och motsvarande produkter. Chef 5 lämpar sig även för matlagning.

Metos Chef 240 är avsedd för stekning och bryning av mat, bakning samt uppvärmning och värmeförvaring av färdigmat.

3.1.1 Annan användning



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

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

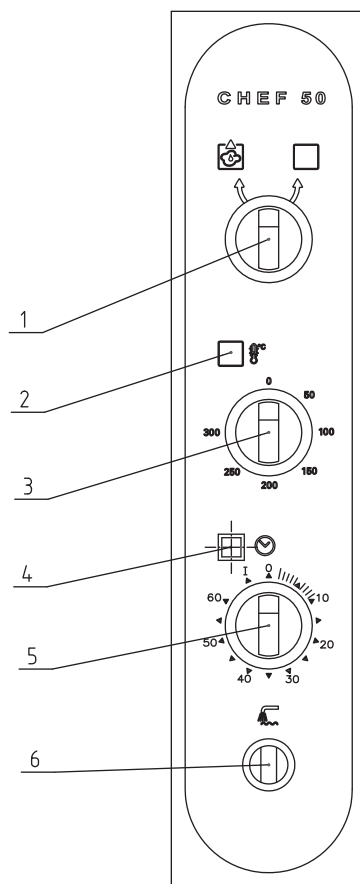
3.2 Konstruktion

Förutom en enskild ugn finns det stektorn som består av två eller tre konvektionsugnar eller vanliga ugnar. Nederst kan ett jässkåp vara monterat. Denna bruksanvisning gäller Chef 40, Chef 50 och Chef 240 -konvektionsugnarna, för Chef 220 -ugn och Chef 200 -jässkåp finns det en egen bruksanvisning.

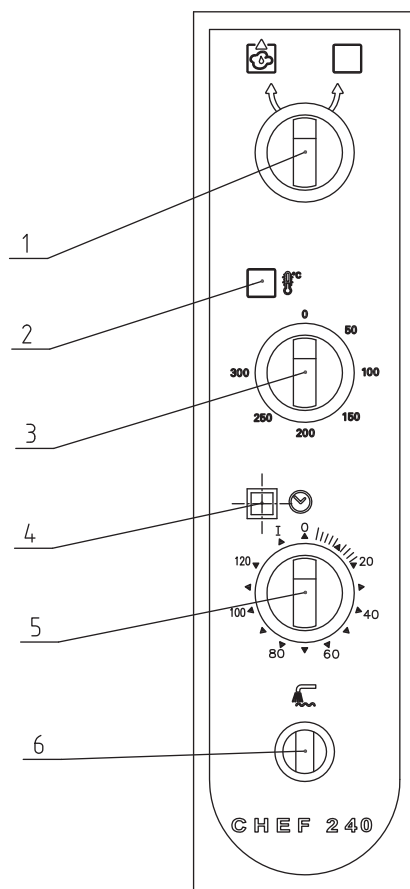
3.3 Funktionsprincip

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

3.3.1 Funktionsvred

*Manöverpanelens funktionsvred Chef 40 och 50*

1. Ångventil. Med hjälp av ventilen kan överflödigt ånga och fukt avlägsnas ur ugnen.
2. Termostatens signallampa. Den gula signallampan lyser alltid när värmeelementen är på.
3. Termostatvred. Inställning av temperaturen +50°C... +300°C.
4. Signallampa "ugnen på". Den gröna signallampan lyser när ugnen är påkopplad.
5. Timer. Steglös inställning 0-60 min eller kontinuerligt I. Timerns ljudsignal anger när uret är i läge 0.
6. Befuktninganordning. Fukttillförseln är påkopplad när omkopplavredet hålls vridet.



Manöverpanelens funktionsvred Chef 240

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

4. Bruksanvisning

4.1 Innan ibruktagning



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

4.1.1 Val av plåtar, Chef 40

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

4.1.2 Val av plåtar, Chef 50

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

4.1.3 Val av kantiner och plåtar, Chef 240

Välj kantiner eller plåtar efter matvarorna på följande sätt:

Lådrätter: GN1/1-65 mm. 100 mm djupa kantiner bör undvikas eftersom gräddningen kan bli ojämn om sådana används. Pannkaka: GN1/1-40 mm. Piroger, småbullar, längder, småfranska: GN2/1-bakplåt, aluminium. Färdigmatförpackningar: GN2/1-galler.

4.1.4 Påfylling av ugnen, Chef 40 och 50



Fyll gejdern så att det mellan övre och undre plåt blir ett luftutrymme av minst 20 mm, så att produkterna steks jämnt. Du bör lämna rejält med utrymme mellan matvarorna när du fyller plåtarna. Att dessa två anvisningar följs är en grundförutsättning för ett bra gräddningsresultat.

4.1.5 Påfyllning av ugnen, Chef 240

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



Fyll gejdern så att det i mellanrummet mellan övre och undre plåt eller kantin blir ett tillräckligt luftutrymme, så att produkterna steks jämnt. Om du använder galler eller

plåt, bör du lämna rejält med utrymme mellan matvarorna. Att dessa två anvisningar följs är en grundförutsättning för ett bra resultat av stekningen eller gräddningen.

4.2 Användning

4.2.1 Före stekningen, Chef 40 och 50

Ugnen bör alltid föruppvärmas till lämplig temperatur före den egentliga gräddningen. Syftet med föruppvärmningen är att ugnen skall nå rätt och jämn temperatur. Då får de färdiga bakverken bästa möjliga kvalitet.

- Sätt gejderna på plats.
- Ställ timern (se bild "Manöverpanelens funktionsvred") i läge 20 min. Vid inställning av tiden vrid uret först över det önskade inställningsvärdet och sedan tillbaka på rätt värde.
- Ställ termostaten på 250°C om ugnen kommer att fyllas till max. kapacitet med kal-la produkter. (Efter det att ugnen fyllts, ställs önskad stektemperatur in.) Om mindre produktmängder stekes kan föruppvärmningen göras med lägre temperaturskillnad.
- Ugnen är klar för användning då ljudsignalen anger att den på timern inställda tiden gått ut.
- Om luckan är stängd förblir ugnen varm länge även om den inte är i funktion.

4.2.2 Före stekningen, Chef 240

Ugnen bör alltid föruppvärmas till lämplig temperatur före den egentliga gräddningen eller stekningen. Syftet med föruppvärmningen är att ugnen skall nå rätt och jämn temperatur. Då får de färdiga rätterna eller bakverken bästa möjliga kvalitet.

- Välj gejder enligt maträtt. 2 gejderpar: bakning, matlagning 3 gejderpar: bakning av små och lätta produkter
- Ställ timern (se bild "Manöverpanelens funktionsvred") i läge 20 min. Vid inställning av tiden vrid uret först över det önskade inställningsvärdet och sedan tillbaka på rätt värde.
- Ställ termostaten på 250°C om ugnen kommer att fyllas till max. kapacitet med kal-la produkter. (Efter det att ugnen fyllts, ställs önskad stektemperatur in.) Om mindre produktmängder stekes kan föruppvärmningen göras med stektemperatur.
- Ugnen är klar för användning då ljudsignalen anger att den på timern inställda tiden gått ut.
- Om luckan är stängd förblir ugnen varm länge även om den inte är i funktion.

4.2.3 Val av ugnstemperatur, Chef 240, 40 och 50



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

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

4.2.4 Användning av ugnen



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

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

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

4.2.5 Stekning, Chef 240, 40 och 50

- Föruppvärm ugnen omsorgsfullt enligt anvisningarna. Se "Före stekningen".
- Dörren öppnas när man vrider på handtaget. Den stängs när man skjuter på handtaget tills en tydlig knäppning hörs.
- Lägg in bakverket i ugnen.
- Ställ med timern in erforderlig stektid och med termostavredet önskad stektemperatur (se bild "Manöverpanelens funktionsvred").
- När den inställda stektiden gått ut avstängs uppvärmningen och fläkten automatiskt och ljudsignalen anger att maten kan tas ut ur ugnen.
- Stäng av ugnen med termostaten varvid också ljudsignalen upphör.
- Öppna dörren. Se upp för utströmmande ånga.

Om ugnen gräddar ojämnt bör du kontrollera att

- konvektionsugnen är vågrätt installerad
- föruppvärmningen skett enligt anvisningarna
- ugnstemperaturen är den rätta
- påfyllningsgraden är den rätta.



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

4.2.6 Befuktning

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

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

Befuktning tryck	/ Chef 40, 50	Chef 240	
		Justeringsområde	Fabriksinställning
≥ 3 bar	500 ml/min	10-220 ml/min	45 ml/min
2 bar	455 ml/min	8-180 ml/min	35 ml/min
1 bar	230 ml/min	5-80 ml/min	20 ml/min



Ugnens befuktningssystem får inte användas i temperaturer under 150°C, då en del av vattnet inte förångas.

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

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

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

4.2.7 Användning av befuktning, Chef 40 och 50

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

En längre tids befuktning lönar sig att dela in i korta befuktning- och paustider så att det inte samlas vatten på ugnens botten under befuktningen.

Genom att använda befuktning vid början av gräddningen förhindrar man att maten torkar, och produkterna får en frasig yta.



Om du öppnar luckan genast efter befuktningen, bör du se upp för den heta ångan. Genom sin synnerligen goda värmeledningsförmåga vållar den nämligen lätt brännskador.

4.2.8 Användning av befuktning, Chef 240

Befuktningen kopplas på genom vridning av omkopplarsvredet medurs (bild "Manöverpanelens funktionsvred").

Fuktregulatorns fabriksinställning kan vid behov ändras av bemyndigad servicepersonal.

Om det under befuktningen samlas vatten på ugnens botten, lönar det sig att minska fabriksinställningen så att hela vattenmängden genast hinner förångas.

Genom att använda befuktning förhindrar man att maten torkar, och produkterna får en frasig yta.

Befuktning rekommenderas:

- Vid uppvärmning av mat under uppvärmningstiden. Ta av locken från lådrätter och styckegods som t.ex. köttbullar. Uppvärmningstiderna blir 1/3-1/2 kortare än de angivna.
- Vid stekning av köttstekar och köttfärslimpor, men ej vid bryning
- Vid anrättning av fisk (ej panerad)
- Vid anrättning av lådrätter (ångplåten sluten)

Bruksanvisning

- Vid bakning främjar befuktningen ytterligare jäsning, använd vid början av gräddningen.



Om du öppnar luckan genast efter befuktningen bör du se upp för den heta ångan; genom sin synnerligen goda värmeledningsförmåga vållar den nämligen lätt brännskador.

4.2.9 Ångventil

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

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

Vid rostning och gratinering bör ångventilen öppnas helt.

4.2.10 Stekningstips

Produkt	Plåt m.m.	Föruppvärmning	Ugns-temperatur	Stek/gräddningstid	Tips
Stek, filé	GN2/1 RST galler	125°C	125°C	Beror på storleken	Lägg köttet på gallret, gallret på gejden och på den nedre gejden en sluten kantin för uppsamling av stekskyn
Rostbiff		125°C	125°C	Beror på storleken -> tills in- nertemperaturen är +60°C	125°C från början hela tiden
Schnitzel, biff, kotlett	GN 2/1 RST galler eller alum. plåt	300°C	300°C	ca 10 min	Stek köttet snabbt och låt det därefter vid behov småkoka i en sluten kantin på lägre temperatur
Kött i bitar (bryning)	GN 1/1-40 mm alum.	225°C	200°C	10 min	Högst 1,5 kg kött per kantin
Köttfärs (bryning)	GN 1/1-40 mm alum.	225°C	200°C	10 min	Högst 1,5 kg kött per kantin
Pannbiff (råfrost)	GN 1/1-40 mm alum.	250°C	220°C	8 min	Befuktningen på helan tiden
Regnbågsförel, filé (hel)	GN 40	250°C	250°C	15-20 min	
Regnbågsförel, filé (100 g portion)	GN 40	250°C	250°C	10-15 min	
Lådrätter	GN 1/1-65 mm	175°C	150-175°C	ca 1,5 h	Till äggbaserade lådor väljer man gärna lägre tillredningstemperatur än till andra lådrätter Mängd ca 5 kg/kantin Befuktningen på helan tiden
Kött-makaroni-låda	GN 1/1-65 mm	175°C	150°C	1 h (på undre gejder + 10 min)	Ångventilen öppen 10 min i början

Bruksanvisning

Produkt	Plåt m.m.	Föruppvärmning	Ugnstemperatur	Stek/gräddningstid	Tips
Färdigmatförpackningar	GN 2/1 RST galler		Beror på varan	Följ anvisningarna	Ställ förpackningarna med färdigmat direkt på galleret, så att varan uppvärms så effektivt som möjligt Befuktningen på hela tiden
Grönsaksbiff (råfrost)		250°C	225°C	20 min	Befuktningen på hela tiden
Feta-grönsakspirog (färdig botten, fryst)		250°C	200°C	40 min	
GN-pannpizza		250°C	225°C eller 200°C	12 min eller 15 min	
Pannkaka	GN 1/1-40 mm alum.	220°C	190°C	ca 30 min	Mängd ca 1,5 l/kantin Ångventilen öppen i början ca 10 min
Köttpastej (råfrost)		225°C	200°C	20 min	
Karelska piroger (råfrysta)		300°C	240°C	20 min	Max. 12 st / GN1/1-plåt, gräddning på varannan gejd
Småfranska	GN 2/1 alum. plåt	225°C	200°C	17 min	Befuktning i början 2 min i impulser. Max. 12 st / GN1/1-plåt, gräddning på varannan gejd.
Ostbåge		200°C	175°C	20 min	Befuktning i början 2 min i impulser
Bullar	GN 2/1 alum.	200°C	175°C	15 min	Max. 12-15 st / GN1/1-plåt Ångventilen sluten, ingen befuktning
Kanelbulle (råfrost)		190°C	165°C	16 min	Max. 12 st / GN1/1-plåt på varannan gejd
Wienerbröd (råfrost)	GN 2/1 alum. plåt	190°C	165°C	18 min	
Kvarktårta med bär	GN 1/1-40 mm alum. plåt	200°C	175°C	45 min	Mördeg: 300 g smör, 225 g socker, 4 ägg, 300 g vetemjöl, bakpulver Fyllning: 1000 g kvark, 11 ägg 200 g socker, 3 dl grädde, 600 g frysbar, vaniljsocker Gräddning på undre gejd i mitten
Sockerkaka		175°C	150°C	40 min	4 ägg/kantin, 4 kantiner på undre gejd

Om ugnen steker/gräddar ojämnt bör du kontrollera att

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

4.3 Efter användning

4.3.1 Rengöring



Slangtvätt eller användning av trycktvätt vid rengöringen är helt förbjudet.

Kom ihåg vid rengöring att ugnen är het länge ännu efter användningen.

Ugnen är en elektrisk apparat och detta ställer gränser för användningen av vatten. Inne i ugnen kan man använda rikligt med vatten, men på ugnens yttre ytor är endast avtorkning tillåten på grund av luftintagsöppningarna. Som rengöringsmedel väljs ett alkaliskt medel som har god fettlösningsförmåga och kan spädas i en sprayflaska enligt smutsighetsgraden i ugnen.

Ugnarnas inre ytors rengöring är en viktig skötselfunktion. En tunn passiv yta, som bildas på ytan av rostfritt stål ger stålet en yta som skyddar från korrosion. En smutsig ugn med kloriter, som bildas på ytan tillsammans med en fuktig och varm omgivning skadar den passiva ytan, som skyddar stålet och det förhindrar att ytan förnyas och gör de inre ytorna mottagliga för korrosion. Med regelbunden rengöring kan man minska bildningen av klorid-ioner på ugnens inre ytor. Ju mera befuktning som används i mattillredningen desto viktigare är en daglig och regelbunden rengöring för undvikande av korrosion.

Daglig rengöring

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

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

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

Rengöring av gejderna och luftfördelarplåten

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

Lossning av gejder:

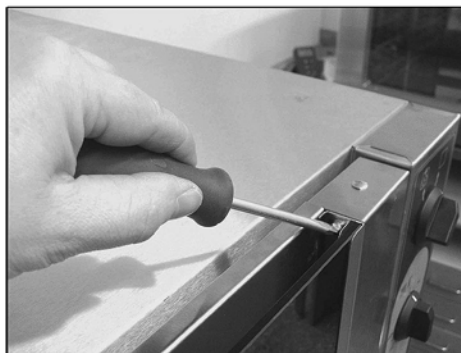
- Lyft gejderna uppåt.
- Dra gejderna mot ugnens mitt.
- Lyft gejderna ut ur ugnen.

Lossning av luftfördelarplåt:

- Lossa med fingrarna de två skruvarna som fäster luftdelarplåten i ugnkammarens botten.
- Lossa med fingrarna de två skruvarna som fäster luftdelarplåten i ugnkammarens tak.
- Dra luftdelarplåten ut ur ugnen.

Efter rengöring återinsätt delarna i motsatt ordning.

