

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.

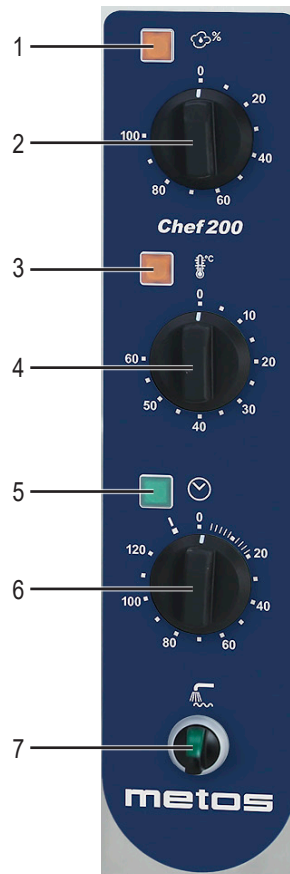
3.2. Konstruktion

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. Fukttilförseln 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 ibruktagning



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 vattenången 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

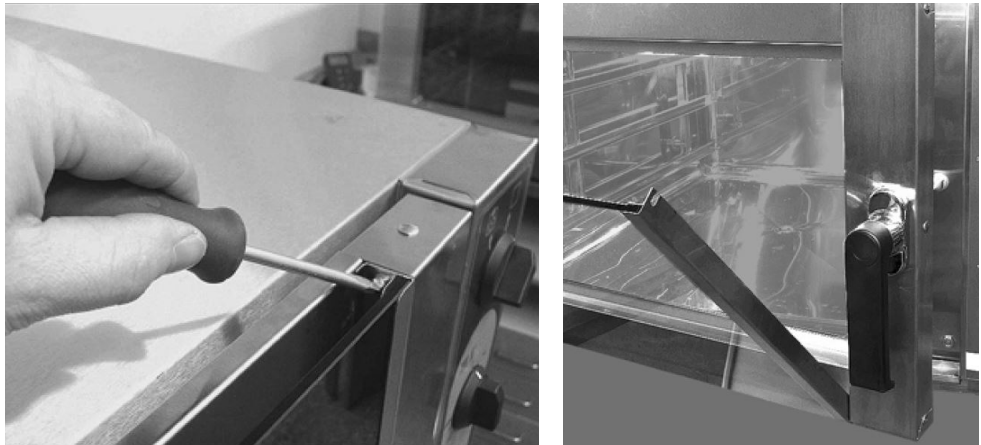
Vid grundtvätt lösgörs, blötläggs och tvättas gejderna. Gejderna är lätta att ta loss och rengörs behändigast i diskmaskin.

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. Apparatus service skall utföras av bemyndigad servicepersonal.



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

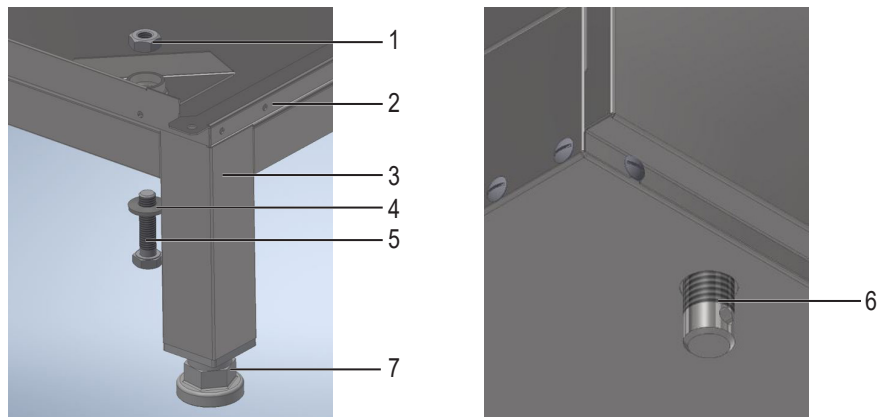
5.2. Transport till installationsplatsen och uppackning

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. Apparatus 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 kopplingschemat 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
- termostatsens orange signallampa tänds när termostaten vrids medurs
- jässkåpet uppvärms och termostatsens orange signallampa slocknar när inställd temperatur nåtts
- när vattenbassängens fyllningsvred vrids medurs fylls bassängen med vatten
- befuktningsanordningens orange signallampa tänds när omkopplarsvredet 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

