

metos

STEKUGN

CHEF 22

Installations- och användningsanvisningar



Bästa kund,

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

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

Rätt till tekniska ändringar förbehålles.

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

METOS TEAM

Metos-service telefonnummer: _____

Kontaktpersonens namn: _____

1. Allmänt	1
1.1 I anvisningarna använda symbolers betydelse	1
1.2 I apparaten använda symbolers betydelse	1
1.3 Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar	1
2. Säkerhetsföreskrifter	2
2.1 Säker användning	2
2.2 Ur bruktagning	2
3. Funktionsbeskrivning	3
3.1 Apparatsens användningsområde	3
3.1.1 Annan användning	3
3.2 Konstruktion	3
3.3 Funktionsprincip	3
3.3.1 Funktionsvred	4
4. Bruksanvisning	5
4.1 Innan ibruktagning	5
4.1.1 Val av kantiner och plåtar, Chef 22	5
4.1.2 Påfyllning av ugnen, Chef 22	5
4.2 Användning	6
4.2.1 Före stekningen, Chef 22	6
4.2.2 Val av ugnstemperatur, Chef 22	6
4.2.3 Användning av ugnen	6
4.2.4 Stekning, Chef 22	6
4.2.5 Ångventil	7
4.2.6 Stekningstips	7
4.3 Efter användning	9
4.3.1 Rengöring	9
4.3.2 Byte av ugnens glödlampa	9
4.3.3 Annan service	10
5. Installation	11
5.1 Allmänt	11
5.2 Transport till installationsplatsen och uppackning	11
5.2.1 Apparatsens fästning i stativet	11
5.2.2 Hopsättning av en Chef-grupp	12
5.3 Placering av apparat	13
5.4 Elanslutning	13

5.5 Provkörning	14
6. Felsökning	15
8. Tekniska specifikationer	29

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 funktionerar avvikande från det normala. Apparaten bör regelbundet funktionstestas enligt bruksanvisningen. Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.

Om ovanstående anvisningar ej följes kan apparatens säkerhet äventyras.

1.1 I anvisningarna använda symbolers betydelse



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



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



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

1.2 I apparaten använda symbolers betydelse



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

1.3 Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar

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

2. Säkerhetsföreskrifter

2.1 Säker användning



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

Vid långvarig användning upphettas även ugnluckans glas och kanter.

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

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

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

2.2 Ur bruktagning

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

3. Funktionsbeskrivning

3.1 Apparatus användningsområde

Metos Chef 22 är avsedd för stekning och bryning av mat, bakning samt uppvärmning och varmförvaring av färdigmat.

3.1.1 Annan användning



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

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

3.2 Konstruktion

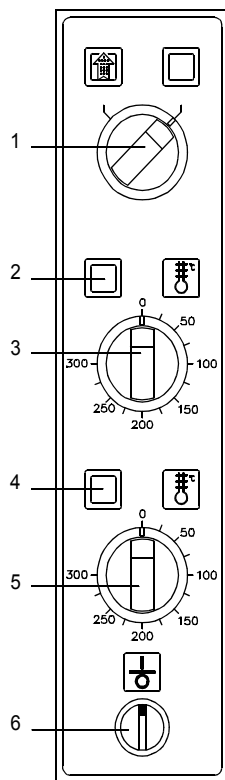
Förutom en enskild ugn finns det stektorn som består av två eller tre ugnar eller konvektionsugnar. Nederst kan ett jässkåp vara monterat. Denna bruksanvisning gäller Chef 22 -ugnen, för Chef 24 -konvektionsugn ja Chef 20 -jässkåp finns det en egen bruksanvisning.

3.3 Funktionsprincip

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

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

3.3.1 Funktionsvred



Manöverpanelens funktionsvred

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

4. Bruksanvisning

4.1 Innan ibruktagning



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

4.1.1 Val av kantiner och plåtar, Chef 22

Välj kantiner eller plåtar efter matvarorna på följande sätt:

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

4.1.2 Påfyllning av ugnen, Chef 22

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

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

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



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

4.2 Användning

4.2.1 Före stekningen, Chef 22

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

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

4.2.2 Val av ugnstemperatur, Chef 22

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

4.2.3 Användning av ugnen



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

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

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

4.2.4 Stekning, Chef 22

- Föruppvärm ugnen omsorgsfullt enligt anvisningarna. Se punkt "Före stekningen".
- Dörren öppnas när man drar i handtaget. Den stängs när man skjuter på handtaget tills en tydlig knäppning hörs.
- Lägg in maten i ugnen.
- Ställ med termostattvreden önskad stektemperatur (se bild "Manöverpanelens funktionsvred").
- Tag ut maten ur ugnen när den är färdig.
- Stäng av ugnen med huvudbrytaren (se bild "Manöverpanelens funktionsvred").
- Öppna dörren.

Bruksanvisning



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

4.2.5 Ångventil

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

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

Vid rostning och gratinering bör ångventilen öppnas helt.

4.2.6 Stekningstips

Produkt	Plåt m.m.	Förupp- värm- ning	Ugnstemperatur	Stek/grädd- ningstid	Tips
Stek, filé	GN2/1 RST galler		125°C	Beror på storleken	Lägg köttet på gallret och gallret på gejden
Rostbiff			125°C	Beror på storleken -> tills innertemperaturen är +60°C	
Schnitzel, biff, kotlett	GN 2/1 RST galler eller alum. plåt		250°C	ca 6-10 min	Stek köttet snabbt och låt det därefter vid behov småkoka i en sluten kantin på lägre temperatur
Ytterfilé (nöt), 100 g			300°C	8 min	
Kött i bitar (bryning)	GN 1/1-40 mm alum.	250°C	225°C	10 min	1,5 kg per kantin
Köttfärs (bryning, ca 1,5 g)		250°C	225°C	10 min	
Pannbiff (råfryst)		275°C	250°C	108 min	6-8 st/plåt
Karelsk stek	Stål GN1/ 1-65	250°C	Bryning 250°C Vätsketillägg 250°C Stekning 125°C	20 min 20 min 3 h	2,5 kg kött, 250 g lök, 1 l vatten, salt
Regnbågsforell, filé (hel)		275°C	260°C	10 min	+ 3 min, mörkare yta
Regnbågsforell, filé (100 g portion)		275°C	260°C	10 min	
Lådrätter (allmän anvisning)	GN 1/1-65 mm		175-200°C	1,5-2,0 h	Till äggbaserade lådor väljer man gärna lägre tillredningstemperatur än till andra lådrätter Mängd ca 5 kg/kantin
Kött-makaronilåda		200°C	175°C 200°C för bättre ytfärg	55 min 10-15 min	
Färdigmatförpackningar	GN 2/1 RST-galler		Beror på varan	Följ anvisningarna	Ställ förpackningarna med färdigmat direkt på gallret, så att varan uppvärms så effektivt som möjligt

Bruksanvisning

Produkt	Plåt m.m.	Förupp- värm- ning	Ugnstemperatur	Stek/grädd- ningstid	Tips
Grönsaksbiff (rå- frost)			250°C	10 min	6 st/plåt
Feta-grönsakspi- rog (färdig bot- ten, frost)			200-225°C	45 min	
Pannkaka	GN 1/1-40 mm alum.		200°C	ca 30 min	Mängd ca 1,5 l/kantin
Köttpastej (rå- frost)			225°C	20 min	
Karelska piroger (råfrysta)		300°C	300°C	17-18 min	Ångventilen slutet hela tiden
Karelska piroger, råfrysta, uppti- ning 30 min			Övre värme 250°C Undre värme 250°C	20 min	
Råglimpa (rå- frost)			200°C Upptining ca 2 h	35 min	
Småfranska	GN 2/1 alum. plåt	250°C	225°C	12 min	
Ostbåge		225°C	200°C	14 min	
Bullar	GN 2/1 alumin- umplåt	200°C	175°C	17 min	20 st/plåt
Kanelbulle (rå- frost)			180°C	17 min	
Wienerbröd (rå- frost)	GN 2/1 alum. plåt		175°C	25 min	
Engelsk fruktka- ka		200°C	175°C	55 min	
Rulltårtbotten		200°C	200°C	10 min	

Om ugnen steker/gräddar ojämnt bör du kontrollera att

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

4.3 Efter användning

4.3.1 Rengöring



Slangtvätt eller användning av trycktvätt vid rengöringen är helt förbjudet.

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

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

Daglig rengöring

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

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

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

Rengöring av gejderna

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

Lossning av gejder:

- Lyft gejderna uppåt.
- Dra gejderna mot ugnens mitt.
- Lyft gejderna ut ur ugnen.
- Återinsätt delarna i motsatt ordning.

4.3.2 Byte av ugnens glödlampa

Om belysningen i ugnen slocknar eller ej lyser när ugnen används kan glödlampan bytas ut på följande sätt:

- Låt ugnen svalna så mycket att man kan vidröra ugnens inre delar utan handskar.
- Kontrollera att ugnen är frånslagen. Alla vred bör var i 0-läge.
- Lampans skyddsglas demonteras genom att lösgöra de fyra skruvarna. Skada inte tätningen. Om tätningen har hårdnat eller är annorlunda skadad, byt även tätningen.
- Skruva försiktigt loss glödlampan.

Bruksanvisning

- Skruva den nya lampan på plats. Lamptyp: 15W, 220-230V, 300°C, E14. Reservdelskod: 3339313.
- Tryck ugsnbelysningens skyddsglas på plats mot ugsnväggen. Fastsätt de fyra skruvarna.



