

metos

KIERTOILMAUUNI

CHEF 4
CHEF 5
CHEF 24

Asennus- ja käyttöohjeet



S/N: 035332/08

Rev.: 2.2

4570604, 4570403, 3594017

Hyvä asiakkaamme,

Onnittelumme, että valitsitte Metos-laitteen palvelemaan keittiötoimintojanne. Teitte hyvän valinnan. Teemme parhaamme, jotta Teistäkin tulisi tyytyväinen Metos-asiakas, niin kuin tuhansista asiakkaistamme ympäri maailmaa.

Tutustukaa huolellisesti tähän käsikirjaan. Käsikirjassa kerrotaan oikeista, turvallisista ja tehokkaista käyttötavoista, joilla laitteesta saa parhaan mahdollisen hyödyn.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

Tarvitessanne huoltoa tai teknistä apua, ilmoittakaa meille jo ensimmäisellä kerralla laitteen valmistenumero, joka löytyy laitteessa olevasta tuotekilvestä. Se nopeuttaa Teidän palveluanne. Täyttäkää allaoleville viivoille valmiiksi lähimmän Metos-huoltopisteen yhteystiedot, niin asiointinne on nopeaa ja vaivatonta.

METOS TEAM

Metos-huollon puhelinnumero: _____

Yhteyshenkilö: _____

1. Yleistä	1
1.1 Käsikirjassa käytetyt merkinnät	1
1.2 Laitteessa käytetyt merkinnät	1
1.3 Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus	1
2. Turvaohjeet	2
2.1 Turvallinen käyttö	2
2.2 Laitteen poistaminen käytöstä	2
3. Toiminnallinen kuvaus	3
3.1 Laitteen käyttötarkoitus	3
3.1.1 Muu kuin ohjeessa kerrottu käyttö	3
3.2 Rakenne	3
3.3 Toimintaperiaate	3
3.3.1 Käyttökylkimet	4
4. Käyttöohjeet	6
4.1 Ennen käyttöä	6
4.1.1 Astiavalinta, Chef 4	6
4.1.2 Astiavalinta, Chef 5	6
4.1.3 Astiavalinta, Chef 24	6
4.1.4 Uunin täyttö, Chef 4 ja 5	6
4.1.5 Uunin täyttö, Chef 24	7
4.2 Käyttö	7
4.2.1 Ennen paistoa, Chef 4 ja 5	7
4.2.2 Ennen paistoa, Chef 24	7
4.2.3 Paistolämpötilan valinta, Chef 4 ja 5	8
4.2.4 Paistolämpötilan valinta, Chef 24	8
4.2.5 Uunin käyttö	8
4.2.6 Paistaminen, Chef 4 ja 5	8
4.2.7 Paistaminen, Chef 24	9
4.2.8 Kostutus	9
4.2.9 Kostutuksen käyttö, Chef 4 ja 5	10
4.2.10 Kostutuksen käyttö, Chef 24	10
4.2.11 Höyrynpöisto	10
4.2.12 Paistovihjeitä	11
4.3 Käytön jälkeen	12
4.3.1 Puhdistus	12
4.3.2 Uunin hehkulampun vaihto	13
4.3.3 Muut huoltotoimet	14

5. Asennus	15
5.1 Yleistä	15
5.2 Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku	15
5.2.1 Laitteen kiinnitys jalustaan	15
5.2.2 Chef-ryhmän kokoaminen	16
5.3 Laitteen sijoitus	17
5.4 Sähköliitäntä	17
5.5 Vesiliitäntä	18
5.5.1 Veden laatuvaatimukset	18
5.6 Koekäyttö	19
6. Vianetsintä	20
7. Tekniset tiedot	21

1. Yleistä

Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.

Säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.

Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Laitteen saa liittää sähköverkkoon ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö.

Tämän laitteen käyttäjät tulee perehdyttää laitteen oikeaan ja turvalliseen käyttöön.

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

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

1.1 Käsikirjassa käytetyt merkinnät



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



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



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

1.2 Laitteessa käytetyt merkinnät



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

1.3 Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus

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

2. Turvaohjeet

2.1 Turvallinen käyttö



Koska uuni on lämpölaite, joka kuumenee käytön aikana, on seuraavia varoituksia ja ohjeita noudatettava palovammojen ehkäisemiseksi:

Pitkäaikaisessa käytössä myös uunin luukun lasi ja reunat kuumenevat.

Turvallinen paistaminen edellyttää aina suojakäsineiden käyttöä käsiteltäessä kuumia vuokia ja peltejä.

Uunin luukkua avattaessa on varottava purkautuvaa kuumaa vesihöyryä.

Astiat, jotka on täytetty nesteellä tai keittämisen aikana nesteeksi muuttuvilla aineilla, on asetettava sellaiselle korkeudelle että käyttäjä pystyy katsomaan sisäänryönnettyyn astiaan (DIN: IEC 60335-2-42).

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



Uunikammiossa, puhallinpyörän edessä olevan ilmanjakopellin on aina oltava paikallaan kun uunia käytetään.

2.2 Laitteen poistaminen käytöstä

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

3. Toiminnallinen kuvaus

3.1 Laitteen käyttötarkoitus

Metos Chef 4 on tarkoitettu pullien, leipien, sämpylöiden sekä vastaavien tuotteiden paistamiseen. Chef 4 soveltuu myös ruuan valmistukseen.

Metos Chef 5 on tarkoitettu pullien, leipien, sämpylöiden sekä vastaavien tuotteiden paistamiseen. Chef 5 soveltuu myös ruuan valmistukseen.

Metos Chef 24 on tarkoitettu ruuan kypsentämiseen ja ruskistamiseen, leivontaan sekä valmisruokien kuumentamiseen ja lämpösäilytykseen.

3.1.1 Muu kuin ohjeessa kerrottu käyttö



Laitteen käyttö muuhun kuin edellä mainittuun tarkoitukseen on kielletty.

Laitteen valmistaja ei ota vastuuta tilanteista, jotka saattavat syntyä mikäli tässä ohjeessa olevia varoituksia ei noudateta.

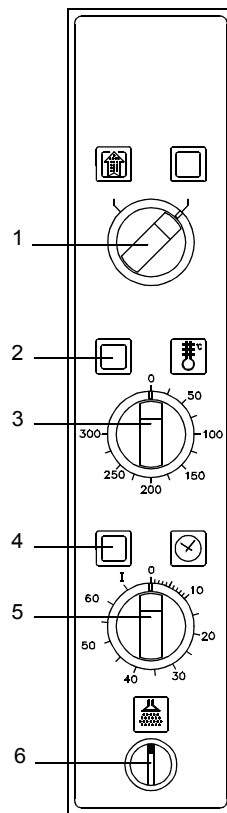
3.2 Rakenne

Yksittäisen uunin lisäksi voidaan muodostaa paistotorni, jossa voi olla kiertoilmauunin lisäksi paistinuuni ja/tai nostatuskaappi. Tämä käyttöohje kattaa Chef 4, Chef 5 ja Chef 24 -kiertoilmauunit. Chef 22- paistinuunilla ja Chef 20 -nostatuskaapilla on oma käyttöohjeensa.

3.3 Toimintaperiaate

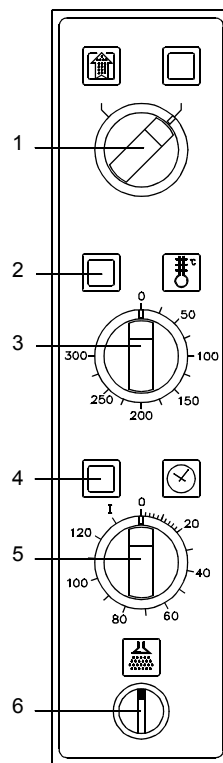
Kiertoilmauunissa kypsennys tapahtuu kiertävän kuuman ilman avulla. Suurella nopeudella kiertävä ilma ympäröi ruuan kaikkialta ja saa aikaan tehokkaan ja tasaisen kypsennyksen. Tiettyjen tuotteiden kypsennystä voi edelleen tehostaa käyttämällä kostutusta, joka samalla vaikuttaa ruuan laatuun ja pienentää painohävikkiä. Kts. kohta "Paistovihjeitä". Uuni on myös varustettu höyrynpöistopellillä liiallisen kosteuden poistamiseksi uunikammioista.

3.3.1 Käyttökytkimet



Ohjauspaneelin käyttökytkimet Chef 4 ja 5

1. Höyrynpoistoventtiili. Venttiilin avulla voidaan ylimääräinen höyry ja kosteus poistaa uunikammioista.
2. Termostaatin merkkivalo. Keltainen merkkivalo palaa aina kun lämmitysvastukset ovat päällä.
3. Termostaattikytkin. Lämpötilan asetus +50 °C - +300 °C.
4. Uuni päällä -merkkivalo. Vihreä valo palaa, kun uuni on kytketty päälle.
5. Ajastin. Säädettävissä portaattomasti 0-60 min tai jatkuva käyttö I. Ajastimeen on liitetty äänimerkki, joka soi kun ajastin on asennossa 0.
6. Kostutuksen kytkin. Kostutus on toiminnassa kun kytkintä pidetään käännettynä myötöpäivään ja termostaattikytkimestä on säädetty lämpötila.



Ohjauspaneelin käyttökytkimet Chef 24

1. Höyrynpistoventtiili. Venttiilin avulla voidaan ylimääräinen höyry ja kosteus poistaa uunikammioista.
2. Termostaatin merkkivalo. Keltainen merkkivalo palaa, kun lämmitysvas-
tukset ovat päällä.
3. Termostaattikytkin. Lämpötilan asetus +50 °C - +300 °C.
4. Uuni päällä -merkkivalo. Vihreä valo palaa, kun uuni on kytketty päälle.
5. Ajastin. Säädettävissä portaattomasti 0-120 min tai jatkuva käyttö I. Ajas-
timeen on liitetty äänimerkki, joka soi kun ajastin on asennossa 0.
6. Kostutuksen kytkin. Kostutus on toiminnassa kun kytkin on käännettyä
myötäpäivään ja merkkivalo palaa.

4. Käyttöohjeet

4.1 Ennen käyttöä



Uuden uunin esilämmityksessä syntyy lievä metallin ja lämpöeristyksen haju. Tämä on täysin normaalia ja häviää lämmittämällä uunia. Lämmitä uutta uunia ennen ensimmäistä käyttöä +250 °C:n lämpötilassa niin kauan kunnes tyypillinen metallin ja lämpöeristyksen haju ei enää tunnu.

4.1.1 Astiavalinta, Chef 4

Uuniin sopii kerrallaan 5 kpl GN1/1-leivinpeltejä.

4.1.2 Astiavalinta, Chef 5

Uuniin sopii kerrallaan 5 kpl 600 x 450 mm:n leivinpeltejä.

4.1.3 Astiavalinta, Chef 24

Valitse astiat ruokalajin mukaan seuraavasti:

Laatikkoruuat: GN1/1-65 cm, RST 18/8. 100 mm syviä vuokia tulisi välttää, koska niiden käyttö saattaa aiheuttaa epätasaisuutta paistotuloksessa. Pannukakku: GN1/1-40 mm, alumiini. Piirakat, pikkupullat, pitkot, sämpylät: GN2/1-leivinpelti, alumiini. Valmisruokapakkaukset: GN2/1-ritilä, RST 18/8.

4.1.4 Uunin täyttö, Chef 4 ja 5



Täytä uuni siten, että tuotteen ja yläpuolisen pellin väliin jää riittävä ilmaväli, jotta tuotteet paistuvat tasaisesti. Jätä kunnolla tilaa tuotteiden väliin täyttäessäsi peltiä. Näiden kahden asian huomioiminen on perusedellytys hyvälle paistotulokselle.

4.1.5 Uunin täyttö, Chef 24

Uunin oikea täyttö yhdessä oikean astiavalinnan kanssa takaa parhaimman mahdollisen kypsennystuloksen.



Täytä johteikko siten, että päällekkäisten astioiden väliin jää riittävä ilmaväli, jotta tuotteet paistuvat tasaisesti. Mikäli käytät ritilää tai peltiä, niin jätä kunnolla tilaa tuotteiden väliin. Näiden kahden asian huomioiminen on perusedellytys hyvälle kypsennystulokselle.

4.2 Käyttö

4.2.1 Ennen paistoa, Chef 4 ja 5

Uuni on aina esilämmitettävä paistolämpötilaan ennen varsinaista paistoa. Esilämmityksen tarkoitus on lämmittää uuni kauttaaltaan oikeaan lämpötilaan. Näin taataan paistettavien tuotteiden paras mahdollinen laatu.

- Aseta johteikot paikoilleen.
- Säädä ajastin (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet") asentoon 20 min. Aikaa asetettaessa ajastin on aina ensin käännettävä halutun asetusarvon yli ja sitten takaisin haluttuun arvoon.
- Säädä termostaatista n. 50°C paistolämpötilaa korkeampi lämpötila, kun kyseessä on täysi täytös kylmää massaa. (Täytön jälkeen lämpötila säädetään halutulle tasolle.) Pienemmällä massamäärällä esilämmitykseen riittää matalampi lämpötila-ero.
- Uuni on käyttövalmis, kun äänimerkki ilmoittaa ajastimeen säädetyn ajan kulu-neen loppuun.
- Luukun ollessa suljettuna uuni pysyy kauan lämpimänä, vaikka se ei olisikaan toiminnassa.

4.2.2 Ennen paistoa, Chef 24

Uuni on aina esilämmitettävä paistolämpötilaan ennen varsinaista paistoa. Esilämmityksen tarkoitus on lämmittää uuni kauttaaltaan oikeaan lämpötilaan. Näin taataan paistettavien tuotteiden paras mahdollinen laatu.

- Valitse johteikko paistettavan tuotteen mukaan. 2-johteinen: leivonta, ruuanlaitto 3-johteinen: pienien ja kevyehköjen tuotteiden leivonta
- Säädä ajastin (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet") asentoon 20 min. Aikaa asetettaessa ajastin on aina ensin käännettävä halutun asetusarvon yli ja sitten takaisin haluttuun arvoon.
- Säädä termostaatista n. 50°C paistolämpötilaa korkeampi lämpötila, kun kyseessä on täysi täytös kylmää massaa. (Täytön jälkeen lämpötila säädetään halutulle tasolle.) Pienemmällä massamäärällä esilämmitykseen riittää paistolämpötila.
- Uuni on käyttövalmis, kun äänimerkki ilmoittaa ajastimeen säädetyn ajan kulu-neen loppuun.
- Luukun ollessa suljettuna uuni pysyy kauan lämpimänä, vaikka se ei olisikaan toiminnassa.

4.2.3 Paistolämpötilan valinta, Chef 4 ja 5



Kiertoilmauunin suuremman tehokkuuden vuoksi paistolämpötila tulee valita n. 20 °C alhaisemmaksi kuin on totuttu perinteisessä paistinuunissa.

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

4.2.4 Paistolämpötilan valinta, Chef 24



Kiertoilmauunin suuremman tehokkuuden vuoksi paistolämpötila tulee valita n. 20°C alhaisemmaksi kuin on totuttu perinteisessä uunissa.

Kypsennysaika määräytyy ruuan laadun, painon ja kerrospaksuuden mukaan. Mitä matalampia paistettavat tuotteet ovat, sitä lyhyempi on kypsennysaika. Kts. taulukko "Paistovihjeitä".

4.2.5 Uunin käyttö



Mikäli uuni on käytössä laivalla, on uunin johteiden ehdottomasti oltava uunikammiossa siten, että kynsi, joka estää astioiden liukumisen pois johteelta, on uuniluukun puolella. Mikäli kynsi on kammion takaseinän puolella, irrota johteet ja vaihda ne keskenään.

Asennuksen yhteydessä uunin läheisyyteen (usein seinälle) on mahdollisesti asennettu sähkönsyötön erotuskytkin. Tarkista, että kytkin on päällä-asennossa.

Uunin toimintoja ohjataan ohjauspaneelistä (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet" kohdassa "Toiminnallinen kuvaus").

4.2.6 Paistaminen, Chef 4 ja 5

- Esilämmitä uuni huolellisesti ohjeen mukaisesti. Kts. kohta "Ennen paistoa".
- Ovi avautuu vetämällä kahvasta. Sulkeminen tapahtuu työntämällä kahvasta kunnes kuuluu selvä napsahdus.
- Laita tuotteet uuniin.
- Säädä ajastimesta tarvittava paistoaika ja termostaattikytkimestä haluttu paistolämpötila (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet").
- Kun säädetty paistoaika on kulunut, lämmitys ja puhallus kytkeytyvät automaattisesti pois päältä ja äänimerkki ilmoittaa, että tuotteet voidaan ottaa pois uunista.
- Kytke uuni pois päältä termostaatista, jolloin myös summeri lakkaa soimasta.
- Avaa ovi. Varo ulospurkautuvaa höyryä.

Mikäli paistotulos on epätasainen, tarkista että

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



Mikäli käytön aikana esiintyy pidempiaikaisia katkoksia sähköjako- verkossa, tulee uunin kaikki kytkimet kääntää 0-asentoon, jotta uuni ei kytkeytyisi odottamattomasti päälle sähköjako- verkko- katkoksen päättyessä.

4.2.7 Paistaminen, Chef 24

- Esilämmitä uuni huolellisesti ohjeen mukaisesti. Kts. kohta “Ennen paistoa”.
- Ovi avautuu vetämällä kahvasta. Sulkeminen tapahtuu työntämällä kahvasta kunnes kuuluu selvä napsahdus.
- Laita tuotteet uuniin.
- Säädä ajastimesta tarvittava paistoaika ja termostaattikytkimestä haluttu paistolämpötila (kts. kuva “Ohjauspaneelin käyttökytkimet”).
- Kun säädetty paistoaika on kulunut, lämmitys ja puhallus kytkeytyvät automaattisesti pois päältä ja äänimerkki ilmoittaa, että tuotteet voidaan ottaa pois uunista.
- Kytke uuni pois päältä termostaatista, jolloin myös summeri lakkaa soimasta.
- Avaa ovi. Varo ulospurkautuvaa höyryä.



Mikäli käytön aikana esiintyy pidempiaikaisia katkoksia sähköjako- verkossa, tulee uunin kaikki kytkimet kääntää 0-asentoon, jotta uuni ei kytkeytyisi odottamattomasti päälle sähköjako- verkko- katkoksen päättyessä.

4.2.8 Kostutus

Kiertoilmauunien kostutus tapahtuu johtamalla vettä suuttimen kautta puhallinpyörän keskelle kuumaan ilmavirtaan, jolloin se höyrystyy. Ilmavirran mukana vesihöyry leviää tasaisesti uunikammioon.

Kostutusmäärä vaihtelee jonkin verran verkostopaineesta riippuen. Oheisessa taulukossa on ilmoitettu paineen vaikutus kostutusvesimääriin.

Kostutus / paine	Chef 4, 5	Chef 24	
		säätöalue	tehdasasetus
≥ 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



Uunin kostutustoimintoa ei saa käyttää alle 150°C:n lämpötiloissa, koska osa vedestä jää silloin höyrystymättä.

Höyrystymätön vesi lentää pisaroina uunikammion pinnoille pitäen ne kosteina ja kerääntyy lopulta lammikoiksi uunin pohjalle. Mikäli vesi on hyvin kalkkipitoista (kovaa) muodostuu roiskevedestä uunin pinnoille myös ikävännäköisiä kalkkisaostumia.

Vedessä olevista aineosista korroosion kannalta haitallisimpia ovat kloridi-ionit. Höyrystymättä jääneen veden vähitellen haihtuessa lisääntyy veden kloridipitoisuus jolloin korroosiovaikutus tehostuu entisestään. Kloridien aiheuttama korroosio on kemiallinen prosessi, joka tapahtuu ainoastaan kosteissa olosuhteissa. Mitä pitempään pinnat pysyvät märkinä sitä suurempi on korroosiovaikutus.

Välttyäksesi korroosiolta älä käytä kostutusta alhaisissa lämpötiloissa (alle 150°C) ja varmista, että kostutusvesi ehtii höyrystyä välittömästi jo ruiskutusvaiheessa niin että uunin sisäpinnat pysyvät mahdollisimman kuivina.

4.2.9 Kostutuksen käyttö, Chef 4 ja 5

Kostutus on päällä niin kauan kuin kostutuskytkintä pidetään käännettynä myötöpäivään (kts. kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet").

Pitempiaikainen kostutus kannattaa jaksottaa lyhyisiin kostutus- ja taukoaikoihin niin ettei uunin pohjalle pääse kertymään vettä kostutuksen aikana.

Käyttämällä kostutusta paiston alussa vähennetään tuotteiden kuivumista ja saadaan nopea pinta.



Mikäli avaat luukun heti kostutusvaiheen jälkeen, niin varo kuumaa höyryä, koska se erinomaisen lämmönsiirtokykynsä vuoksi aiheuttaa helposti palovammoja.

4.2.10 Kostutuksen käyttö, Chef 24

Kostutus saadaan päälle kääntämällä kytkin myötöpäivään (kuva "Ohjauspaneelin käyttökytkimet").

Kostutusmäärän tehdasetusta voidaan tarvittaessa muuttaa (huoltomiehen toimenpide).

Mikäli kostutuksen aikana uunin pohjalle kerääntyy vettä, tehdasetusta kannattaa pienentää niin että koko vesimäärä ehtii höyrystyä välittömästi.

Käyttämällä kostutusta vähennetään ruokien kuivumista ja painohävikkiä sekä nopeutetaan ruokien kuumentamista.

Kostutusta suositellaan käytettäväksi:

- Ruokien kuumentamisessa koko kuumennuksen ajan. Poista kannet laatikkoruuisista sekä kappaletavaroista kuten esim. lihapullista. Kuumennusajat lyhenevät n. 1/3-1/2 ilmoitetuista ajoista.
- Kokolihan ja jauhelihamurekkeiden kypsennyksessä, mutta ei ruskistamisessa.
- Kalan kypsennyksessä (ei leivitetuille tuotteille).
- Laatikkoruokien kypsennyksessä (höyrpelti kiinni).
- Leivonnassa kostutus edistää kohoamista, käytetään paiston alussa.



Mikäli avaat luukun heti kostutusvaiheen jälkeen, varo kuumaa höyryä, koska se erinomaisen lämmönsiirtokykynsä vuoksi aiheuttaa helposti palovammoja.