Rengöring av luckans yttre ytor



Luckans ytterglas kan öppnas för rengöring. Lösgör de två skruvarna som syns på 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, Chef 240 och 50

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 lins.
- Lösgör lampan från sin hållare.
- Sätt den nya lampan i hållaren. Lamptyp: OSRAM halogenlampa 300°C G9 230V 25W.
- Sätt linsen på plats och dra åt lätt.



Dra inte åt lampans lins för hårt.

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

4.3.3 Byte av ugnens lampa, Chef 40

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.
- Lampans skyddsglas demonteras genom att lösgöra de fyra skruvarna. Skada inte tätningen. Om tätningen har hårdnat eller är annorlunda skadad, byt även tätningen.
- Skruva försiktigt loss glödlampan.
- Skruva den nya lampan på plats. Lamptyp: 15 W, 220-230V, 300°C, E14. Reservdelskod: 3339313.
- Tryck belysningens skyddsglas på plats mot ugnsväggen. Fastsätt de fyra skruvarna.



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

4.3.4 Annan service



Apparaten innehåller ej delar som användaren kan reparera. Servicen bör anföras åt en auktoriserad firma.



Stäng av apparaten om den får något fel eller fungerar avvikande från det normala. Anlita en av tillverkaren auktoriserad servicefirma och använd originalreservdelar.

5. Installation

5.1 Allmänt

Läs noggrant dessa anvisningar emedan de innehåller viktig information om apparatens installation.

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



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

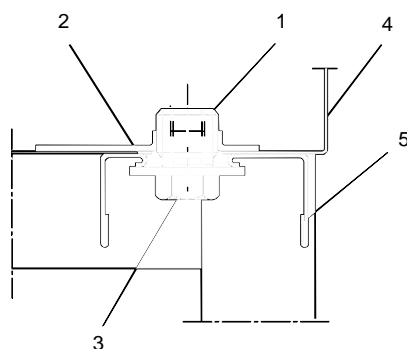
5.2 Transport till installationsplatsen och uppackning

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

5.2.1 Apparatens fästning i stativet

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

Innan stativet fästs bör fotskruvarna (4 st) i bottenet lösgöras. Skruvarna kan skruvas lös för hand. Stativet fästs enligt bilden med hjälp av delarna 1, 2 och 3.



1. Fästskruv, 4 st
2. Bricka, 4 st
3. Sexkantsskruv, 4 st
4. Chef-ugn/jässkåp
5. Stativ

5.2.2 Hopsättning av en Chef-grupp

Apparaterna kan även sättas ihop till en tornsammansättning bestående av 2 eller 3 enheter genom att stapla dem på varandra. Stativets höjd för två enheter är 660 mm och för tre 200 mm. 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.

Med tanke på ång- och värmeutvecklingen vid stekning och grädning bör ugnen placeras under en avlufthuv.



Det är viktigt för ugnens funktion att den installeras vågrätt. Lutningar och ojämnheter medför sämre stek/grädningsresultat.

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

Stativförsedda ugnar injusteras med hjälp av stativets fotskruvar.



När apparaten står på rätt plats och är vågrät bör den ovillkorligen fästas vid golvet, landmodellerna med bakre benens flänsar och fartygsmodellerna med alla benens flänsar.

5.4 Elanslutning



Om man vid installationen måste provköra ugnen utan att alla skydd finns på plats, bör man vid sidan av de spänningsförande delarna särskilt se upp för rörliga delar inuti stommen.



För att underlätta eventuell kommande service och öka säkerheten bör man placera en anläggningsspecifik fränkskiljare i ugnens omedelbara närhet. Fränkskiljaren bör omnipolärt avskärma anläggningen från elmatningsnätet.

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

5.5 Vattenanslutning



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

Skölj vattenledningen till apparaten innan vattenanslutningen görs.

5.5.1 Vattnets kvalitetskrav

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

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

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

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

5.6 Avloppsanslutning

Tömning av vatten sker via avloppsrör som ansluts till ugnens avloppsanslutning med R3/8 koppling.



Avloppsröret skall inte anslutas direkt till golvbrunn. Avloppet dras fram till golvbrunn där det skall mynna ut minst 25 mm över golvbrunnen.



Golvbrunnen bör inte befinna sig under ugnen.

5.7 Kontroll efter installation



Efter installation bör kontrolleras att alla anslutningar är riktigt utförda.

5.8 Provkörning



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

Provkör ugnen när inmatningskabeln anslutits.

Kontrollera att

- den gröna signallampa "ugnen på" tänds när ugnen kopplas på
- termostatens gula signallampa tänds när termostaten vrids medurs

Installation

- ugnen uppvärms och termostatens gula signallampa slocknar när inställd temperatur nåtts
- befuktningens gula signallampa tänds när kopplingen vrids medurs och fukt tränger in i ugnen (200°C). Om allt vatten inte har förångats och stänker som droppar på ugnkammarens väggar och samlas på ugnens botten, kräver befuktningen justering.
- fläkthjulet roterar och ändrar rotationsriktning med ca en minuts mellanrum
- dörrkopplingen bryter fläkten och uppvärmningen när ugnsluckan öppnas
- gejderna och luftfördelarplåten är på sina platser i ugnen
- droppvattentråget är på sin plats under ugnsluckan.

Fäst åter sidofodringen.

6. Felsökning

Om anläggningen ej fungerar kontrollera

- om den använts enligt anvisningarna
- om eventuella löstagbara delar är på sina platser
- om fränskiljaren i eller nära anläggningen (ofta på väggen) är i på-läge
- om anläggningens överströmsskydd (säkringar) i elhuvudcentralen är hela. Be en behörig fackman kontrollera överströmsskydden.

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



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

7. Tekniska specifikationer

Huvudkrets, manöverkrets S00113 D3

Huvudkrets, manöverkrets S00114 D3

Huvudkrets, manöverkrets S00115 D3

Kopplingsschema T01916 A3

Kopplingsschema T01702 A3

Kopplingsschema T01703 A3

Installationsritning T01579 C3

Installationsritning T01581 C3

Installationsritning T01582 C3

Installationsritning T01876 C3

Installationsritning T01577 C3

Installationsritning T01583 C3

Installationsritning T01877 D3

Installationsritning T01878 D3

Installationsritning T01570 C3

Installationsritning T01587 C3

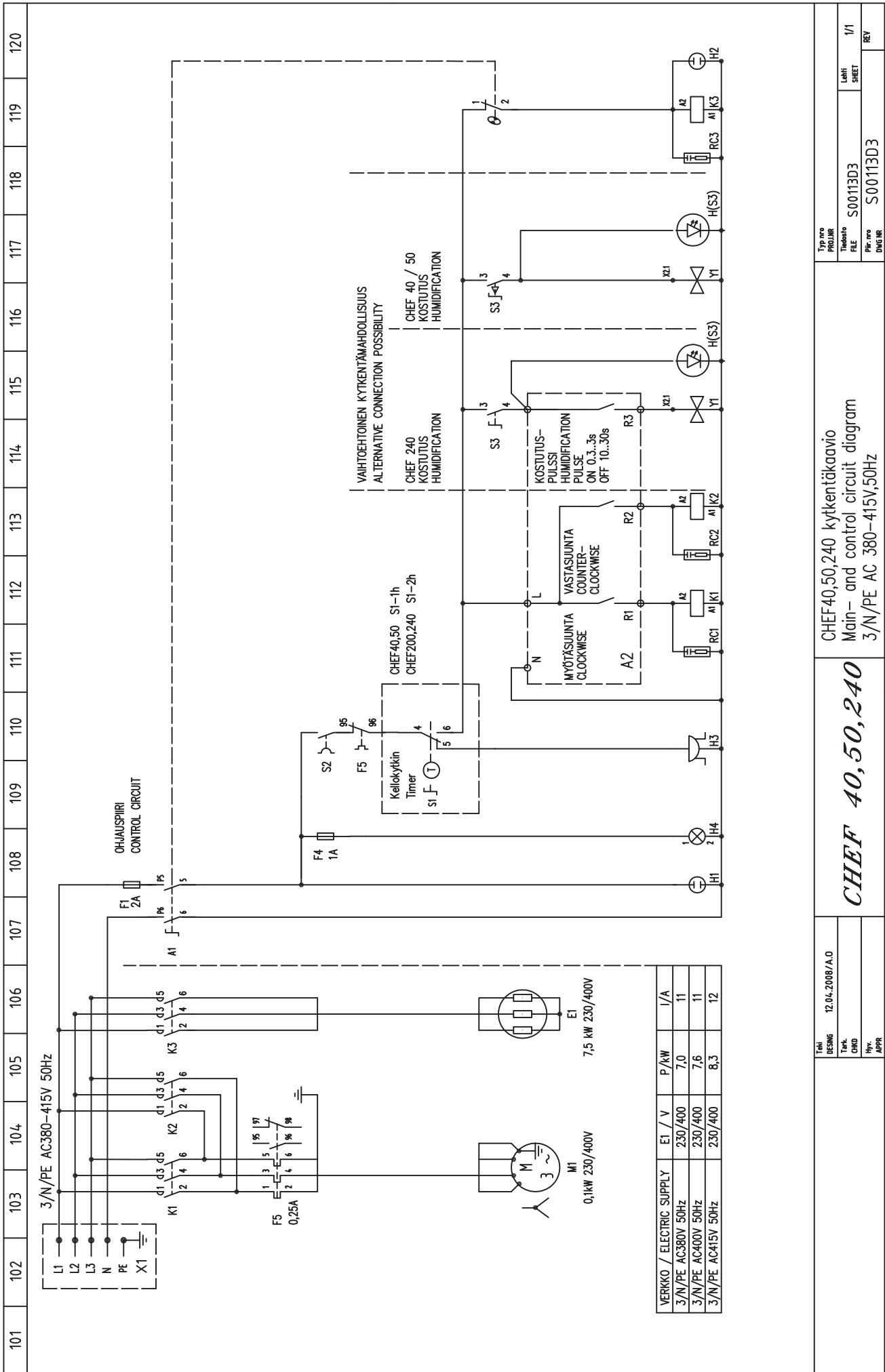
Installationsritning T01590 D3

Installationsritning T01874 D3

Installationsritning T01591 D3

Installationsritning T01592 D3

Installationsritning T01879 D3

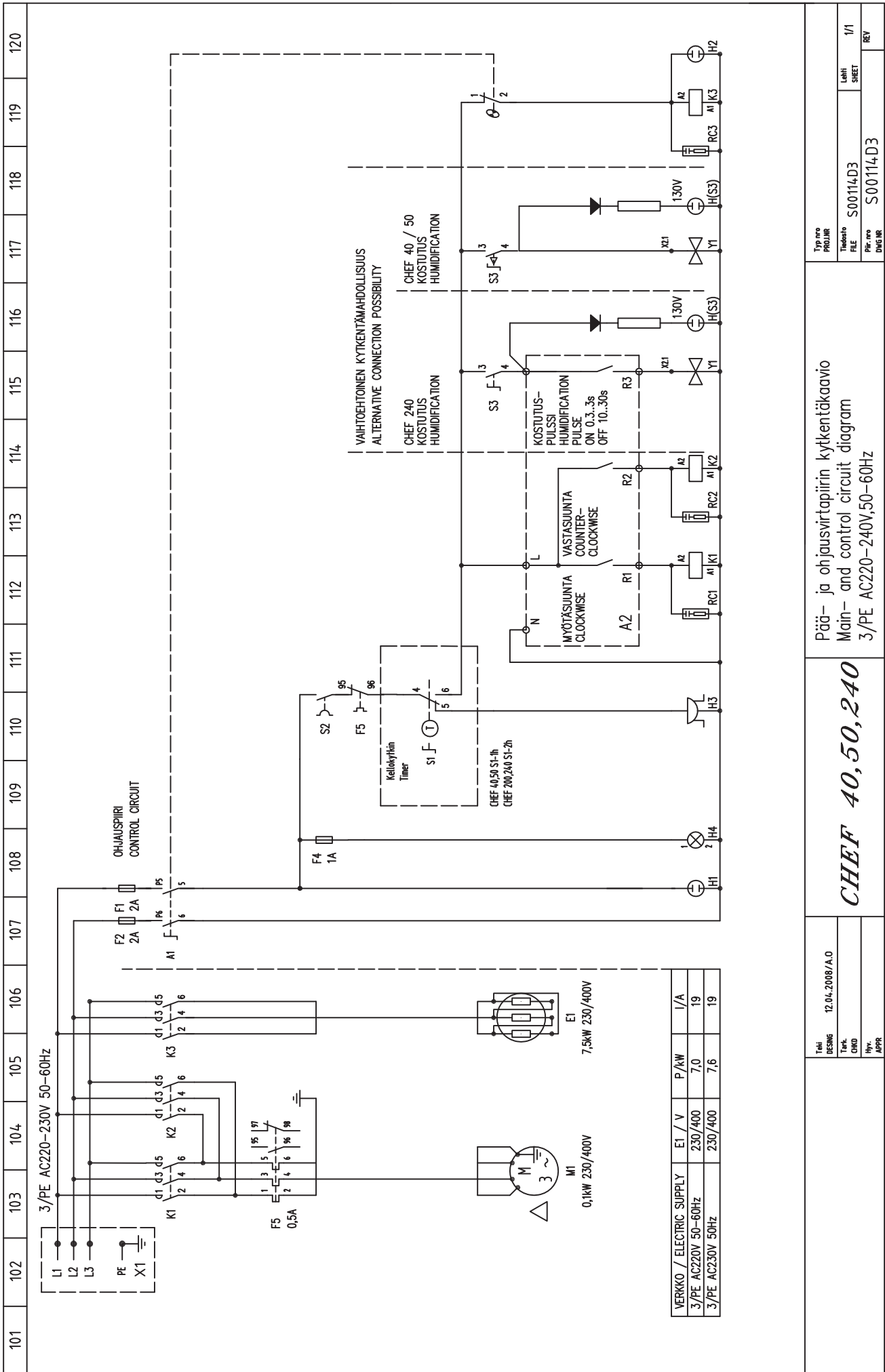


Typ no PROGRAM	12.04.2008/A/O
Revisio FILE	S00113D3
Piir.no DNG:IR	S00113D3
Lehti SHEET	1/1
REV	

CHEF40,50,240 kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/N/PE AC 380-415V,50Hz

CHEF 40,50,240

Tehä DESIGN	12.04.2008/A/O
Tark. CHKD	
Hyv. APPR	

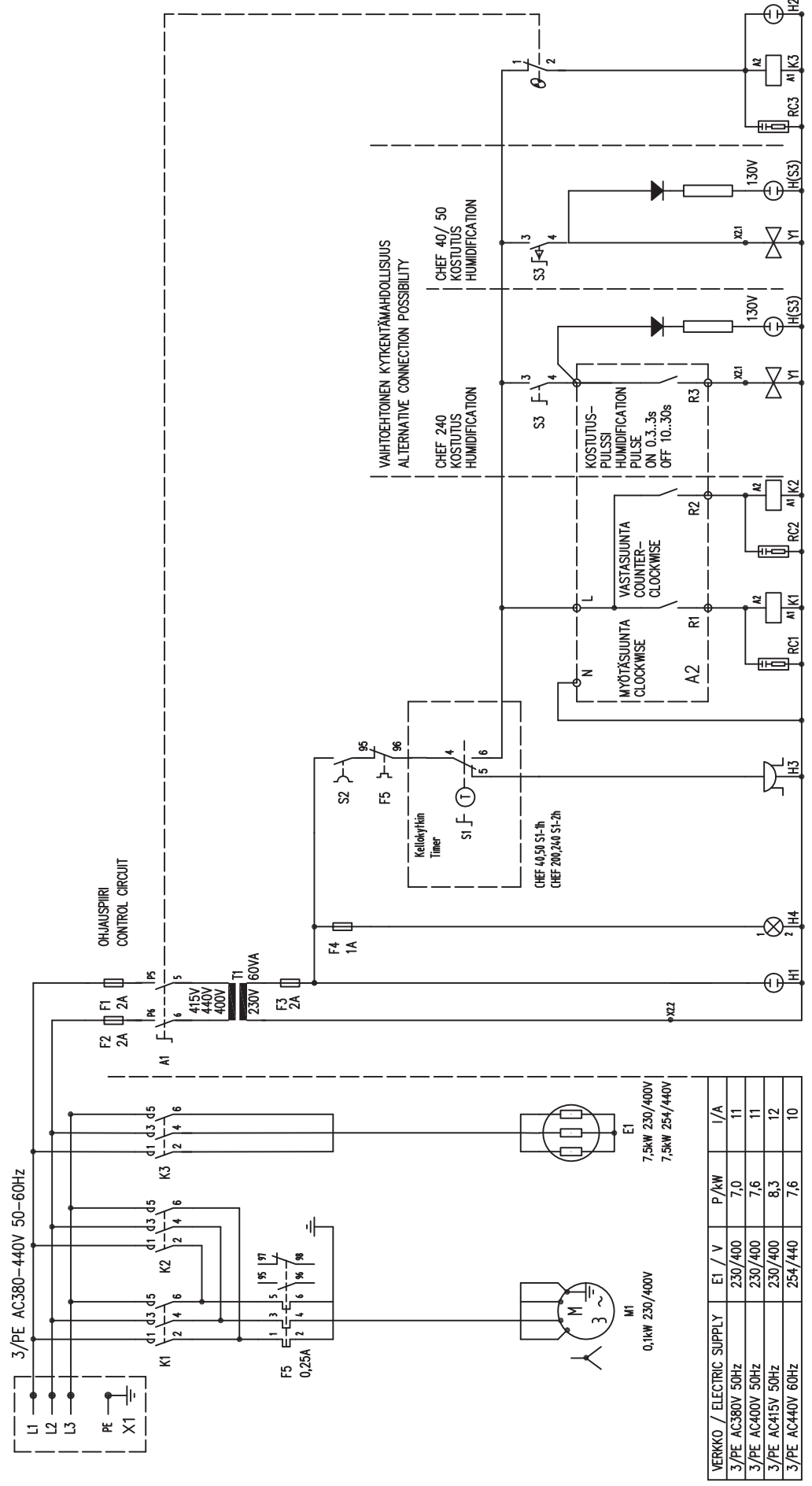


Pää- ja ohjauksipiiriin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/PE AC220-240V,50-60Hz