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

4.3.3 Annan service



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



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

5. Installation

5.1 Allmänt

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



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

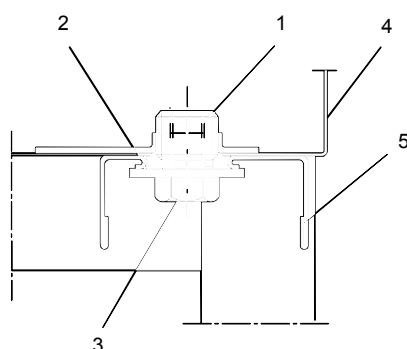
5.2 Transport till installationsplatsen och uppackning

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

5.2.1 Apparatens fästning i stativet

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

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



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

5.2.2 Hopsättning av en Chef-grupp

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

- Fäst den nedersta apparaten på stativet enligt kapitlet "Apparatens fästning i stativet".
- Lyft den övre apparaten på den föregående och skjut den på plats genom att knacka lätt så, att bottenplattans och takets framkanter går in i varandra ända till bottenet.
- Fäst apparaterna i varandra med hjälp av den tillhörande fästlisten (1) reservdelskod 3672195, bild A.
- Fästlisten spänns på plats med de i apparatens bakre list (7) färdigt befintliga M5x10-spårskruvarna (2) och bakpanelens (8) M5x20-fästsruvar (3).

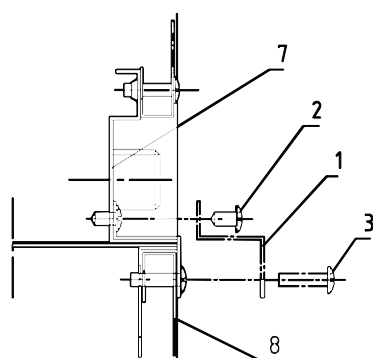


Bild A

I fall att Chef 4 installeras t.ex. på ett i djupmått längre t.ex. jäsnings-skåp Chef 20, kan inte en listfästning enligt bild A användas. Ugnen fästs då med M8x16-sexkantskruvar (2 st) från bakdelens insida, bild B.

- Lossa båda ugnarnas bakpaneler (8).
- Flytta ugnen på plats och märk genom de i bottenplattans baksida varande Ø10 hålen (2 st) i takplåten fästhålens ställen.
- Flytta ugnen så, att märkena syns och borra försiktigt Ø9 mm hål vid de utmärkta ställena.
- Flytta ugnen tillbaks på plats och fäst ihop apparaterna med M8-sexkantskruvar och muttrar, delarna (4, 5, 6).
- Fäst ugnarnas bakpaneler (8) tillbaka på plats.

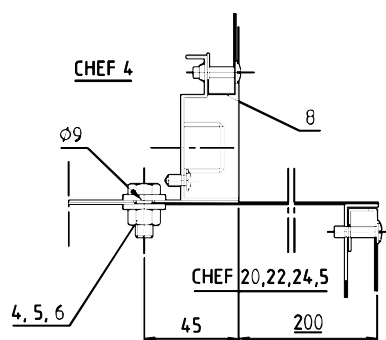


Bild B

5.3 Placering av apparat

När apparaten installeras måste man se till att kyl luften har fri passage och att inga andra värmekällor finns nära kylöppningarna.

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



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

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

Stativförsedda ugnar injusteras med hjälp av stativets fotskruvar.



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

5.4 Elanslutning



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



För att underlätta eventuell kommande service och öka säkerheten bör man placera en anläggningspecifik fränkskjutare i ugnens omedelbara närhet. Fränkskjutaren bör omnipolärt avskärma anläggningen från elmatningsnätet.

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

5.5 Provkörning



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

Provkör ugnen när inmatningskabeln anslutits.

Kontrollera att

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

Fäst åter sidofodringen.

6. Felsökning

Om anläggningen ej fungerar kontrollera

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

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



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

8. Tekniska specifikationer

Kopplingsschema 83689 C83

Huvudkrets, manöverkrets S00012 A3

Kopplingsschema S00005 D3

Huvudkrets, manöverkrets S00002 B3

Huvudkrets, manöverkrets S00019 B3

Kopplingsschema S00008 C3

Installationsritning 83751-63

Installationsritning 84132-63

Installationsritning 84120 A3

Installationsritning 84119 A3

Installationsritning 84139 A3

Installationsritning 84128 A3

Installationsritning L00113 A3

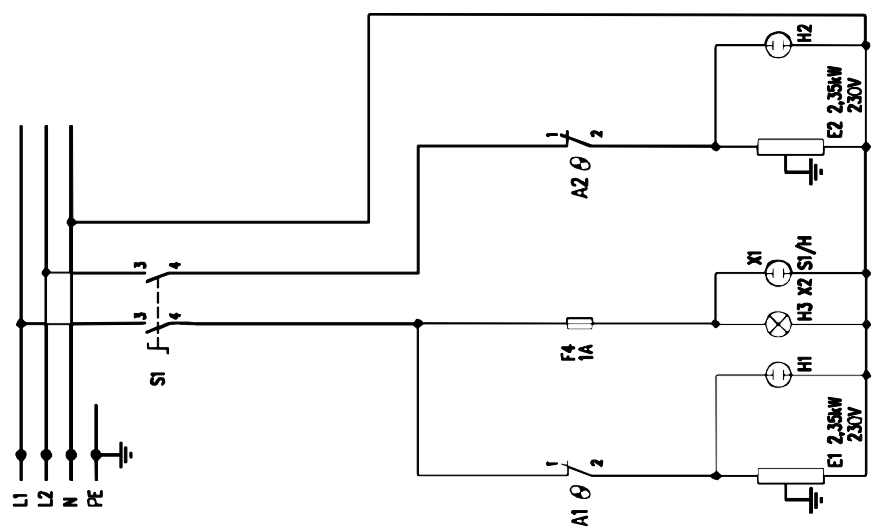
Installationsritning L00109 A3

Installationsritning L00110 A3

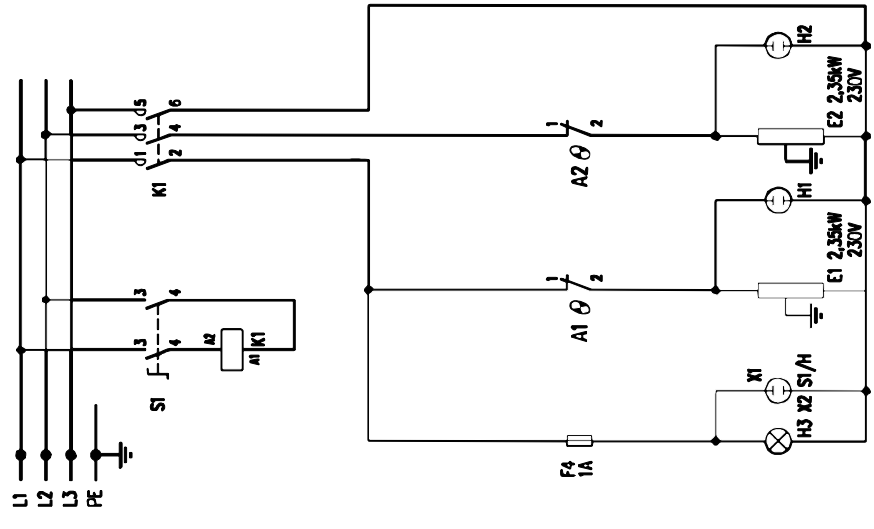
Installationsritning L00111 A3

Muutos: TERMOSTAATTIN TYP. MUUTTUNUT. MARINE US. KONTAKTORIT JA MUUTETTU 3~ 13.3.98 JCe. TÄSM. VERKKUJÄRJ. ES.TAP.17.11.00 PAAK SI MOVED AFTER T1 / F3 10.06.03 PAAK

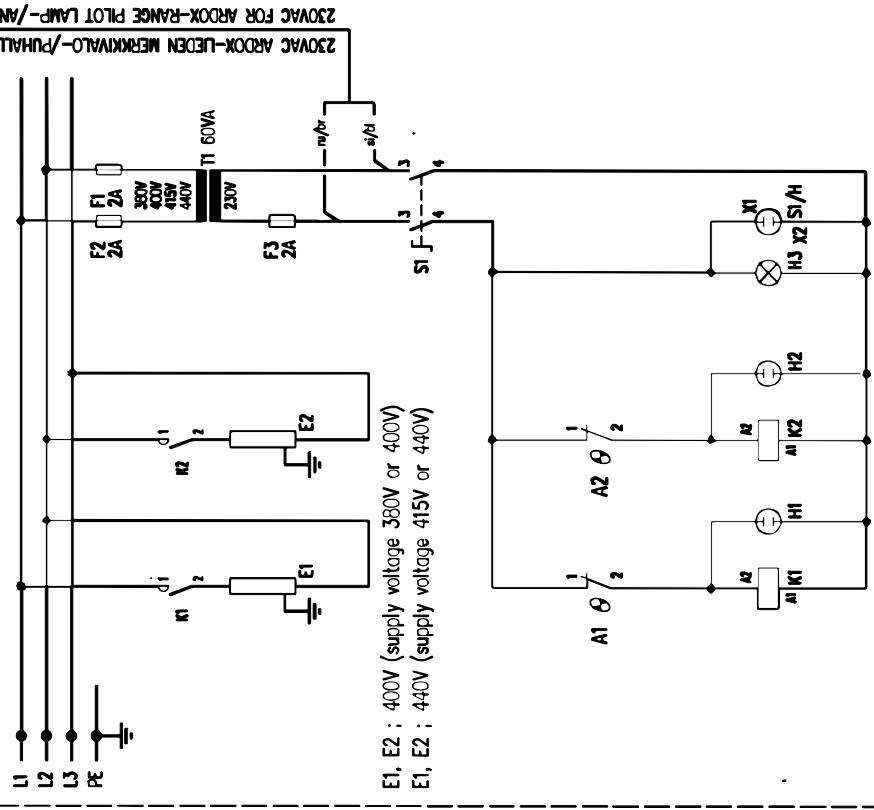
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P / kW	I / A
2/N/PE AC380V 50Hz	230	4,3	10
2/N/PE AC400V 50Hz	230	4,7	10
2/N/PE AC415V 50Hz	230	5,1	11



VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P / kW	I / A
3/PE AC220V 50-60Hz	230	4,3	17
3/PE AC230V 50-60Hz	230	4,7	18



VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P / kW	I / A
3/PE AC380V 50Hz	400	4,2	10
3/PE AC400V 50Hz	400	4,7	10
3/PE AC415V 50Hz	440	4,2	9
3/PE AC440V 60Hz	440	4,7	9



Kopplingschema 83689 C83

metos oy

Pöytäpiiri.