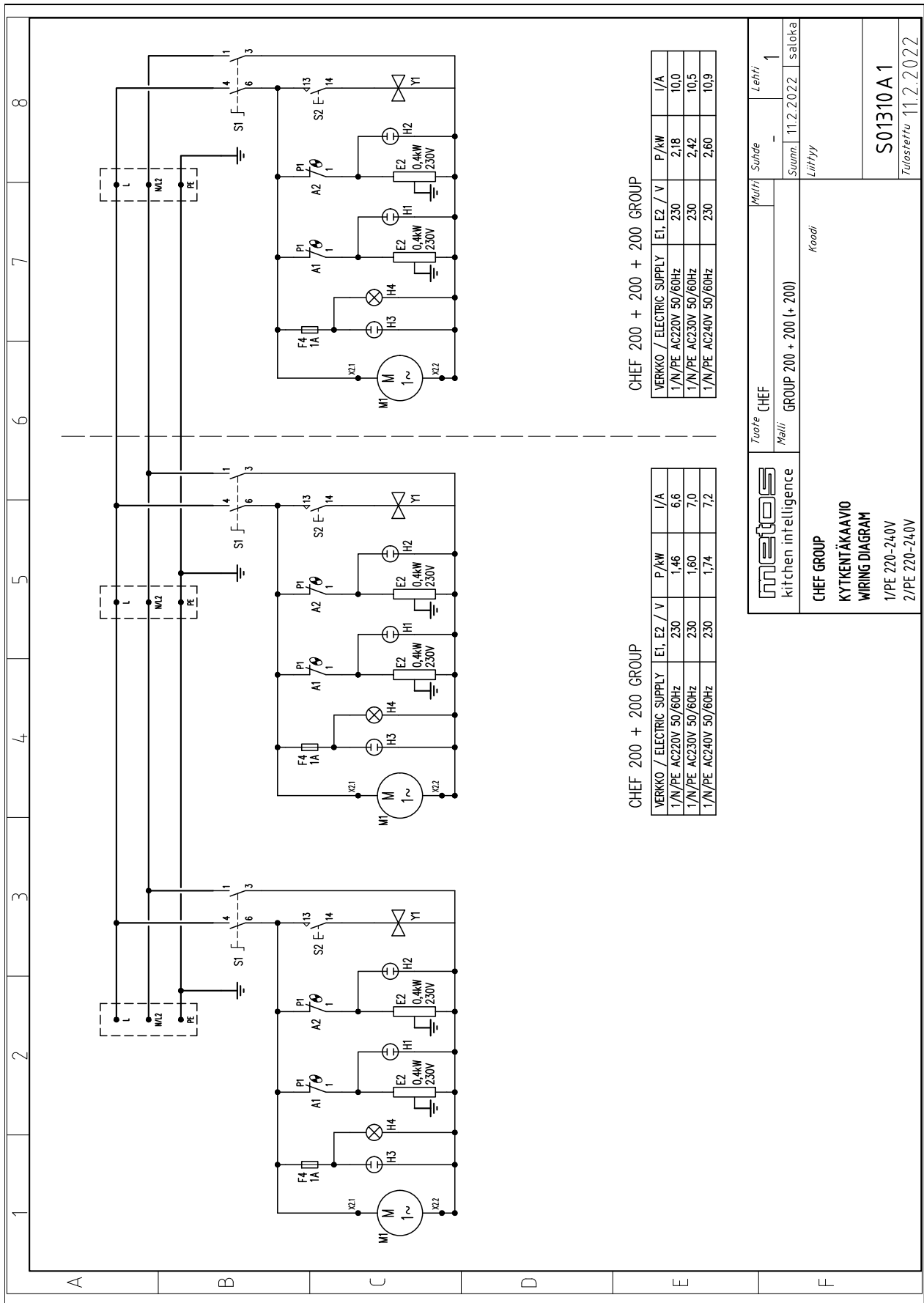
Huvudkrets, manöverkrets 83690 F

Kopplingsschema S01310 A1

Installationsritning T01580 C3

Installationsritning T01707 C3

Installationsritning T01879 D3



CHEF 200 + 200 + 200 GROUP