CHEF 40, 50, 240

Tehä DESIGN	12.04.2008/A/O
Tark. CHKD	
Hyv. APPR	

Typ. no PROJUR	
Tiedosto FILE	S00114D3
Piir. no DNG:NR	S00114D3
Lehti SHEET	1/1
REV	



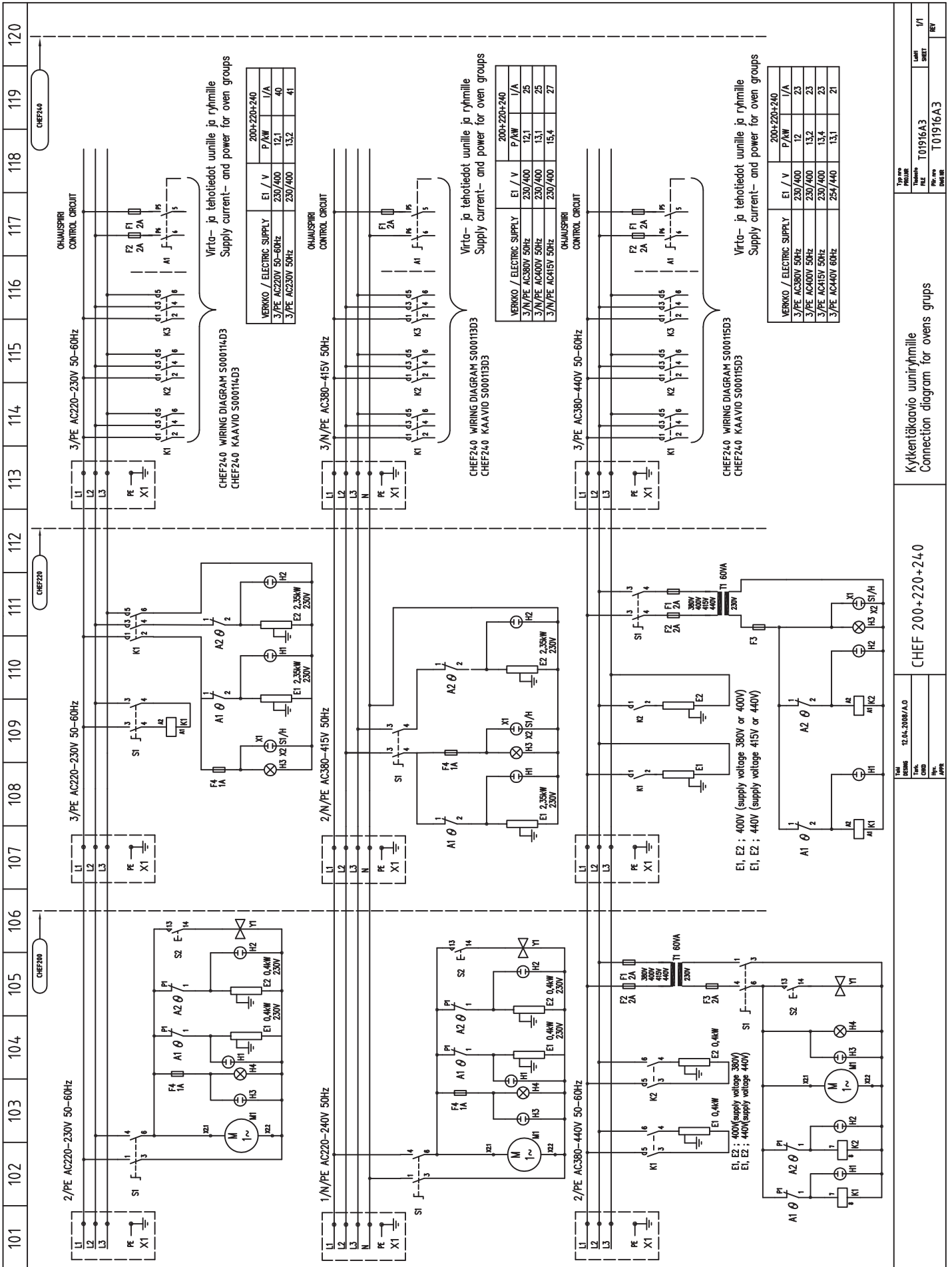
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1 / V	P / kW	I / A
3/PE AC380V 50HZ	230/400	7,0	11
3/PE AC400V 50HZ	230/400	7,6	11
3/PE AC415V 50HZ	230/400	8,3	12
3/PE AC440V 60HZ	254/440	7,6	10

Typ no PROJNR	S00115D3	Lehti SHEET	1/1
Tiedosto FILE	S00115D3	Piir.no DNGNR	S00115D3

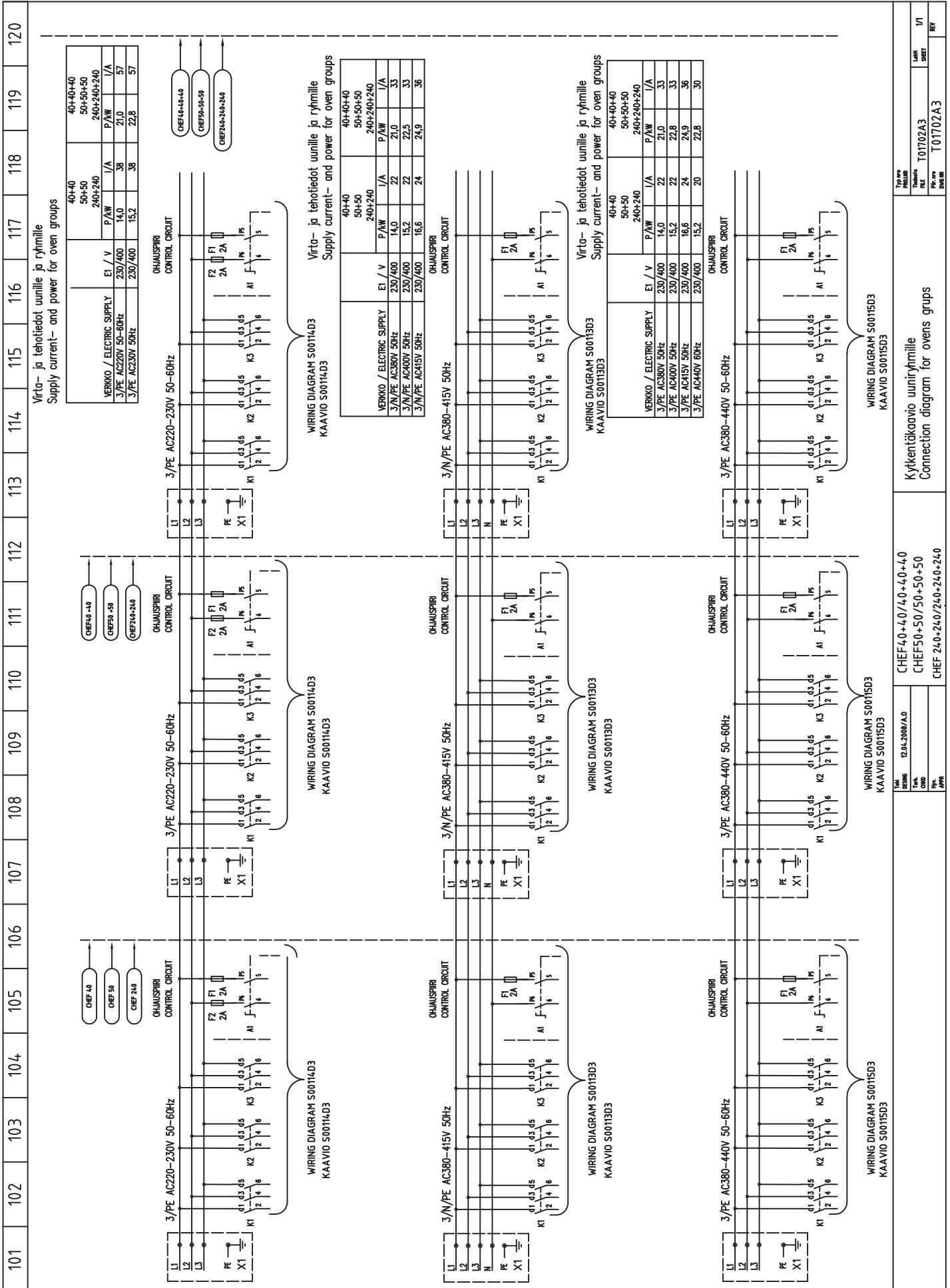
Pää- ja ohjauvirtapiirin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/PE AC380-440V,50-60Hz

CHEF 40,50,240

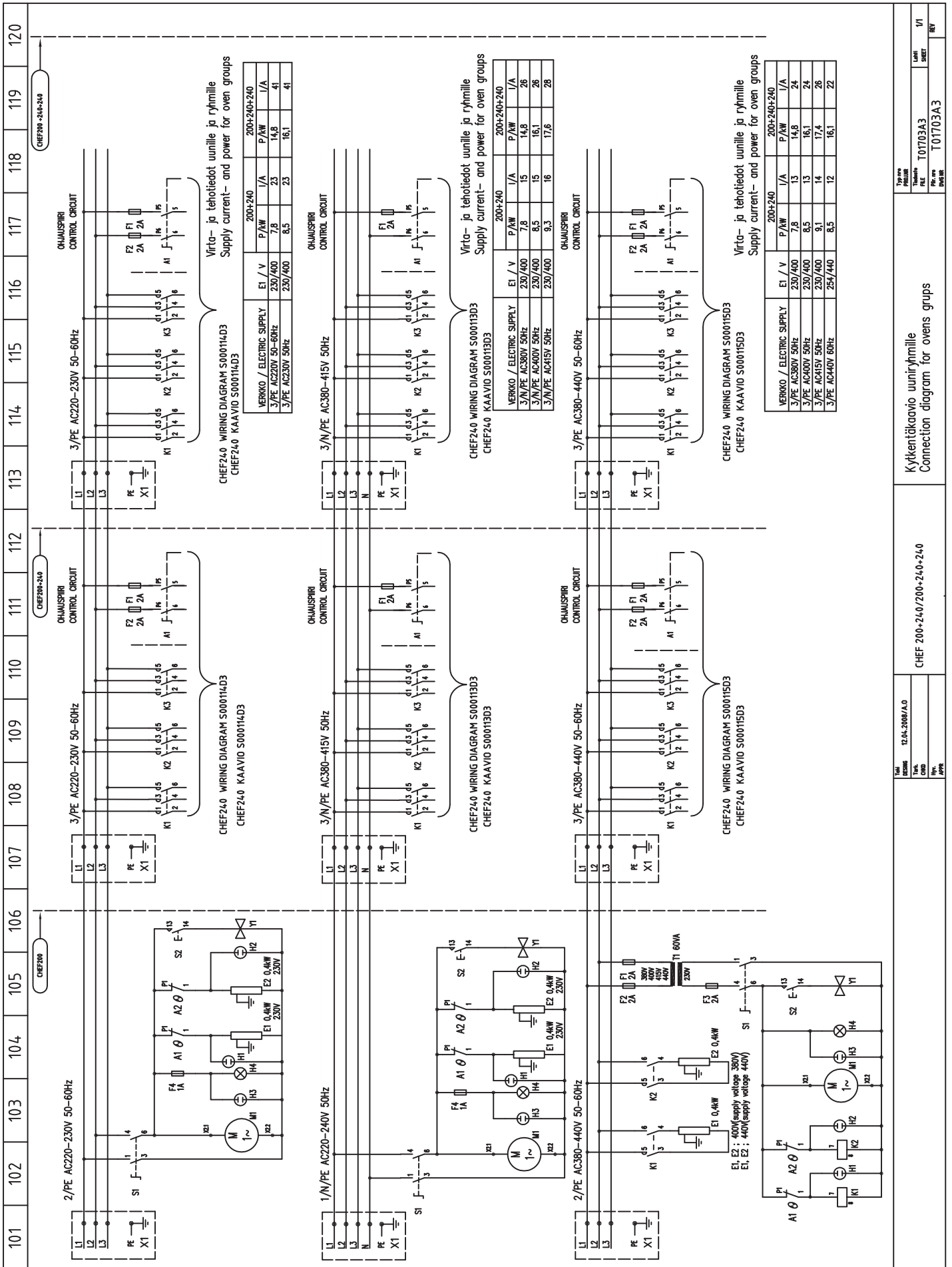
Teh. DESIGN	17.01.2007/A.O
Tark. CHKD	
Hyv. APPR	



Koplingsschema T01916 A3

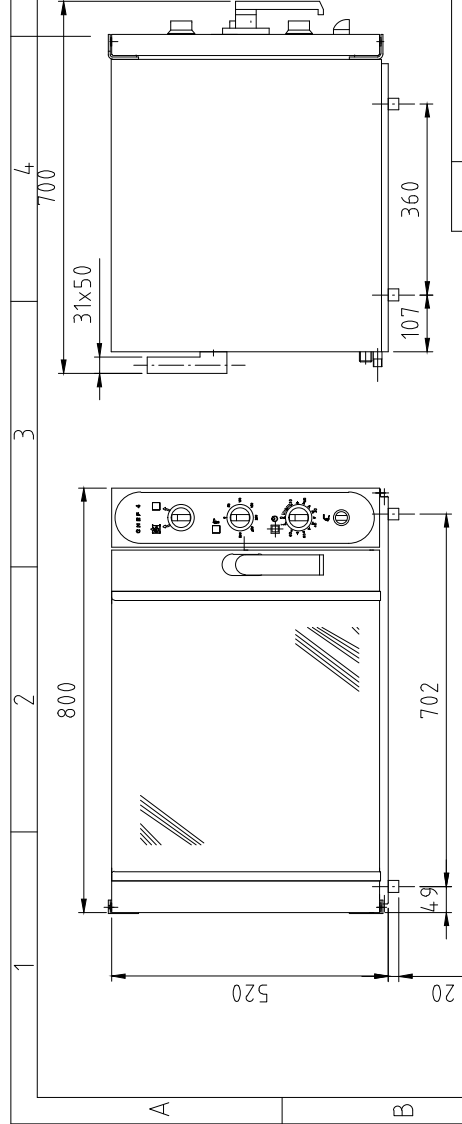


Kytentäkaavio uuniryhmille Connection diagram for oven groups	T01702A3	1/1												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">KÄSIRK. 12.04.2009/A.0</td> <td style="text-align: center;">Tehk. 12.04.2009/A.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">PÄIV.</td> <td style="text-align: center;">PÄIV.</td> </tr> </table>	KÄSIRK. 12.04.2009/A.0	Tehk. 12.04.2009/A.0	PÄIV.	PÄIV.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Tehk. 12.04.2009/A.0</td> <td style="text-align: center;">Tehk. 12.04.2009/A.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">PÄIV.</td> <td style="text-align: center;">PÄIV.</td> </tr> </table>	Tehk. 12.04.2009/A.0	Tehk. 12.04.2009/A.0	PÄIV.	PÄIV.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Tehk. 12.04.2009/A.0</td> <td style="text-align: center;">Tehk. 12.04.2009/A.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">PÄIV.</td> <td style="text-align: center;">PÄIV.</td> </tr> </table>	Tehk. 12.04.2009/A.0	Tehk. 12.04.2009/A.0	PÄIV.	PÄIV.
KÄSIRK. 12.04.2009/A.0	Tehk. 12.04.2009/A.0													
PÄIV.	PÄIV.													
Tehk. 12.04.2009/A.0	Tehk. 12.04.2009/A.0													
PÄIV.	PÄIV.													
Tehk. 12.04.2009/A.0	Tehk. 12.04.2009/A.0													
PÄIV.	PÄIV.													