4.2.11 Höyrinpoisto

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

Käyttöohjeet

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

Paattamisen ja kuorruttamisen yhteydessä höyrynpöistventtiili tulisi avata täysin.

4.2.12 Paistovihjeitä

Tuote	Astia	Esi- lämmi- tys	Paisto- lämpöti- la	Paistoaika	Vihje
Paistit, fileet	GN 2/1 RST ritilä	125°C	125°C	Riippuu koosta	Laita tuote ritilälle, ritilä johteelle ja alemmalle joh- teelle umpivuoka paistinliemen keräämistä varten
Naudan paah- topaisti		125°C	125°C	Riippuu koosta -> kunnes sisä- lämpötila +60°C	125°C alusta asti koko paiston ajan
Leikkeet, pih- vit, kyljykset	GN 2/1 RST ritilä tai alum. pelti	300°C	300°C	n. 10 min	Kypsennä tuote nopeasti ja hauduta umpivuoassa alemmassa lämpötilassa mikäli tarpeen
Palalihan rus- kistus	GN 1/1-40 mm alum.	225°C	200°C	10 min	Lihaa max. 1,5 kg/vuoka
Jauhelihan rus- kistus	GN 1/1-40 mm alum.	225°C	200°C	10 min	Lihaa max. 1,5 kg/vuoka
Pannupihvi (raakapakaste, Atria)	GN 1/1-40 mm alum.	250°C	220°C	8 min	Kostutus päällä koko kypsennysajan
Karjalanpaisti	GN 65	250°C	130°C	2 h	
Kirjolohifile (kokonainen)	GN 40	250°C	250°C	15-20 min	
Kirjolohifile- pala (annospa- la 100 g)	GN 40	250°C	250°C	10-15 min	
Laatikkoruuat	GN 1/1-65 mm	175°C	150- 175°C	n. 1,5 h	Munapohjaisille laatikoille on hyvä valita matalampi kypsennyslämpötila kuin muille laatikkoruuille Massamäärä n. 5 kg/vuoka Kostutus jatkuvasti päällä
Lihamakaroni- laatikko	GN 1/1-65 mm	175°C	150°C	1 h (alajoh- teilla + 10 min)	Höyrynpöistoluukku auki alussa 10 min
Valmisruoka- pakkaukset	GN 2/1 RST ritilä		Riippuu tuotteesta	Noudata oh- jeita	Laita valmisruokapakkaukset suoraan ritilälle, jotta tuote kuumenisi mahdollisimman tehokkaasti Kostutus jatkuvasti päällä
Kasvispihvi (raakapakaste, Kylmänen Food)		250°C	225°C	20 min	Kostutus koko kypsennyksen ajan
Feta-kasvispii- rakka (valmis pakastepohja, Valio)		250°C	200°C	40 min	
GN-pannupiz- za		250°C	225°C tai 200°C	12 min tai 15 min	
Pannukakku	GN 1/1-40 mm alum.	220°C	190°C	n. 30 min	Massamäärä n. 1,5 l/vuoka Höyrynpöistoluukku auki paiston alussa n. 10 min

Käyttöohjeet

Tuote	Astia	Esi- lämmi- tys	Paisto- lämpöti- la	Paistoaika	Vihje
Lihapasteija (raakapakaste, Fazer)		225°C	200°C	20 min	
Karjalanpii- rakka (raaka- pakaste, Fazer)		300°C	240°C	20 min	Täytös max. 12 kpl / GN1/1-pelti, paisto joka toisella johteella
Sämpylä	GN 2/1 alu- miinipelti	225°C	200°C	17 min	Kostutus alussa 2 min pulsseittain. Täytös max. 12 kpl / GN1/1-pelti, paisto joka toisella johteella.
Juustosarvi		200°C	175°C	20 min	Kostutus alussa 2 min pulsseittain.
Pikkupulla	GN 2/1 alu- miinipelti	200°C	175°C	15 min	Max. 12-15 kpl / GN1/1-pelti Höyrynpöistoluukku kiinni, ei kostutusta
Korvapuusti (raakapakaste, Fazer)		190°C	165°C	16 min	Max. 12 kpl / GN1/1-pelti, paisto joka toisella johteella
Tanskalainen wiener (raaka- pakaste, Fazer)	GN 2/1 alu- miinipelti	190°C	165°C	18 min	
Rahkamarja- piirakka	GN 1/1-40 mm alumiini- vuoka	200°C	175°C	45 min	Murotaikinapohja: 300 g voita, 225 g sokeria, 4 munaa, 300 g vehnä jauhoja, leivinjauhetta Täyte: 1000 g rahkaa, 11 munaa 200 g sokeria, 3 dl kermaa, 600 g pakastemarjoja, vaniljasokeria Paisto alajohteella keskellä
Sokerikakku- pohja		175°C	150°C	40 min	4 munaa/vuoka, 4 vuokaa alajohteella

Mikäli paistotulos on epätasainen tarkista, että

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

4.3 Käytön jälkeen

4.3.1 Puhdistus



Letkupesuu tai painepesurin käyttö puhdistuksessa on kokonaan kielletty.

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

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

Uunien sisäpintojen puhtaanapito on tärkeä hoitotoimenpide. Ruostumattomien terästen pinnalle muodostuva ohut passiivikerros antaa teräkselle sitä korroosiolta suojaavan pin-

nan. Likainen uuni ja pinnalle kiteytyneet kloridit yhdessä kostean ja lämpimän ympäristön kanssa rikkovat terästä suojaavan passiivikerroksen ja estävät sen uusiutumista altistaen sisäpinnat mahdolliselle korroosiolle. Säännöllisellä puhdistuksella voidaan vähentää kloridi-ionien kerääntymistä uunin sisäpinnoille. Mitä enemmän joudut käyttämään kostutusta ruuan valmistuksessa sitä tärkeämpää korroosion kannalta on uunin päivittäinen ja säännöllinen puhdistus.

Päivittäinen puhdistus

Suihkuta kylmään (alle +50°C) uunikammioon ja luukun sisäpintaan laimennettua pesuaineliuosta. Lämmitä uuni noin +50°C:seen (ei välttämätöntä), katkaise virta ja anna aineen vaikuttaa n. 15 minuuttia. Hankaa palaneita kohtia harjalla tai puhdistushuovikkeella. Vältä teräsvillan käyttöä ja suosi kemiallista puhdistusta mekaanisen sijasta. Naarmutettuun pintaan lika tarttuu entistä helpommin.

Pyyhi irronnut lika ja pesuaine huolellisesti märällä rätillä. Pesun jälkeen kuivaa uuni ensin liinalla ja sitten lämmittämällä +150°C / 5 min. Tarkista, että höyrynpisto on auki-asennossa.

Uunikammion puhdistuksen jälkeen pyyhi ulkopinnat, nupit ja kädensija.

Johteiden ja ilmanjakopellin puhdistus

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

Johteiden/ilmanjakopellin irrotus:

- Nosta johteita/ilmanjakopeltiä ylöspäin.
- Vedä johteita/ilmanjakopeltiä uunikammion keskikohtaan päin.
- Nosta johteet/ilmanjakopelti ulos uunikammioista.
- Laita johteet/ilmanjakopelti takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

4.3.2 Uunin hehkulampan vaihto

Mikäli uunikammion valo sammuu tai ei pala käytön aikana, voidaan hehkulamppu vaihtaa seuraavasti:

- Anna uunin jäähtyä niin, että uunikammion sisäosat eivät enää polta paljasta kättä.
- Varmista, että uuni on kytketty pois päältä. Kaikkien säätimien tulee olla 0-asennossa.
- Lampun suojalasi poistetaan irrottamalla neljä ruuvia. Varo vahingoittamasta tiivistettä. Mikäli tiiviste on kovettunut tai muuten vaurioitunut, vaihda myös tiiviste.
- Kierrä hehkulamppu varoen irti.
- Kierrä uusi lamppu paikalleen. Lampun tyyppi: 15W, 220-230V, 300°C, E14. Varaosakoodi: 3339313.
- Paina uunivalokalusteen suojalasi takaisin paikalleen kammioseinämää vasten. Kiinnitä neljä ruuvia.



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

4.3.3 Muut huoltotoimet



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



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

5. Asennus

5.1 Yleistä

Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Tätä ohjetta on käytettävä yhdessä laitteen asennuskuvan kanssa.



Laitteen saa liittää sähköverkkoon ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö.

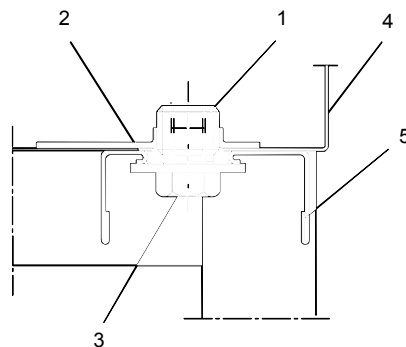
5.2 Laitteen siirto asennuspaikalle ja pakkauksen purku

Parhaiten laite on siirrettävissä omassa kuljetuspakkauksessaan. Samalla se on suojattuna ulkoisilta vaurioilta. Mikäli laite kuitenkin joudutaan poistamaan pakkauksestaan, on jalustalla oleva laite siirrettävä nostamalla jalustan välipalkeista. Vaurioiden välttämiseksi laitteen päällistä ei saa käyttää rakennustyömaa- ja asennusaikaisena työtasona.

5.2.1 Laitteen kiinnitys jalustaan

Erillään toimitettavat vakiouunit/nostatuskaapit ja jalustat kiinnitetään toisiinsa laitteen mukana tulevan kiinnityssarjan avulla.

Ennen jalustan kiinnitystä laitteen pohjassa olevat jalkaruuvit (4 kpl) on irrotettava. Ruuvit lähtevät irti käsin kiertämällä. Jalustan kiinnitys tapahtuu kuvan mukaisesti osien 1, 2 ja 3 avulla.

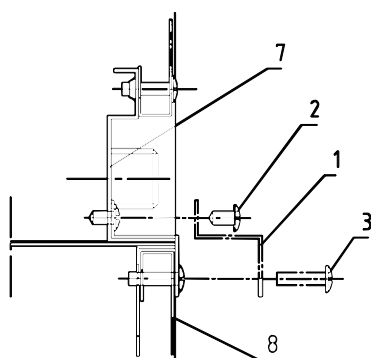


1. Kiinnitysruuvi, 4 kpl
2. Aluslevy, 4 kpl
3. Kuusioruuvi, 4 kpl
4. Chef-uuni/nostatuskaappi
5. Jalusta

5.2.2 Chef-ryhmän kokoaminen

Laitteet voidaan koota myös 2 tai 3 yksikön torniyhdistelmiksi pinoamalla niitä päällekkäin. Jalustan korkeus kahdelle yksikölle on 660 mm ja kolmelle 200 mm.

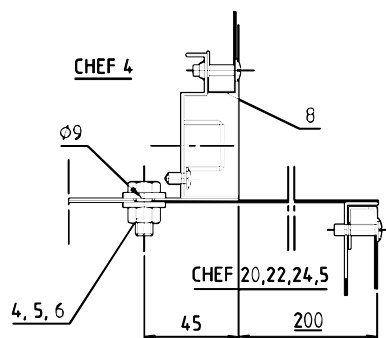
- Kiinnitä alimmainen laite jalustaan kappaleen "Laitteen kiinnitys jalustaan" mukaan.
- Nosta pinottava laite edellisen päälle ja työnnä se paikoilleen kevyesti naputellen niin, että pohjalevyn ja katon etureunat menevät sisäkkäin pohjaan asti.
- Kiinnitä laitteet toisiinsa niiden mukana tulevan kiinnityslistan (1) avulla, varaosakoodi 367219, kuva A.
- Kiinnityslista kiristetään paikoilleen laitteen takalistassa (7) valmiina olevilla M5x10-uraruuveilla (2) ja takalevyn (8) M5x20-kiinnitysruuveilla (3).



Kuva A

Tapauksissa, jolloin Chef 4 asennetaan esim. syvyysmitaltaan pitemmän nostatuskaapin Chef 20 päälle, ei kuvan A mukaista listakiinnitystä voida käyttää. Uuni kiinnitetään silloin M8x16-kuusioruuveilla (2 kpl) takaosan sisäpuolelta, kuva B.

- Irrota molempien uunien takalevyt (8).
- Siirrä uuni paikoilleen ja merkkää pohjalevyn takaosassa olevien Ø10 reikien (2 kpl) läpi kattopeltiin kiinnitysreikien paikat.
- Siirrä uunia niin, että merkkäusjäljet tulevat esiin ja poraa merkkien kohdalle varovasti Ø9 mm:n reiät
- Siirrä uuni takaisin paikoilleen ja kiinnitä laitteet yhteen M8-kuusioruuveilla ja muttereilla, osat (4, 5, 6).
- Kiinnitä uunien takalevyt (8) takaisin paikoilleen.



Kuva B

5.3 Laitteen sijoitus

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

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



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

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

Jalustalla varustetuissa laitteissa säätö tapahtuu jalustan jalkaruuveja säätämällä.



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

5.4 Sähköliitäntä



Mikäli asennuksen yhteydessä joudutaan suorittamaan laitteen koekäyttö ilman, että kaikki suojukset ovat paikoillaan, on jännitteellisten osien lisäksi erityisesti varottava liikkuvia osia laitteen rungon sisällä.



Mahdollisten tulevien huoltotilanteiden helpottamiseksi ja turvallisuuden lisäämiseksi laitekohtainen erotuskytkin on asennettava laitteen välittömään läheisyyteen. Erotuskytkimen tulee erottaa laite kaikinapaisesti sähkön syöttöverkosta.

Syöttökaapelin sisääntulo on uunin oikeanpuoleisessa takanurkassa ja liitäntäpiste uunin sisällä. Kytkenän suorittamiseksi on sivuvuoraus irrotettava. Tarvittavat liitäntätiedot löytyvät uunin arvokilvestä, kytkenäkaavioista sekä asennuskuvasta.

5.5 Vesiliitäntä



Kylmävesiliitäntä on tehtävä 12 mm paksun paineenkestävän letkun avulla, joka on varustettu R3/4" liittimellä. Vesiliitäntä on varustettava sulkuventtiilillä ja takaisinimusuojalla.

Huuhtele laitteelle tuleva vesijohto ennen vesiliitännän tekemistä.

5.5.1 Veden laatuvaatimukset

Usein oletetaan, että laitteen raaka-aineissa on vikaa, kun siihen ilmestyy vaikeasti irrottavia kerrostumia tai korroosiota. Kyse on kuitenkin yleensä veden aggressiivisesta luonteesta ja sen sisältämistä haitallisista aineosasisista sekä laitteen puhdistuksen laiminlyönnistä.

Juoma- ja talousvedelle on olemassa sekä kansallisia että EU-direktiivin mukaisia laatu-kriteerejä. Muun muassa veteen kovuutta aiheuttavat kalsium ja magnesium ovat terveyden kannalta hyödyllisiä aineita, mutta laitteissa ne aiheuttavat haitallista kattilakiveä. Kloridit puolestaan jo pieninä pitoisuuksina yhdessä kostean ja lämpimän ympäristön kanssa aiheuttavat otollisen maaperän korroosiolle. Mitä pienempi kloridipitoisuus, sitä parempi. Taataksemme laitteiden pitkäikäisen käytön suosittelemme veden laadulle seuraavia raja-arvoja.

Kloridipitoisuus (Cl^-)	< 25 mg/l
Johtokyky	< 40mS/m
pH	7-8,8
Kovuus	2-5°dH = 0,4 - 0,7 - 0,9 mmol/l

Poikkeavan vedenlaadun yhteydessä voidaan käyttää erilaisia suodattimia ja veden pehmentimiä.

Partikkelisuodatin, 5 μm	vedessä lietettä ym. epäpuhtauksia
Käänteisosmoosi	$\text{Cl}^- \geq 25 \text{ mg/l}$, veden pehennys, suolojen poisto, ei poista klorideja kokonaan
H-ioninvaihdin	$\text{Cl}^- \geq 25 \text{ mg/l}$, veden pehennys, suolojen poisto, saadaan täysin kloridivapaata vettä
Na-ioninvaihdin	$\text{Cl}^- < 25 \text{ mg/l}$, veden pehennys, ei poista klorideja vedestä

Mikäli käytät veden pehmentimiä, muista myös laitteiden asianmukainen ylläpito ja huolto näiden osalta.

5.6 Koekäyttö



Tutustu uunin käyttöohjeeseen ennen koekäyttöä. Paistotornissa mahdollisesti olevan muun laitteen osalta tutustu sitä käsittelevään omaan käyttöohjeeseen.

Syöttökaapelin liittämisen jälkeen koekäytä laite.

Tarkista, että

- vihreä uuni päällä -merkkivalo syttyy kun uuni kytketään päälle
- termostaatin keltainen merkkivalo syttyy kun termostaattia käännetään myötapäivään
- uuni lämpenee ja sen saavutettua asetetun lämpötilan termostaatin keltainen merkkivalo sammuu
- kostutuslaitteen vihreä merkkivalo syttyy kun kytkintä käännetään myötapäivään ja kammioon tulee kosteutta (200°C). Mikäli vesi ei höyrysty kokonaisuudessaan ja lentää pisaroina seinämille keräten uunin pohjalle vettä, vaatii kostutus säätöä.
- puhallinpyörä pyörii ja vaihtaa suuntaansa noin minuutin välein
- ovikytkin katkaisee puhalluksen ja lämmityksen uunin luukkua avattaessa
- johteet ja ilmanjakopelti ovat paikoillaan uunissa
- tippuvesiallas on paikoillaan uunin luukun alla.

Kiinnitä sivuvuoraus paikoilleen.

6. Vianetsintä

Mikäli laite ei toimi, tarkista

- onko laitetta käytetty ohjeiden mukaisesti
- onko mahdolliset irrotettavat osat paikoillaan
- onko laitteessa tai sen välittömässä läheisyydessä - usein seinällä - oleva erotuskytkin päällä-asennossa
- onko sähköpääkeskuksessa olevat laitteen ylivirtasuojat (sulakkeet) ehjät. Pyydä tehtävään opastettu henkilö tarkistamaan ylivirtasuojat.