Suhde:

S. 13.3.98 JCe
P. 13.3.98 JCe
T.

Tuote: Paistinuuni ; Baking oven
Metos CHEF 22

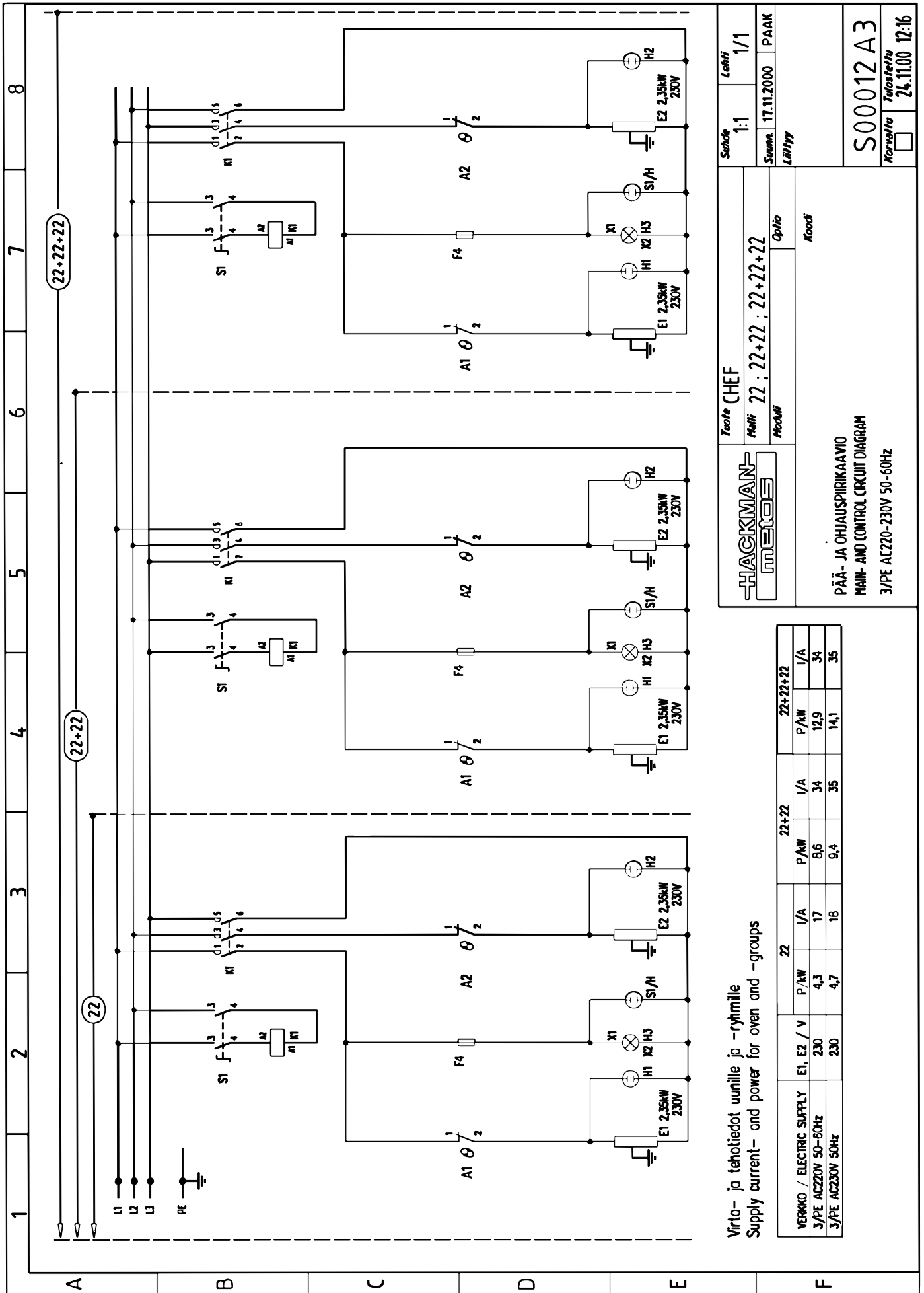
24.09.96 13:41

KYTKENTÄKAAVIO
CONNECTION DIAGRAM

2/N/PE AC380-415V 50Hz
3/PE AC220-230V 50-60Hz
3/PE AC380-440V 50-60Hz

83689C83

Korvaus:
83689B83



Virto- ja tehollisuudet uunille ja -ryhmille
 Supply current- and power for oven and -groups

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	22		22+22		22+22+22	
	E1, E2 / V	P / kW	I / A	P / kW	I / A	P / kW
3/PE AC220V 50-60Hz	230	4,3	17	8,6	34	12,9
3/PE AC230V 50Hz	230	4,7	18	9,4	35	14,1

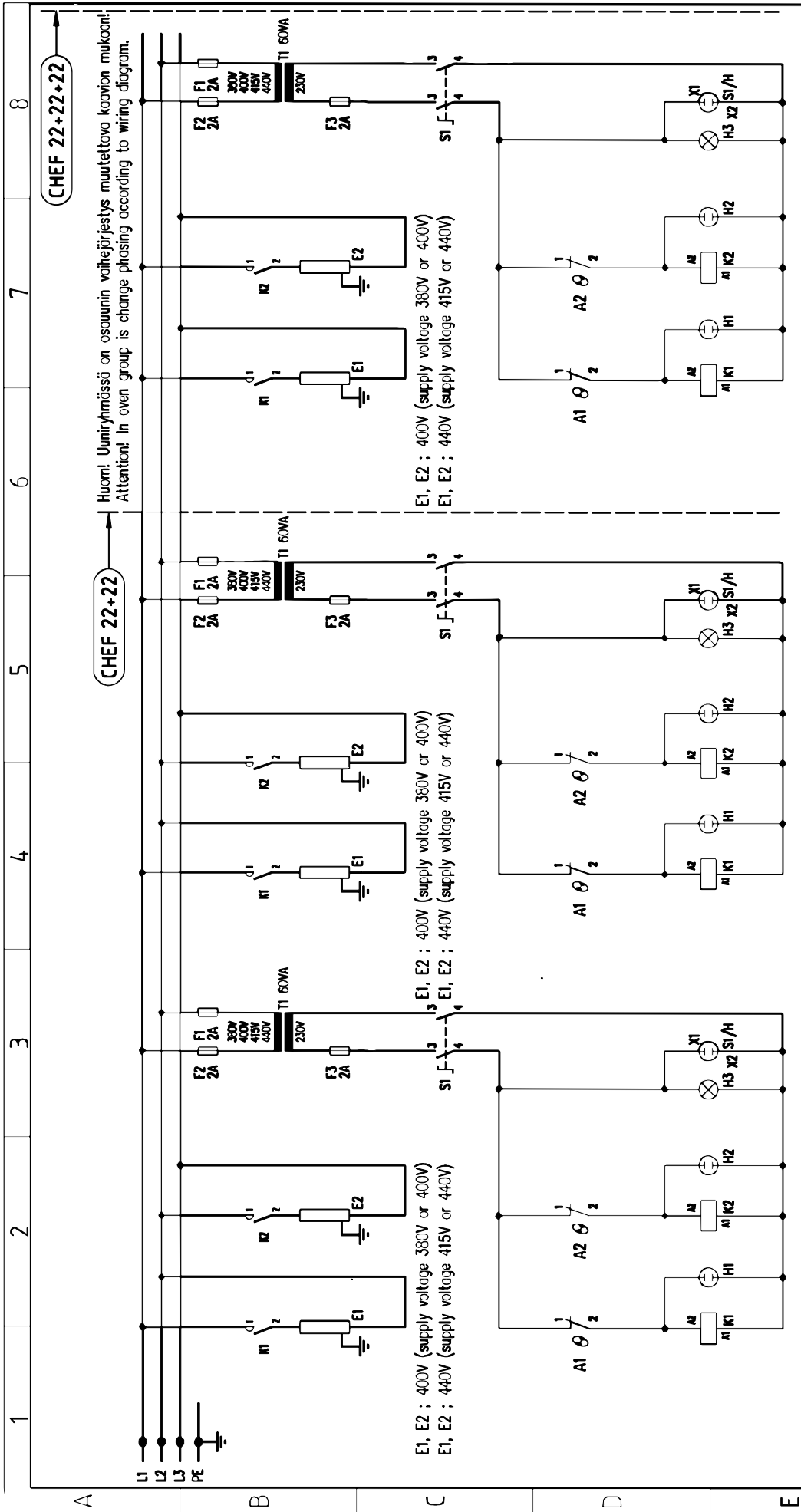
HACKMAN
MEKOS

Tuote CHEF
 Malli 22 ; 22+22 ; 22+22+22
 Moduuli

Schöde 1:1 Lehti 1/1
 Summa 17.11.2000 PAAK
 Laiti/yy

S00012 A3
 Korva/ku
 Telostelu 24.11.00 12:16

PÄÄ- JA OHJAUSPIIRIKAAVIO
 MAIN- AND CONTROL CIRCUIT DIAGRAM
 3/PE AC220-230V 50-60Hz



CHEF 22+22+22

CHEF 22+22

Huom! Uuniryhmässä on osuunin vaihejärjestys muutettava kaavion mukaisesti.
Attention! In oven group is change phasing according to wiring diagram.