Koplingsschema T01703 A3

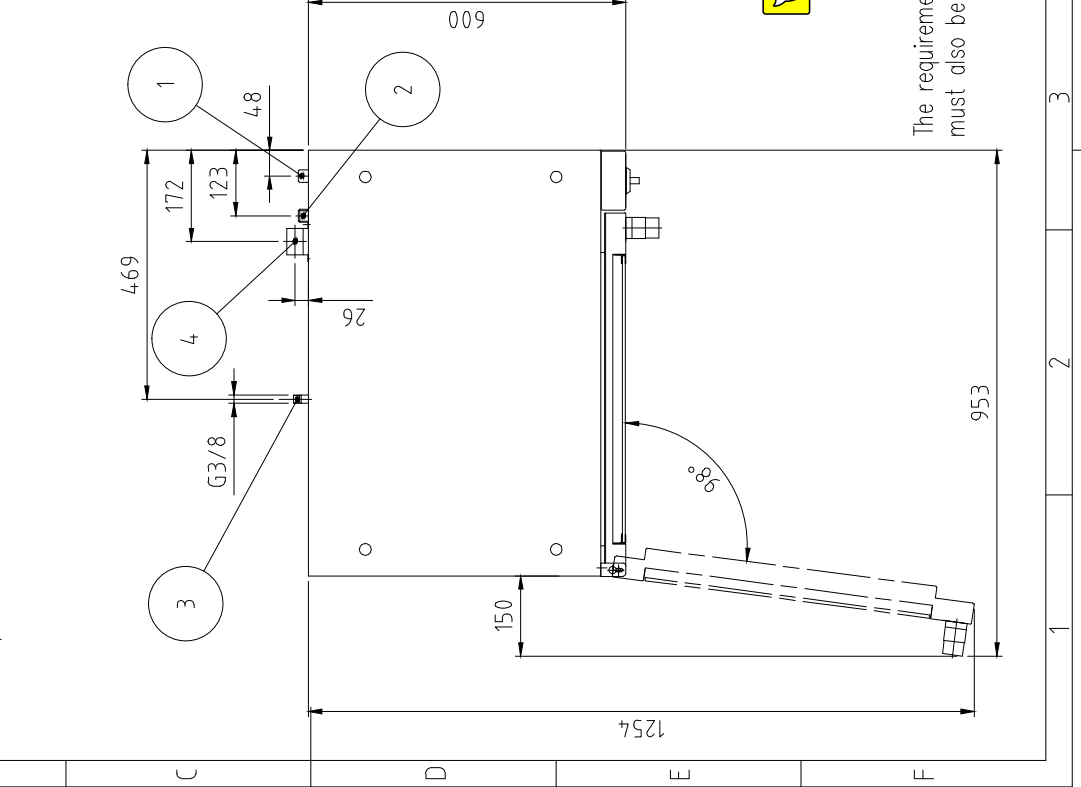
1	2	3	4	5	6	7	8	
A				C				VABO
B				B				VABO
A				#				Name



C		06.12.2014		Power cable data added		8	
B		15.03.2012		NEW DIMENSIONS 150, 953, 98° ADDED		7	
A		#		Date		Revision	

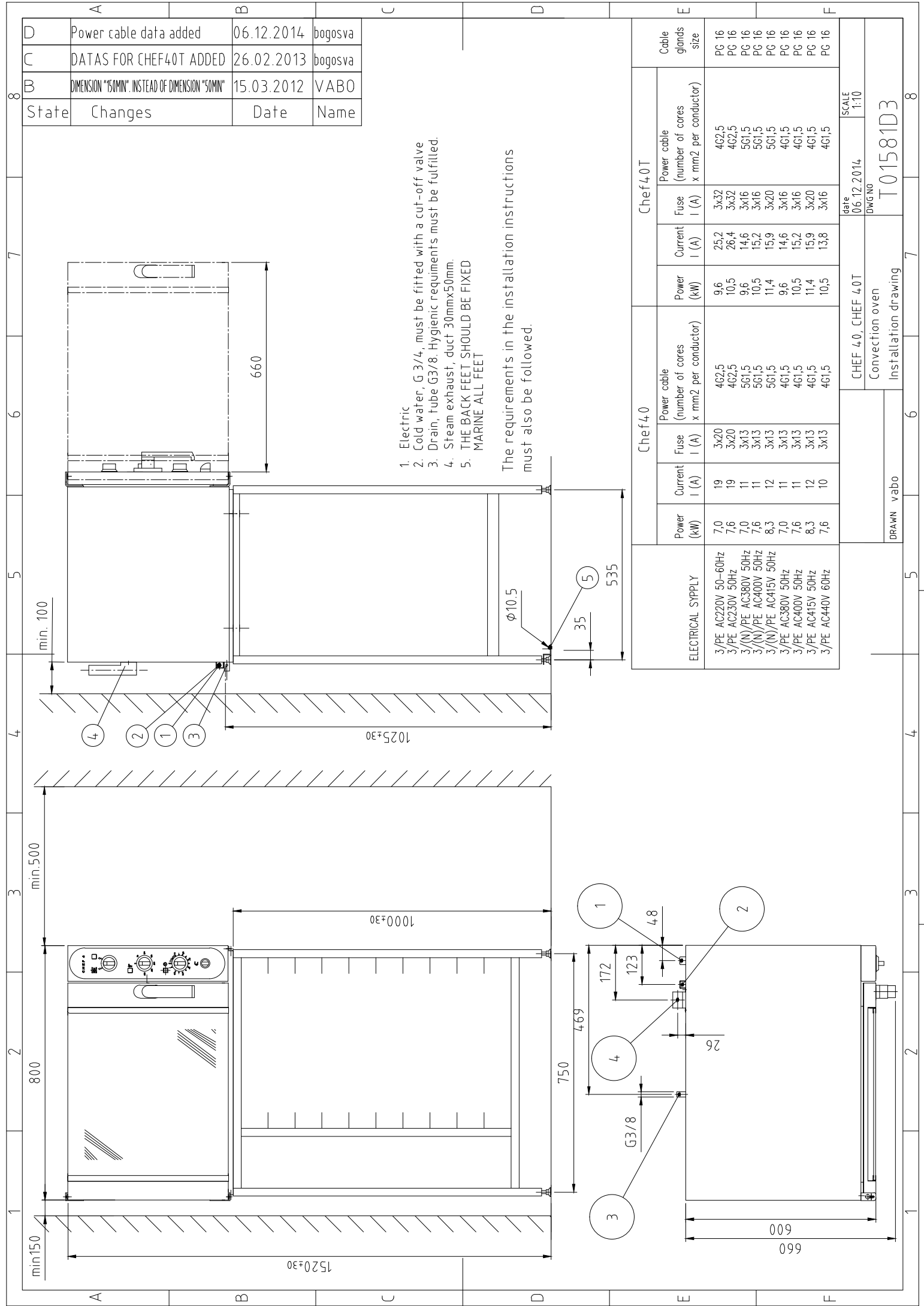
OUTER DIMENSIONS		Width	800mm	Depth	600mm	Height	520mm	Weight	60kg	Number of runners	5	Size of runners	GN 1/1	Runner spacing	80	Capacity	5 pcs. GN1/1
------------------	--	-------	-------	-------	-------	--------	-------	--------	------	-------------------	---	-----------------	--------	----------------	----	----------	--------------

C																	
TECHNICAL DATA																	
①	Voltage	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	Cable glands size	Blowing motor	Heating element	Lamp	Thermostat	Timer						
	3/PE AC220V 50-60Hz	7,0	19	3x20	462,5	PG 16	0,17kW	7500W/230V	300°C 25W halogen G9	0-300°C	60min or continuous operation						
	3/PE AC230V 50Hz	7,6	19	3x20	462,5	PG 16											
	3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	561,5	PG 16											
	3/(N)/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	561,5	PG 16											
	3/(N)/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	561,5	PG 16											
	3/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	461,5	PG 16											
3/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	461,5	PG 16												
3/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	461,5	PG 16												
3/PE AC440V 60Hz	7,6	10	3x13	461,5	PG 16												
②		Water connection		G 3/4"		The water connection must be fitted with a cut off valve											
③		Water consumption during moistening		1,5dl/min													
④		Drain		G3/8													
④		Steam exhaust		Duct 30x50mm													



The requirements in the installation instructions must also be followed.

1	2	3	4	5	6	7	8	
A				F				Page
B				F				-
C				F				Pg
D				F				-
E				F				-
F				F				-



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

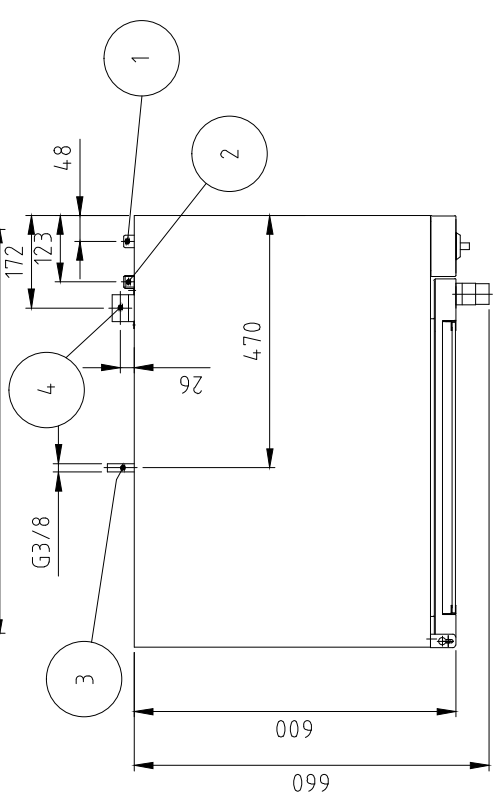
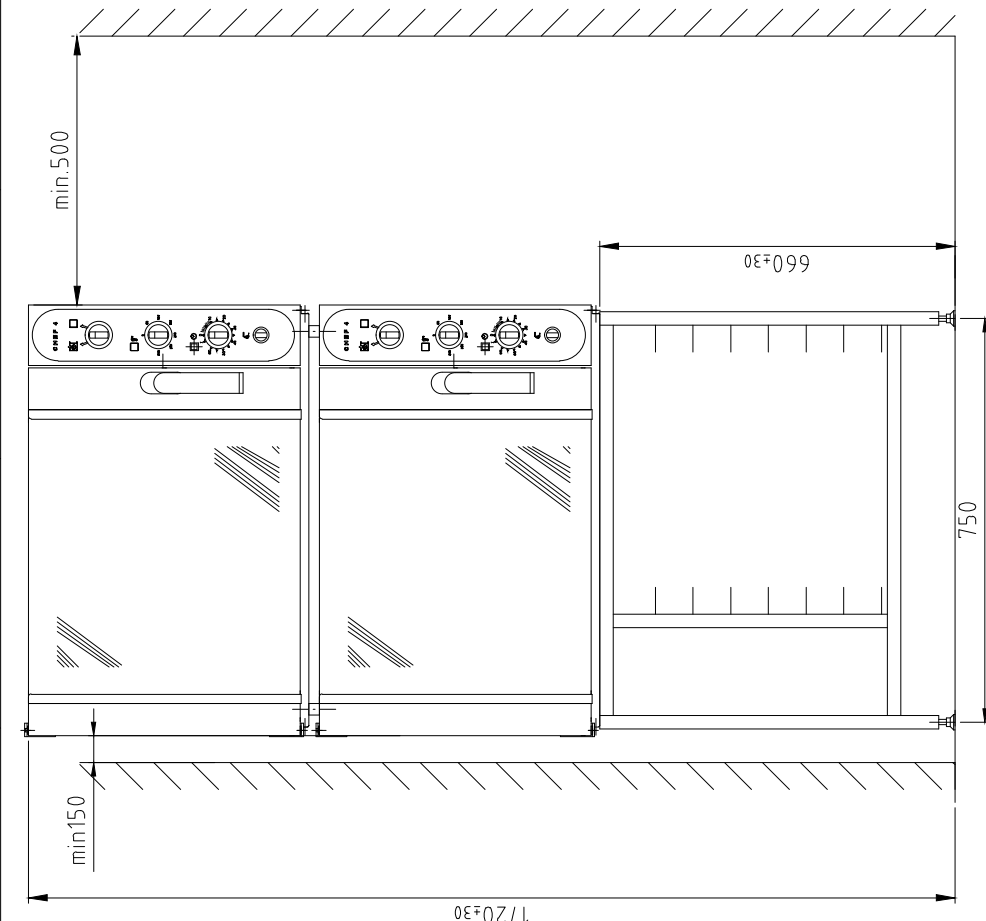
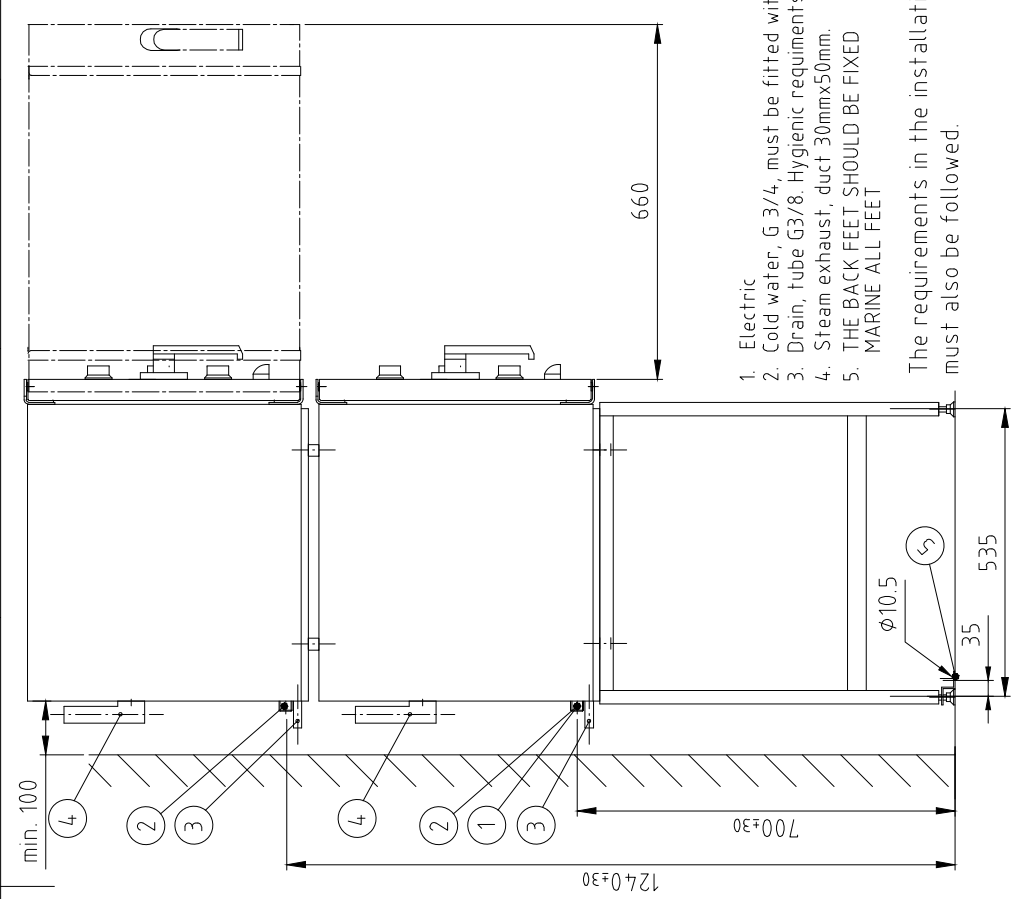
The requirements in the installation instructions must also be followed.