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



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

7. Tekniset tiedot

Pää- ja ohjausvirtakaavio S00113 A3

Pää- ja ohjausvirtakaavio S00114 A3

Kytkentäkaavio S00115 B3

Kytkentäkaavio S00091 B3

Asennuskuva L00024A3

Asennuskuva L00025A3

Asennuskuva L00026A3

Asennuskuva L00027A3

Asennuskuva L00028A3

Asennuskuva L00029A3

Asennuskuva 84221-63

Asennuskuva 84222-63

Asennuskuva 84231-63

Asennuskuva 84232-63

Asennuskuva L00001A3

Asennuskuva 84233-63

Asennuskuva 83750-63

Asennuskuva 84131-63

Asennuskuva 84122-63

Asennuskuva 84121-63

Asennuskuva 84140-63

Asennuskuva 84129-63

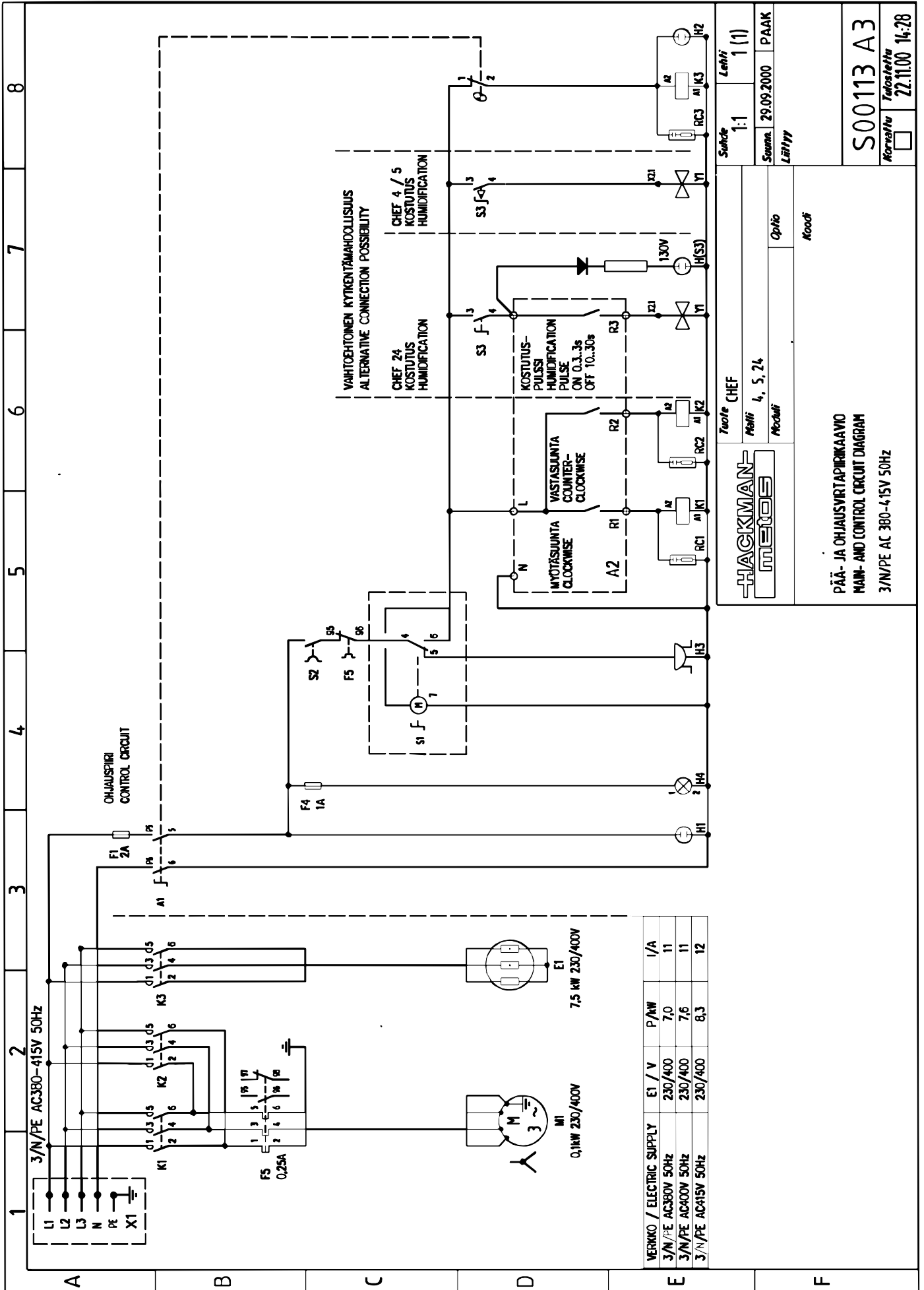
Asennuskuva L00062B3

Asennuskuva L00003A3

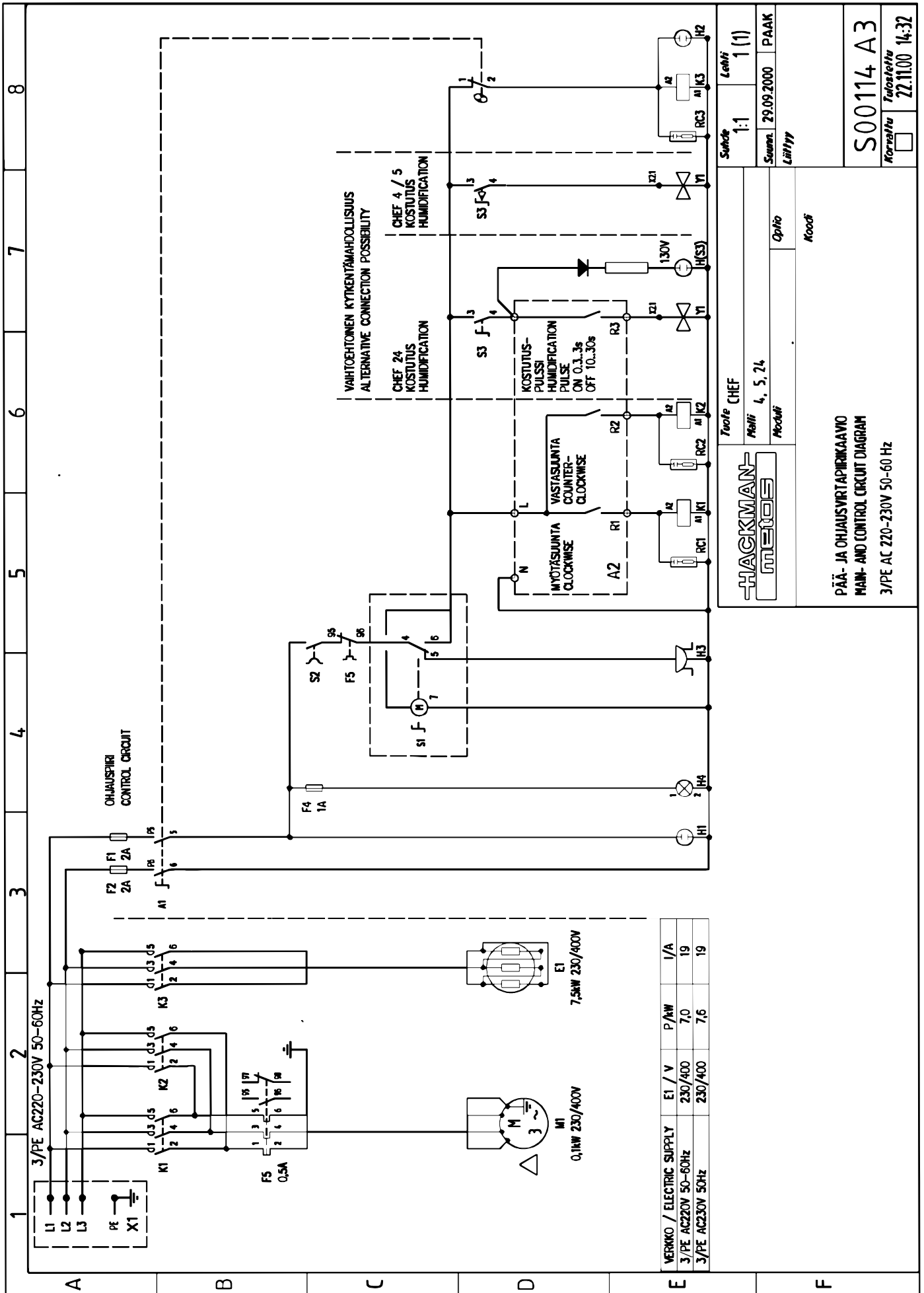
Asennuskuva L00009A3

Asennuskuva L00005B3

Asennuskuva L00112 A3



Pää- ja ohjauvirtakaavio S00113 A3



HACKMAN
MEIOS

PÄÄ- JA OHJAUSVIRTAPIIRIKAAVIO
MAIN- AND CONTROL CIRCUIT DIAGRAM
3/PE AC 220-230V 50-60 Hz

Tuote CHEF
Moduuli 4, 5, 24

Optio
Koodi

Suhte 1:1
Lehti 1 (1)

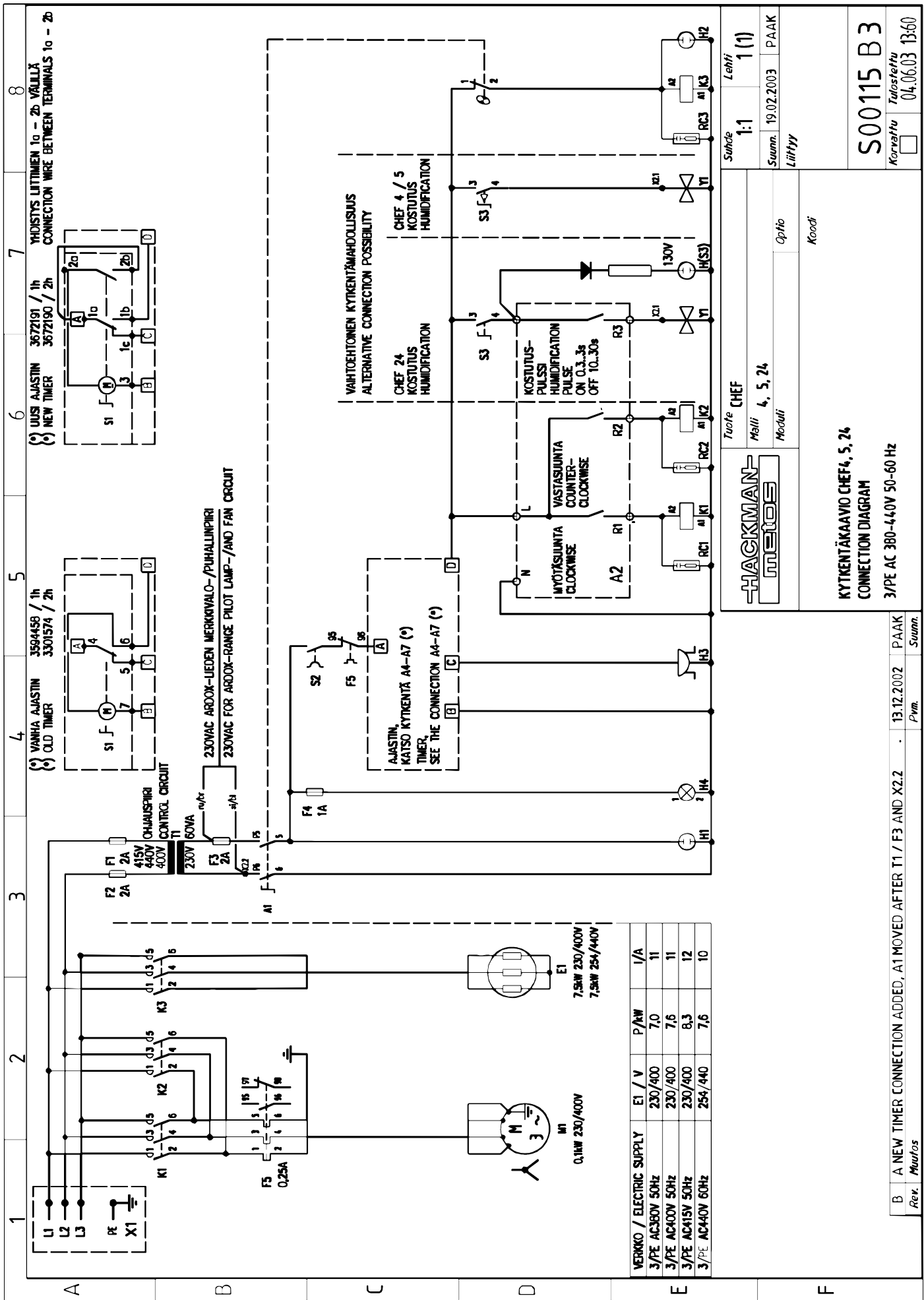
Suunn. 29.09.2000
PAAK

Moduuli **Telesoitte**

S00114 A3
Moduuli **Telesoitte**

22.11.00 14:32

Pää- ja ohjauvirtakaavio S00114 A3



HACKMAN
MEISTOS

Tuote CHEF
 Malli 4, 5, 24
 Moduli

Suhde 1:1
Lehti 1 (1)

Suunn. 19.02.2003
Lähtty

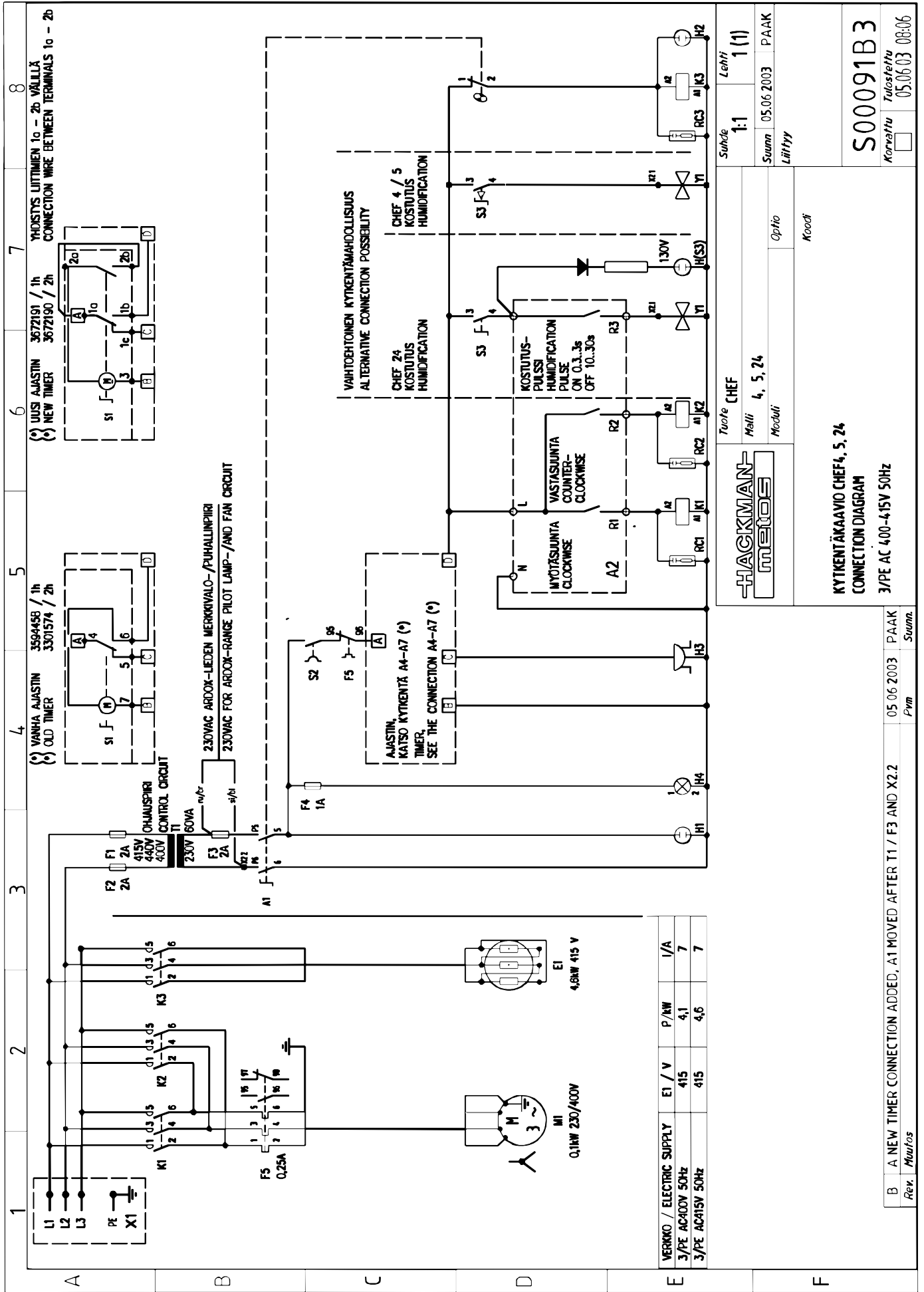
Koodi

KYTKENTÄKAAVIO CHEF 4, 5, 24
CONNECTION DIAGRAM

3/PE AC 380-440V 50-60 Hz

S00115 B3
 Korvaettu 04.06.03 13:50
 Tulostettu

Rev	Muutos	Pvm.	Suunn.
B	A NEW TIMER CONNECTION ADDED, A1 MOVED AFTER T1 / F3 AND X2.2	13.12.2002	PAAK



1 2 3 4 5 6 7 8

YHDISTYS LIITTIMEN 1a - 2b VÄLILLÄ
CONNECTION WIRE BETWEEN TERMINALS 1a - 2b

(*) UUSI AJASTIN 3672191 / 1h
NEW TIMER 3672190 / 2h

(*) VANHA AJASTIN 3594456 / 1h
OLD TIMER 3301574 / 2h

OHJAUSPIIRI
CONTROL CIRCUIT

230VAC ARDOX-JEEN MERKIVALO-/PUHALLINPIIRI
230VAC FOR ARDOX-RANGE PILOT LAMP-/AND FAN CIRCUIT

AJASTIN, KATSO KYTKENTÄ A4-A7 (*)
TIMER, SEE THE CONNECTION A4-A7 (*)

VAIHTOINEN KYTKENTÄMAHDOLLISUUS
ALTERNATIVE CONNECTION POSSIBILITY

CHEF 24 KOSTIUS KOSTIUS HUMIDIFICATION HUMIDIFICATION

KOSTIUS-PULSSI KOSTIUS HUMIDIFICATION PULSE PULSE ON 0.1..3s OFF 10..30s

VASTASUUNTA COUNTER-CLOCKWISE MYÖTÄSUUNTA COUNTER-CLOCKWISE

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY E1 / V P / kW I / A
3 / PE AC400V 50Hz 415 4.1 7
3 / PE AC415V 50Hz 415 4.6 7

Subide Lehti 1:1 1 (1)

Tuote CHEF Malli 4, 5, 24 Moduli Optio Koodi

Suunn 05.06.2003 PAAK

Rev. Muutos Pvm Suunn.

05.06.2003 PAAK

05.06.03 08:06

S00091B3

Korvaettu Tuloasetettu

Korvaettu Tuloasetettu

05.06.03 08:06

KYTKENTÄKAAVIO CHEF 4, 5, 24
CONNECTION DIAGRAM

3/PE AC 400-415V 50Hz

05.06.2003 PAAK

05.06.03 08:06

S00091B3

Korvaettu Tuloasetettu

Korvaettu Tuloasetettu

05.06.03 08:06

KYTKENTÄKAAVIO CHEF 4, 5, 24
CONNECTION DIAGRAM

3/PE AC 400-415V 50Hz

05.06.2003 PAAK

05.06.03 08:06

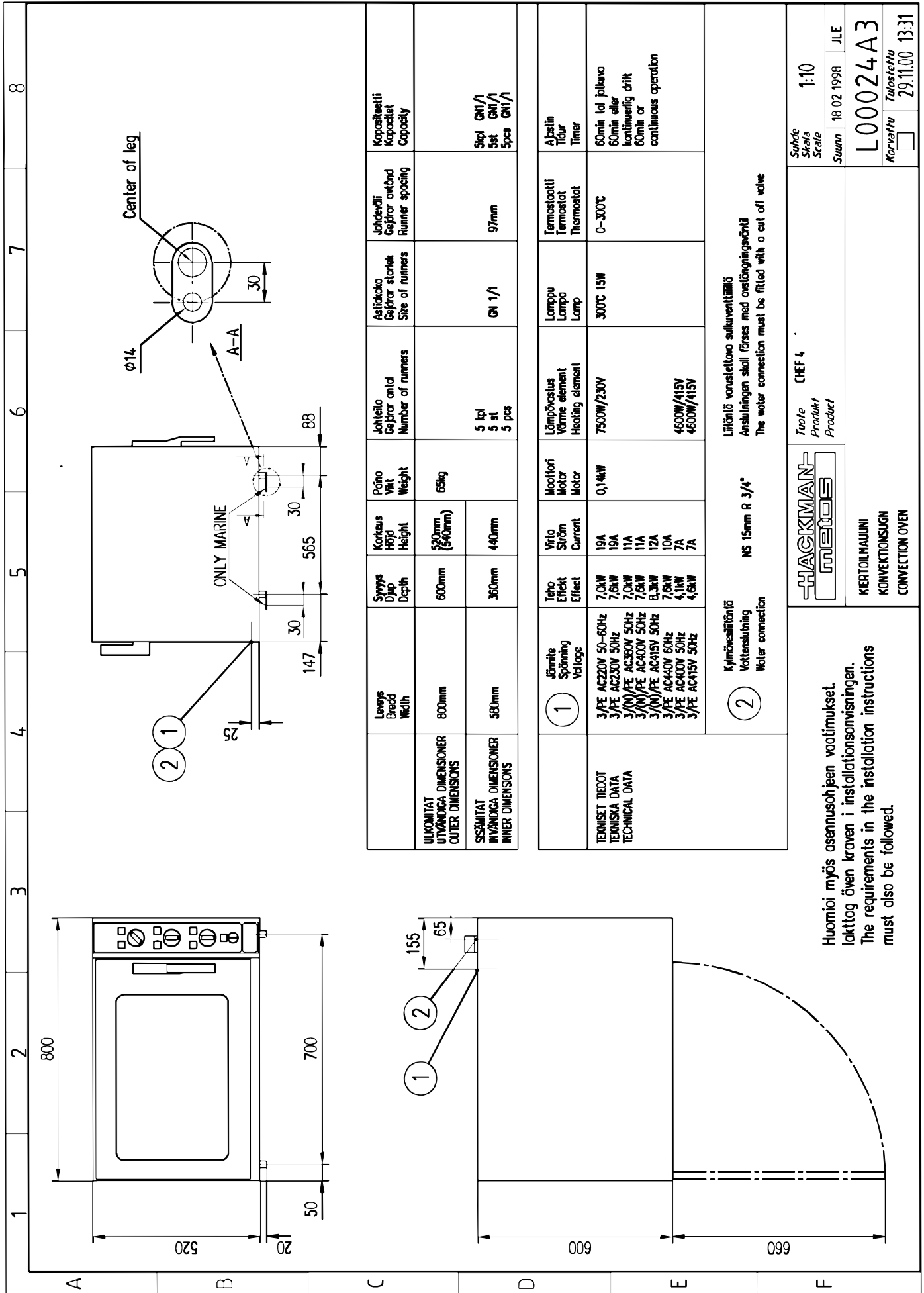
S00091B3

Korvaettu Tuloasetettu

Korvaettu Tuloasetettu

05.06.03 08:06

Kytentäkaavio S00091 B3



Leveys Breadth Width	Syvyys Depth	Korkeus Height	Paino Vikt Weight	Johdeleto Gejtror Number of runners	Astiaokko Gejtror storlek Size of runners	Johdeleto Gejtror avstånd Runner spacing	Kapasiteetti Kapacitet Capacity
800mm	600mm	520mm (540mm)	65kg	5 kpl 5 st 5 pcs	GN 1/1	97mm	5kpl 5st 5pcs GN1/1
580mm	360mm	440mm					

ULKOMTAT UTVÄRDCGA DIMENSIONER OUTER DIMENSIONS	SSÄMITAT INVÄRDCGA DIMENSIONER INNER DIMENSIONS

1	Jännite Spänning Voltage	Teho Effekt Effect	Virta Ström Current	Moottori Motor	Lämpövoima Värme element Heating element	Lämpötila Temperatuur Temperature	Ajastin Tidur Timer
TEKNISET TIEDOT TEKNISKA DATA TECHNICAL DATA	3/PE AC220V 50-60Hz	7.0kW	19A	0.14kW	7500W/230V	0-300°C	60min tai jatkava 60min eller kontinuerlig drift 60min or continuous operation
	3/PE AC230V 50Hz	7.6kW	19A				
	3/N/PE AC380V 50Hz	7.0kW	11A				
	3/N/PE AC400V 50Hz	7.6kW	11A				
	3/N/PE AC415V 50Hz	8.3kW	12A				
	3/PE AC400V 60Hz	7.6kW	10A				
3/PE AC400V 50Hz	4.1kW	7A		4600W/415V			
3/PE AC415V 50Hz	4.6kW	7A		4600W/415V			

2 Kytövesäliitäntä
Vattenanslutning
Water connection

NS 15mm R 3/4"

Lähtöniö vuorastellovo sulkuventtiiliä
Anslutningen skall förses med avstängningsmöjlighet
The water connection must be fitted with a cut off valve

1	2

Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
Iakttag även kraven i installationsanvisningen.
The requirements in the installation instructions must also be followed.