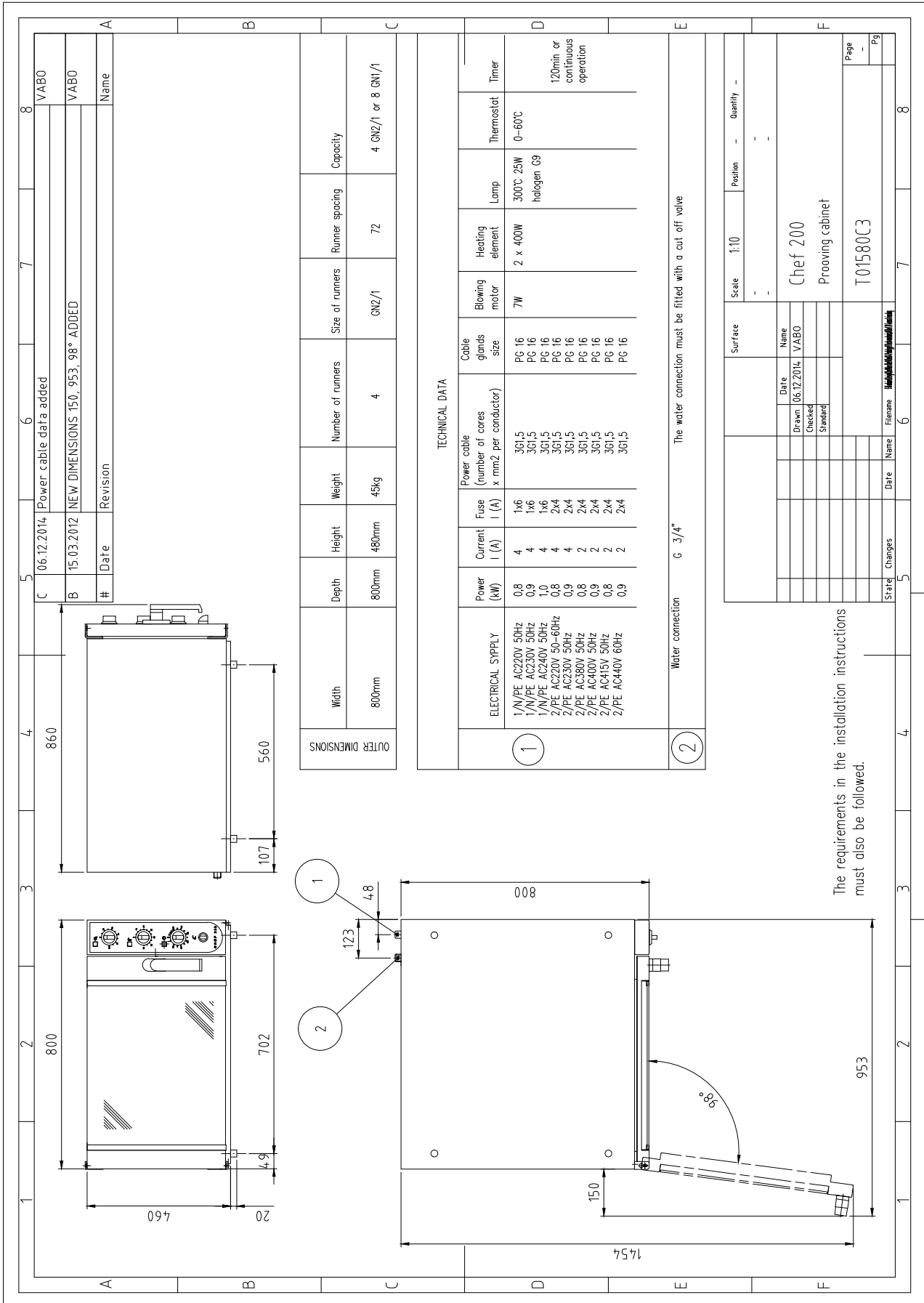
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P / kW	I / A
1/N/PE AC220V 50/60Hz	230	2,18	10,0
1/N/PE AC230V 50/60Hz	230	2,42	10,5
1/N/PE AC240V 50/60Hz	230	2,60	10,9