State	Changes	Date	Name
B	DIMENSION "150MIN". INSTEAD OF DIMENSION "50MIN"	15.03.2012	VABO
C	DATAS FOR CHEF40T ADDED	26.02.2013	bogosva
D	Power cable data added	06.12.2014	bogosva

ELECTRICAL SUPPLY	Chef40				Chef40T				
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	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	7,0	19	3x20	462,5	9,6	25,2	3x32	462,5	PG 16
3/PE AC230V 50Hz	7,6	19	3x20	462,5	10,5	26,4	3x32	462,5	PG 16
3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	561,5	9,6	14,6	3x16	561,5	PG 16
3/(N)/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	561,5	10,5	15,2	3x16	561,5	PG 16
3/(N)/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	561,5	11,4	15,9	3x20	561,5	PG 16
3/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	461,5	9,6	14,6	3x16	461,5	PG 16
3/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	461,5	10,5	15,2	3x16	461,5	PG 16
3/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	461,5	11,4	15,9	3x20	461,5	PG 16
3/PE AC440V 60Hz	7,6	10	3x13	461,5	10,5	13,8	3x16	461,5	PG 16

DATE	06.12.2014	SCALE	1:10
DWG NO	T01581D3		
DRAWN	vabo	CHEF 40, CHEF 40T	
Convection oven		Inst allation drawing	

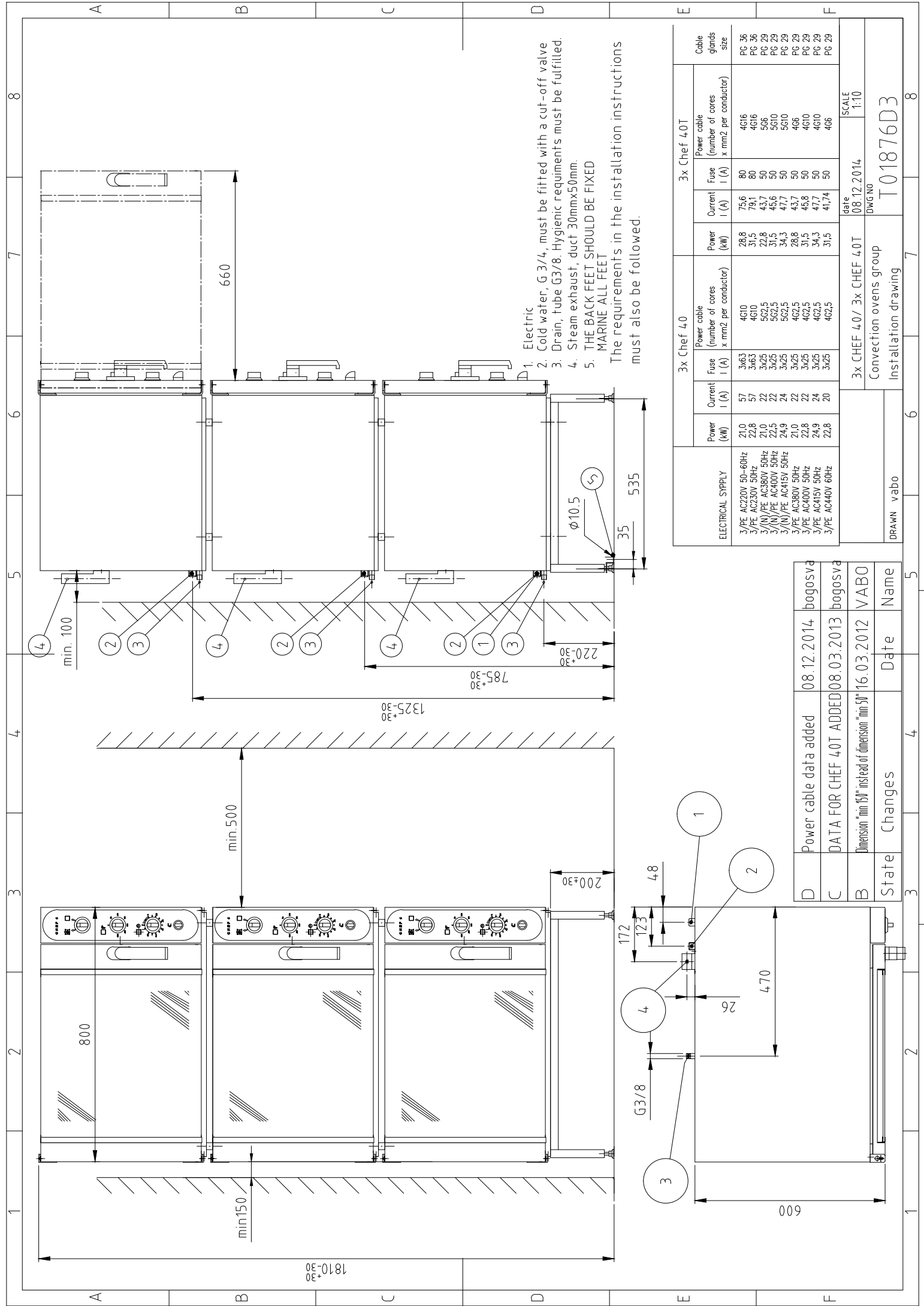
D	Power cable data added	06.12.2014	bogosva
C	DATA FOR CHEF 40T ADDED	08.03.2013	bogosva
B	DIMENSION "MIN.150" INSTEAD OF DIMENSION "MIN.50"	15.03.2012	VABO
State	Changes	Date	Name



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	2x Chef 40			2x Chef 40T			Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	
3/PE AC220V 50-60Hz	14,0	38	3x40	19,2	50,4	3x63	PG 36
3/PE AC230V 50Hz	15,2	38	3x40	21,0	52,7	3x63	PG 36
3/(N)/PE AC380V 50Hz	14,0	22	3x25	19,2	29,2	3x32	PG 29
3/(N)/PE AC400V 50Hz	15,2	22	3x25	21,0	22	3x25	PG 29
3/(N)/PE AC415V 50Hz	16,6	24	3x25	23,0	31,8	3x40	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	14,0	22	3x25	19,2	29,2	3x32	PG 29
3/PE AC400V 50Hz	15,2	22	3x25	21,0	30,4	3x32	PG 29
3/PE AC415V 50Hz	16,6	24	3x25	23,0	31,8	3x40	PG 29
3/PE AC440V 60Hz	15,2	20	3x25	21,0	27,6	3x32	PG 29

CHEF40-CHEF40T-CHEF40T
06.12.2014
SCALE 1:10
DRAWING DWG NO
Convection ovens group
Installation drawing
DRAWN vabo
T01582D3



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	3x Chef 40			3x Chef 40T			Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	
3/PE AC220V 50-60Hz	21.0	57	3x63	28.8	75.6	80	PG 36
3/PE AC230V 50Hz	22.8	57	3x63	31.5	79.1	80	PG 36
3/(N)/PE AC380V 50Hz	21.0	22	3x25	22.8	43.7	50	PG 29
3/(N)/PE AC400V 50Hz	22.5	22	3x25	31.5	45.6	50	PG 29
3/(N)/PE AC415V 50Hz	24.9	24	3x25	34.3	47.7	50	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	21.0	22	3x25	28.8	43.7	50	PG 29
3/PE AC400V 50Hz	22.8	22	3x25	31.5	45.8	50	PG 29
3/PE AC415V 50Hz	24.9	24	3x25	34.3	47.7	50	PG 29
3/PE AC440V 60Hz	22.8	20	3x25	31.5	41.74	50	PG 29

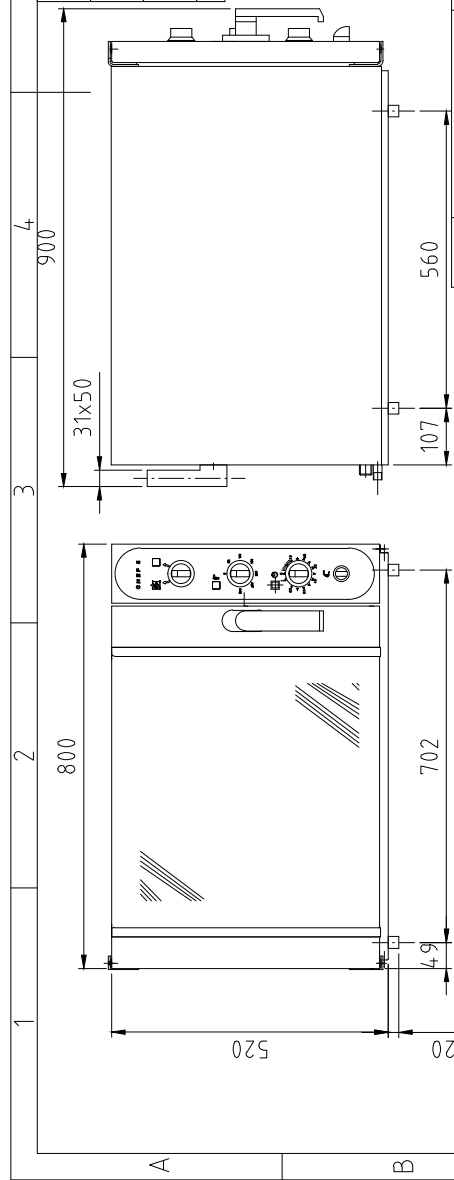
D	Power cable data added	08.12.2014	bogosva
C	DATA FOR CHEF 40T ADDED	08.03.2013	bogosva
B	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	16.03.2012	VABO
State	Changes	Date	Name

3x CHEF 40 / 3x CHEF 40T
 Convection ovens group
 Installation drawing
 DRAWN vabo

date 08.12.2014
 DWG NO. T01876D3

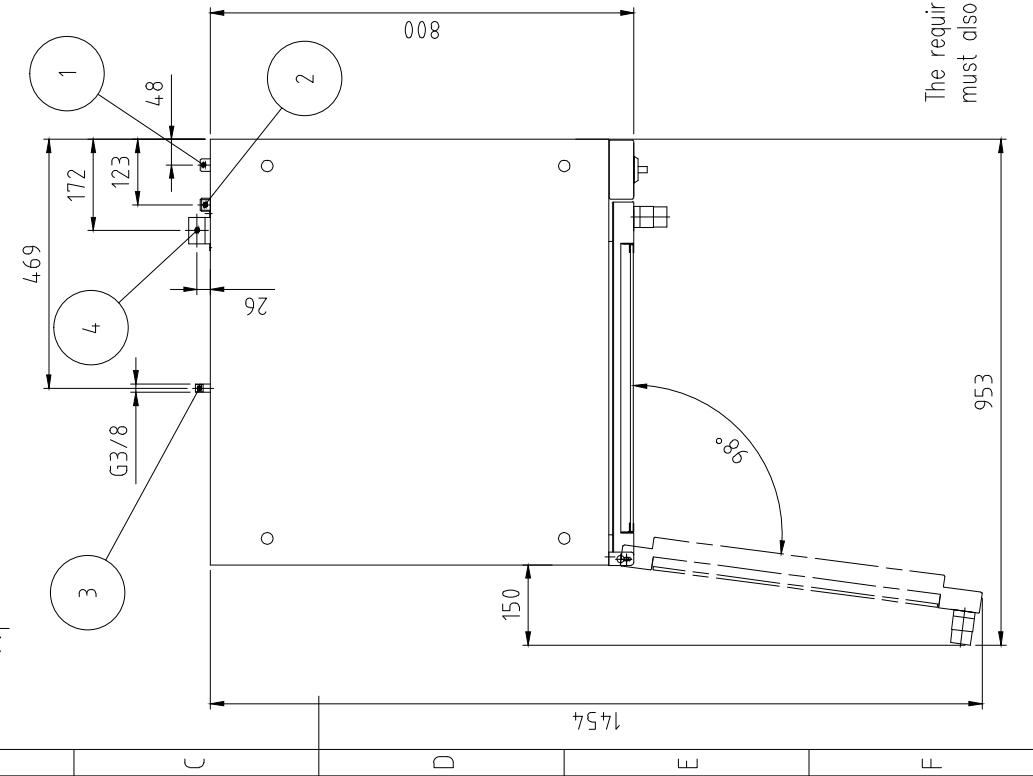
SCALE 1:10

1	2	3	4	5	6	7	8
D				06.12.2014	Power cable data added		bogosva
C				14.03.2013	Numbers of runners, runner spacing, capacity has been changed		bogosva
B				15.03.2012	NEW DIMENSIONS 150, 953, 98° ADDED		VABO
#				Date	Revision		Name



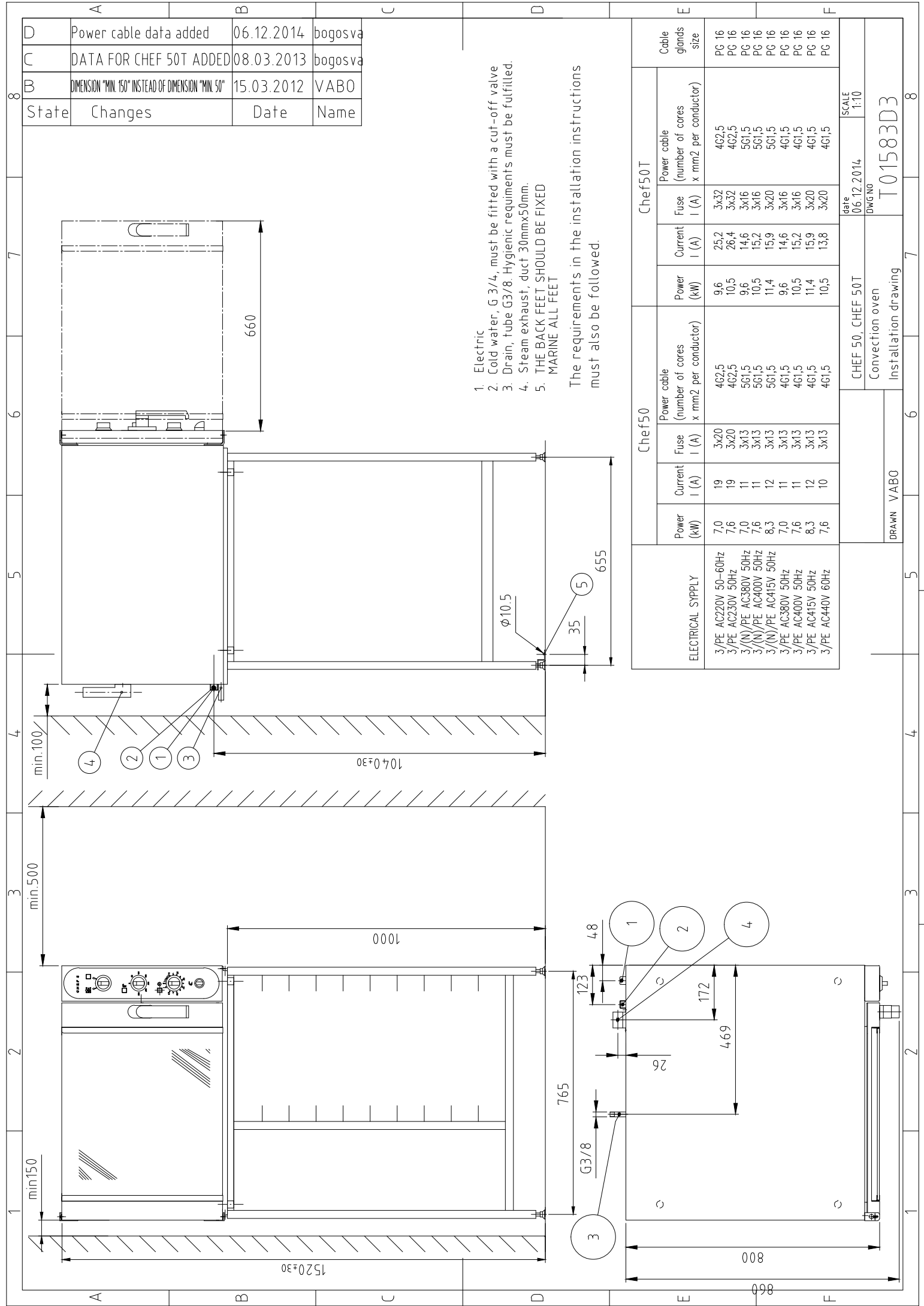
OUTER DIMENSIONS		Width	800mm	Depth	800mm	Height	520mm	Weight	65kg	Number of runners	4	Size of runners	600x450 or 600x400	Runner spacing	90	Capacity	4 pcs. 600x450 or 4 pcs. 600x400
------------------	--	-------	-------	-------	-------	--------	-------	--------	------	-------------------	---	-----------------	--------------------	----------------	----	----------	----------------------------------

TECHNICAL DATA																	
①	Voltage	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	Cable glands size	Blowing motor	Heating element	Lamp	Thermostat	Timer	②					
												3/PE AC220V 50-60Hz	7,0	19	3x20	462,5	PG 16
	3/PE AC230V 50Hz	7,6	19	3x20	462,5	PG 16											
	3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	561,5	PG 16											
	3/(N)/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	561,5	PG 16											
	3/(N)/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	561,5	PG 16											
	3/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	461,5	PG 16											
	3/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	461,5	PG 16											
	3/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	461,5	PG 16											
	3/PE AC440V 60Hz	7,6	10	3x13	461,5	PG 16											
②		Water connection	G 3/4"														
③		Water consumption during moistening	1,5dl/min														
④		Drain	G3/8														
④		Steam exhaust	Duct 30x50mm														



The requirements in the installation instructions must also be followed.