HACKMAN
inbio

KERTTILMAUUNI
KONVEKTIONSUGN
CONVECTION OVEN

Tuote
Produkt
Product

CHEF 4

Suhde
Skala
Scale

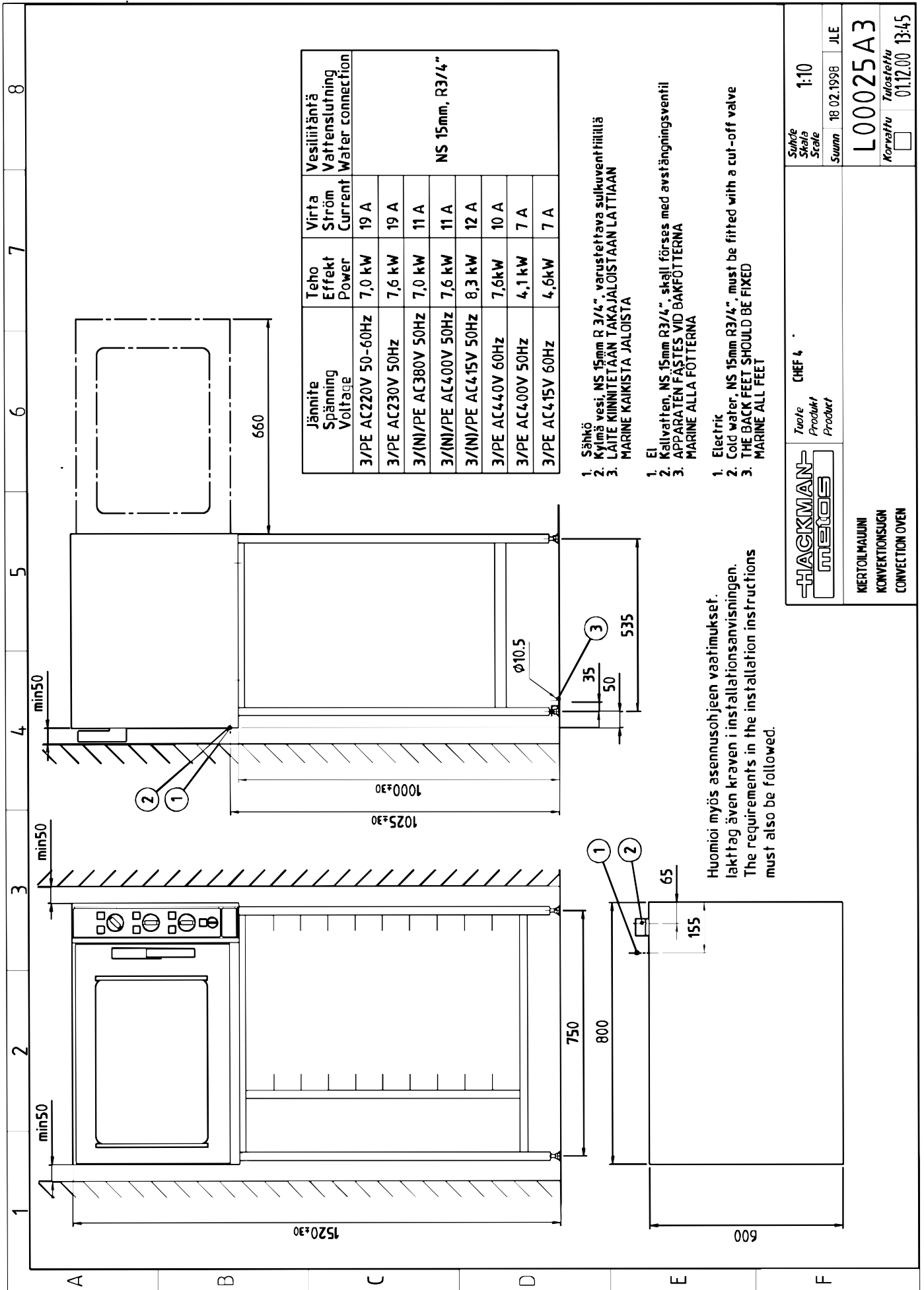
1:10

Suunn.
18.02.1998

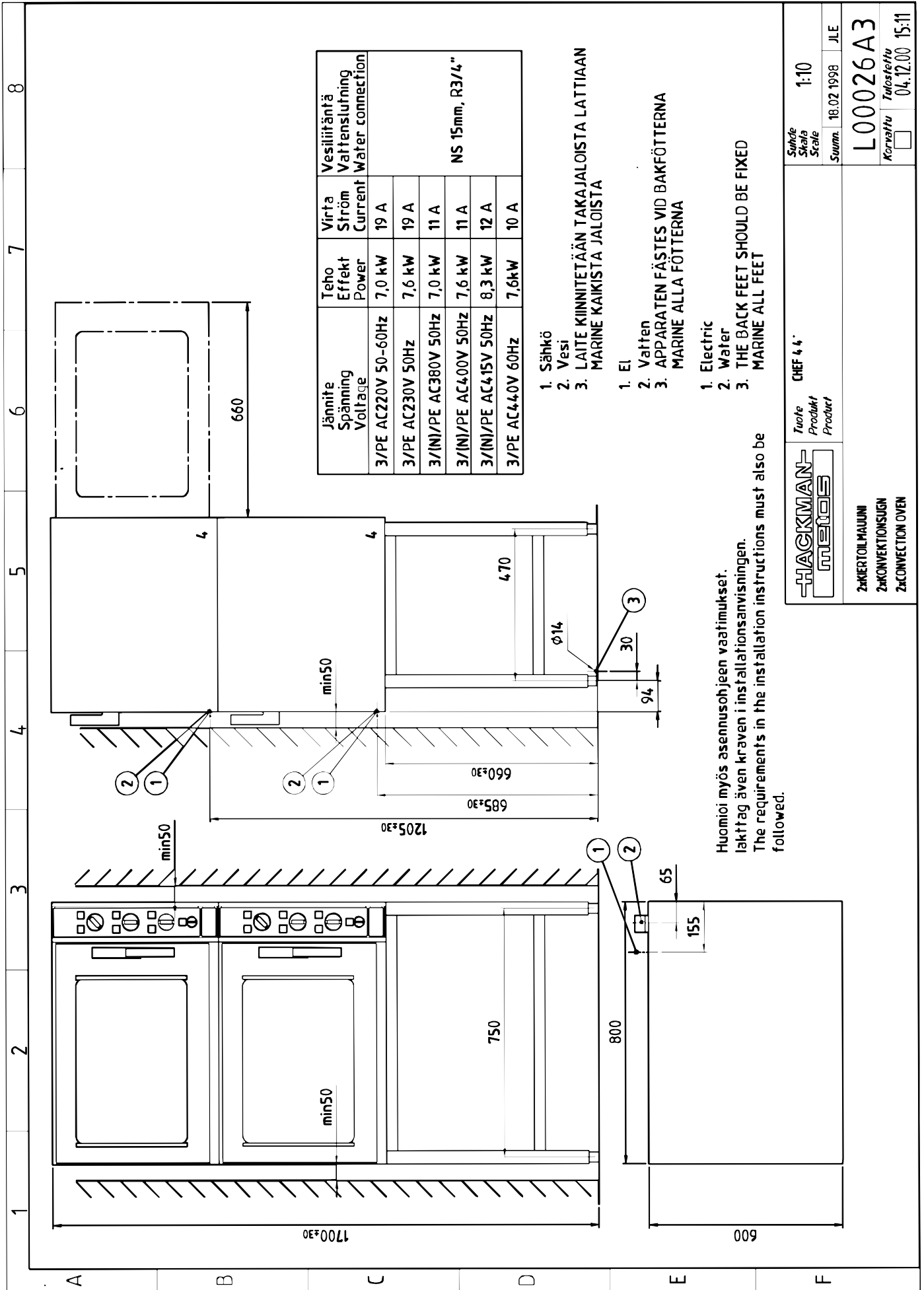
JLE

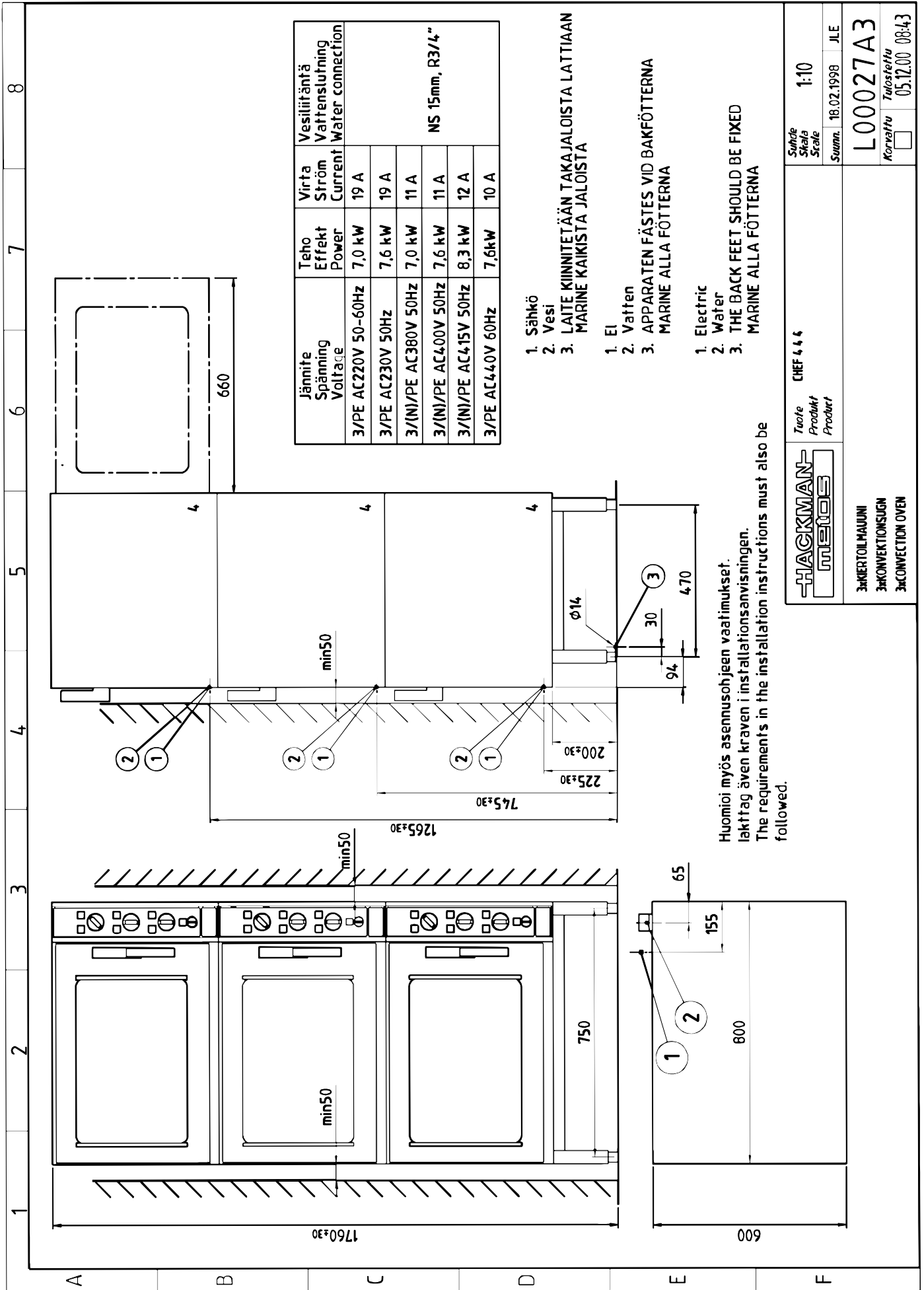
L00024A3

Korjattu
Tulostettu
29.11.00 13:31



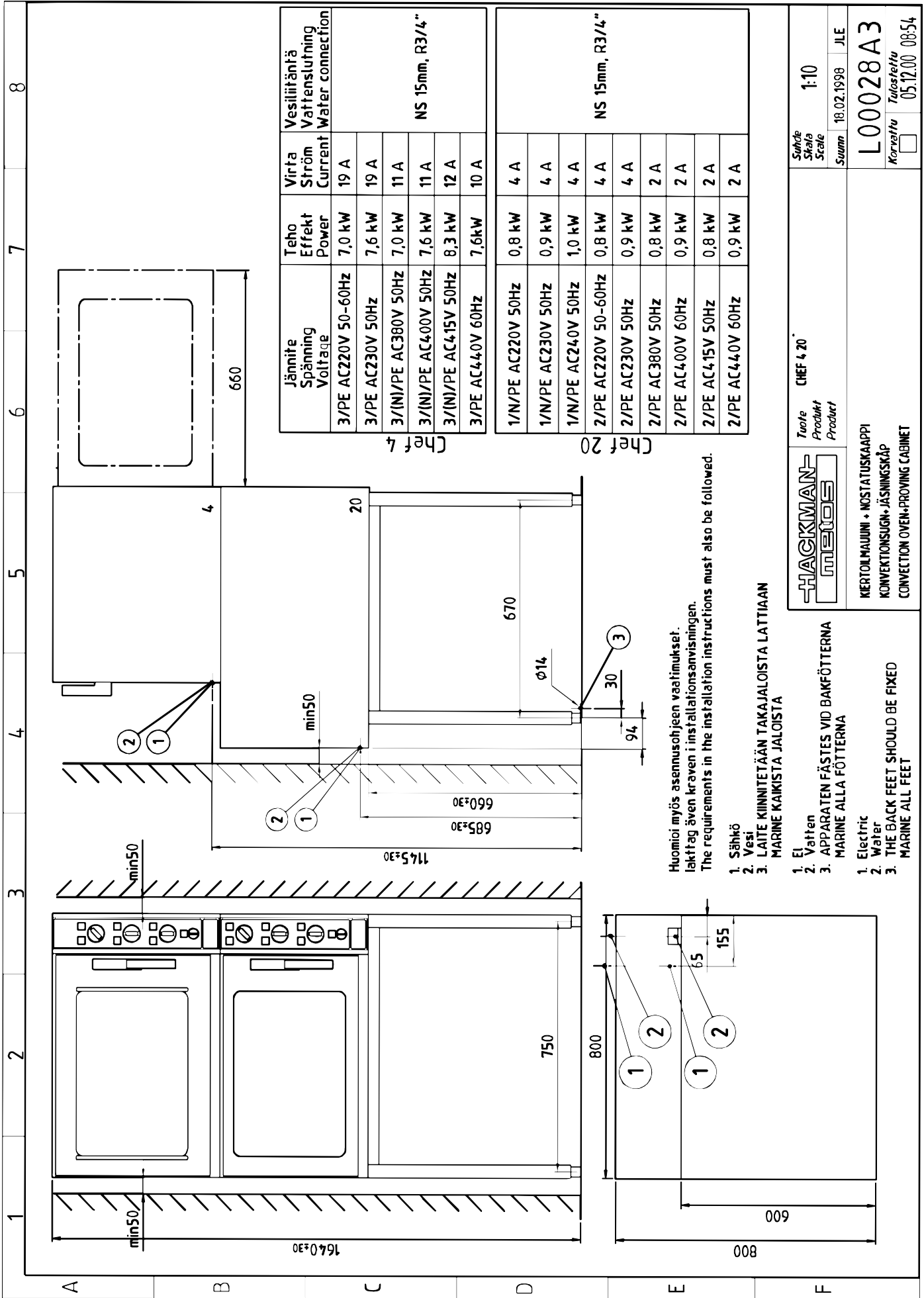
Asennuskuva L00025A3





	Tuote Produkt	CHEF 4 4 4	Suhde Skala Scale	1:10
	Product		Suunn. Suomen	18.02.1998 JLE
3KIERTOILMAUUNI 3KONVEKTIONSUGN 3KONVECTION OVEN		L00027A3 Tulostettu Korvattu 05.12.00 08:43		

Asennuskuva L00027A3



Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
 Läs iakttag även kraven i installationsanvisningen.
 The requirements in the installation instructions must also be followed.

1. Sähkö
2. Vesi
3. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTA LATTIAAN
MARINE KAIKISTA JALOISTA

1. El
2. Vatten
3. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
MARINE ALLA FÖTTERNA

1. Electric
2. Water
3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
MARINE ALL FEET

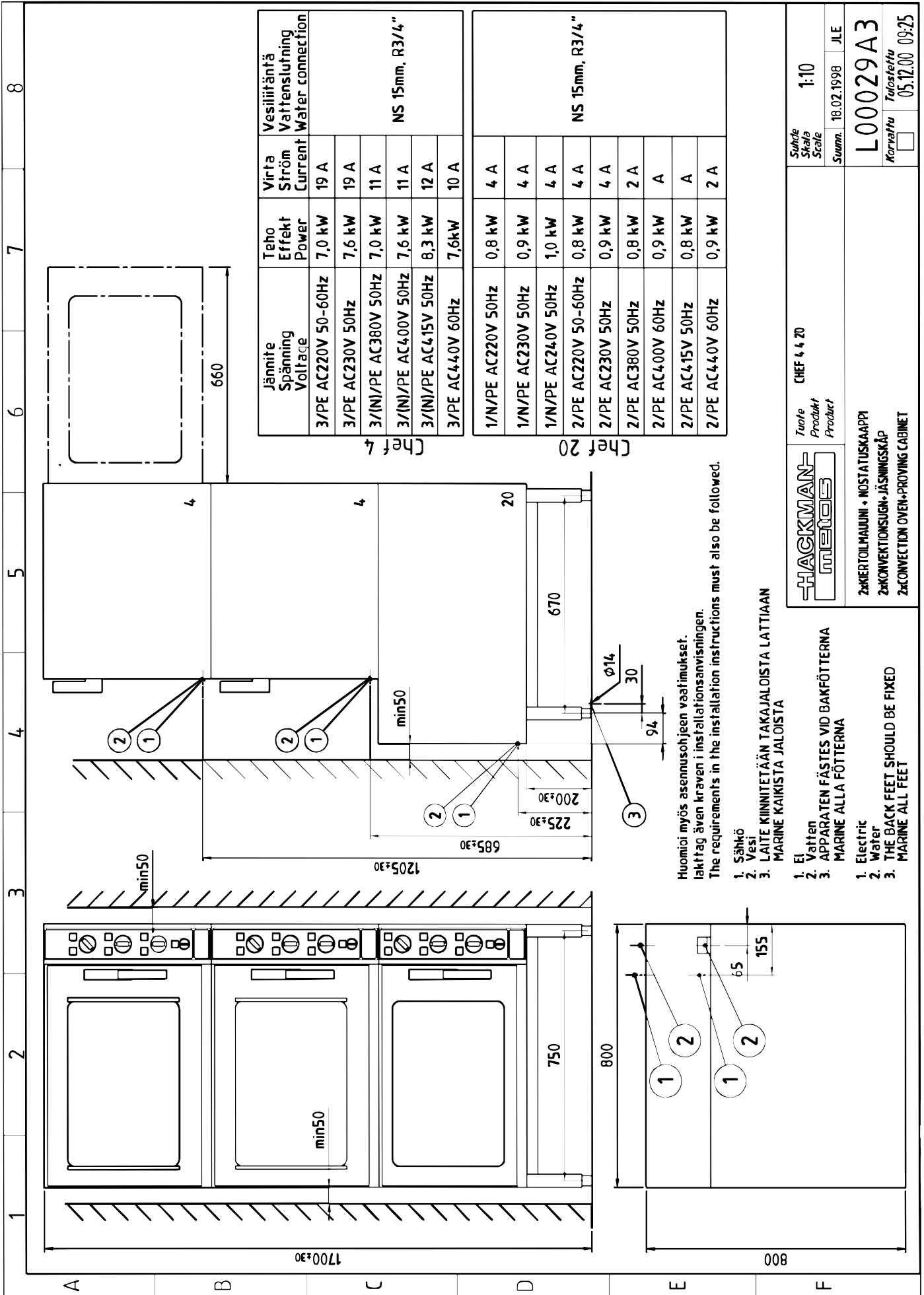


Tuote
Produkt
Product
CHEF 4 20

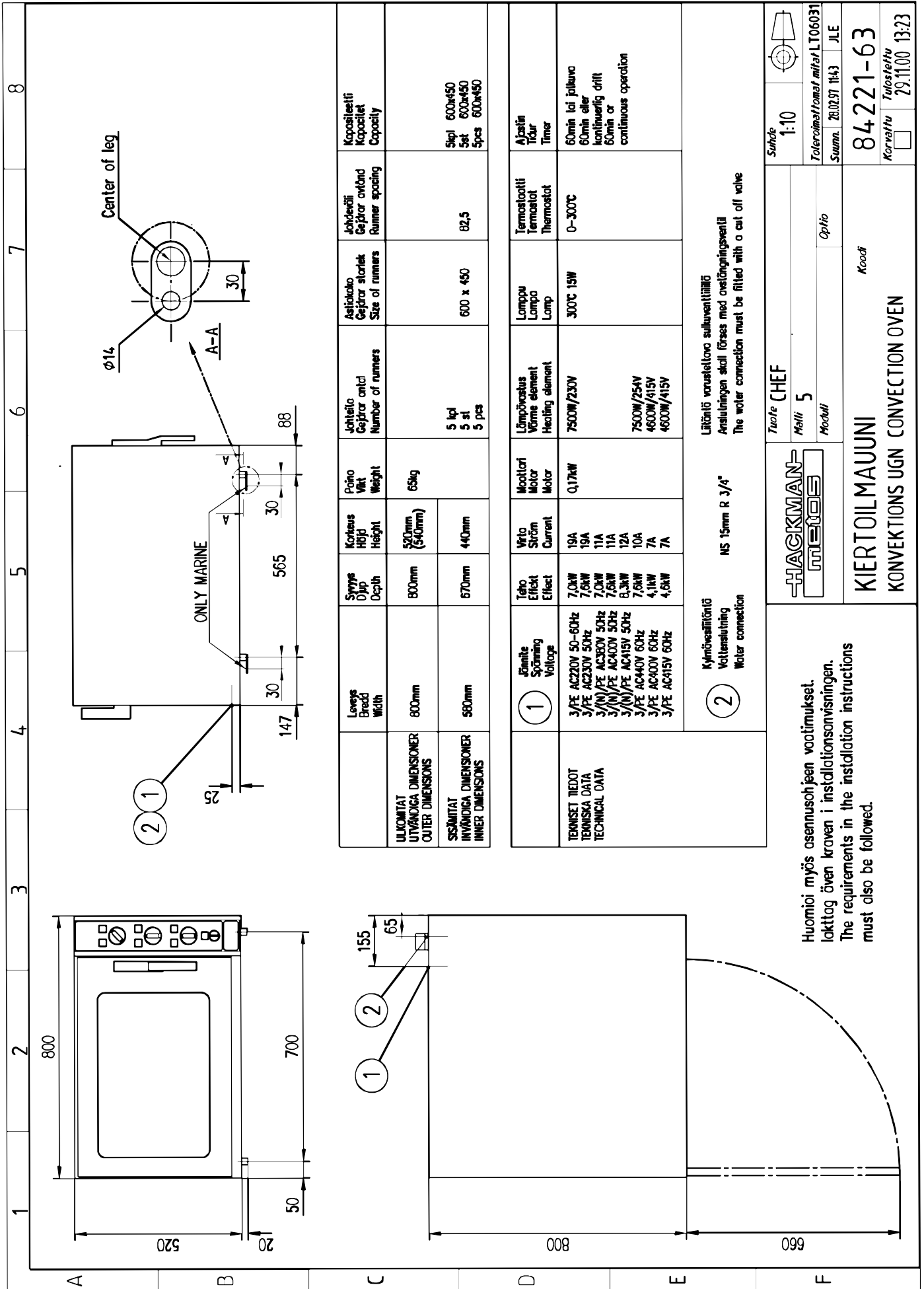
Skala
Skala
Scale
Suuri
18.02.1998
1:10
JLE