E1, E2 : 400V (supply voltage 380V or 400V)
E1, E2 : 440V (supply voltage 415V or 440V)

E1, E2 : 400V (supply voltage 380V or 400V)
E1, E2 : 440V (supply voltage 415V or 440V)

E1, E2 : 400V (supply voltage 380V or 400V)
E1, E2 : 440V (supply voltage 415V or 440V)

Virto- ja tehotiedot uunille ja ryhmille
Supply current- and power for oven and groups

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	22+22		22+22+22	
		P/AW	I/A	P/AW	I/A
3/PE AC380V 50Hz	400	8,5	19	12,7	20
3/PE AC400V 50Hz	400	9,4	20	14,1	20
3/PE AC415V 50Hz	440	8,4	18	12,5	18
3/PE AC440V 60Hz	440	9,4	19	14,1	19

Tuote CHEF
Modeli 22, 22, 22
Moduuli

Suhde 1:1
Lehti 1/1

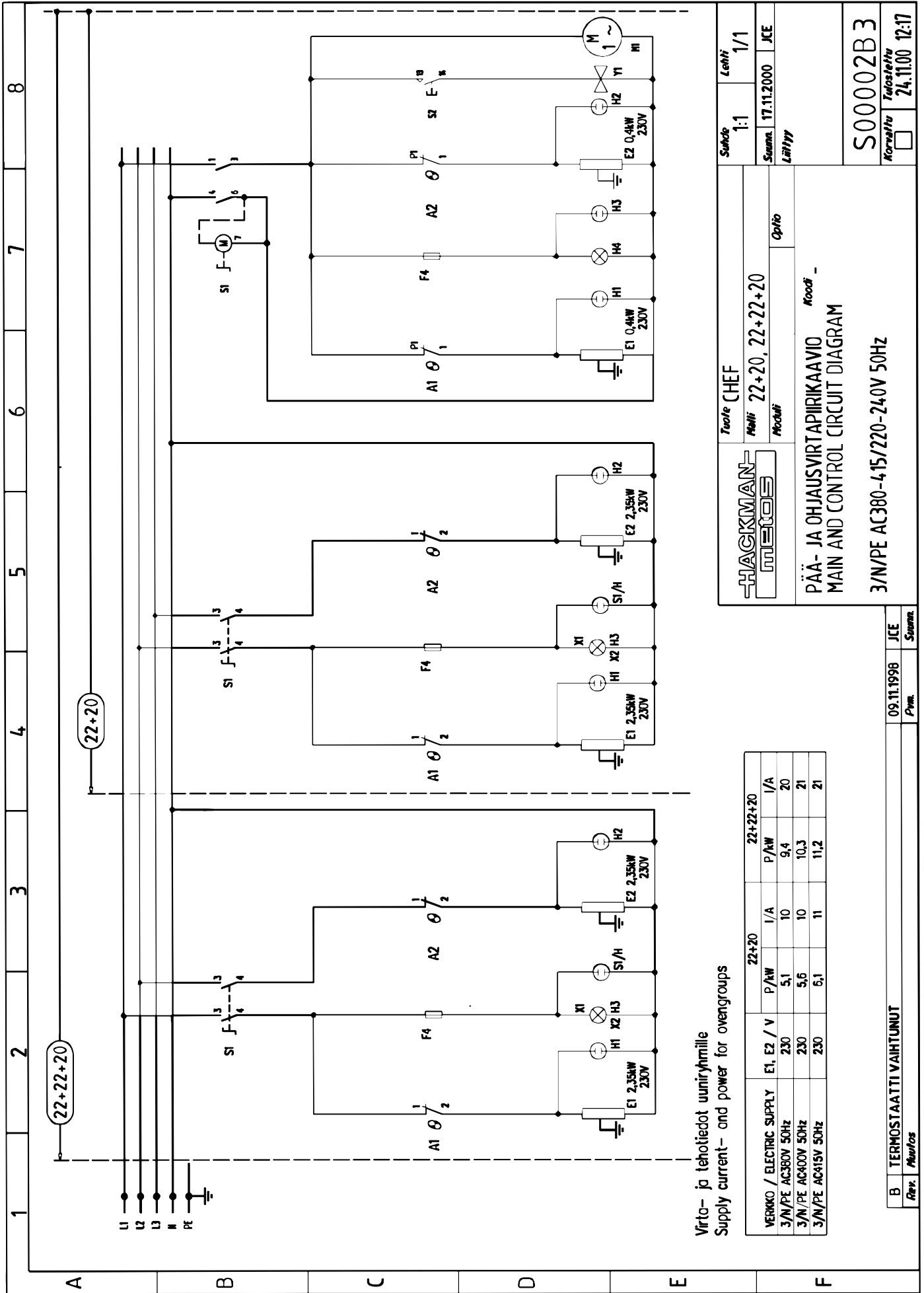
SWANN 12.06.2003 PAAK
Liitty

Optio
Koodi

UUNIRYHMÄ / OVEN GROUP
KYTKENTÄKAAVIO CHEF22
CONNECTION DIAGRAM
3 / PE AC380-440V 50-60HZ

S00005D3
Korvattu **Talostettu** 12.06.03 09:48

Rev	Muutos	Pvm	Summa
D	S1 MOVED AFTER T1 / F3	12.06.2003	PAAK
C	TERMOSTAATTI TYP. MUUTETTU	08.04.1998	JCE
B	VAIHDETTU LAMM.VASTUS 400V, 380V3 JA 400V3 VERKKOIHIN.	20.08.1997	JCE



Virto- ja tehotiedot uuniryhmille
Supply current- and power for ovens

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	22+20		22+22+20	
	E1, E2 / V	P/kW	I/A	P/kW
3/N/PE AC380V 50Hz	230	5,1	10	9,4
3/N/PE AC400V 50Hz	230	5,6	10	10,3
3/N/PE AC415V 50Hz	230	5,1	11	11,2