Scale		1:10		Position		Quantity		-	
Surface									
Name		Chef 50		Convection oven		T01577D3		Page - Pg	
Date		06.12.2014		Name		VABO			
Checked				Standard					
State		Changes		Date		Name		Filename	
5		6		7		8		8	



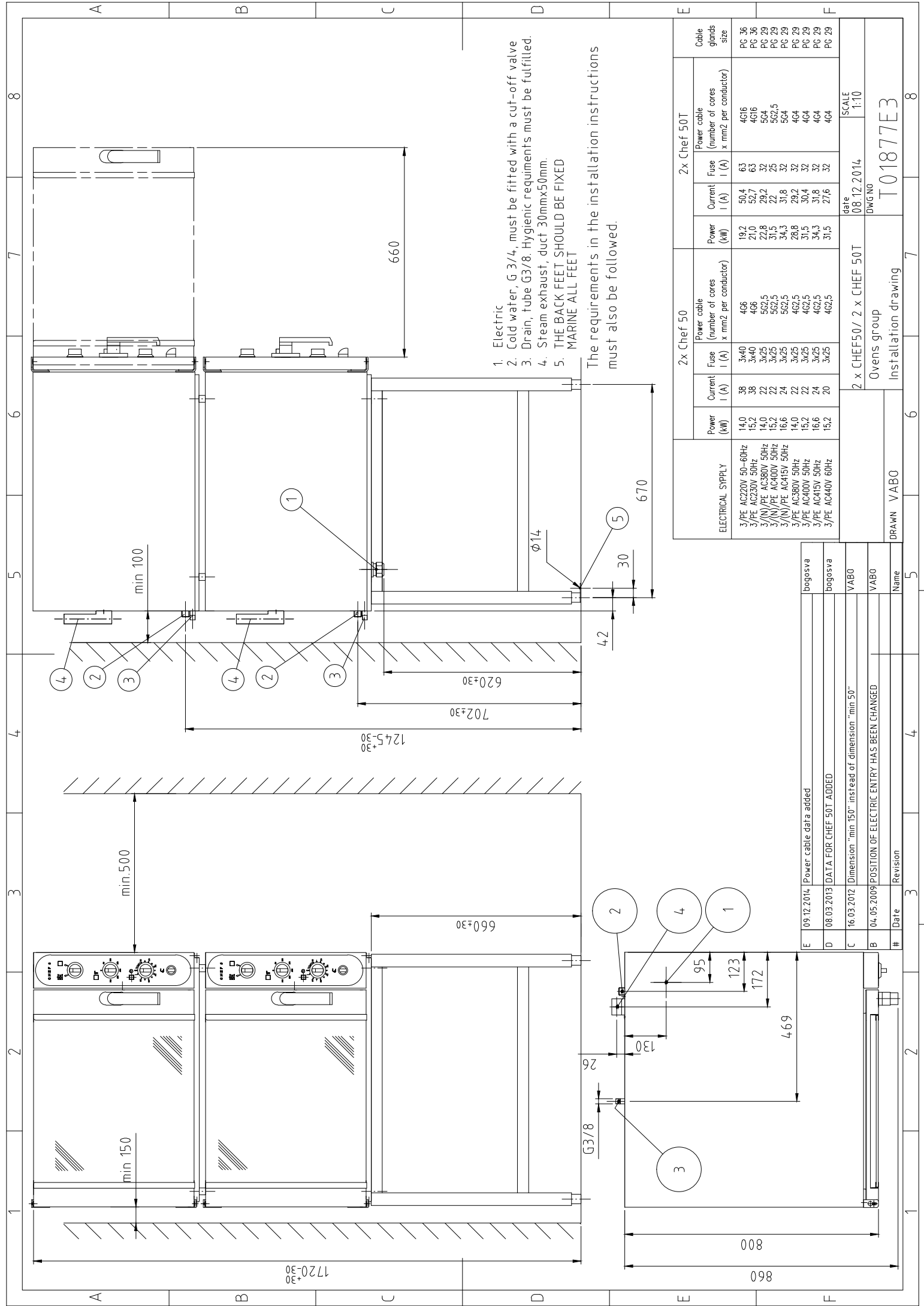
State	Changes	Date	Name
B	DIMENSION "MIN. 150" INSTEAD OF DIMENSION "MIN. 50"	15.03.2012	VABO
C	DATA FOR CHEF 50T ADDED	08.03.2013	bogosva
D	Power cable data added	06.12.2014	bogosva

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	Chef50				Chef50T				Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	
3/PE AC220V 50-60Hz	7,0	19	3x20	462,5	9,6	25,2	3x32	462,5	PG 16
3/PE AC230V 50Hz	7,6	19	3x20	462,5	10,5	26,4	3x32	462,5	PG 16
3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	561,5	9,6	14,6	3x16	561,5	PG 16
3/(N)/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	561,5	10,5	15,2	3x16	561,5	PG 16
3/(N)/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	561,5	11,4	15,9	3x20	561,5	PG 16
3/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	461,5	9,6	14,6	3x16	461,5	PG 16
3/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	461,5	10,5	15,2	3x16	461,5	PG 16
3/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	461,5	11,4	15,9	3x20	461,5	PG 16
3/PE AC440V 60Hz	7,6	10	3x13	461,5	10,5	13,8	3x20	461,5	PG 16

DATE	06.12.2014	SCALE	1:10
DWG. NO.	T01583D3		
DRAWN	VABO	CHEF 50, CHEF 50T	Convection oven
Installation drawing			

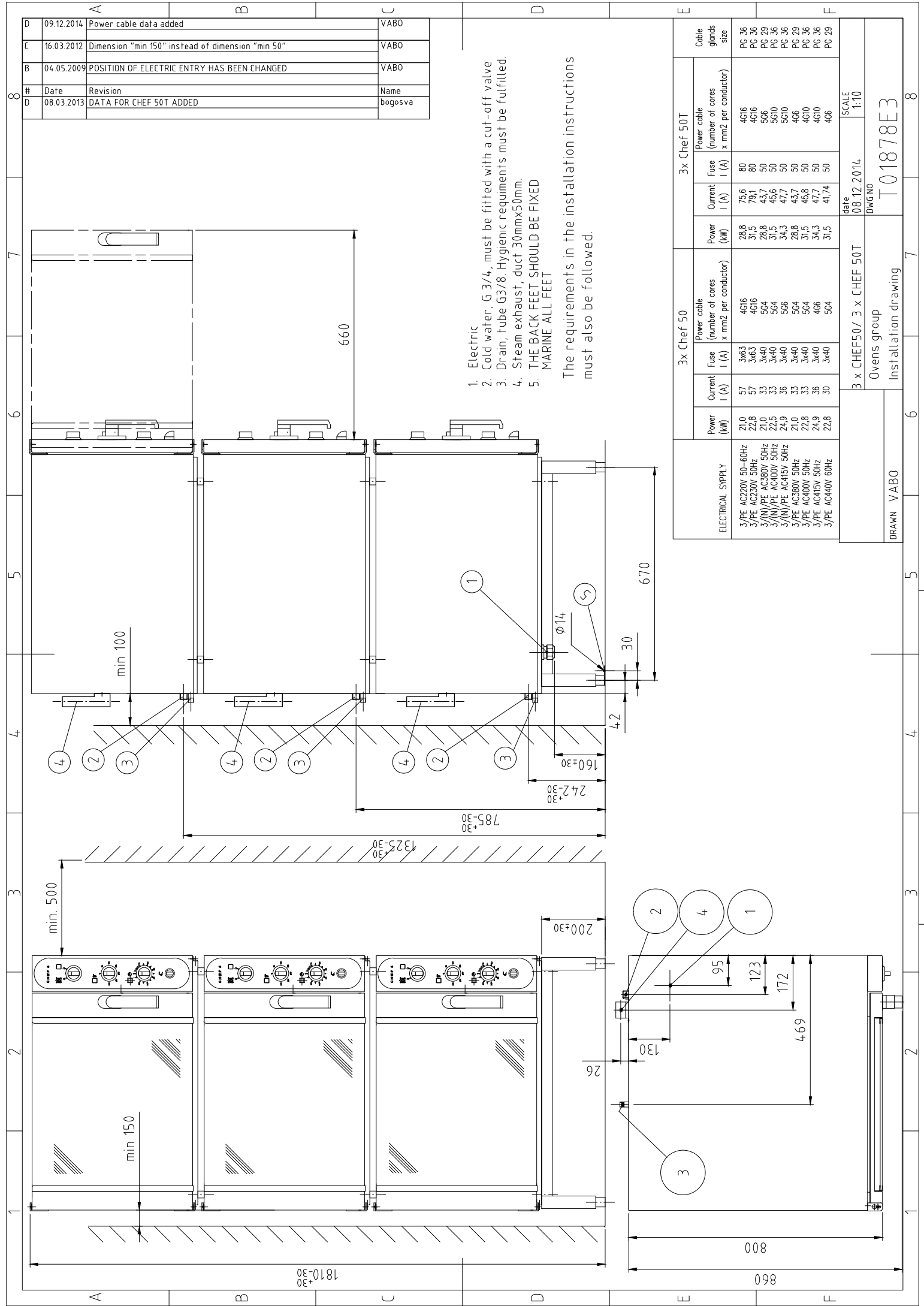


1. Electric
 2. Cold water, G 3/8, must be fitted with a cut-off valve
 3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
 4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
 5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

ELECTRICAL SUPPLY	2x Chef 50			2x Chef 50T			Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	
3/PE AC220V 50-60Hz	14.0	36	3x40	19.2	50.4	63	PG 36
3/PE AC230V 50Hz	15.2	38	3x40	21.0	52.7	63	PG 36
3(N)/PE AC380V 50Hz	14.0	22	3x25	22.8	29.2	32	PG 29
3(N)/PE AC400V 50Hz	15.2	22	3x25	31.5	22	25	PG 29
3(N)/PE AC415V 50Hz	16.6	24	3x25	34.3	31.8	32	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	14.0	22	3x25	28.8	29.2	32	PG 29
3/PE AC400V 50Hz	15.2	22	3x25	31.5	30.4	32	PG 29
3/PE AC415V 50Hz	16.6	24	3x25	34.3	31.8	32	PG 29
3/PE AC440V 60Hz	15.2	20	3x25	31.5	27.6	32	PG 29

E	09.12.2014	Power cable data added	bogosva	5
D	08.03.2013	DATA FOR CHEF 50T ADDED	bogosva	5
C	16.03.2012	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	VABO	7
B	04.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO	7
#	Date	Revision	Name	

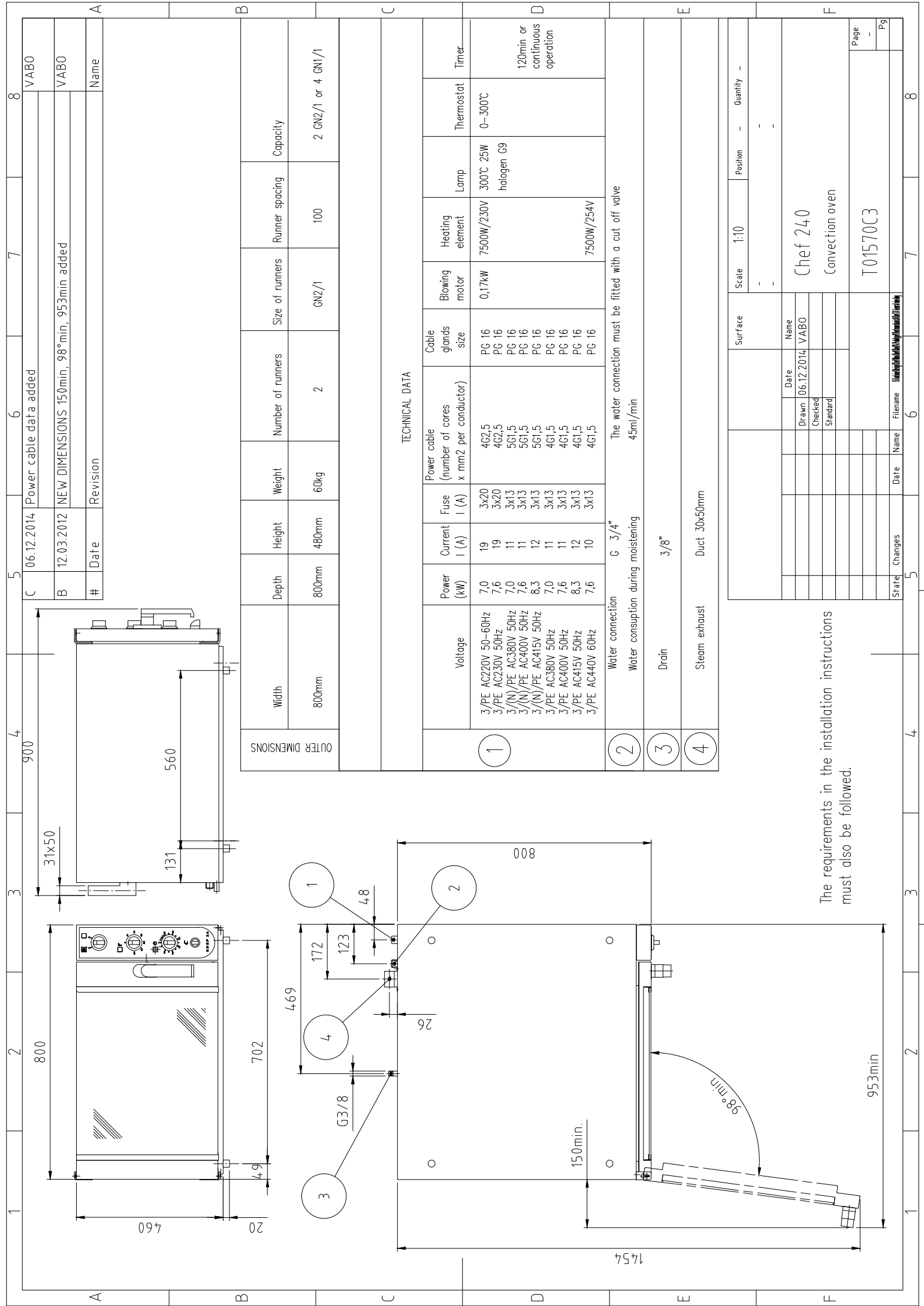
2 x CHEF50/ 2 x CHEF 50T
 date 08.12.2014
 DWG NO T01877E3
 Ovens group
 Installation drawing
 DRAWN VABO
 SCALE 1:10



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	3x Chef 50			3x Chef 50T		
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)
3/PE AC220V 50-60Hz	21.0	57	3x63	28.8	75.6	80
3/PE AC230V 50Hz	22.8	57	3x63	31.5	79.1	80
3/(N)/PE AC380V 50Hz	21.0	33	3x40	28.8	43.7	50
3/(N)/PE AC400V 50Hz	22.5	33	3x40	31.5	45.6	50
3/(N)/PE AC415V 50Hz	24.9	36	3x40	34.3	47.7	50
3/PE AC380V 50Hz	21.0	33	3x40	28.8	43.7	50
3/PE AC400V 50Hz	22.8	33	3x40	31.5	45.8	50
3/PE AC415V 50Hz	24.9	36	3x40	34.3	47.7	50
3/PE AC440V 60Hz	22.8	30	3x40	31.5	41.74	50

3 x CHEF50/ 3 x CHEF 50T		SCALE
date	08.12.2014	1:10
DWG NO	T01878E3	
DRAWN	VABO	
	Ovens group	
	Installation drawing	



Width	Depth	Height	Weight	Number of runners	Size of runners	Runner spacing	Capacity
800mm	800mm	480mm	60kg	2	GN2/1	100	2 GN2/1 or 4 GN1/1

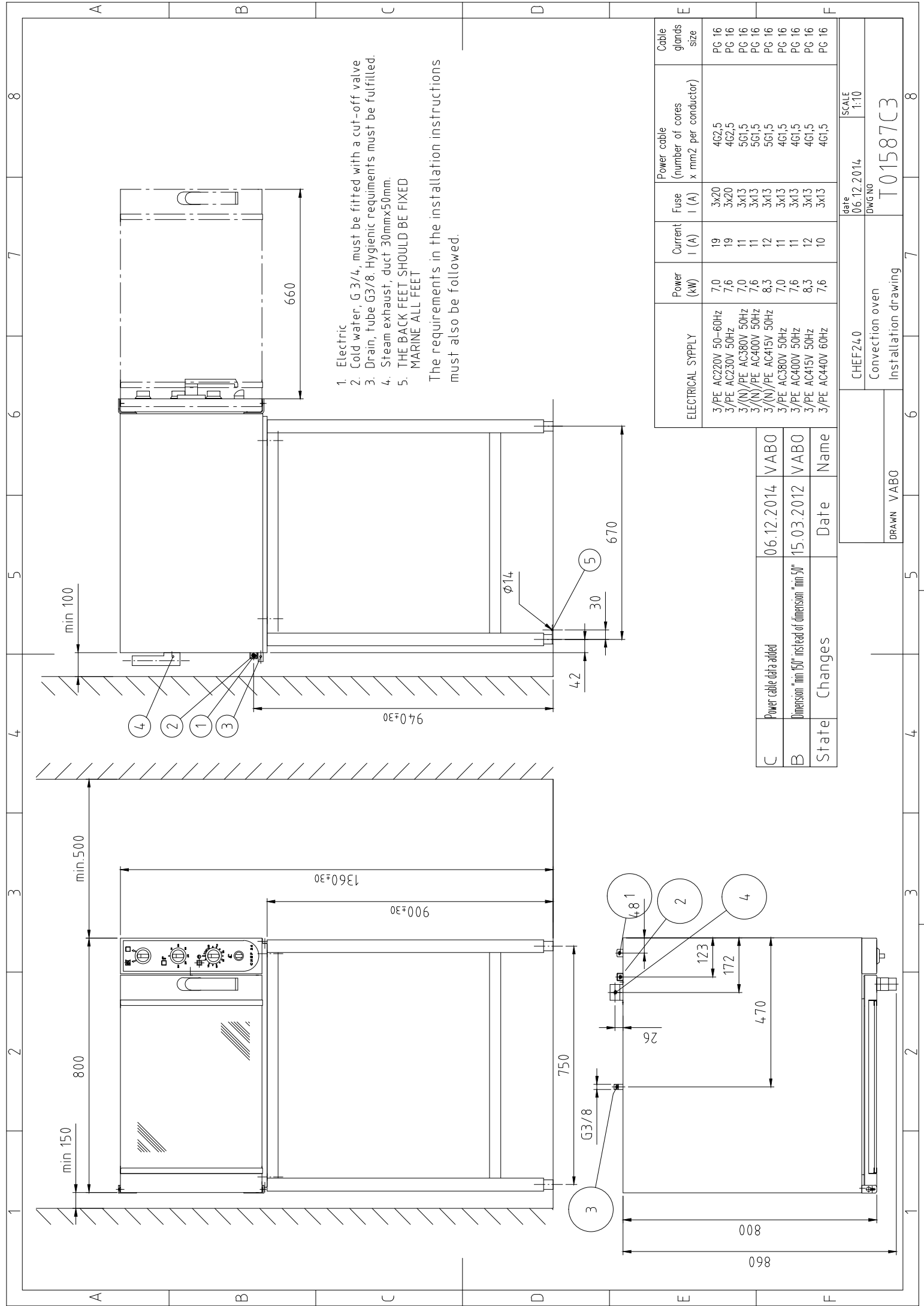
TECHNICAL DATA

Voltage	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	Cable glands size	Blowing motor	Heating element	Lamp	Thermostat	Timer
3/PE AC220V 50-60Hz	7,0	19	3x20	4x2,5	PG 16	0,17kW	7500W/230V	300°C 25W halogen G9	0-300°C	120min or continuous operation
3/PE AC230V 50Hz	7,6	19	3x20	4x2,5	PG 16					
3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	5x1,5	PG 16					
3/(N)/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	5x1,5	PG 16					
3/(N)/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	5x1,5	PG 16					
3/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	4x1,5	PG 16					
3/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	4x1,5	PG 16					
3/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	4x1,5	PG 16					
3/PE AC440V 60Hz	7,6	10	3x13	4x1,5	PG 16		7500W/254V			

- ① Water connection G 3/4" The water connection must be fitted with a cut off valve
Water consumption during moistening 45ml/min
- ② Drain 3/8"
- ③ Steam exhaust Duct 30x50mm

The requirements in the installation instructions must also be followed.