KIERTOILMAUUNI • NOSTATUSKAAPPI
 KONVEKTIONSUGN • JÄSNINGSKÅP
 CONVECTION OVEN • PROVING CABINET

Korvaus
Tuloslehti
L00028A3
05.12.00 08:54



Asennuskuva L00029A3



Leveys Breadth Width	Syvyys Depth	Korkeus Height	Paino Vat Weight	Johdettien Gejtror ontal Number of runners	Astikokko Gejtror storlek Size of runners	Johdettien Gejtror avstånd Runner spacing	Kapasiteetti Kapacitet Capacity
800mm	800mm	520mm (540mm)	65kg	5 lpi 5 st 5 pcs	600 x 450	82,5	5lpi 600x450 Set 600x450 5pcs 600x450
580mm	570mm	440mm					

Ympäristö Miljö Environment	Teho Effekt Effect	Virta Ström Current	Moottori Motor Motor	Lämpövoima Värme element Heating element	Lämpötila Temperatuur Temperature	Alustin Tidur Timer
3/PE AC220V 50-60Hz 3/PE AC230V 50Hz 3/(N)/PE AC380V 50Hz 3/(N)/PE AC400V 50Hz 3/(N)/PE AC415V 50Hz 3/PE AC400V 60Hz 3/PE AC400V 60Hz 3/PE AC415V 60Hz	7,0kW 7,6kW 7,0kW 7,6kW 8,3kW 7,6kW 4,1kW 4,6kW	19A 19A 11A 11A 12A 10A 7A	0,17kW	7500W/230V 7500W/254V 4600W/415V	0-300°C	60min tai jatkuvaa 60min eller kontinuerlig drift 60min or continuous operation

① Kynnövesiliitäntä
Vattenstötning
Water connection

② Laitönä varustettuna sulkuventtiili
Anslutningen skall förses med avstängningsventil
The water connection must be fitted with a cut off valve

NS 15mm R 3/4"

HACKMAN
INBES

KIERTOILMAUUNI
KONVEKTIONS UGN CONVECTION OVEN

Substi 1:10

Toleransmatraset mital/LT06031

Suunn. 26.02.97 1143 JLE

84221-63

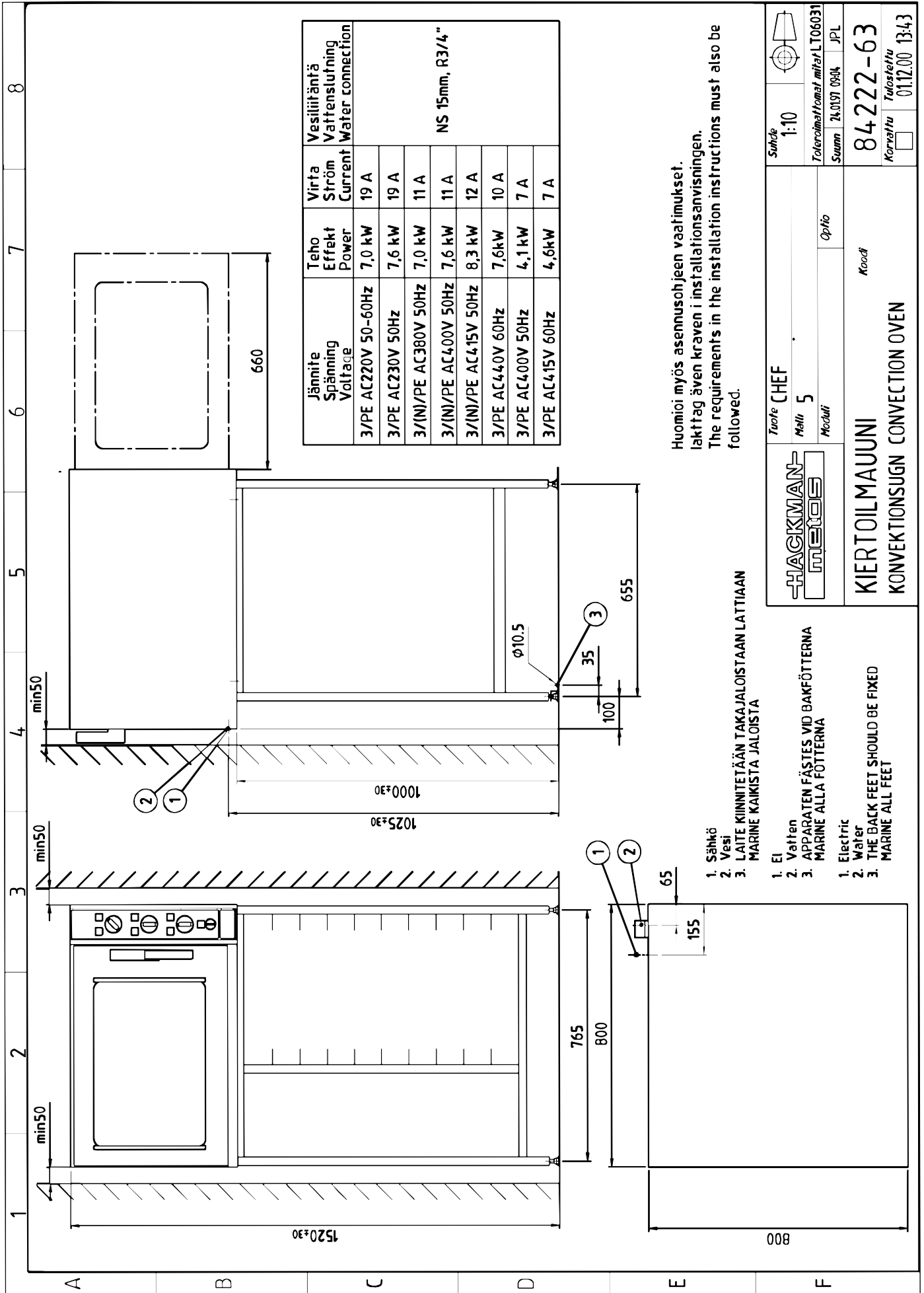
Korvaifu Tulostettu 29.11.00 13:23

Modeli 5 Optio

Koodi

Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
Lägg till öven kraven i installationsanvisningen.
The requirements in the installation instructions must also be followed.

Asennuskuva 84221-63



Jännite Spänning Voltage	Teho Effekt Power	Virta Ström Current	Vesiliitäntä Vattenlutning Water connection
3/PE AC220V 50-60Hz	7,0 kW	19 A	NS 15mm, R3/4"
3/PE AC230V 50Hz	7,6 kW	19 A	
3/IN/PE AC380V 50Hz	7,0 kW	11 A	
3/IN/PE AC400V 50Hz	7,6 kW	11 A	
3/IN/PE AC415V 50Hz	8,3 kW	12 A	
3/PE AC440V 60Hz	7,6kW	10 A	
3/PE AC400V 50Hz	4,1 kW	7 A	
3/PE AC415V 60Hz	4,6kW	7 A	

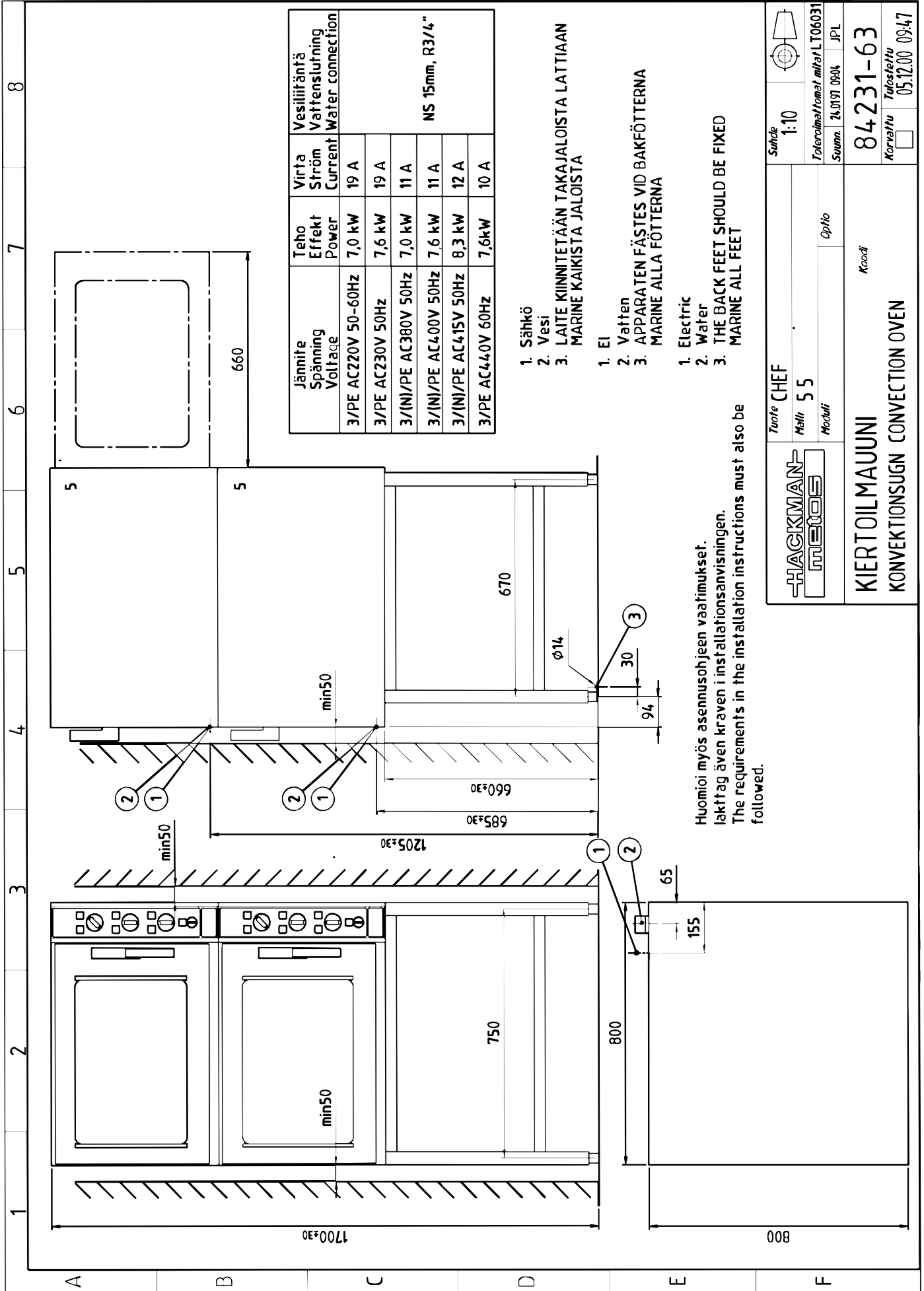
Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.

laktag även kräven i installationsanvisningen.

The requirements in the installation instructions must also be followed.

1. Sähkö
2. Vesi
3. LAITE KIINNITÄÄN TAKAJALOISTAAN LATTIAAN
MARINE KAIKISTA JALOISTA
1. El
2. Vatten
3. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
MARINE ALLA FÖTTERNA
1. Electric
2. Water
3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
MARINE ALL FEET

		Tuote CHEF Modeli 5 Modulit	Skala 1:10
KIERTOILMAUUNI KONVEKTIONSUGN CONVECTION OVEN		Koodi	Toleransmatkamat mitat LT06031 Suunn 24.01.97 0904 JPL 84222-63 Korvaettu <input type="checkbox"/> Tulostettu 01.12.00 13:43



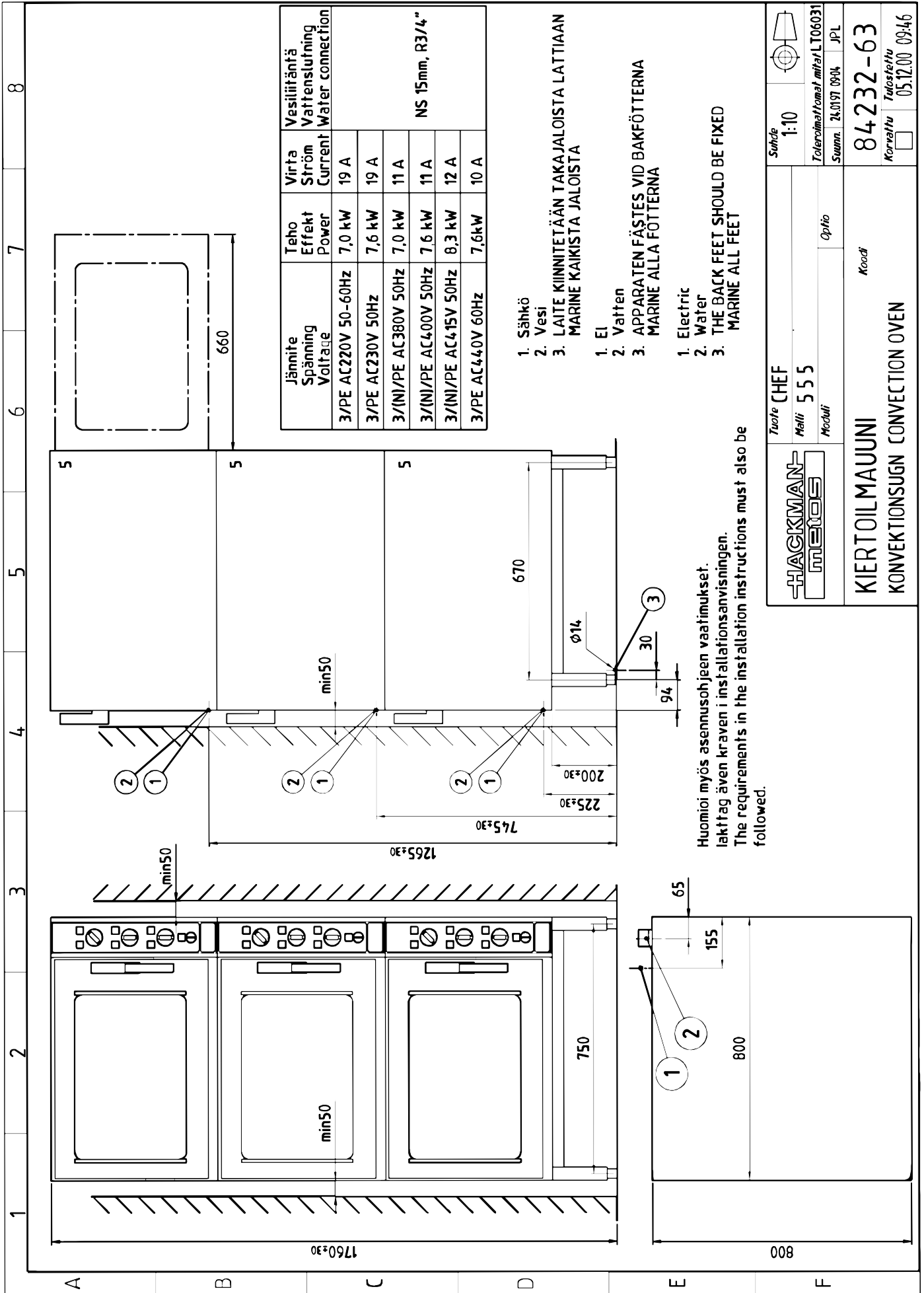
1. Sähkö
2. Vesi
3. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTA LATTIAAN
MARINE KAIKISTA JALOISTA

1. EI
2. Vatten
3. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
MARINE ALLA FÖTTERNA

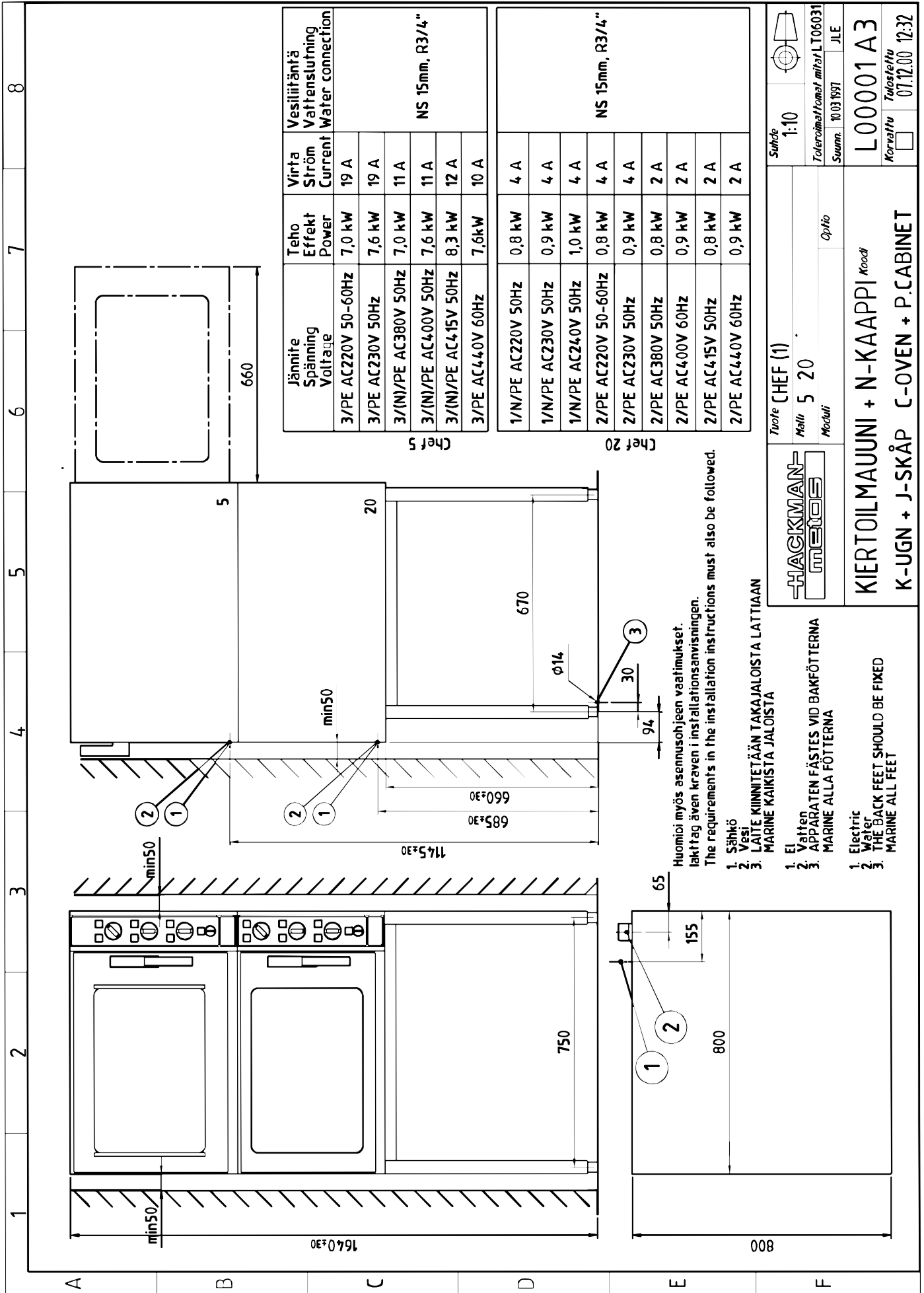
1. Electric
2. Water
3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
MARINE ALL FEET

Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
Iakttag även kraven i installationsanvisningen.
The requirements in the installation instructions must also be followed.