CHEF 200 + 200 GROUP

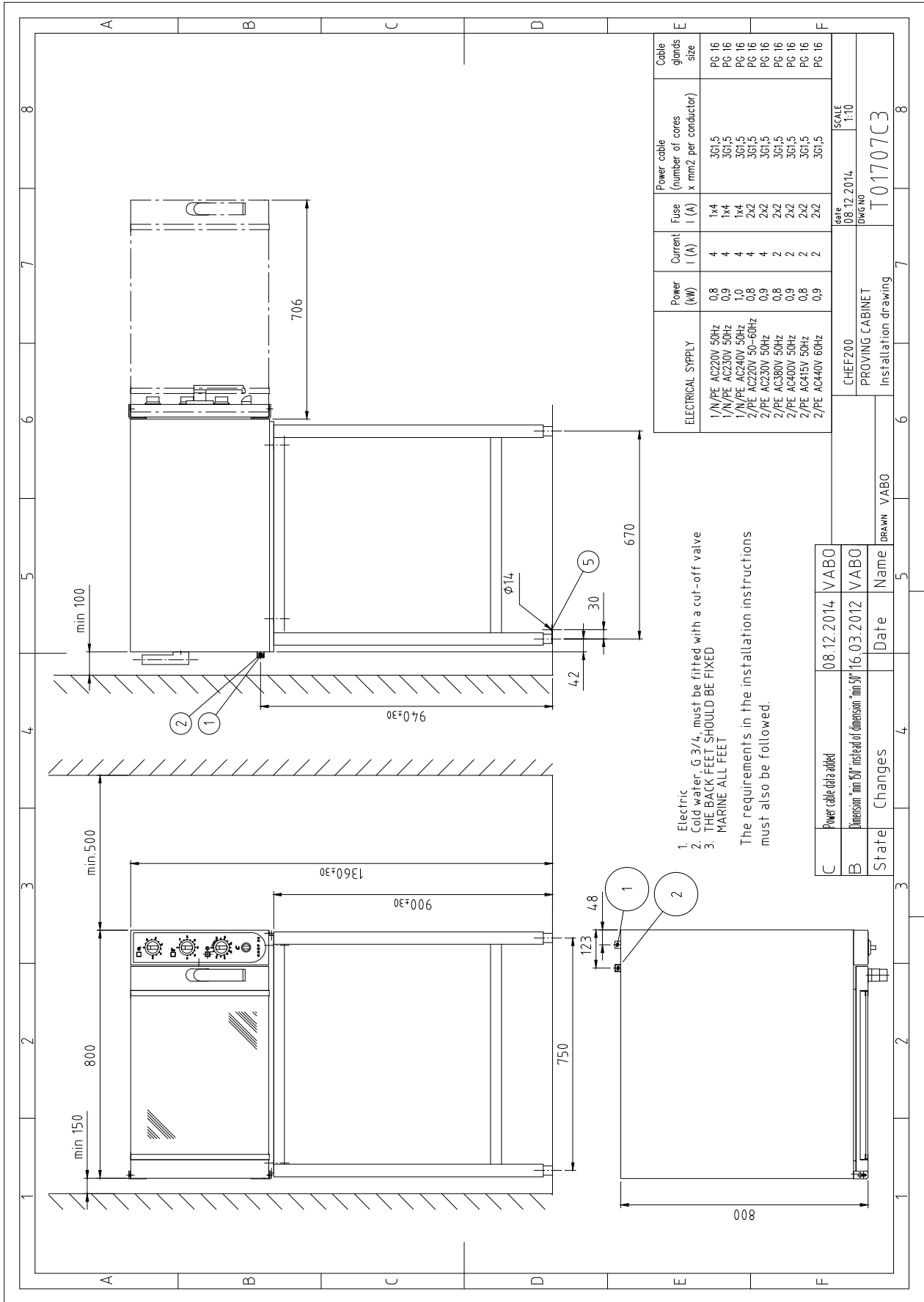
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P / kW	I / A
1/N/PE AC220V 50/60Hz	230	1,46	6,6
1/N/PE AC230V 50/60Hz	230	1,60	7,0
1/N/PE AC240V 50/60Hz	230	1,74	7,2