Scale	1:10	Position	-	Quantity	-
Surface					
Name	Chef 240				
Date	06.12.2014				
Drawn	VABO				
Checked					
Standard					
File name	T01570C3				
State	Changes	Date	Name	Filename	Drawn/Checked/Standard
Page	-	-	-	-	-
Pg	-	-	-	-	-

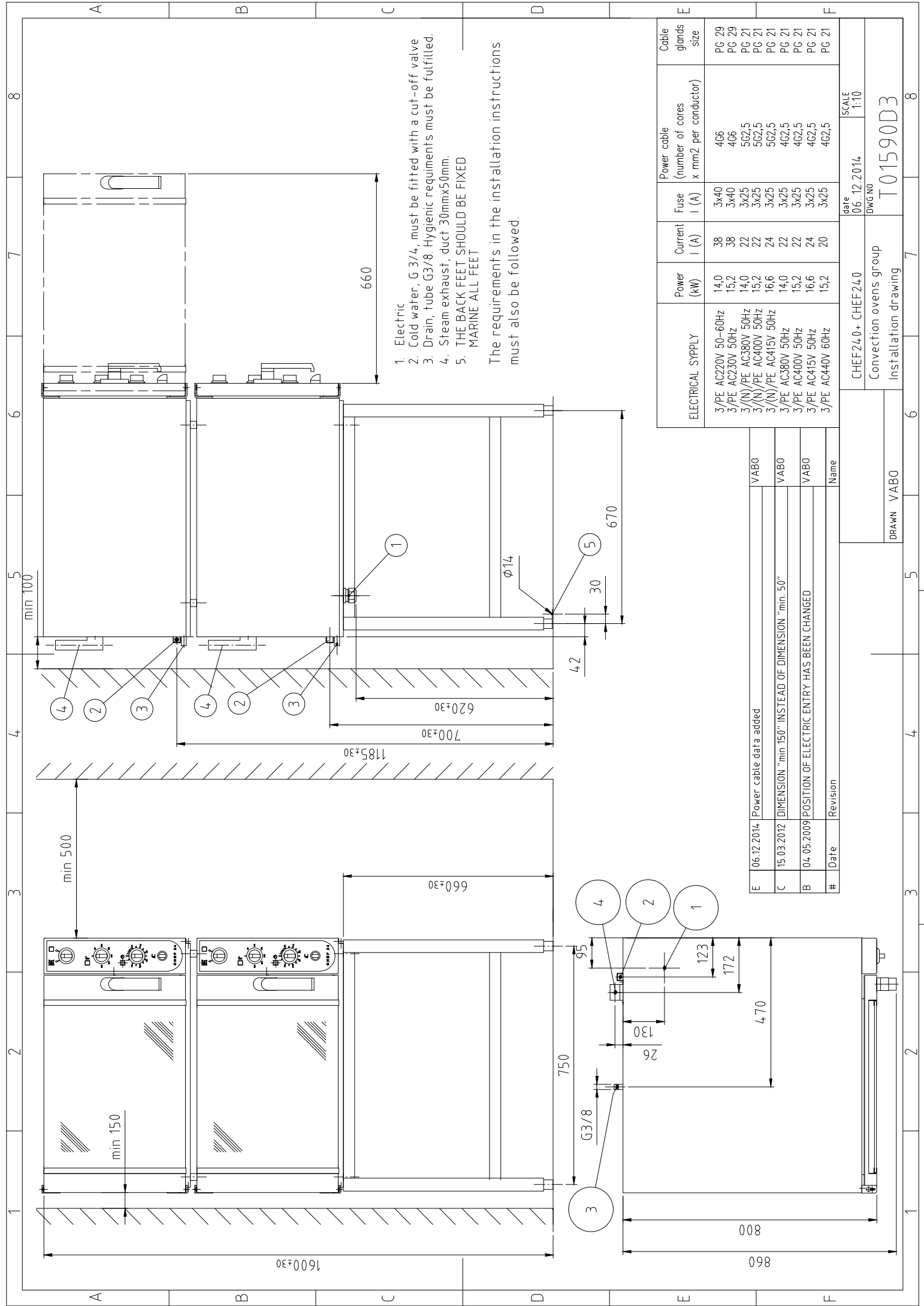


1. Electric
 2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
 3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
 4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
 5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

ELECTRICAL SUPPLY	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power cable (number of cores x mm ² per conductor)	Cable glands size
3/PE AC220V 50-60Hz	7.0	19	3x20	4G2,5	PG 16
3/PE AC230V 50Hz	7,6	19	3x20	4G2,5	PG 16
3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	5G1,5	PG 16
3/(N)/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	5G1,5	PG 16
3/(N)/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	5G1,5	PG 16
3/PE AC380V 50Hz	7,0	11	3x13	4G1,5	PG 16
3/PE AC400V 50Hz	7,6	11	3x13	4G1,5	PG 16
3/PE AC415V 50Hz	8,3	12	3x13	4G1,5	PG 16
3/PE AC440V 60Hz	7,6	10	3x13	4G1,5	PG 16

State	Changes	Date	Name
C	Power cable data added	06.12.2014	VABO
B	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	15.03.2012	VABO

CHEF240		date	06.12.2014	SCALE	1:10
DRAWN VABO		DWG.NG		T01587C3	
Convection oven		Inst allation drawing		8	



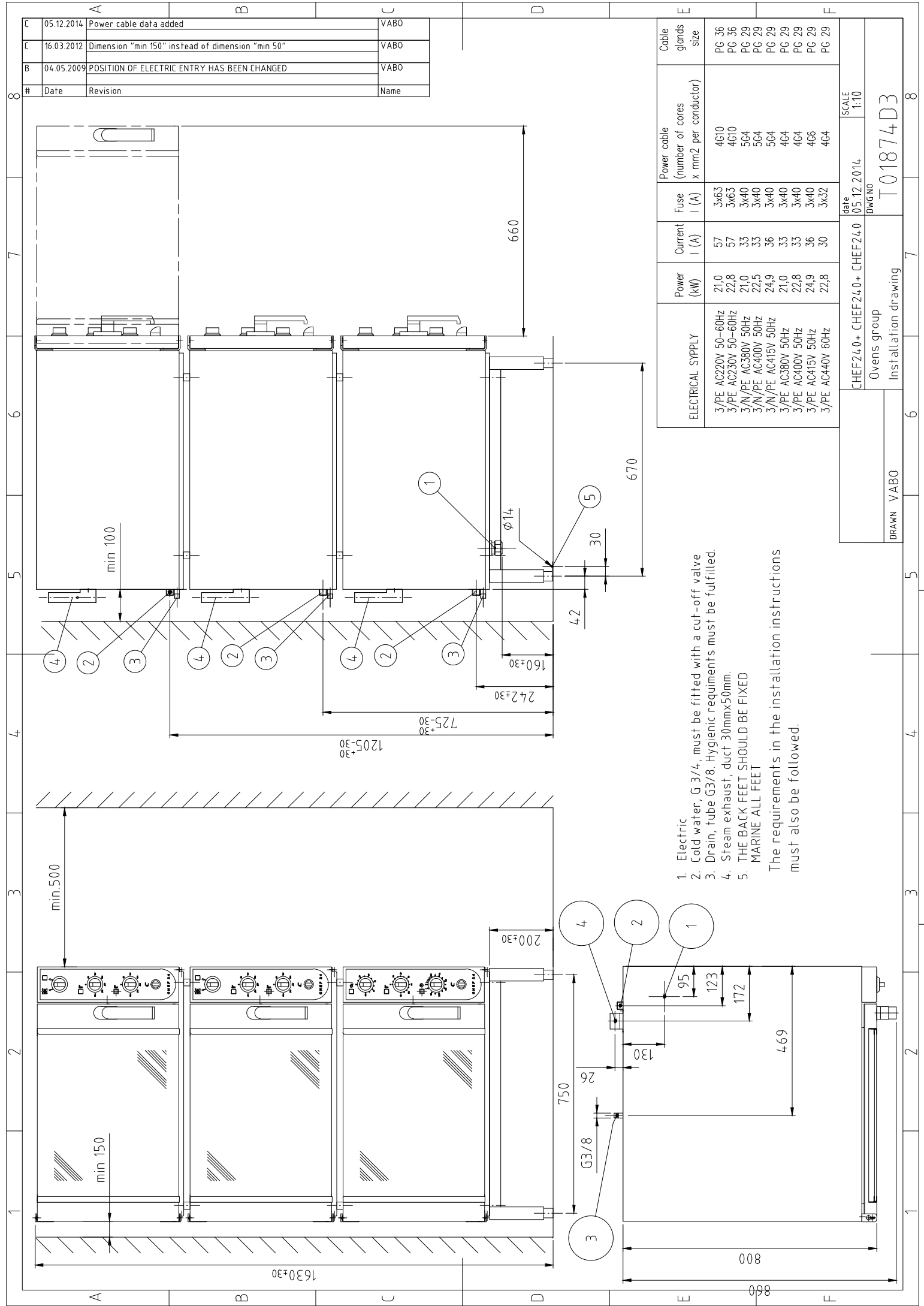
1. Electric
2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET

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	14,0	38	3x40	466	PG 29
3/PE AC230V 50Hz	15,2	38	3x40	466	PG 29
3(N)/PE AC380V 50Hz	14,0	22	3x25	462,5	PG 21
3(N)/PE AC400V 50Hz	15,2	22	3x25	562,5	PG 21
3(N)/PE AC415V 50Hz	16,6	24	3x25	562,5	PG 21
3/PE AC380V 50Hz	14,0	22	3x25	462,5	PG 21
3/PE AC400V 50Hz	15,2	22	3x25	462,5	PG 21
3/PE AC415V 50Hz	16,6	24	3x25	462,5	PG 21
3/PE AC440V 60Hz	15,2	20	3x25	462,5	PG 21

#	Date	Revision	Name
E	06.12.2014	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

date 06.12.2014 SCALE 1:10
 DWG NO T01590D3
 CHEF24.0+ CHEF24.0
 Convection ovens group
 Inst allation drawing
 DRAWN VABO

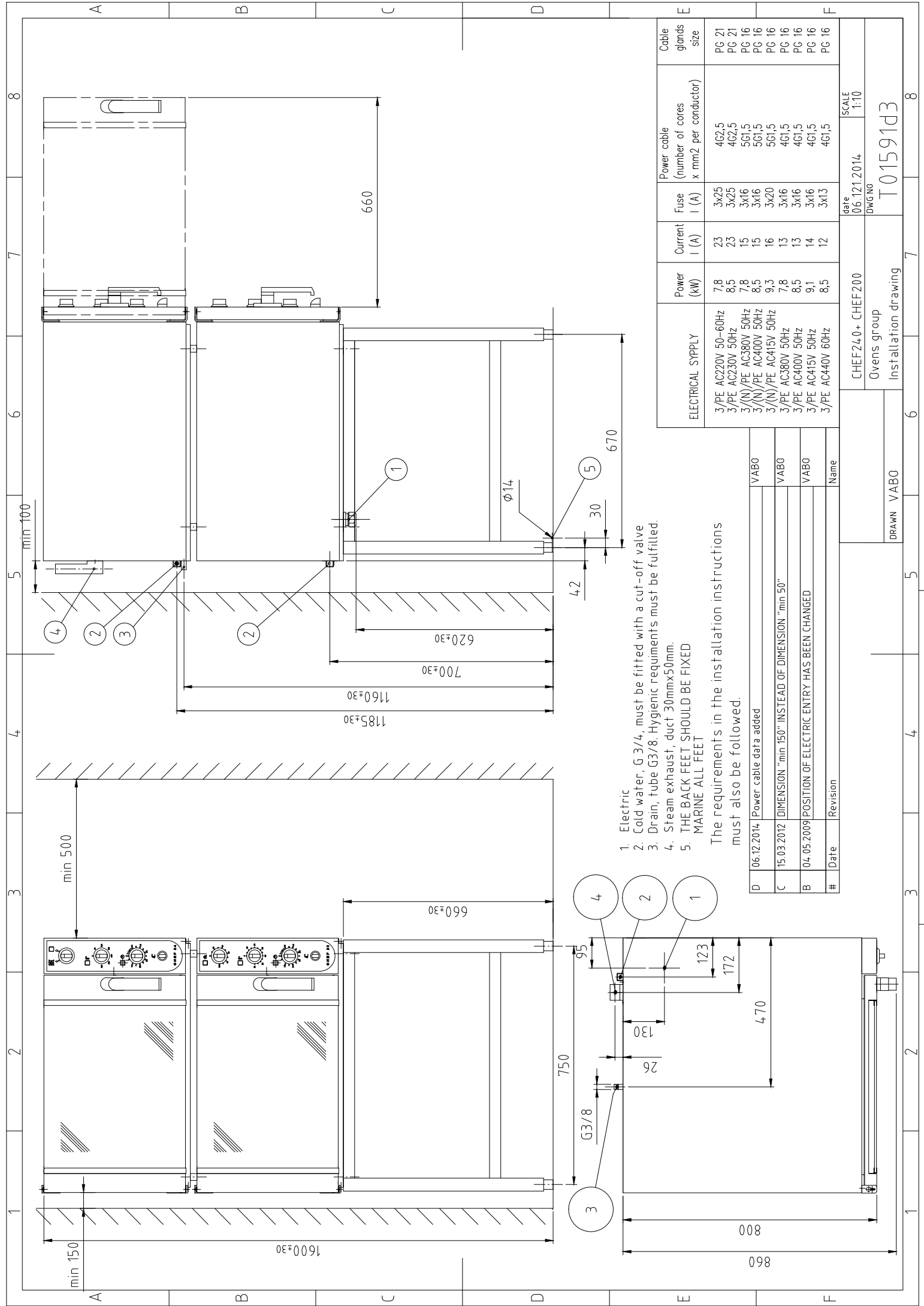


1. Electric
 2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve.
 3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
 4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
 5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

#	Date	Revision	Name
C	05.12.2014	Power cable data added	VABO
C	16.03.2012	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	21,0	57	3x63	4G10	PG 36
3/PE AC230V 50-60Hz	22,8	57	3x63	4G10	PG 36
3/N/PE AC380V 50Hz	21,0	33	3x40	5G4	PG 29
3/N/PE AC400V 50Hz	22,5	33	3x40	5G4	PG 29
3/N/PE AC415V 50Hz	24,9	36	3x40	5G4	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	21,0	33	3x40	4G4	PG 29
3/PE AC400V 50Hz	22,8	33	3x40	4G4	PG 29
3/PE AC415V 50Hz	24,9	36	3x40	4G6	PG 29
3/PE AC440V 60Hz	22,8	30	3x32	4G4	PG 29

CHEF24.0+ CHEF24.0+ CHEF24.0	date	SCALE
	05.12.2014.	1:10
DWG No		
T01874D3		
Ovens group		
Installation drawing		
DRAWN	VABO	