	Tuote Model	CHEF 5 5	Suhte Scale	1:10
	Koodi Code		Toleransitolerans mitat Tolerances dimensions	LT06031
KIERTOILMAUUNI KONVEKTIONSUGN CONVECTION OVEN		Optio Option	Suunn. Designed	JPL
			Korvaus Replacement	84231-63
			Tuote Product	05.12.00 09:47



Asennuskuva 84232-63



Asennuskuva L00001A3

Scale: 1:10

Tolerance: Toleransmittor med LT06031

Summa: 10.03.1997

Code: JLE

Model: L00001A3

Version: Korjaus 07.12.00 12:32

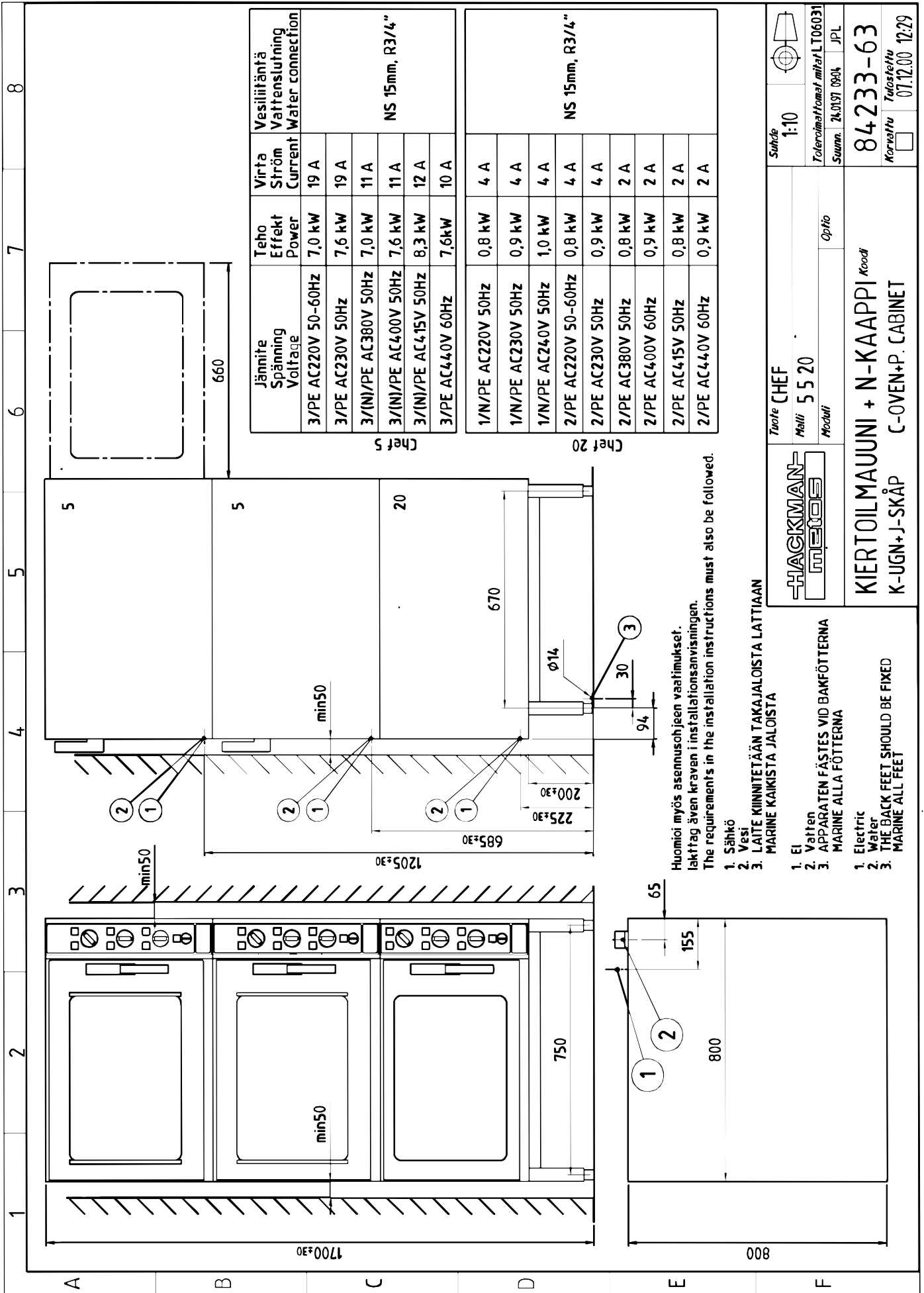
Model: K-UGN + J-SKÅP C-OVEN + P.CABINET

Code: Koodi

Model: Kiertoilmauuni + N-KAAPPI

Model: Kiertoilmauuni + N-KAAPPI

Model: Kiertoilmauuni + N-KAAPPI



Jännite Spänning Voltage	Teho Effekt Power	Virta Ström Current	Vesiliitäntä Vattenslutning Water connection
3/PE AC220V 50-60Hz	7,0 kW	19 A	NS 15mm, R3/4"
3/PE AC230V 50Hz	7,6 kW	19 A	
3/IN/PE AC380V 50Hz	7,0 kW	11 A	
3/IN/PE AC400V 50Hz	7,6 kW	11 A	
3/IN/PE AC415V 50Hz	8,3 kW	12 A	
3/PE AC440V 60Hz	7,6kW	10 A	
Chef 20			
1/N/PE AC220V 50Hz	0,8 kW	4 A	NS 15mm, R3/4"
1/N/PE AC230V 50Hz	0,9 kW	4 A	
1/N/PE AC240V 50Hz	1,0 kW	4 A	
2/PE AC220V 50-60Hz	0,8 kW	4 A	
2/PE AC230V 50Hz	0,9 kW	4 A	
2/PE AC380V 50Hz	0,8 kW	2 A	
2/PE AC400V 60Hz	0,9 kW	2 A	
2/PE AC415V 50Hz	0,8 kW	2 A	
2/PE AC440V 60Hz	0,9 kW	2 A	

Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
 Lekttag även kräven i installationsanvisningen.
 The requirements in the installation instructions must also be followed.

1. Sähkö
2. Vesi
3. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTA LATTIAAN

1. El
 2. Vatten
 3. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
- MARINE ALLA FÖTTERNA
1. Electric
 2. Water
 3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
- MARINE ALL FEET

HACKMAN
MEIBOS

KIERTOILMAUUNI + N-KAAPPI *Koodi*
K-UGN+J-SKÅP *C-OVEN+P. CABINET*

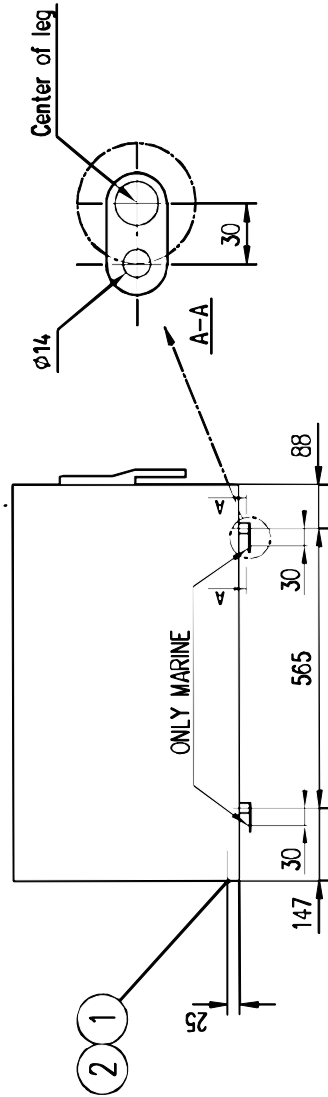
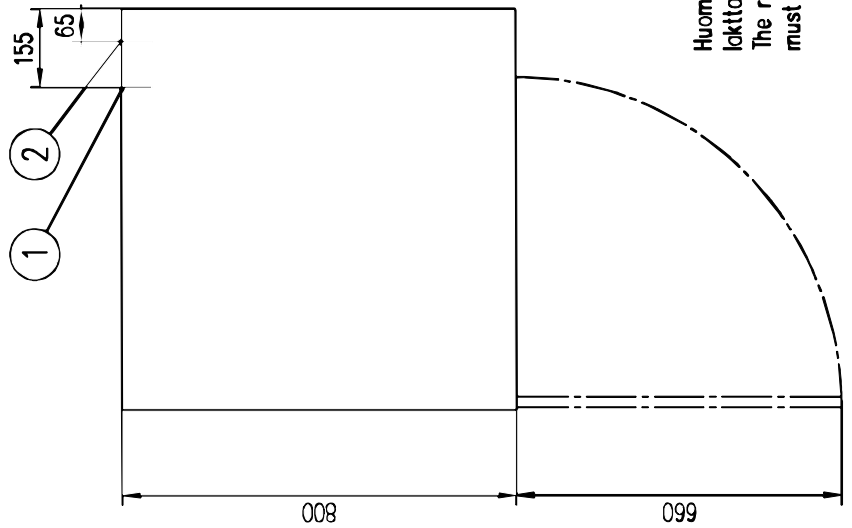
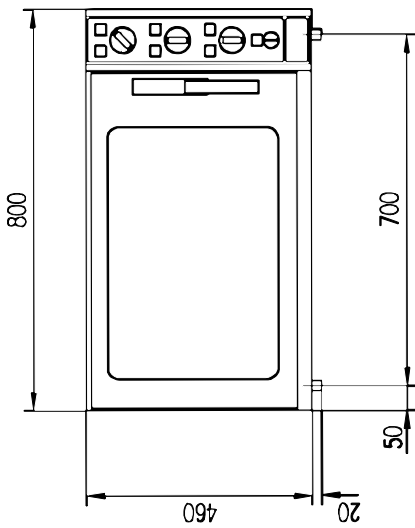
84233-63

Tuote **CHEF** *Model* **5 5 20** *Optio*
 Maali **5 5 20**
 Maali **5 5 20** *Optio*

Scale **1:10**

Toleransmattoimet mitat **LT06031**
 Suunn. **24.01.97 0904** JPL

Korvaus *Replacement*
 Toimitus **07.12.00 12:29** *Delivery*

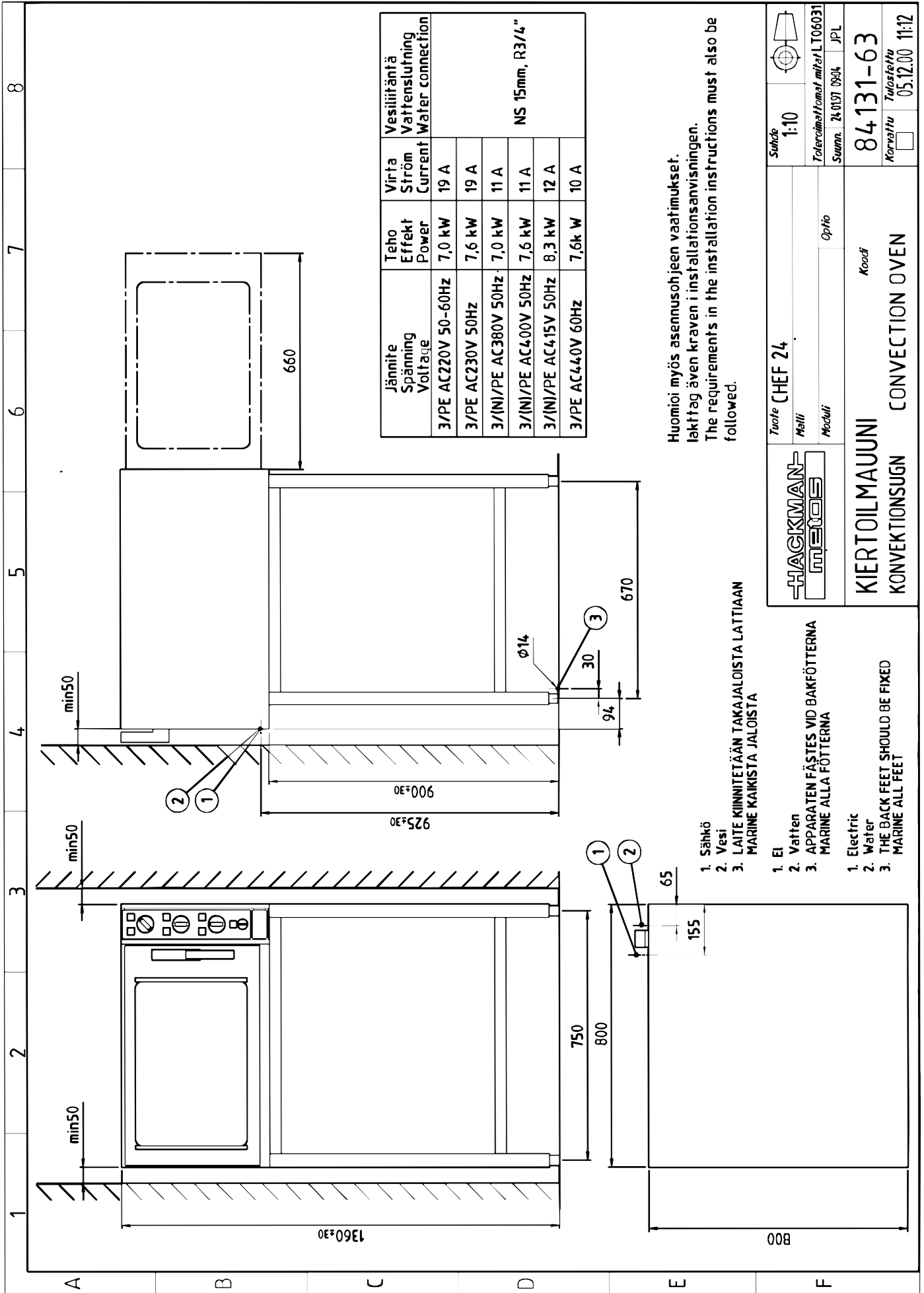


Leveys Breadth	Syvyys Depth	Korkeus Hoigi	Paino Vikt	Johde Number of runners	Astiat Size of runners	Johdeväli Runner spacing	Kapasiteetti Capacity
800mm	800mm	480mm	60kg	2 tai 3 kpl 2 or 3 pcs	GN2/1	125	2 tai 3 GN2/1 tai 4 GN1/1 2 or 3 GN2/1 or 4 GN1/1
580mm	670mm	380mm					
1	2	Virta Ström	Moottori Motor	Lämpöelementti Heating element	Lamppu Lamp	Termostatti Thermostat	Ajastin Timer
3/PE AC220V 50-60Hz 3/PE AC230V 50Hz 3(N)/PE AC380V 50Hz 3(N)/PE AC400V 50Hz 3(N)/PE AC415V 50Hz 3/PE AC440V 60Hz	7,0kW 7,6kW 7,0kW 7,6kW 8,3kW 7,6kW	19A 19A 11A 11A 12A 10A	0,17kW	7500W/230V 7500W/254V	300°C 15W	0-300°C	120min tai pitävyä 120min eller kontinuerlig drift 120min or continuous operation
2 Kytövesiliitäntä Voltenslutning Water connection NS 15mm R 3/4"		Liitäntö vuositettova sulkuventtiilillä Anslutningen skall förses med avstängningsventil The water connection must be fitted with a cut off valve					

Oso	Nimitys	Koodi	Kpl	Aine	Huom
metos oy					Suhde: 1:10
Toleransmatemat mitat:					S. 15.4.96 JPL P. 15.4.96 JPL T.
TES-330/metos	METOS CHEF 24				
KIERTOILMAUUNI		KONVEKTIONS UGN		83750-63	
		CONVECTION OVEN		Korkeus Korkeittar	

Huomioi myös osennusohjeen vaatimukset.
 Iakttag även kraven i installationsanvisningen.
 The requirements in the installation instructions
 must also be followed.

Muutos:



Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
Iakttag även kraven i installationsanvisningen.
The requirements in the installation instructions must also be followed.

1. Sähkö
2. Vesi
3. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTA LATTIAAN
MARINE KAIKISTA JALOISTA
1. EI
2. Vatten
3. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
MARINE ALLA FÖTTERNA
1. Electric
2. Water
3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
MARINE ALL FEET

HACKMAN
MEIOS

Model: **CHEF 24**

Scale: **1:10**

Technical drawing reference: **LT06031**

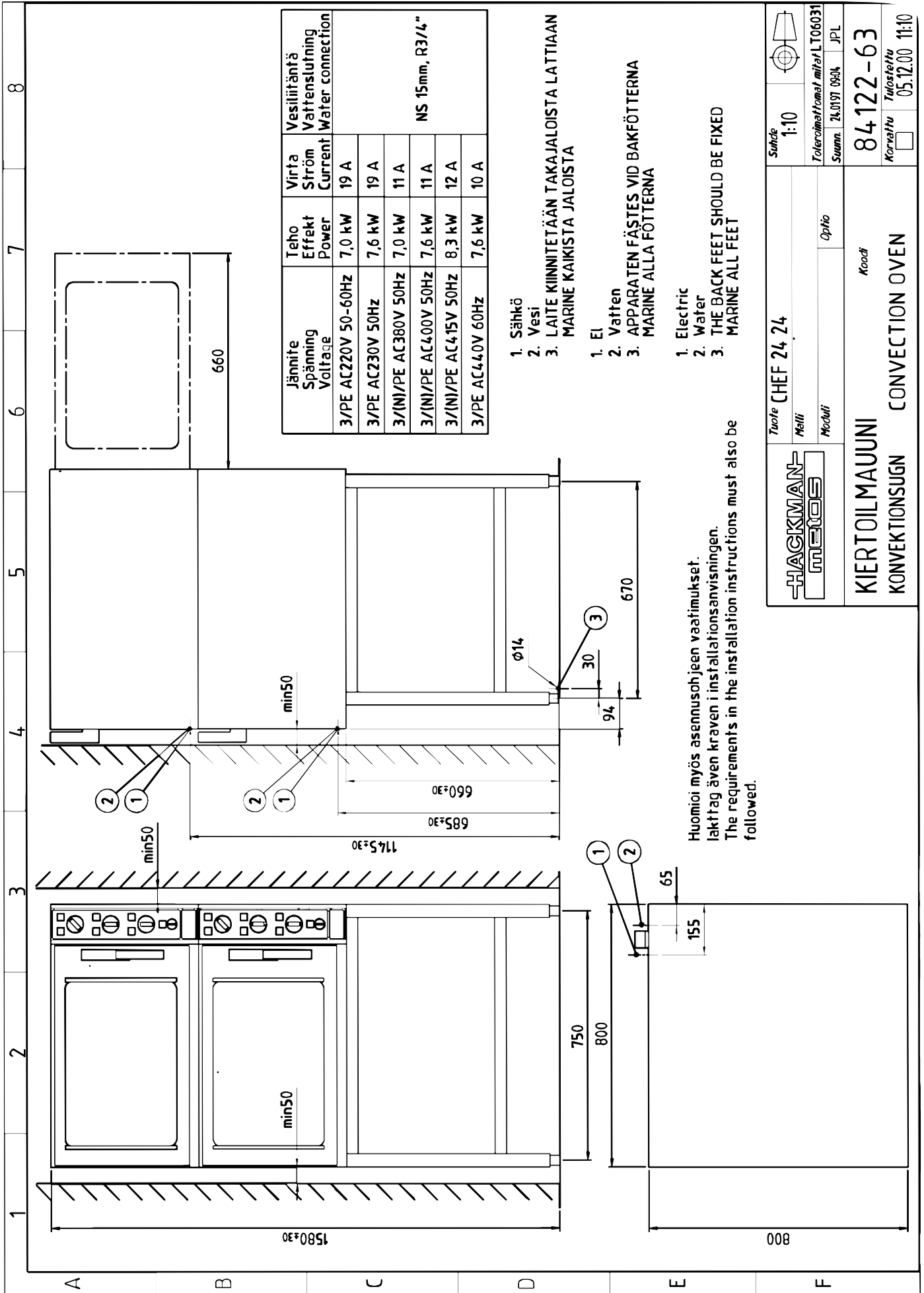
Supplier: **ZK 0197 0904 JPL**

Model: **84131-63**

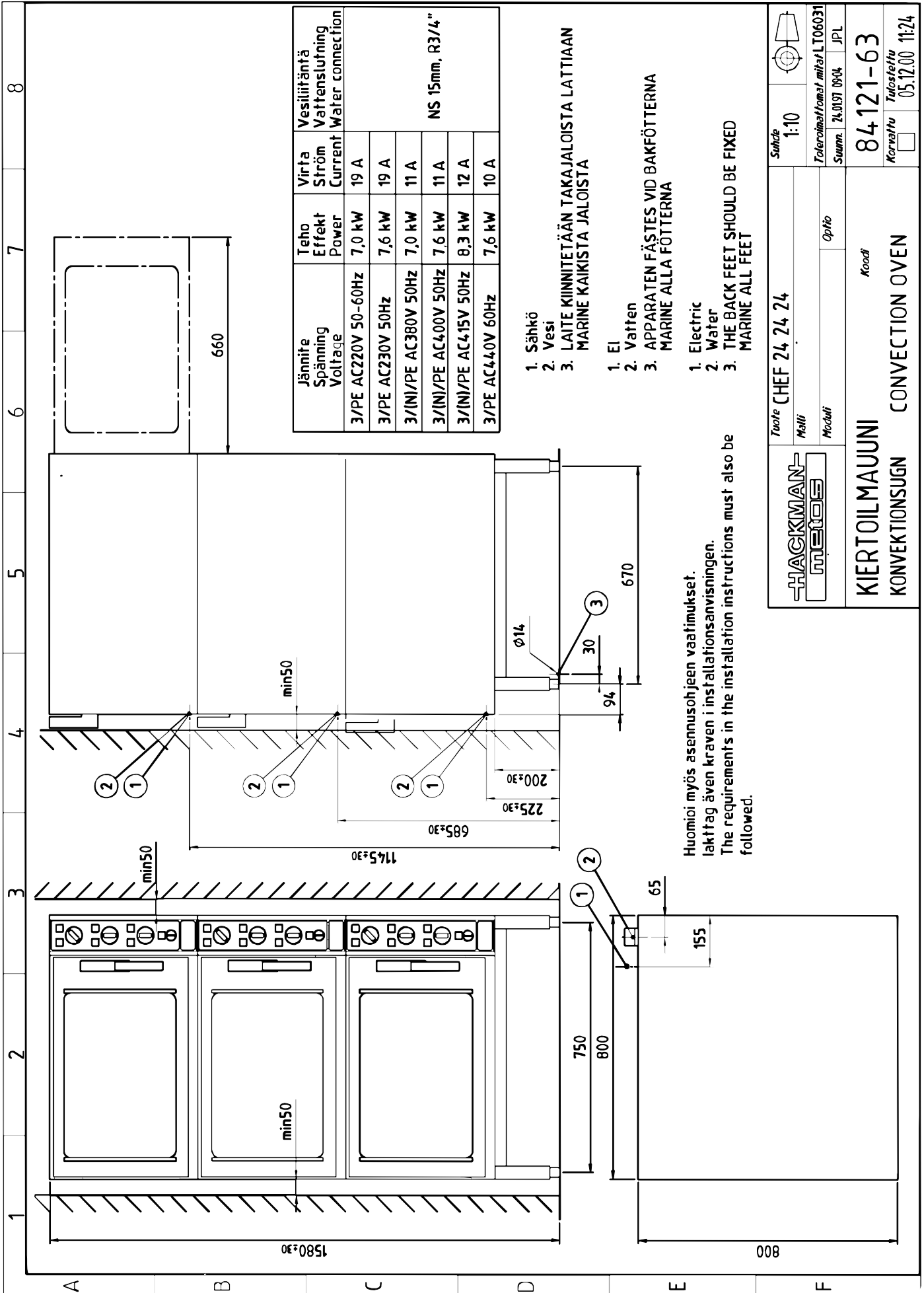
Code: **Koodi**

Product: **KIERTOILMAUUNI CONVECTION OVEN**

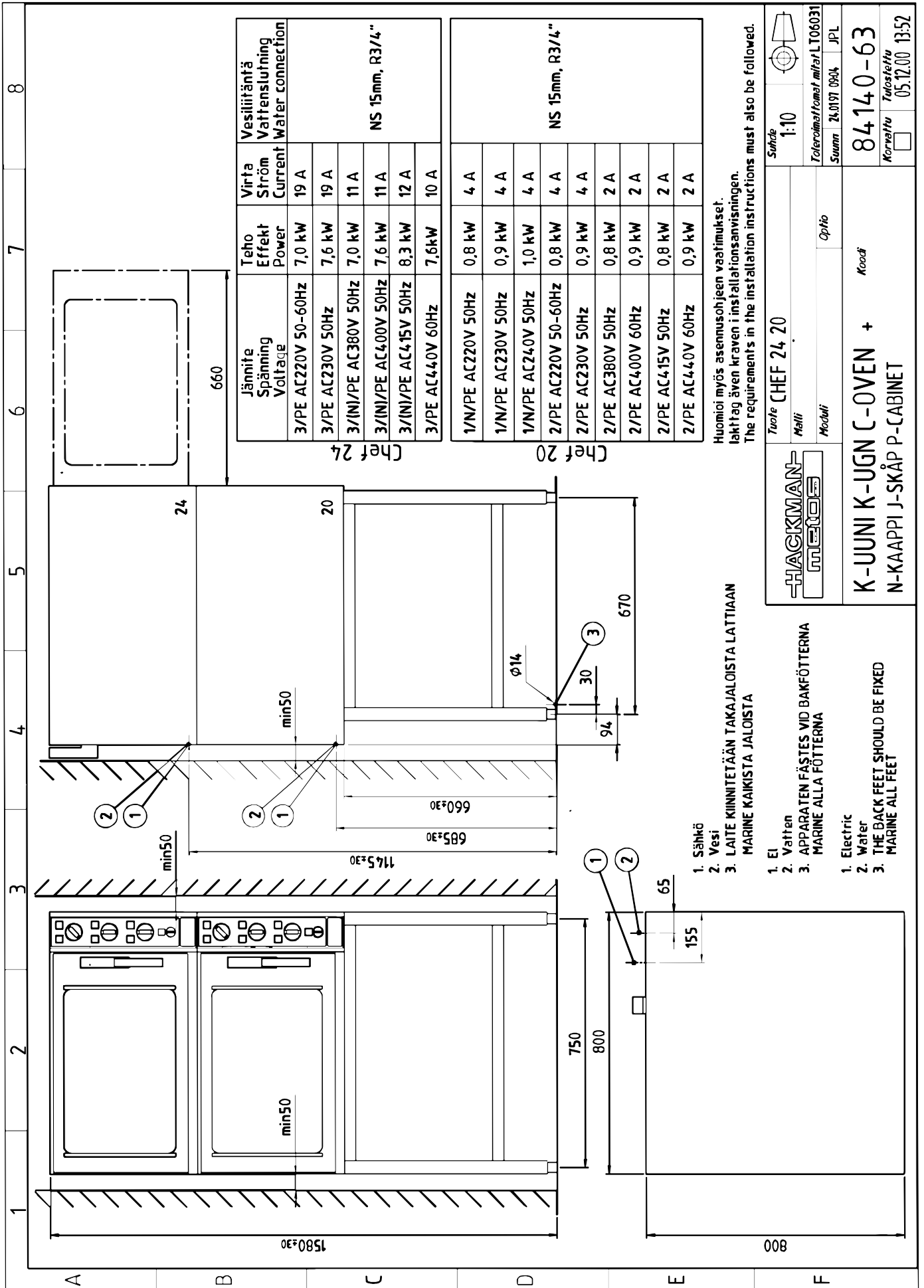
Revision: **Korjaus/työ 05.12.00 11:12**



HACKMAN		Tuote CHEF 24 24	Suhte 1:10
NEDES		Malli	Toleransitomaat mitat LT06031
		Moduli	Suunn. 26.0197 0904 JPL
KIERTOILMAUUNI		Koodi	84122-63
KONVEKTIONSUGN		CONVECTION OVEN	Korjastettu <input type="checkbox"/> 05.12.00 11:10



				Tuote CHEF 24 24 24 Malli Moduli	Suhte 1:10 Toleransitomaal mitat LT06031 Suunn. 24.09.01 0904 JPL
KIERTOILMAUUNI KONVEKTIONSUGN		Koodi CONVECTION OVEN		84121-63 <input type="checkbox"/>	Tulostettu 05.12.00 11:24



Huomio myös asennusohjeen vaatimukset.
 Lähtökäytännön mukaan myös asennusohjeen.
 The requirements in the installation instructions must also be followed.