HAGKMAN
MELOS

Tuote CHEF
Malli 22+20, 22+22+20
Modi Optio

Suhde 1:1
Lehti 1/1

Suomen 17.11.2000
JCE

Luotto

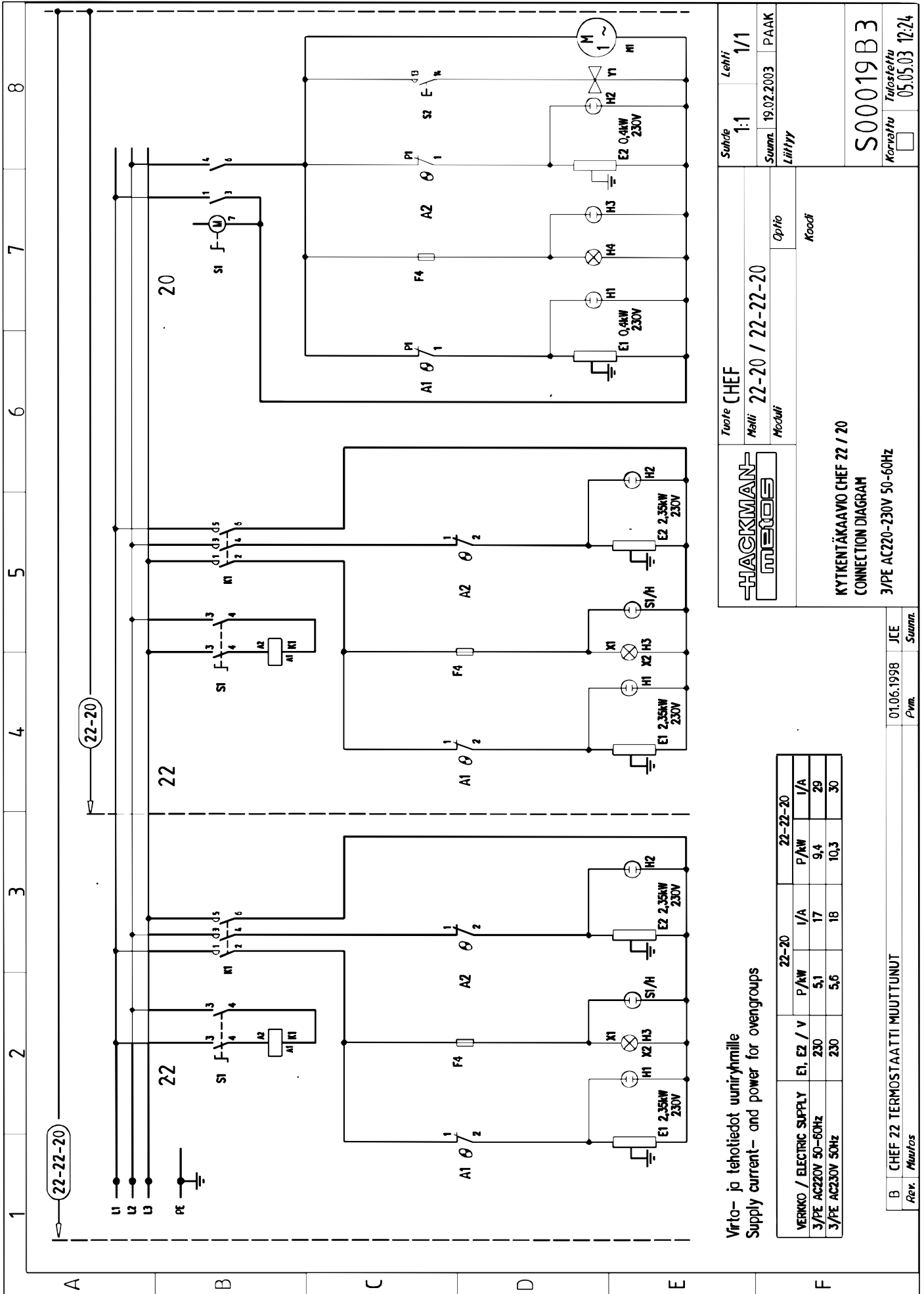
PÄÄ- JA OHJAUSVIRTAPIIRIKAAVIO Moodi -
MAIN AND CONTROL CIRCUIT DIAGRAM

3/N/PE AC380-415/220-240V 50Hz

S00002B3

Korvauslu
Tulostettu 24.11.00 12:17

B	TERMOSTAATTI VAIHTUNUT	09.11.1998	JCE
Rev.	Muutos	Pvm.	Suomen



Virto- ja tehotiedot uuniryhmille
Supply current- and power for ovensgroups

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P/NW	I/A	P/NW	22-22-20	I/A	P/NW
3/PE AC220V 50-60Hz	230	5,1	17	9,4	29	29	30
3/PE AC230V 50Hz	230	5,6	18	10,3	30	30	30

B CHEF 22 TERMOSTAATTI MUUTTUNUT
Rev. Muutos

01.06.1998 JICE
Pvm. Suunn.



Tuote CHEF

Malli 22-20 / 22-22-20

Moduli

Optio

Koodi

Suhde 1:1

Lehti

1/1

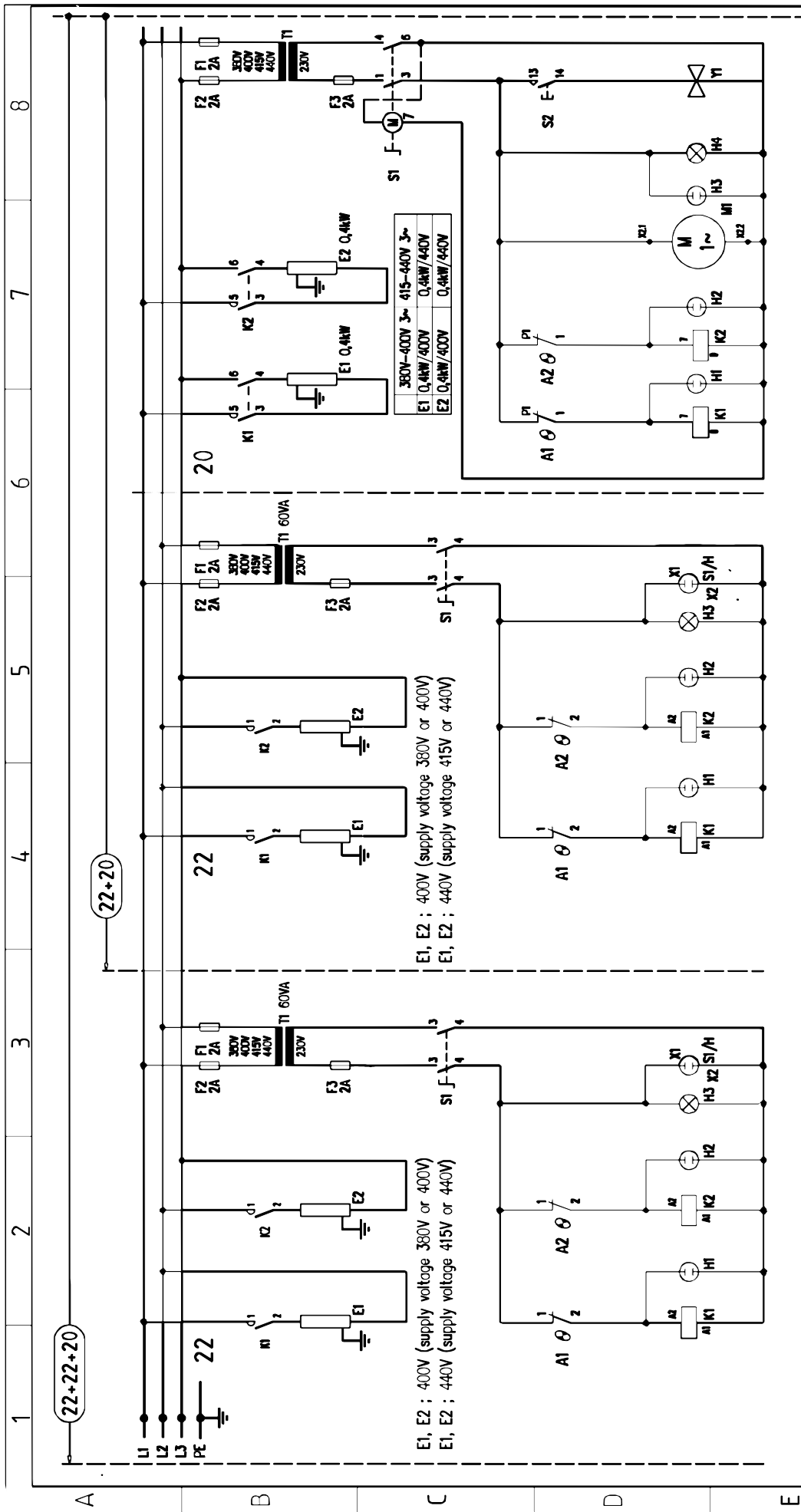
Suunn. 19.02.2003

PAAK

Lititty

S00019B3

Korvattu
Tulostettu 05.05.03 12:24



Virto- ja tehotiedot uuniryhmille
Supply current- and power for ovensgroups

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	22+20		22+22+20	
		P/kW	I/A	P/kW	I/A
3/PE AC380V 50Hz	400	5,1	10	9,3	19
3/PE AC400V 50Hz	400	5,6	10	10,3	20
3/PE AC415V 50Hz	440	5,0	9	9,2	18
3/PE AC440V 60Hz	440	5,6	9	10,3	19

C	S1 MOVED AFTER T1 / F3	12.06.2003	PAAK
B	CHEF22 TERMOSTAATTI VAIHDETTU	27.03.1998	JCE
Rev	Muutos		Suunn.

Tuote **CHEF**

Modelli **20, 20, 22, 22**

Moduuli

Suhde **1:1**

Lehti **1/1**

Suunn. 12.06.2003 PAAK

Liittyy

Optio

Koodi

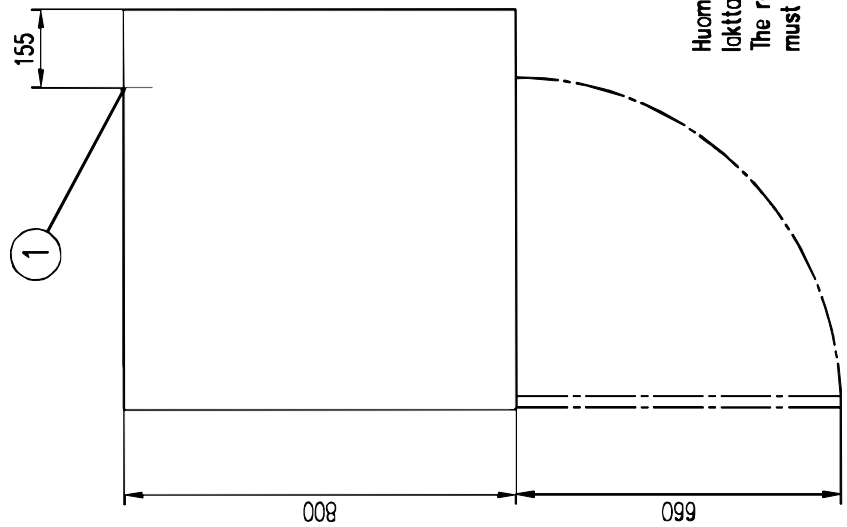
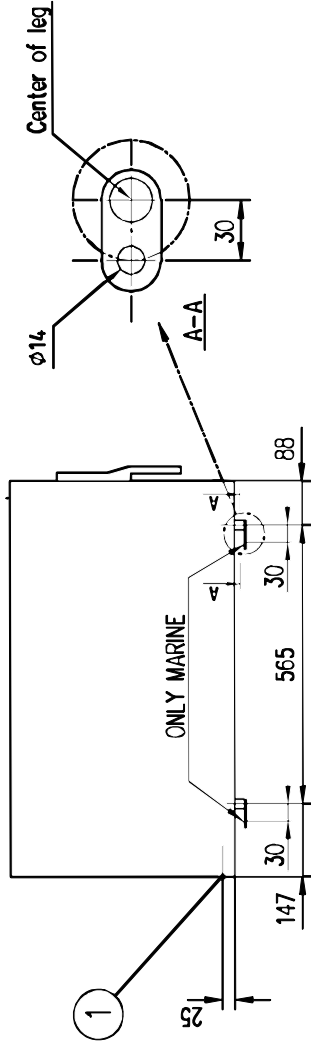
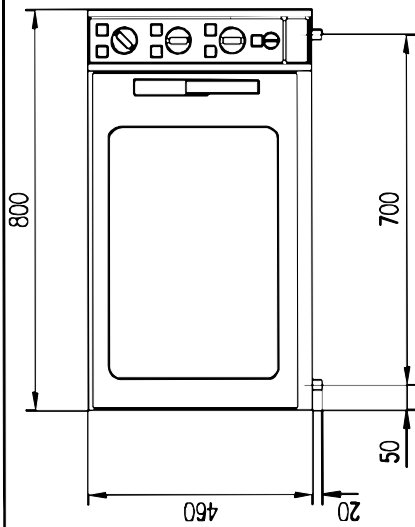
S00008C3