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

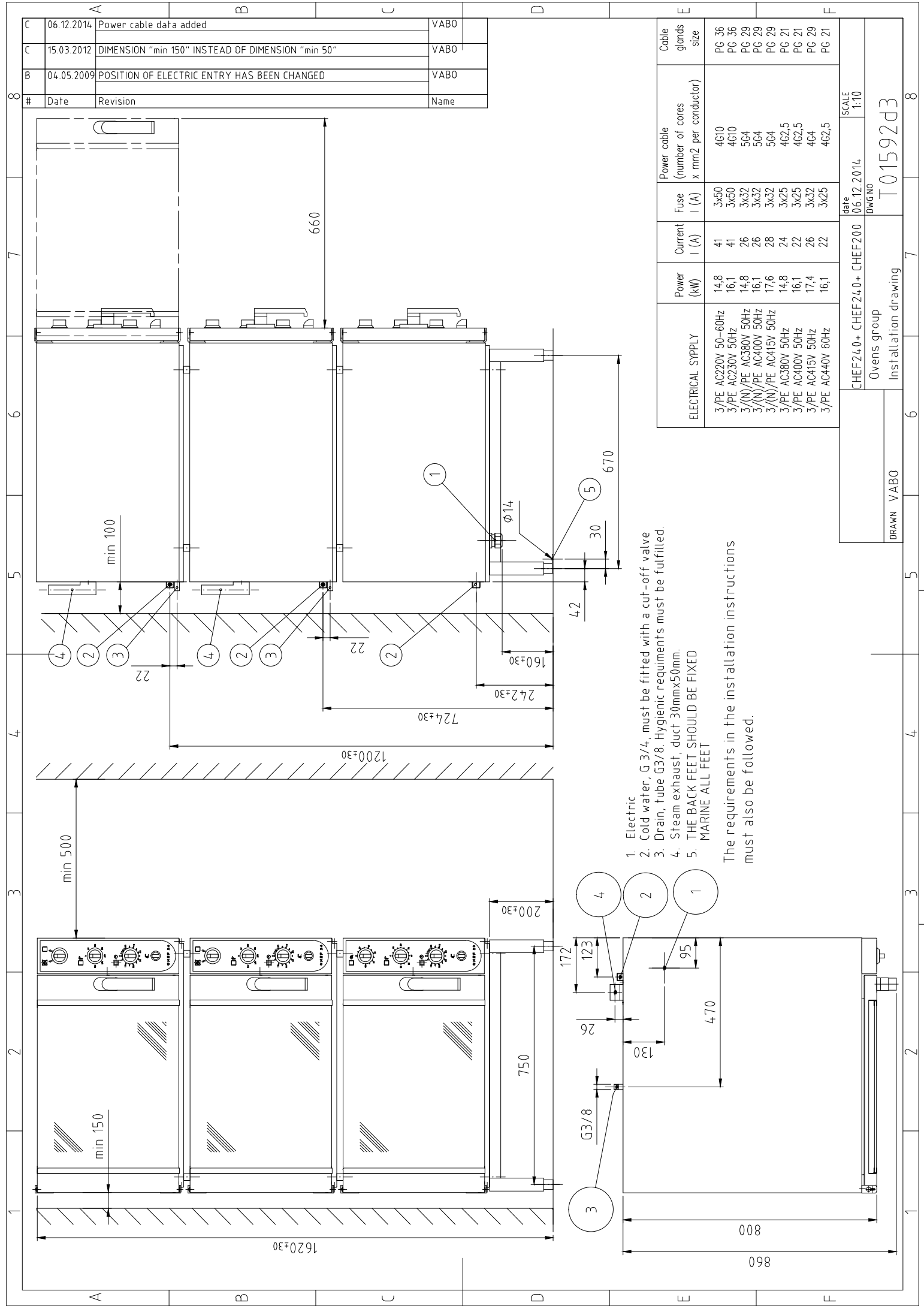
The requirements in the installation instructions must also be followed.

#	Date	Revision	Name
D	06.12.2014	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 mm2 per conductor)	Cable glands size
3/PE AC220V 50-60Hz	7,8	23	3x25	4G2,5	PG 21
3/PE AC230V 50Hz	8,5	23	3x25	4G2,5	PG 21
3/(N)/PE AC380V 50Hz	7,8	15	3x16	5G1,5	PG 16
3/(N)/PE AC400V 50Hz	8,5	15	3x16	5G1,5	PG 16
3/(N)/PE AC415V 50Hz	9,3	16	3x20	5G1,5	PG 16
3/PE AC380V 50Hz	7,8	13	3x16	4G1,5	PG 16
3/PE AC400V 50Hz	8,5	13	3x16	4G1,5	PG 16
3/PE AC415V 50Hz	9,1	14	3x16	4G1,5	PG 16
3/PE AC440V 60Hz	8,5	12	3x13	4G1,5	PG 16

CHEF24.0+ CHEF200	date	06.12.2014	SCALE	1:10
Ovens group	DWG NO	T01591d3		
Installation drawing				

DRAWN VABO



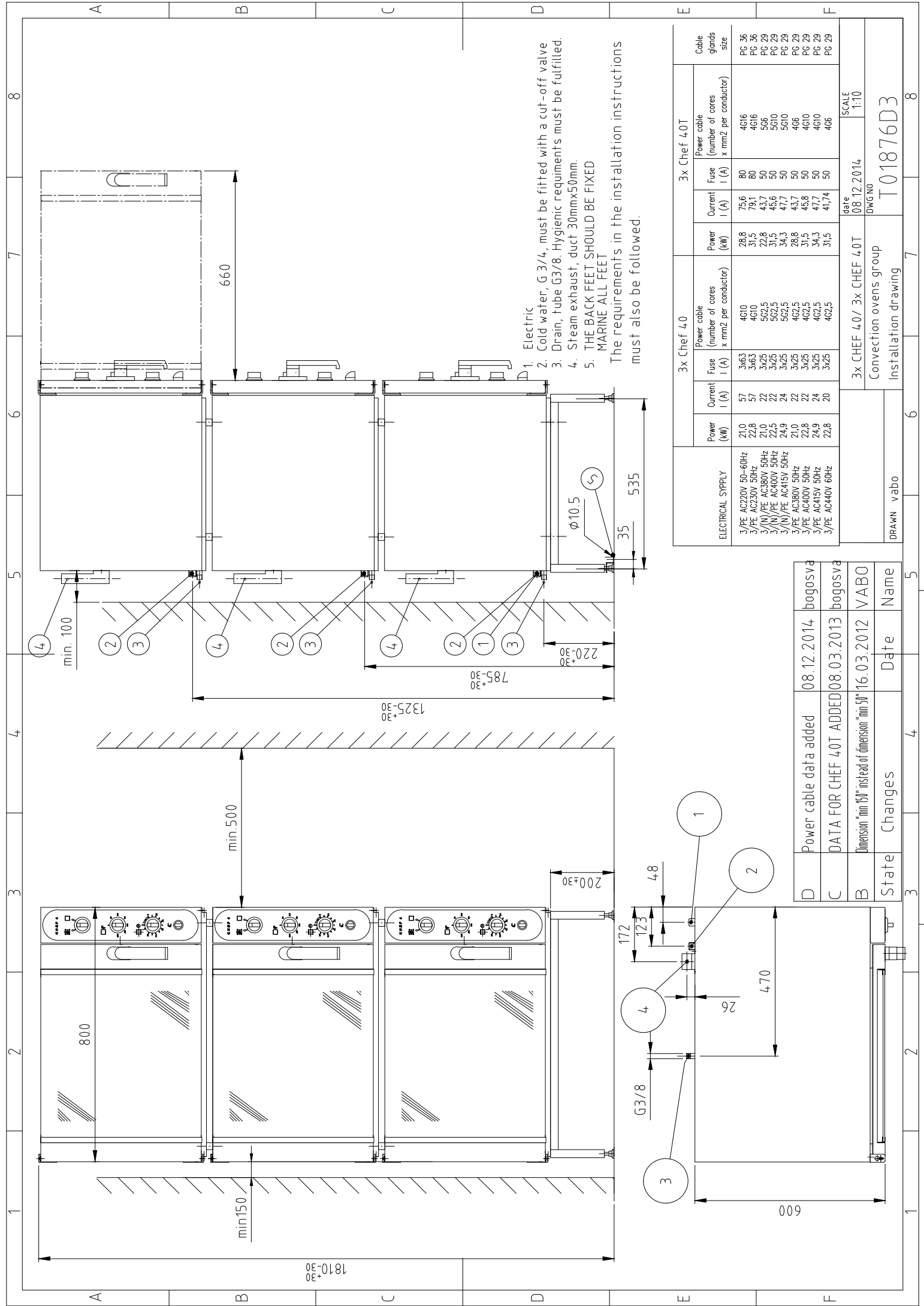
1. Electric
2. Cold water, G 3/4, must be fitted with a cut-off valve
3. Drain, tube G3/8. Hygienic requirements must be fulfilled.
4. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
5. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET

The requirements in the installation instructions must also be followed.

#	Date	Revision	Name
B	04.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO
C	15.03.2012	DIMENSION "min 150" INSTEAD OF DIMENSION "min 50"	VABO
C	06.12.2014	Power cable data added	VABO

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	14,8	41	3x50	4G10	PG 36
3/PE AC230V 50Hz	16,1	41	3x50	4G10	PG 36
3(N)/PE AC380V 50Hz	14,8	26	3x32	5G4	PG 29
3(N)/PE AC400V 50Hz	16,1	26	3x32	5G4	PG 29
3(N)/PE AC415V 50Hz	17,6	28	3x32	5G4	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	14,8	24	3x25	4G2,5	PG 21
3/PE AC400V 50Hz	16,1	22	3x25	4G2,5	PG 21
3/PE AC415V 50Hz	17,4	26	3x32	4G4	PG 29
3/PE AC440V 60Hz	16,1	22	3x25	4G2,5	PG 21

CHEF24.0+ CHEF24.0+ CHEF200		date	06.12.2014.	SCALE	1:10
Ovens group		DWG NO	T01592d3		
DRAWN VABO		Installation drawing			



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	3x Chef 40			3x Chef 40T			Cable glands size
	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	Power (kW)	Current I (A)	Fuse I (A)	
3/PE AC220V 50-60Hz	21.0	57	3x63	28.8	75.6	80	PG 36
3/PE AC230V 50Hz	22.8	57	3x63	31.5	79.1	80	PG 36
3/(N)/PE AC380V 50Hz	21.0	22	3x25	22.8	43.7	50	PG 29
3/(N)/PE AC400V 50Hz	22.5	22	3x25	31.5	45.6	50	PG 29
3/(N)/PE AC415V 50Hz	24.9	24	3x25	34.3	47.7	50	PG 29
3/PE AC380V 50Hz	21.0	22	3x25	28.8	43.7	50	PG 29
3/PE AC400V 50Hz	22.8	22	3x25	31.5	45.8	50	PG 29
3/PE AC415V 50Hz	24.9	24	3x25	34.3	47.7	50	PG 29
3/PE AC400V 60Hz	22.8	20	3x25	31.5	41.74	50	PG 29

3x CHEF 40/ 3x CHEF 40T	date	SCALE
Convection ovens group	08.12.2014.	1:10
Installation drawing	DWG NO	T01876D3

D	Power cable data added	08.12.2014	bogosva
C	DATA FOR CHEF 40T ADDED	08.03.2013	bogosva
B	Dimension "min 150" instead of dimension "min 50"	16.03.2012	VABO
State	Changes	Date	Name

Tekniska specifikationer

Benämning	Modell	Specifikation
Yttre mått BxDxH, ugn, bordsmodell	24	800x900x460(+20) mm
Yttre mått BxDxH, ugn, bordsmodell	4	800x700x520(+20) mm
Yttre mått BxDxH, ugn, bordsmodell	5	800x900x520(+20) mm
Yttre mått BxDxH, ugn med stativ	24	800x900x1360 mm
Yttre mått BxDxH, ugn med stativ	4	800x700x1520 mm
Yttre mått BxDxH, ugn med stativ	5	800x900x1520 mm
Yttre mått BxDxH, två ugnar med stativ	24	800x900x1600 mm
Yttre mått BxDxH, två ugnar med stativ	4	800x700x1720 mm
Yttre mått BxDxH, två ugnar med stativ	5	800x900x1720 mm
Yttre mått BxDxH, tre ugnar med stativ	24	800x900x1630 mm
Yttre mått BxDxH, tre ugnar med stativ	4	800x700x1810 mm
Yttre mått BxDxH, tre ugnar med stativ	5	800x900x1810 mm
Ugnens inre mått BxDxH	24	636x686x380 mm
Ugnens inre mått BxDxH	4	583x435x441 mm
Ugnens inre mått BxDxH	5	583x675x441 mm
Kapacitet, 2 gejdepar	24	Kantiner: 2 st GN2/1 h= 20,40,65. 4 st GN1/1 h=20,40,65 Bakplåt: 2 st GN2/1 short side folded
Kapacitet, 5 gejdepar	5	Bakplåt: 5 st 400x600 eller 5 st 450x600
Kapacitet, 5 gejdepar	4	Bakplåt: 5 st GN1/1 long side folded
Kapacitet, 3 gejdepar	4	Kantiner: 3 st GN1/1 h=20,40,65
Termostatens skala	24,4,5	+50°C...+300°C
Material	24,4,5	Ugnen invändigt, luckan och ytterfodringarna är av rostfritt stål. Dörr med dubbelglas.
Timer	24	0...120 min eller kontinuerligt
Timer	4,5	0...60 min eller kontinuerligt
Föruppvärmning (200°C)	24,4,5	20 min
Befuktningens anordning	24	Fabriksinställning: 45 ml/min (vid behov kan justeras av auktoriserad service)
Befuktningens anordning	4,5	Befuktningen är i funktion när brytaren är vridet medurs.
Vikt, ugn	24	ca 60kg
Vikt, ugn	4	ca 53kg
Vikt, ugn	5	ca 65 kg
Vikt, ugn med stativ	24	ca 74 kg
Vikt, ugn med stativ	4	ca 71 kg
Vikt, ugn med stativ	5	ca 79 kg
Vikt, två ugnar med stativ	24	ca 127 kg
Vikt, två ugnar med stativ	4	ca 115 kg
Vikt, två ugnar med stativ	5	ca 137 kg
Vikt, tre ugnar med stativ	24	ca 185 kg
Vikt, tre ugnar med stativ	4	ca 165 kg
Vikt, tre ugnar med stativ	5	ca 200 kg
Vikt med förpackning, ugn	24	ca 77g
Vikt med förpackning, ugn	4	ca 68kg
Vikt med förpackning, ugn	5	ca 83kg
Vikt med förpackning, ugn med stativ	24	ca 96kg

Tekniska specifikationer

Benämning	Modell	Specifikation
Vikt med förpackning, ugn med stativ	4	ca 91kg
Vikt med förpackning, ugn med stativ	24,4,5	ca 102kg
Vikt med förpackning, två ugnar med stativ	24	ca 157kg
Vikt med förpackning, två ugnar med stativ	4	ca 145kg
Vikt med förpackning, två ugnar med stativ	5	ca 169kg
Vikt med förpackning, tre ugnar med stativ	24	ca 214kg
Vikt med förpackning, tre ugnar med stativ	4	ca 204kg
Vikt med förpackning, tre ugnar med stativ	5	ca 240kg
Förpackningens mått BxDxH, två ugnar med stativ	24	883x976x1767 mm
Förpackningens mått BxDxH, två ugnar med stativ	4	883x776x1890 mm
Förpackningens mått BxDxH, två ugnar med stativ	5	883x976x1890 mm
Förpackningens mått BxDxH, tre ugnar med stativ	24	883x976x1787 mm
Förpackningens mått BxDxH, tre ugnar med stativ	4	883x776x1970 mm
Förpackningens mått BxDxH, tre ugnar med stativ	5	883x976x1970 mm
Elanslutning	24,4,5	Se installationsritning
Vattenanslutning	24,4,5	Se installationsritning
Användningsmiljö	24,4,5	Normal köksmiljö, temperatur över 0°C

4=CHEF 40, 5=CHEF 50, 24=CHEF 240

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



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 AS

Osoite / Adress / Address

SAHA TEE 18, LOO
74201 HARJU MAAKOND
ESTONIA

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

Chef 240, Chef 40, Chef 40T, Chef 50, Chef 50T kiertoilmauuni, myös paistotornien sekä liesien osana.
Chef 240, Chef 40, Chef 40T, Chef 50, Chef 50T konvektionsugn, även som enhet i stektorn och spisarna.
Chef 240, Chef 40, Chef 40T, Chef 50, Chef 50T convection oven, also in stacked units as well as in ranges.

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 2006/95/EC, EMC 2004/108/EC, RoHS 2002/95/EC, WEEE2002/96/EC

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 12100-1, EN ISO 12100-2

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 60204-1, EN 60335-1, 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

Valeri Bogoslovstev

Metos AS, Saha Tee 18, Loo 74201 Harju Maakond, Estonia

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

Loo 19.3.2013

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


Andres Kirstein – Managing Director
Jaan Muru – Production Manager

metos
kitchen intelligence®