HAGKMAN
NETOS

**K-UUNI K-UGN C-OVEN +
 N-KAAPPI J-SKÅP P-CABINET**

Model: **CHEF 24 20**

Scale: 1:10

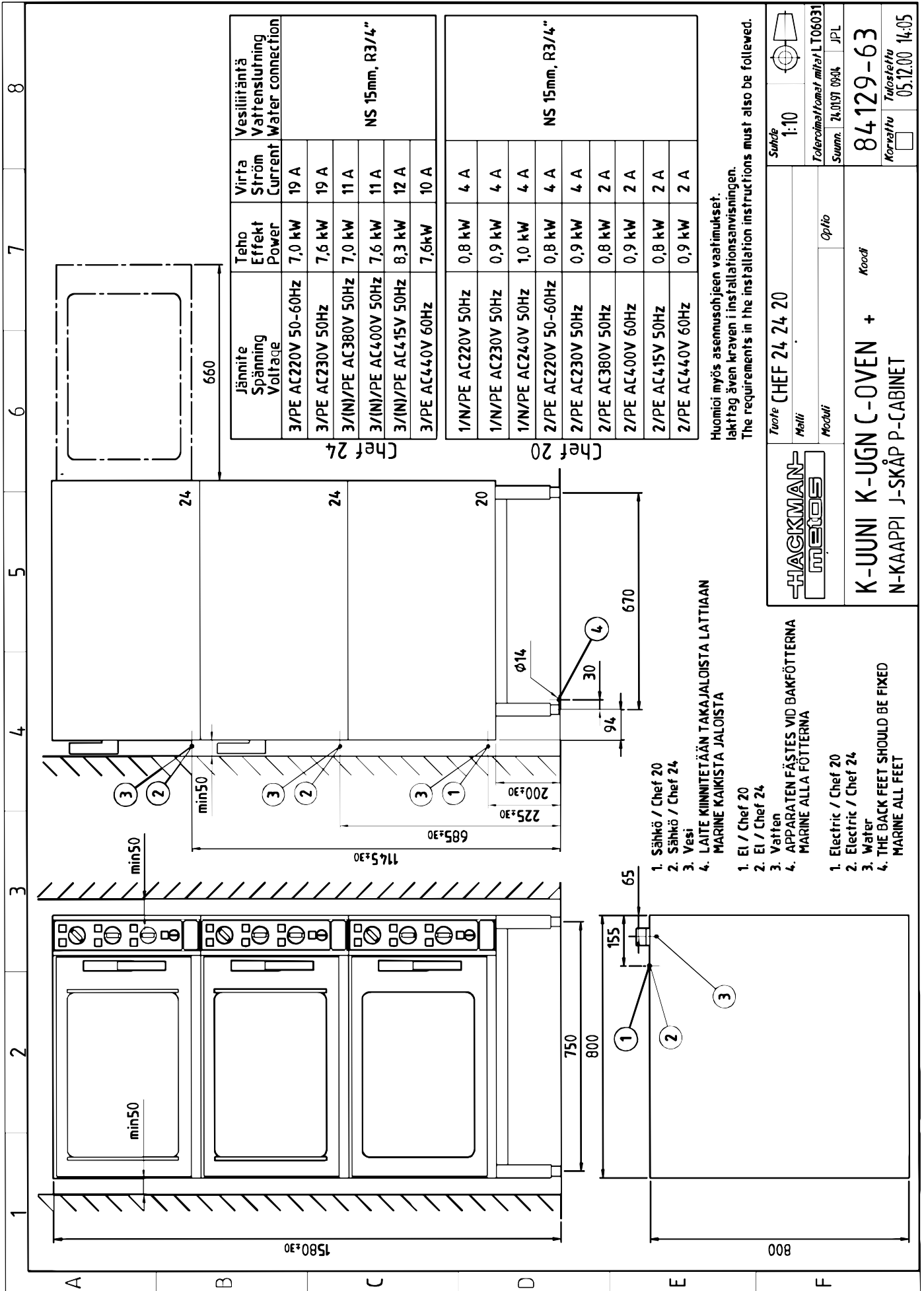
Product Code: **84140-63**

Manufacturer: **Talotekniikka Oy**

Product Code: **84140-63**

Release Date: **05.12.00**

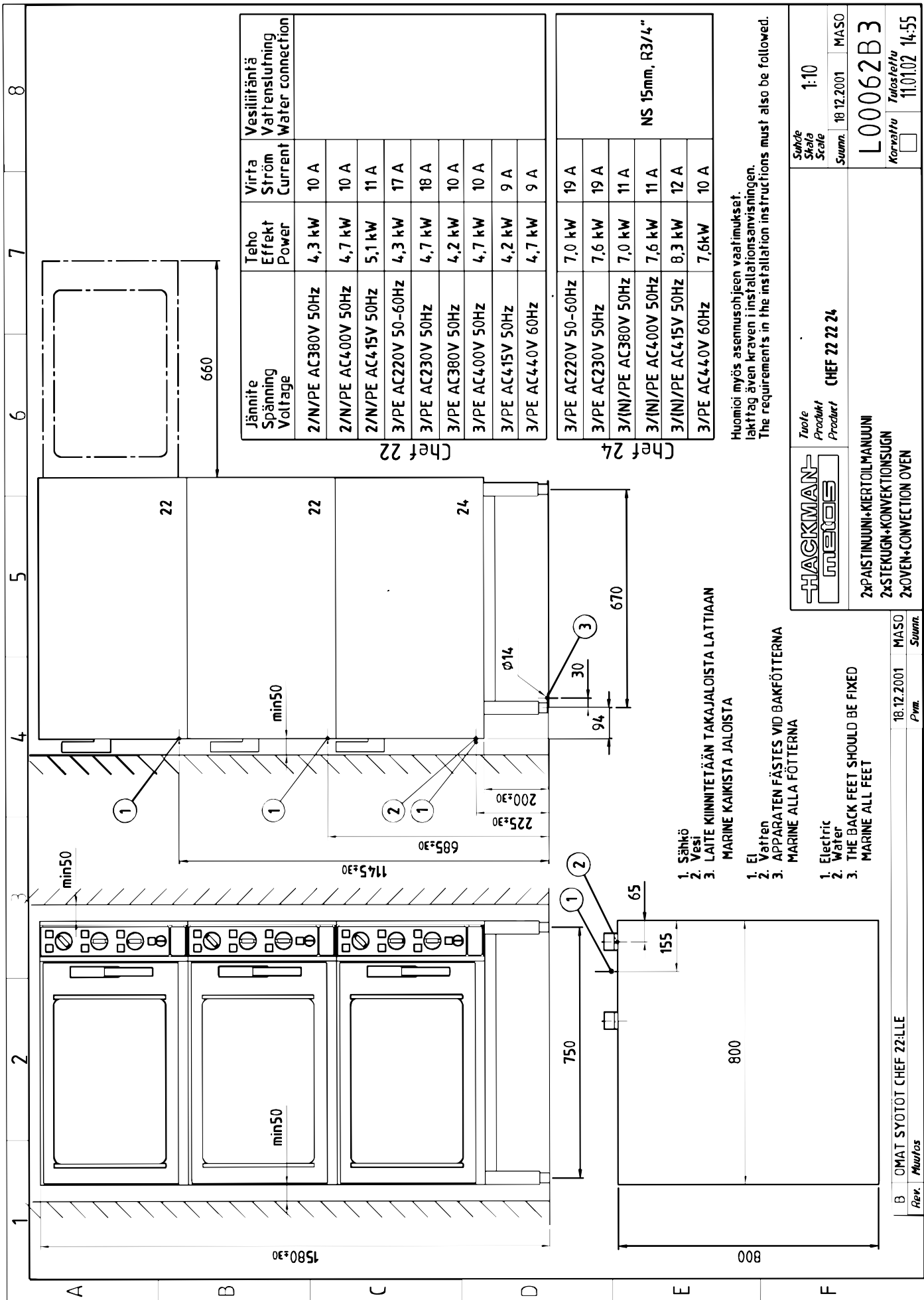
1. Sähkö
 2. Vesi
 3. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTA LATTIAAN
 MARINE KAIKISTA JALOISTA
1. El
 2. Vatten
 3. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
 MARINE ALLA FÖTTERNA
1. Electric
 2. Water
 3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
 MARINE ALL FEET



Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
 Iakttag även kraven i installationsanvisningen.
 The requirements in the installation instructions must also be followed.

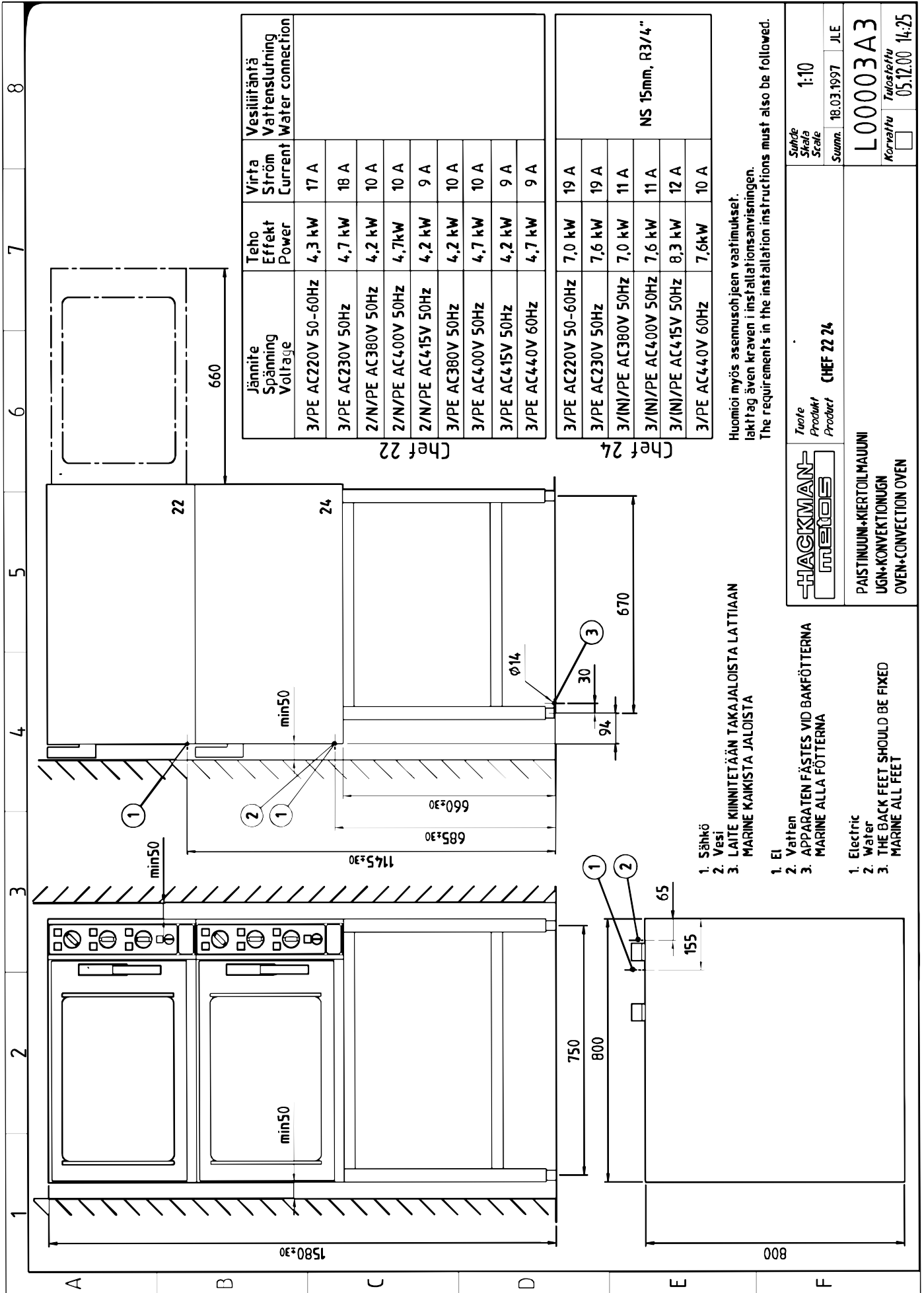
HACKMAN		Tuote CHEF 24 24 20	Skala 1:10
NEDES		Maili	Toleransit/omaf. mitat/ LT06031
		Koodi	Suunn. 24.01.97 0904 JPL
K-UUNI K-UGN C-OVEN + N-KAAPPI J-SKÅP P-CABINET		Koodi	84129-63
			Taloustietu 05.12.00 14-05

1. Sähkö / Chef 20
 2. Sähkö / Chef 24
 3. Vesi
 4. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTA LATTIAAN
MARINE KAIKISTA JALOISTA
1. El / Chef 20
 2. El / Chef 24
 3. Vatten
 4. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
MARINE ALLA FÖTTERNA
1. Electric / Chef 20
 2. Electric / Chef 24
 3. Water
 4. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
MARINE ALL FEET



Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
 Iakttag även kraven i installationsanvisningen.
 The requirements in the installation instructions must also be followed.

	Tuote Produkt Product	CHEF 22 24		Suhte Skala Scale 1:10
	2xPAISTINUUNI+KIERTOILMANUUNI 2xSTEKUGN+KONVEKTIONSUGN 2xOVEN+CONVECTION OVEN		Suunn. 18.12.2001 MASO	Korvaus 11.01.02 14:55
Rek. Muutos B OMAT SYÖTÖT CHEF 22-LLE			Suunn. 18.12.2001 MASO	L00062B3 Tulostettu 11.01.02 14:55



1. Sähkö
2. Vesi
3. LAITE KINNITETÄÄN TAKAJALOISTA LATTIAAN
MARINE KAIKISTA JALOISTA
1. El
2. Vatten
3. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
MARINE ALLA FÖTTERNA
1. Electric
2. Water
3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
MARINE ALL FEET

Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
Iakttag även kraven i installationsanvisningen.
The requirements in the installation instructions must also be followed.

Jännite Spänning Voltage	Teho Effekt Power	Virta Ström Current	Vesiliitäntä Vattenslutning Water connection
3/PE AC220V 50-60Hz	4,3 kW	17 A	NS 15mm, R3/4"
3/PE AC230V 50Hz	4,7 kW	18 A	
2/N/PE AC380V 50Hz	4,2 kW	10 A	
2/N/PE AC400V 50Hz	4,7kW	10 A	
2/N/PE AC415V 50Hz	4,2 kW	9 A	
3/PE AC380V 50Hz	4,2 kW	10 A	
3/PE AC400V 50Hz	4,7 kW	10 A	
3/PE AC415V 50Hz	4,2 kW	9 A	
3/PE AC440V 60Hz	4,7 kW	9 A	
3/PE AC220V 50-60Hz	7,0 kW	19 A	
3/PE AC230V 50Hz	7,6 kW	19 A	
3/NI/PE AC380V 50Hz	7,0 kW	11 A	
3/NI/PE AC400V 50Hz	7,6 kW	11 A	
3/NI/PE AC415V 50Hz	8,3 kW	12 A	
3/PE AC440V 60Hz	7,6kW	10 A	