Korvattu Tuostettu 12.06.03 12:35

KYTKENTÄKAAVIO CHEF22 / 20

CONNECTION DIAGRAM

3/PE AC380-440V 50-60Hz

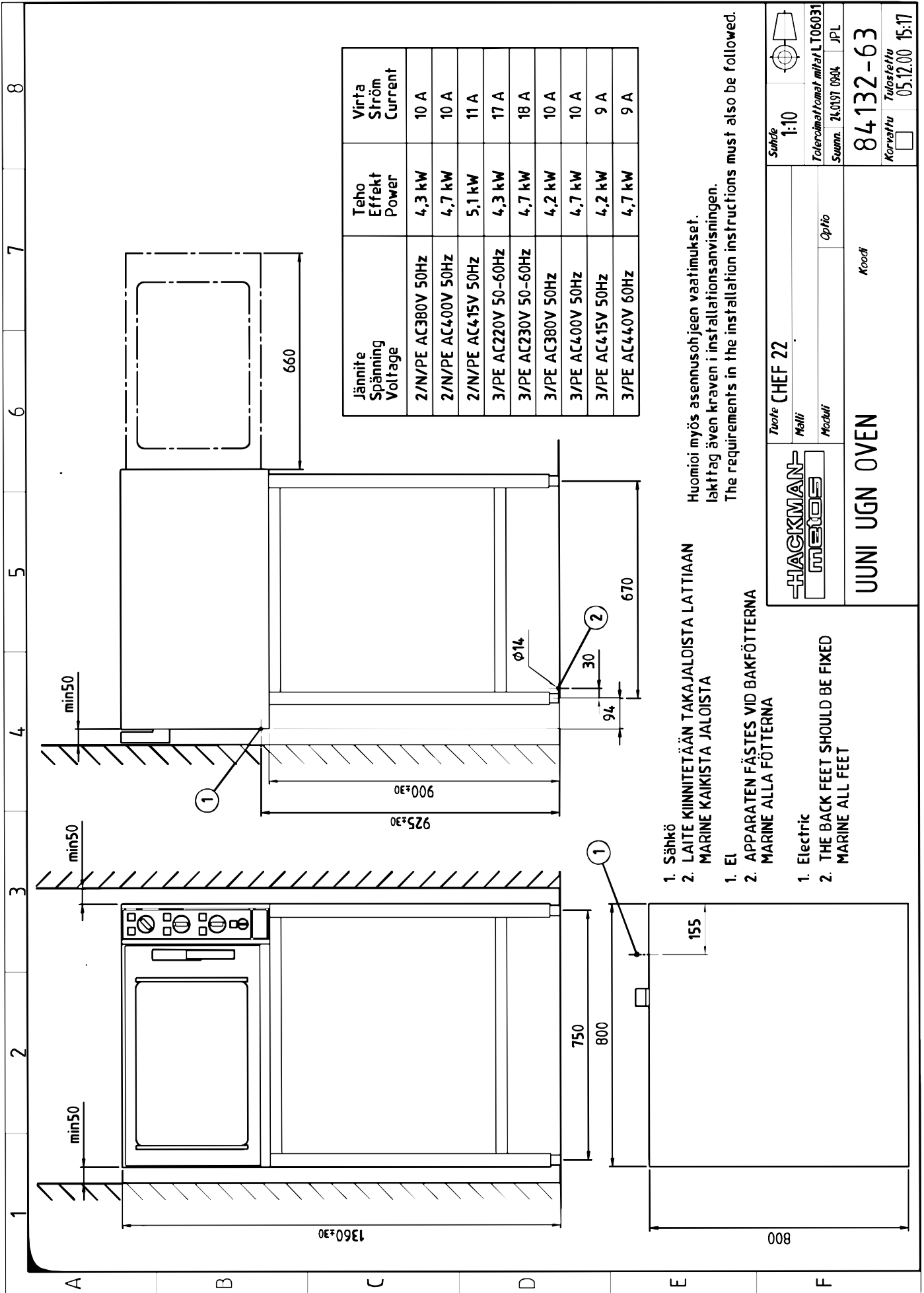


Leveys Breadth	Syvyys Depth	Korkeus Height	Paino Vikt	Johde Gejror onid	Astiaokko Gejror storlek	Kapasiteetti Kapacitet
800mm	800mm	480mm	53kg	2 kpl 2 st	GN2/1	1 GN2/1 tai 2 GN1/1 1 GN2/1 tai 2 GN1/1 1 GN2/1 or 2 GN1/1
580mm	670mm	380mm		2 kpl 2 pcs		
ULKOMITAT UTVÄNIGA DIMENSIONER OUTER DIMENSIONS	SSÄMTAT INVÄNIGA DIMENSIONER INNER DIMENSIONS	Ympäristö Miljö	Ympäristö Miljö	Ympäristö Miljö	Ympäristö Miljö	Ympäristö Miljö
1	1	2/0/PE AC380V 50Hz 2/0/PE AC400V 50Hz 2/0/PE AC415V 50Hz 3/PE AC230V 50-60Hz 3/PE AC230V 50Hz 3/PE AC380V 50Hz 3/PE AC400V 50Hz 3/PE AC415V 50Hz 3/PE AC400V 60Hz	Teho Effekt	Lämpöastus Värme element	Lamppu Lampa	Termostatti Termostat
TEKNISET TIEDOT TEKNISKA DATA TECHNICAL DATA		4,3kW 4,7kW 5,1kW 4,3kW 4,7kW 4,2kW 4,7kW 4,2kW 4,7kW	Virta Ström	2 x 2350W	300°C 15W	0-300°C
		4,3kW 4,7kW 5,1kW 4,3kW 4,7kW 4,2kW 4,7kW 4,2kW 4,7kW	10A 10A 11A 17A 18A 10A 10A 9A 9A			

Oso	Nimitys	Koodi	Kpl	Aine	Huom
metos oy	Pääpiiri.				S. 15.4.96 JPL 1:10
Toleranssitunnus mitat	Tuote:				P. 15.4.96 JPL I.
TES-330/metos	METOS CHEF 22				17.09.96 11:50
PAISTINUUNI	UGN				83751-63
	OVEN				Konca: Konca/tur

Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
 Löktag även kroken i installationsvisningen.
 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. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTA LATTIAAN
MARINE KAIKISTA JALOISTA