 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

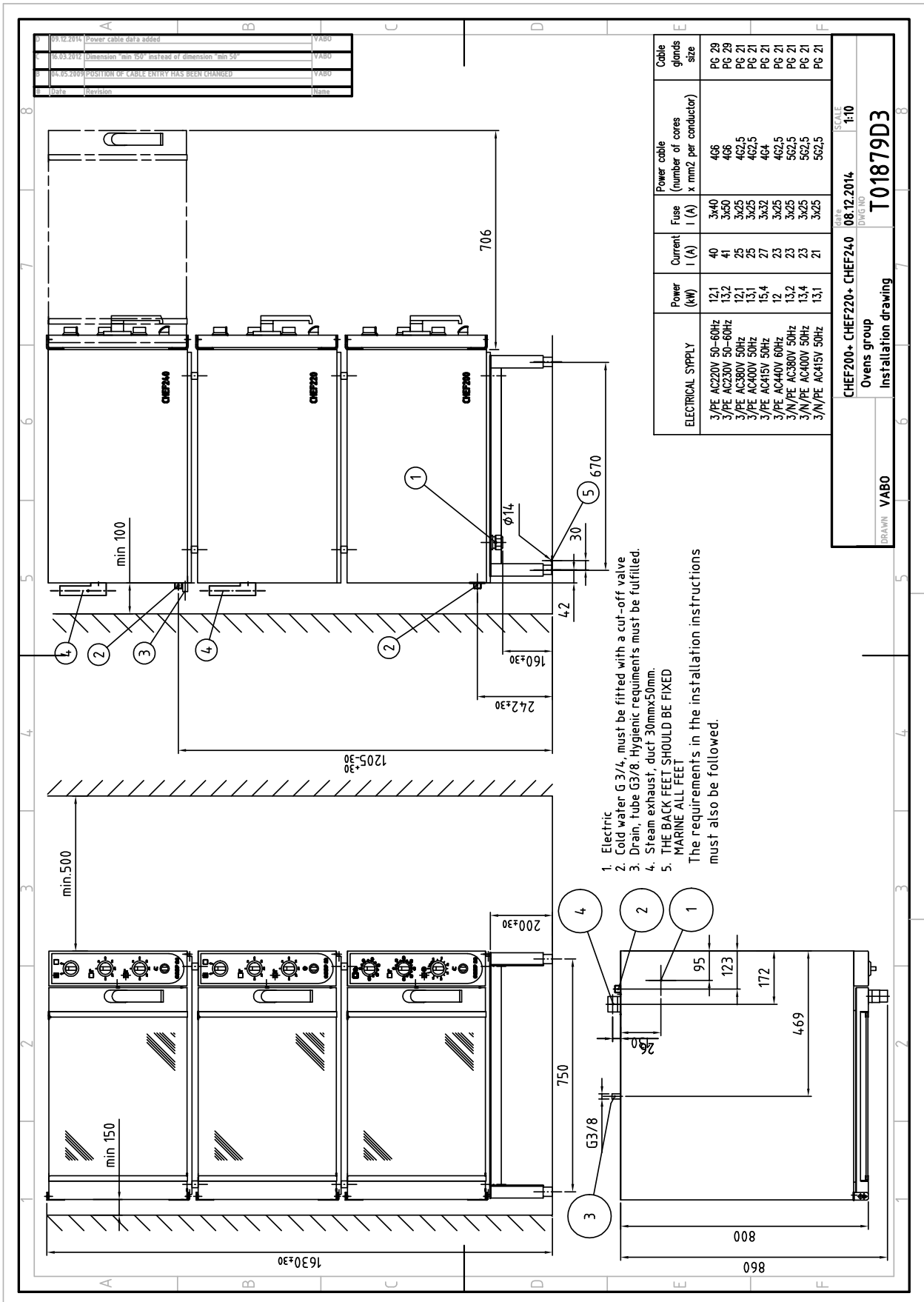


1. Electric
 2. Cold water. G 3/4" must be fitted with a cut-off valve
 3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

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		SCALE 1:10	

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
09.12.2014	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

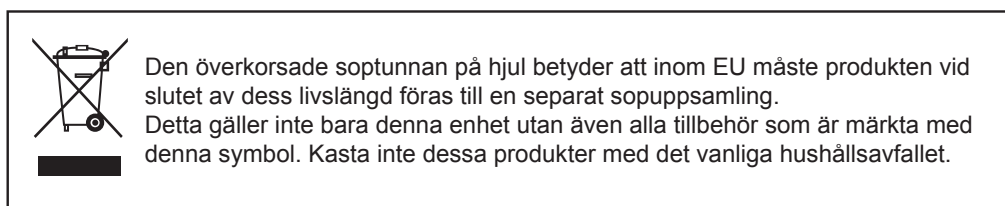
CHEF200+ CHEF220+ CHEF240

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

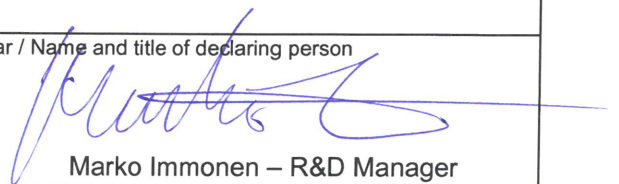
KERAVA

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