Chef 22

Chef 24

HACKMAN
MARINE

Tuote
Produkt
Product
CHEF 22 24

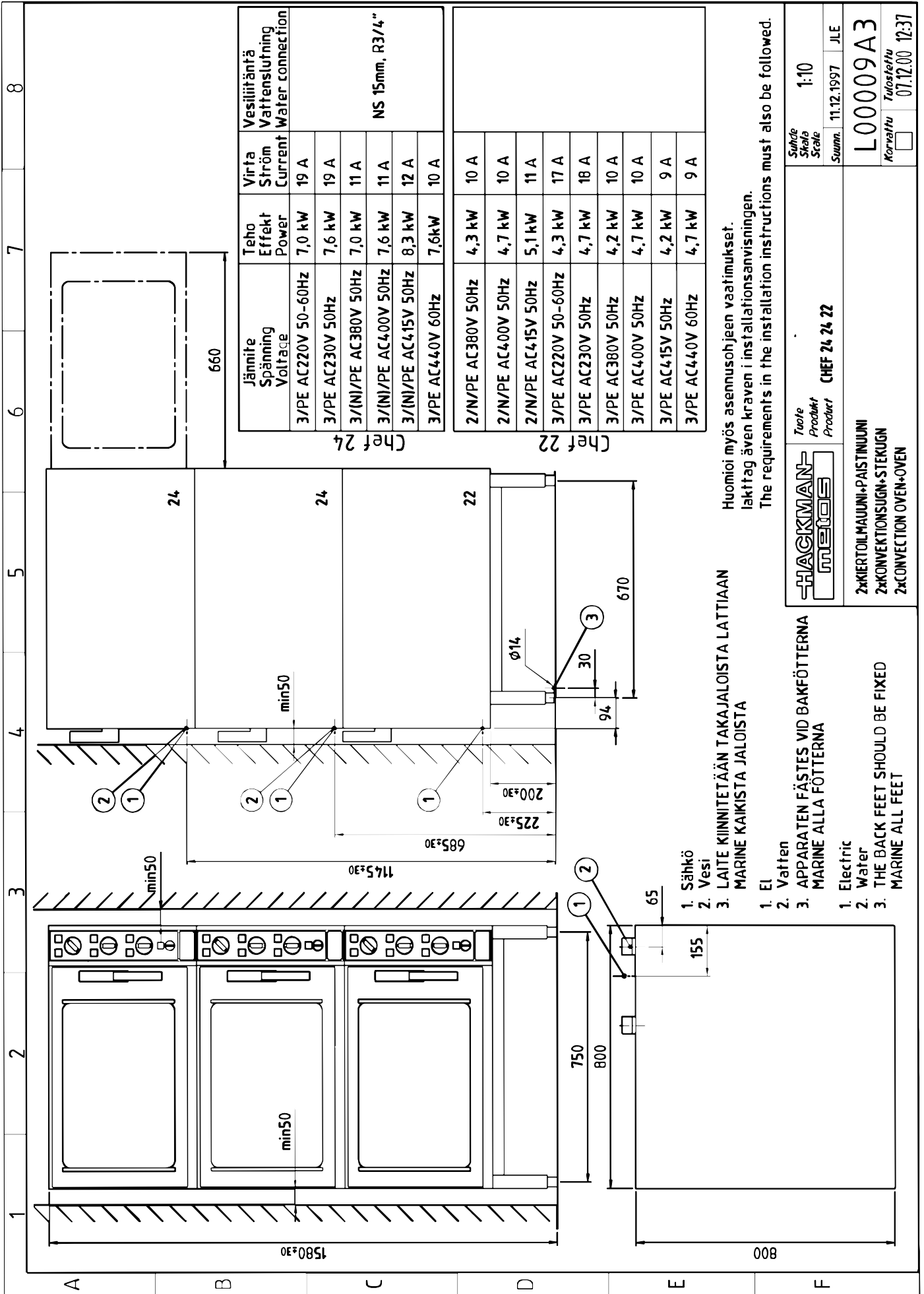
Subje
Skala
Scale
1:10

Suunn.
18.03.1997
JLE

PAISTINUUNI+KIERTOILMAUUNI
UGN+KONVEKTIONUGN
OVEN+CONVECTION OVEN

L00003A3

Korvaifu
Tulostettu
05.12.00 14:25



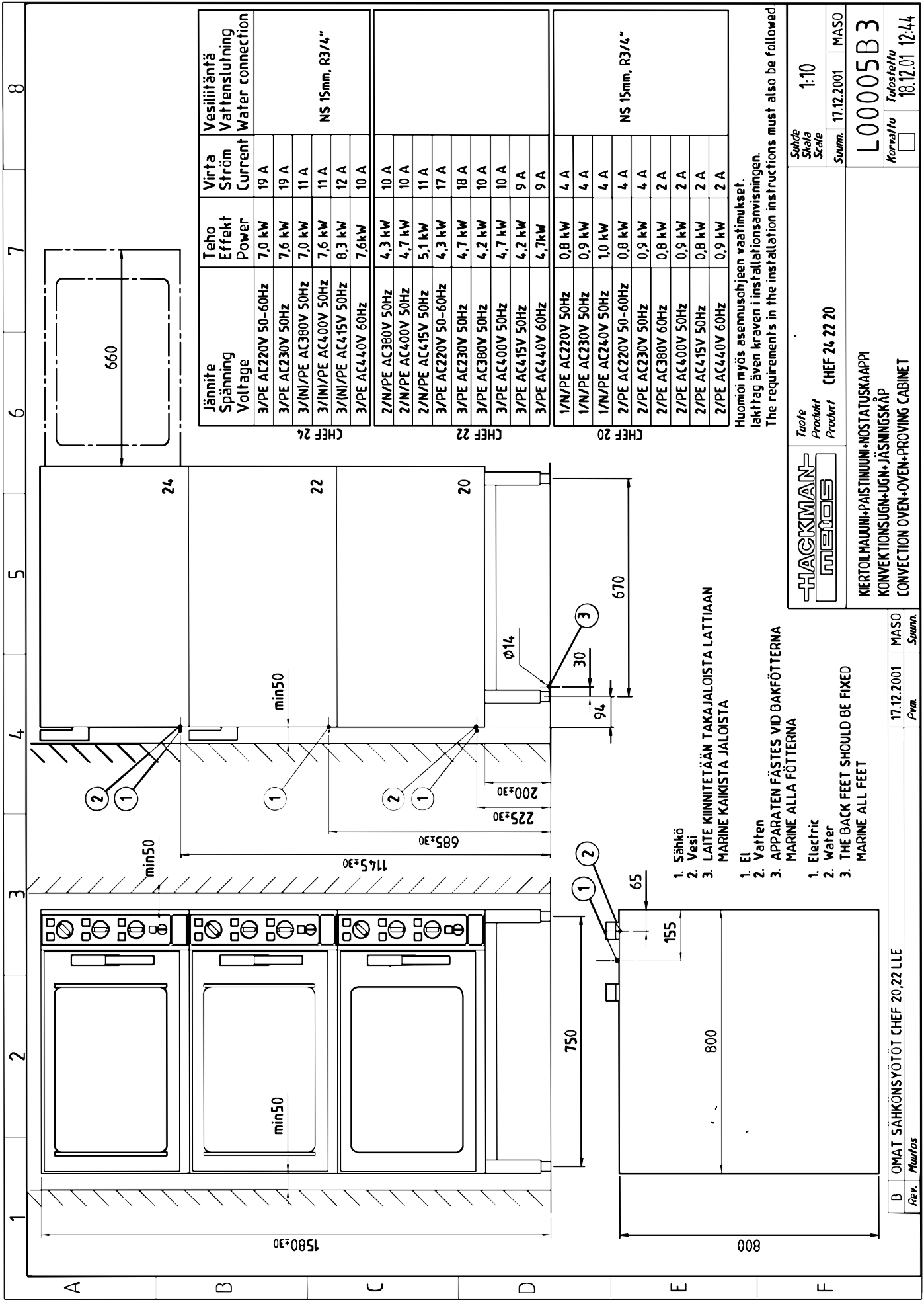
1. Sähkö
2. Vesi
3. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTA LATTIAAN
MARINE KAIKISTA JALOISTA

1. El
2. Vatten
3. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
MARINE ALLA FÖTTERNA

1. Electric
2. Water
3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
MARINE ALL FEET

Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
Iakttag även kraven i installationsanvisningen.
The requirements in the installation instructions must also be followed.

 	Tuote Produkt Product	CHEF 24 24 22
	2xKIERTOILMAUUNI+PAISTINUUNI 2xKONVEKTIONSUGN+STEKUGN 2xCONVECTION OVEN+OVEN	Suhte Skala Scale Suunn. 11.12.1997 JLE L00009A3 Korvaftu <input type="checkbox"/> Tuloaiftu 07.12.00 12:37



1. Sähkö
2. Vesi
3. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTA LATTIAAN
MARINE KAIKISTA JALOISTA
1. El
2. Vatten
3. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
MARINE ALLA FÖTTERNA
1. Electric
2. Water
3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
MARINE ALL FEET

Jännite Spänning Voltage	Teho Effekt Power	Virta Ström Current	Vesiliitäntä Vattenslutning Water connection
3/PE AC220V 50-60Hz	7,0 kW	19 A	NS 15mm, R3/4"
3/PE AC230V 50Hz	7,6 kW	19 A	
3/NI/PE AC380V 50Hz	7,0 kW	11 A	
3/NI/PE AC400V 50Hz	7,6 kW	11 A	
3/NI/PE AC415V 50Hz	8,3 kW	12 A	
3/PE AC440V 60Hz	7,6kW	10 A	
CHEF 24			
2/N/PE AC380V 50Hz	4,3 kW	10 A	
2/N/PE AC400V 50Hz	4,7 kW	10 A	
2/N/PE AC415V 50Hz	5,1 kW	11 A	
3/PE AC220V 50-60Hz	4,3 kW	17 A	
3/PE AC230V 50Hz	4,7 kW	18 A	
3/PE AC380V 50Hz	4,2 kW	10 A	
3/PE AC400V 50Hz	4,7 kW	10 A	
3/PE AC415V 50Hz	4,2 kW	9 A	
3/PE AC440V 60Hz	4,7kW	9 A	
CHEF 22			
1/N/PE AC220V 50Hz	0,8 kW	4 A	NS 15mm, R3/4"
1/N/PE AC230V 50Hz	0,9 kW	4 A	
1/N/PE AC240V 50Hz	1,0 kW	4 A	
2/PE AC220V 50-60Hz	0,8 kW	4 A	
2/PE AC230V 50Hz	0,9 kW	4 A	
2/PE AC380V 60Hz	0,8 kW	2 A	
2/PE AC400V 50Hz	0,9 kW	2 A	
2/PE AC415V 50Hz	0,8 kW	2 A	
2/PE AC440V 60Hz	0,9 kW	2 A	
CHEF 20			

Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
 Lehttag även kräven i installationsanvisningen.
 The requirements in the installation instructions must also be followed.

HACKMAN
INBÄNDES

Tuote
Produkt
Product
CHEF 24 22 20

Suhje
Skala
Scale
1:10

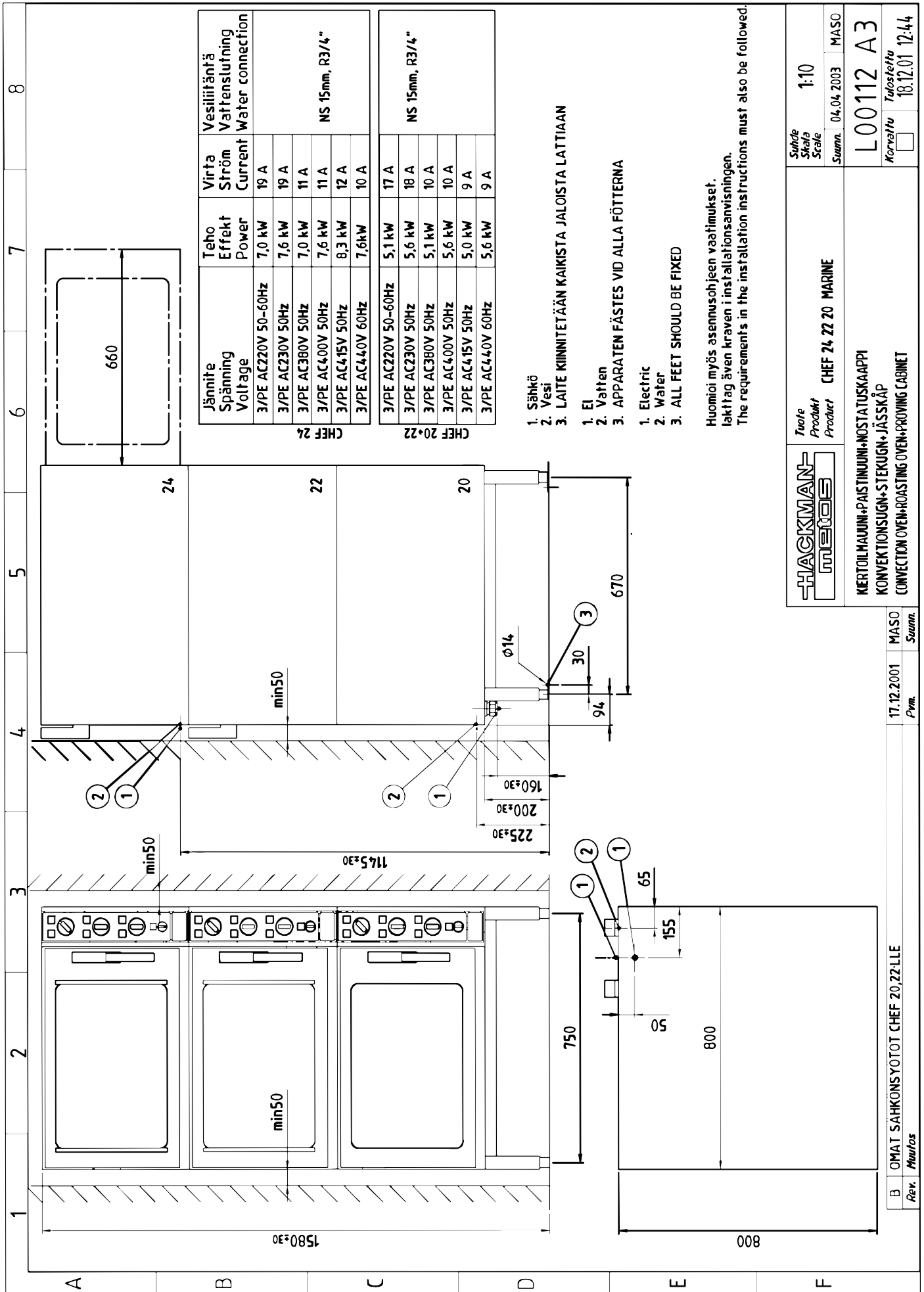
Suunn.
17.12.2001
MASO

L00005B3

Korjattu
Tulostettu
18.12.01 12:44

KIERTOILMAUUNI+PAISTINUUNI+NOSTATUSKAAPPI
 KONVEKTIONSUGN+UGN+JÄSNINGSKÅP
 CONVECTION OVEN+OVEN+PROVING CABINET

B	OMAT SÄHKÖNSYÖTÖT CHEF 20,22 LLE	17.12.2001	MASO
Rev.	Muutos	Pvm.	Suunn.



Asennuskuva L00112 A3

Tekniset tiedot

Määre	Malli	Arvo
Ulkomitat LxSxK, uuni	4	800 x 600 x 520 mm
Ulkomitat LxSxK, uuni	5	800 x 800 x 520 mm
Ulkomitat LxSxK, uuni	24	800 x 800 x 460 mm
Ulkomitat LxSxK, uunin jalusta johteilla	4	775 x 560 x 1000 mm
Ulkomitat LxSxK, uunin jalusta	4	790 x 510 x 200,660 mm
Ulkomitat LxSxK, uunin jalusta johteilla	5	790 x 680 x 1000 mm
Ulkomitat LxSxK, uunin jalusta	24,5	790 x 710 x 200,660,900 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	4	800 x 600 x 1700 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	5	800 x 800 x 1700 mm
Ulkomitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	24	800 x 800 x 1580 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	4	800 x 600 x 1760 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	5	800 x 800 x 1760 mm
Ulkomitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	24	800 x 800 x 1580 mm
Uunikammion sisämitat LxSxK	4	580 x 360 x 440 mm
Uunikammion sisämitat LxSxK	5	580 x 670 x 440 mm
Uunikammion sisämitat LxSxK	24	580 x 670 x 380 mm
Kapasiteetti, 5-johteinen	4	5 kpl GN1/1 pelti
Kapasiteetti, 3-johteinen	4	3 kpl GN1/1 pelti
Kapasiteetti, 5-johteinen	5	5 kpl 450 x 600 pelti
Kapasiteetti, 2-johteinen	24	2 x GN2/1 tai 4 x GN1/1-65 mm
Kapasiteetti, 3-johteinen (bake off)	24	6 x GN1/1 tai 3 x GN2/1 (vain leivontaan)
Termostaatin säätöalue	4,5,24	+50...300°C
Materiaali	4,5,24	Uunikammio, -luukku ja ulkovuoraukset ruostumatonta terästä. Luukussa kaksoislasi.
Ajastin	4,5	0-60 min tai jatkuva
Ajastin	24	0-120 min tai jatkuva
Esilämmitysaika (200°C)	4,5,24	20 min
Kostutuslaite	4,5	Kostutus on toiminnassa kun kytkin on käännettynä myötöpäivään.
Kostutuslaite	24	Automaattinen, 1,5 dl/min (tarvittaessa asetusta voidaan muuttaa, huoltomiehen toimenpide).
Paino pakkauksineen, uuni	4	n. 68 kg
Paino pakkauksineen, uuni	5	n. 83 kg
Paino pakkauksineen, uuni	24	n. 77 kg
Paino pakkauksineen, uuni jalustalla	4	n. 91 kg
Paino pakkauksineen, uuni jalustalla	5	n. 102 kg
Paino pakkauksineen, uuni jalustalla	24	n. 96 kg
Paino pakkauksineen, kaksi uunia jalustalla	4	n. 145 kg
Paino pakkauksineen, kaksi uunia jalustalla	5	n. 169 kg
Paino pakkauksineen, kaksi uunia jalustalla	24	n. 157 kg
Paino pakkauksineen, kolme uunia jalustalla	4	n. 204 kg
Paino pakkauksineen, kolme uunia jalustalla	5	n. 240 kg
Paino pakkauksineen, kolme uunia jalustalla	24	n. 214 kg
Paino ilman pakkausta, uuni	4	n. 53 kg
Paino ilman pakkausta, uuni	5	n. 65 kg

Tekniset tiedot

Määre	Malli	Arvo
Paino ilman pakkausta, uuni	24	n. 60 kg
Paino ilman pakkausta, uuni jalustalla (1000mm)	4	n. 71 kg
Paino ilman pakkausta, uuni jalustalla (1000mm)	5	n. 79 kg
Paino ilman pakkausta, uuni jalustalla	24	n. 74 kg
Paino ilman pakkausta, kaksi uunia jalustalla	4	n. 115 kg
Paino ilman pakkausta, kaksi uunia jalustalla	5	n. 137 kg
Paino ilman pakkausta, kaksi uunia jalustalla	24	n. 127 kg
Paino ilman pakkausta, kolme uunia jalustalla	4	n. 165 kg
Paino ilman pakkausta, kolme uunia jalustalla	5	n. 200 kg
Paino ilman pakkausta, kolme uunia jalustalla	24	n. 185 kg
Pakkauksen mitat LxSxK, uuni	4,5	886 x 944 x 684 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, uuni	24	886 x 944 x 624 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, uuni jalustalla (1000mm)	4,5	886 x 944 x 1705 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, uuni jalustalla	24	886 x 994 x 1545 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	4,5	886 x 944 x 1885 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kaksi uunia jalustalla	24	886 x 944 x 1765 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	4,5	886 x 944 x 1945 mm
Pakkauksen mitat LxSxK, kolme uunia jalustalla	24	886 x 944 x 1765 mm
Sähköliitäntä		Kts. asennuskuva
Käyttöolosuhteet		Normaalit keittiöolosuhteet, lämpötila yli 0°C
Lisävarusteet	4	Jalusta: korkeus 1000 mm, 660 mm tai 200 mm
Lisävarusteet	5	Jalusta: korkeus 1000 mm, 900 mm, 660 mm tai 200 mm
Lisävarusteet	24	Jalusta: korkeus 900 mm, 660 mm tai 200 mm

Päiväys / Datum / Date

18.06.2003

Me / Vi / We

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

HACKMAN METOS EESTI AS

Osoite / Adress / Address

SUUR SÕJAMÄE 10
11415 TALLINN
ESTONIA

vakuutamme yksinomaan omalla vastuullamme, että seuraava tuote:
försäkrar helt på eget ansvar att följande produkt:
declare under our sole responsibility that the product:

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

METOS Chef 4-kiertoilmauuni, myös paistotornien osana.
METOS Chef 4 konvektionsugn, även som enhet i stektorn.
METOS Chef 4 convection oven, also in stacked units.

johon tämä vakuutus liittyy, on (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan standardin (seuraavien standardien) tai muun normatiivisen asiakirjan (muiden normatiivisten asiakirjojen) vaatimusten mukainen
till vilken denna försäkran hör, uppfyller (vid behov) kraven i följande standard (standarder) eller annat (andra) normativa dokument
to which this declaration relates is in conformity with (if necessary) the following standard(s) or other normative document(s)

Tunnus, vuosiluku tai julkaisupäivä / Beteckning, årtal eller publiceringsdatum / Designation or number, year or date of issue

EN-SFS 292-1:1991 ; EN-SFS 292-2:1991
EN-SFS 60204-1:1993 ; (osittain / delvis / partly)
EN-SFS 60335-1:1990 ; EN-SFS 60335-2-42:1986
EN-SFS 50081-1:1992
EN-SFS 50082-2:1995

ja noudattaa (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan direktiivin (seuraavien direktiivien) määräyksiä
och följer (vid krav) följande direktivs bestämmelser
and in conformity with (if necessary) orders of following directive(s)

MSD 89/392/EEC + 92/31+ 93/68
LVD 73/23 + 93/68
EMC 89/336/EEC + 92/31 + 93/68

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

TALLINN 18.06.2003

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


Andres Kirstein, Managing Director


Jaan Muru, Production Manager

Päiväys / Datum / Date

18.06.2003

Me / Vi / We

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

HACKMAN METOS EESTI AS

Osoite / Adress / Address

SUUR SÕJAMÄE 10
11415 TALLINN
ESTONIA

vakuutamme yksinomaan omalla vastuullamme, että seuraava tuote:
försäkrar helt på eget ansvar att följande produkt:
declare under our sole responsibility that the product:

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

METOS Chef 5-kiertoilmauuni, myös paistotornien osana.
METOS Chef 5 konvektionsugn, även som enhet i stektorn.
METOS Chef 5 convection oven, also in stacked units.

johon tämä vakuutus liittyy, on (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan standardin (seuraavien standardien) tai muun normatiivisen asiakirjan (muiden normatiivisten asiakirjojen) vaatimusten mukainen
till vilken denna försäkran hör, uppfyller (vid behov) kraven i följande standard (standarder) eller annat (andra) normativa dokument
to which this declaration relates is in conformity with (if necessary) the following standard(s) or other normative document(s)

Tunnus, vuosiluku tai julkaisupäivä / Beteckning, årtal eller publiceringsdatum / Designation or number, year or date of issue

EN-SFS 292-1:1991 ; EN-SFS 292-2:1991
EN-SFS 60204-1:1993 ; (osittain / delvis / partly)
EN-SFS 60335-1:1990 ; EN-SFS 60335-2-42:1986
EN-SFS 50081-1:1992
EN-SFS 50082-2:1995

ja noudattaa (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan direktiivin (seuraavien direktiivien) määräyksiä
och följer (vid krav) följande direktivs bestämmelser
and in conformity with (if necessary) orders of following directive(s)

MSD 89/392/EEC + 92/31 + 93/68
LVD 73/23 + 93/68
EMC 89/336/EEC + 92/31 + 93/68

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

TALLINN 18.06.2003

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

Andres Kirstein, Managing Director

Jaan Muru, Production Manager

Päiväys / Datum / Date

18.06.2003

Me / Vi / We

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

HACKMAN METOS EESTI AS

Osoite / Adress / Address

SUUR SÕJAMÄE 10
11415 TALLINN
ESTONIA

vakuutamme yksinomaan omalla vastuullamme, että seuraava tuote:

försäkrar helt på eget ansvar att följande produkt:

declare under our sole responsibility that the product:

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

METOS Chef 24-kiertoilmauuni, myös paistotornien sekä liesien osana.
METOS Chef 24 konvektionsugn, även som enhet i stektorn och spisarna.
METOS Chef 24 convection oven, also in stacked units as well as in ranges.

johon tämä vakuutus liittyy, on (mikäli asiankuluva) seuraavan standardin (seuraavien standardien) tai muun normatiivisen asiakirjan (muiden normatiivisten asiakirjojen) vaatimusten mukainen
till vilken denna försäkran hör, uppfyller (vid behov) kraven i följande standard (standarder) eller annat (andra) normativa dokument

to which this declaration relates is in conformity with (if necessary) the following standard(s) or other normative document(s)

Tunnus, vuosiluku tai julkaisupäivä / Beteckning, årtal eller publiceringsdatum / Designation or number, year or date of issue

EN-SFS 292-1:1991 ; EN-SFS 292-2:1991
EN-SFS 60204-1:1993 ; (osittain / delvis / partly)
EN-SFS 60335-1:1990 ; EN-SFS 60335-2-42:1986
EN-SFS 50081-1:1992
EN-SFS 50082-2:1995

ja noudattaa (mikäli asiankuluva) seuraavan direktiivin (seuraavien direktiivien) määräyksiä

och följer (vid krav) följande direktivs bestämmelser

and in conformity with (if necessary) orders of following directive(s)

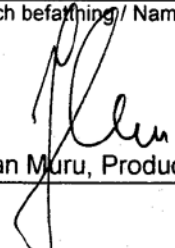
MSD 89/392/EEC + 92/31+ 93/68
LVD 73/23 + 93/68
EMC 89/336/EEC + 92/31 + 93/68

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

TALLINN 18.06.2003

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


Andres Kirstein, Managing Director


Jaan Muru, Production Manager