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

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

HACKMAN
UUNI

Model: **CHEF 22**

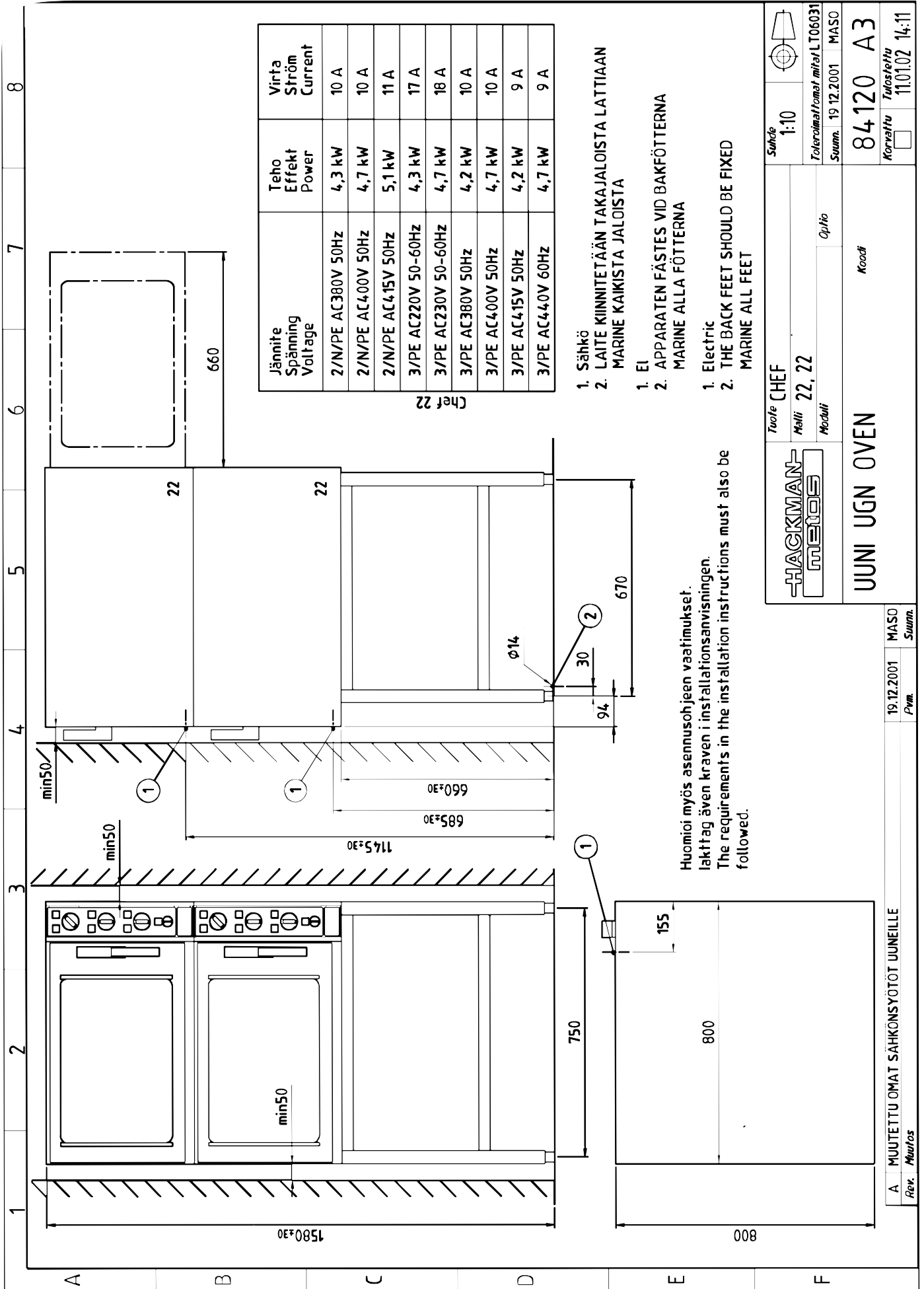
Scale: **1:10**

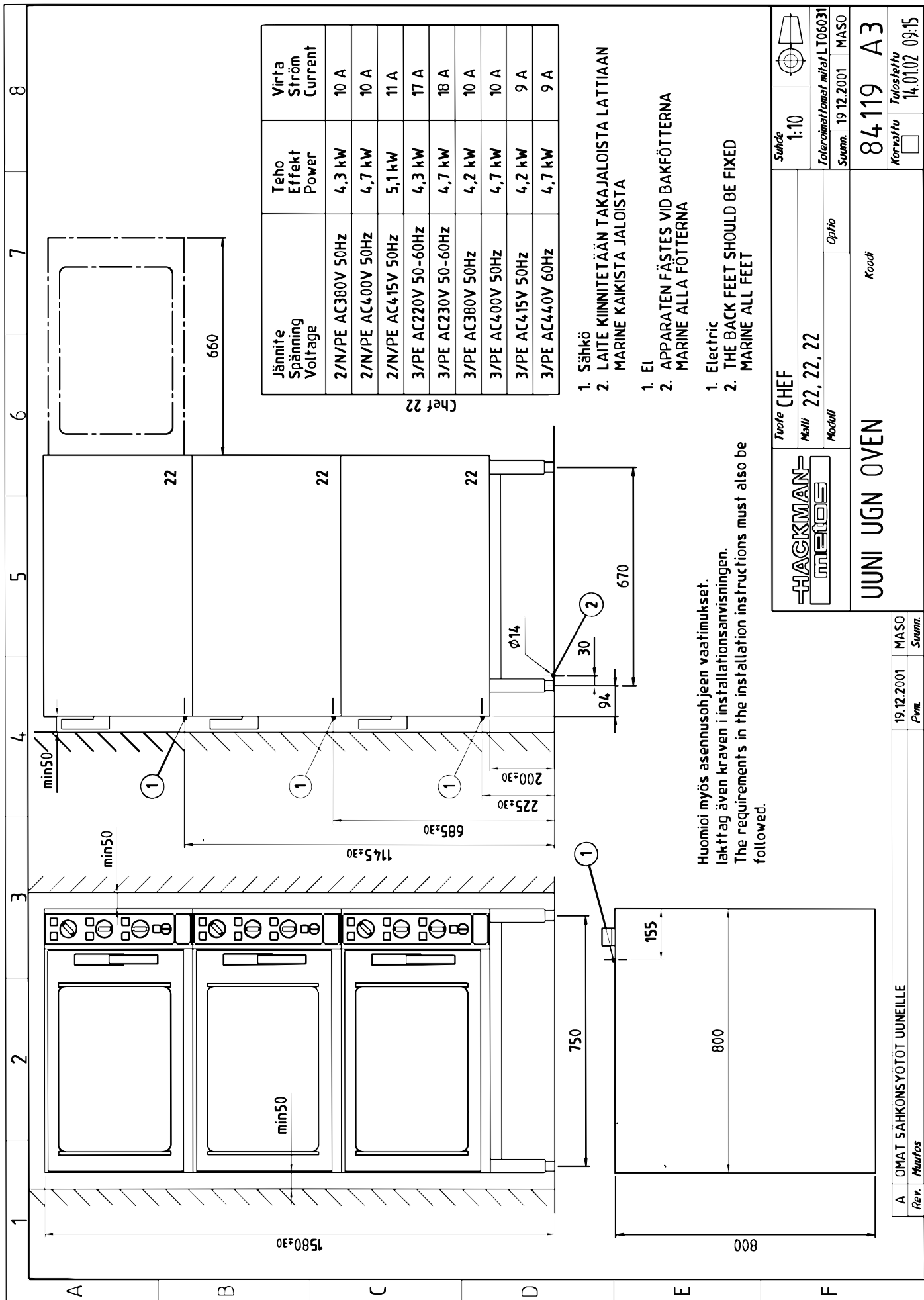
Technical drawing number: **LT06031**

Manufacturer: **Suomen Tekninen Oy**

Product Code: **84132-63**

Release Date: **05.12.00**



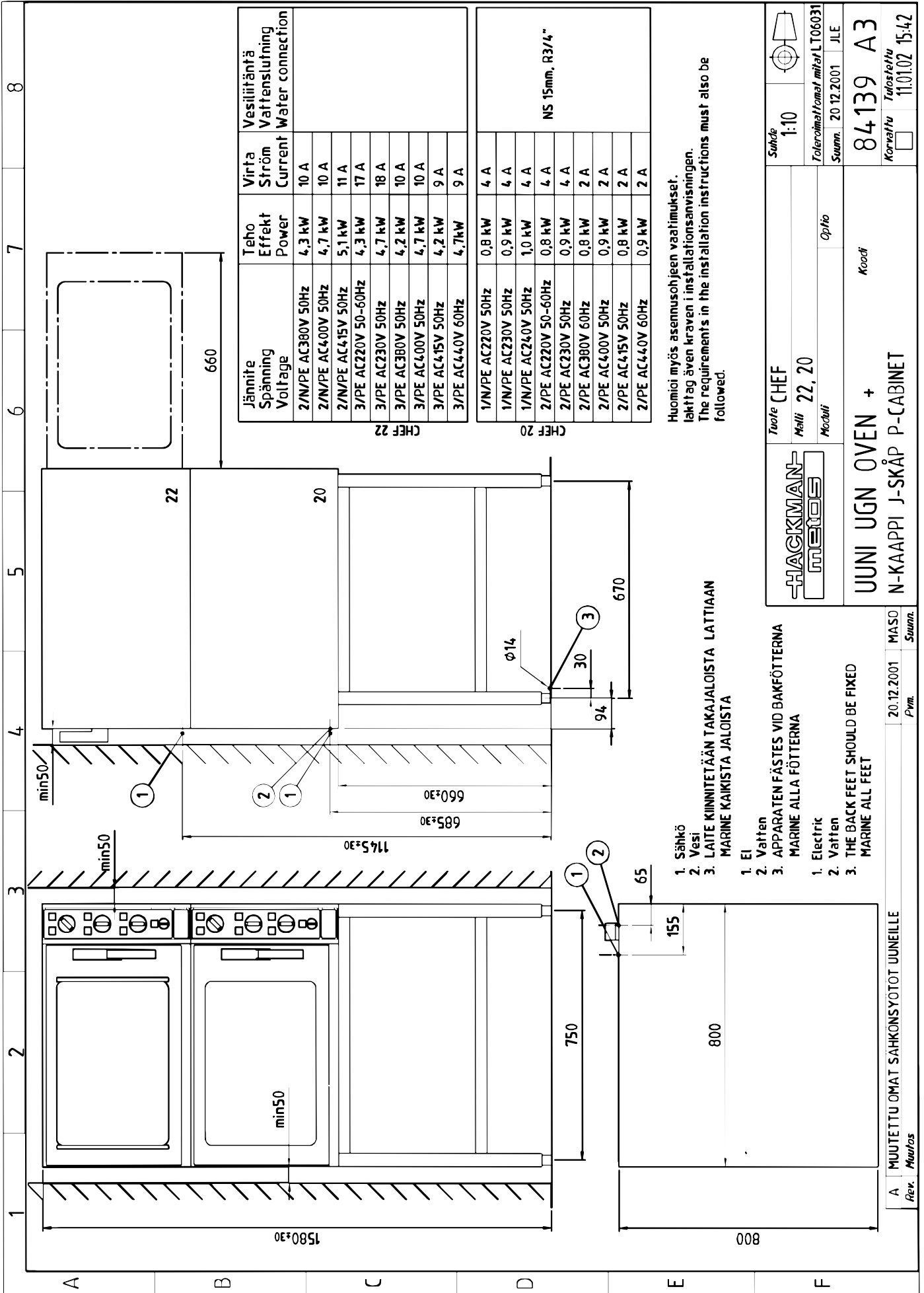


1. Sähkö
2. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTA LATTIAAN
MARINE KAIKISTA JALOISTA
1. EI
2. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
MARINE ALLA FÖTTERNA
1. Electric
2. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
MARINE ALL FEET

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

		Tuote CHEF	Suhte 1:10	
Malli 22, 22, 22		Optio	Toleransmattoet mitat LT06031	
Moduli		Suunn. 19.12.2001		MASO
UUNI UGN OVEN		Koodi	84119 A3	
		Korvaus	Tuloslehti 14.01.02 09:15	

A	OMAT SÄHKÖNSYÖTÖT UUNILLE	19.12.2001	MASO
Rev.	Muutos	Pvm.	Suunn.



Jännite Spänning Voltage	Teho Effekt Power	Virta Ström Current	Vesiliitäntä Vattenlutning Water connection
2/N/PE AC380V 50Hz	4,3 kW	10 A	NS 15mm, R3/4"
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	4,7 kW	9 A	
1/N/PE AC220V 50Hz	0,8 kW	4 A	
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	

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

tuote CHEF

malli 22, 20

kuubi

suhte 1:10

Toleransitolerans mitat LT06031

Suunn. 20.12.2001

JLE

UUNI UGN OVEN +

N-KAAPPI J-SKÅP P-CABINET

Koodi

84139 A3

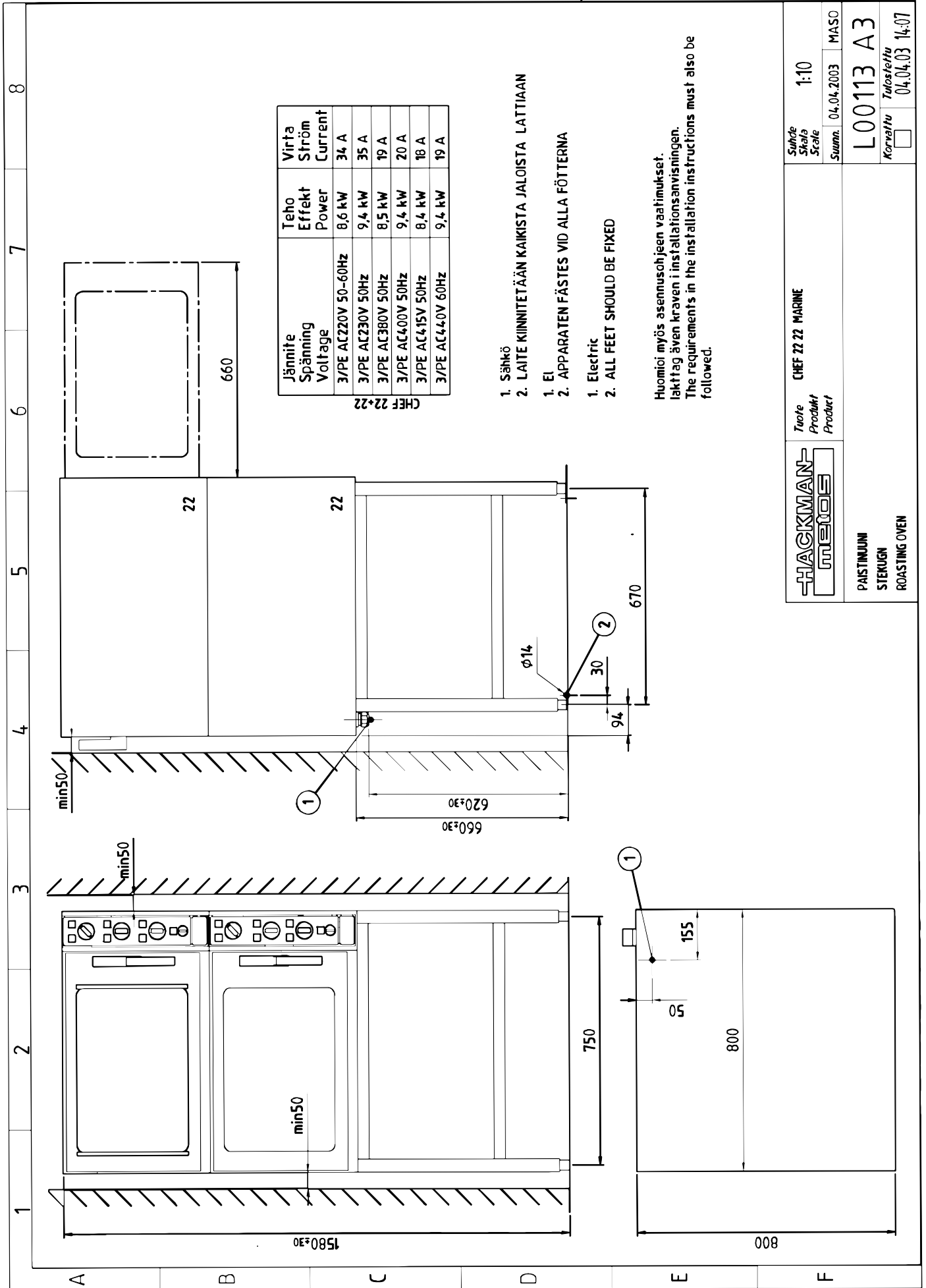
Korvaustu

Tuloslehti 11.01.02 15:42

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. Vatten
 3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
 MARINE ALL FEET

A MUUTETTU OMAT SÄHKÖNSYÖTÖT UUNILLE
 Rev. Muutos

MASO
 Suunn. 20.12.2001
 Pvm.



Jännite Spänning Voltage	Teho Effekt Power	Virta Ström Current
3/PE AC220V 50-60Hz	8,6 kW	34 A
3/PE AC230V 50Hz	9,4 kW	35 A
3/PE AC380V 50Hz	8,5 kW	19 A
3/PE AC400V 50Hz	9,4 kW	20 A
3/PE AC415V 50Hz	8,4 kW	18 A
3/PE AC440V 60Hz	9,4 kW	19 A

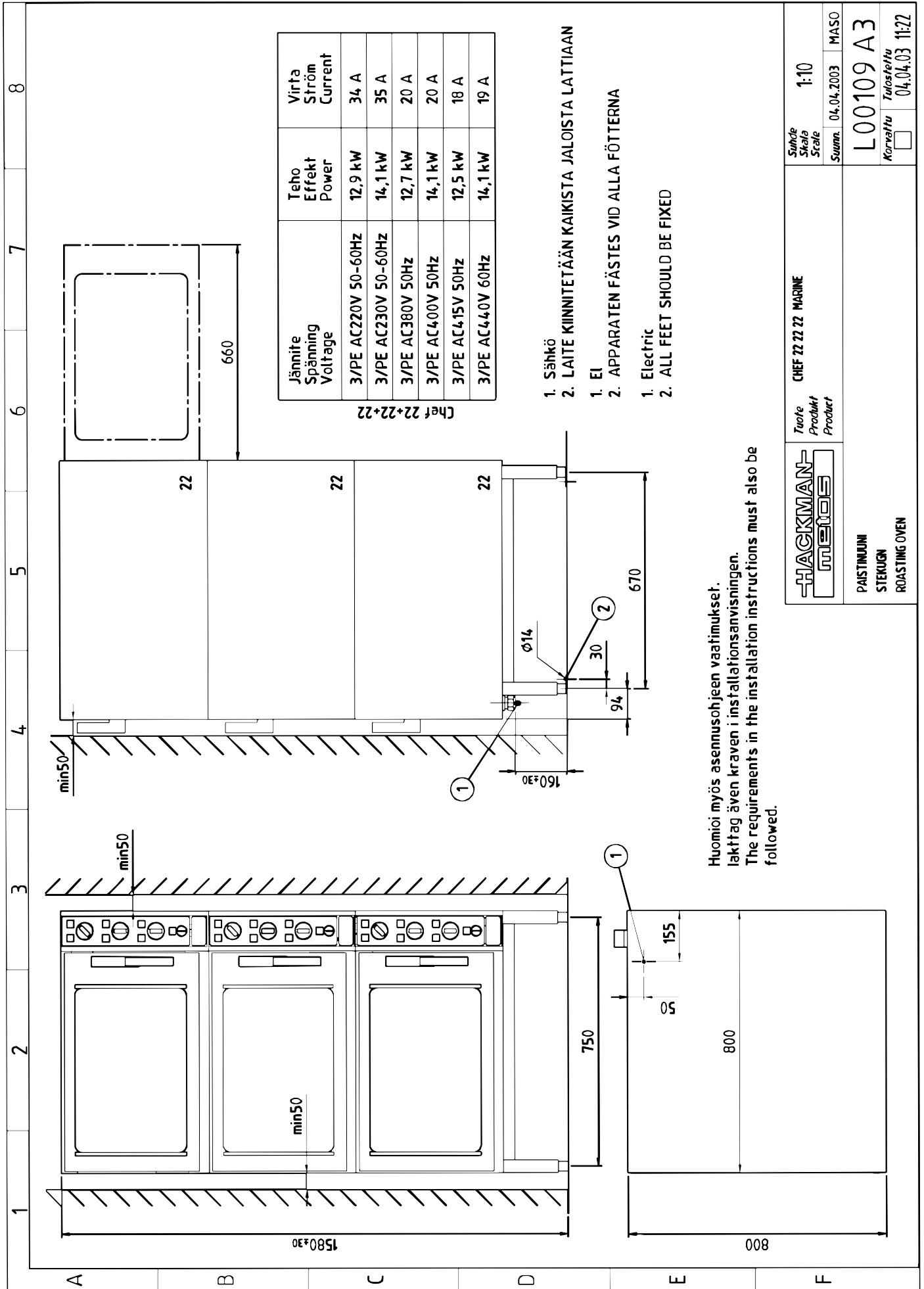
CHEF 22.22

1. Sähkö
 2. LAITE KIINNITETÄÄN KAIKISTA JALOISTA LATTIAAN
1. El
 2. APPARATEN FÄSTES VID ALLA FÖTTERNA
1. Electric
 2. ALL FEET SHOULD BE FIXED

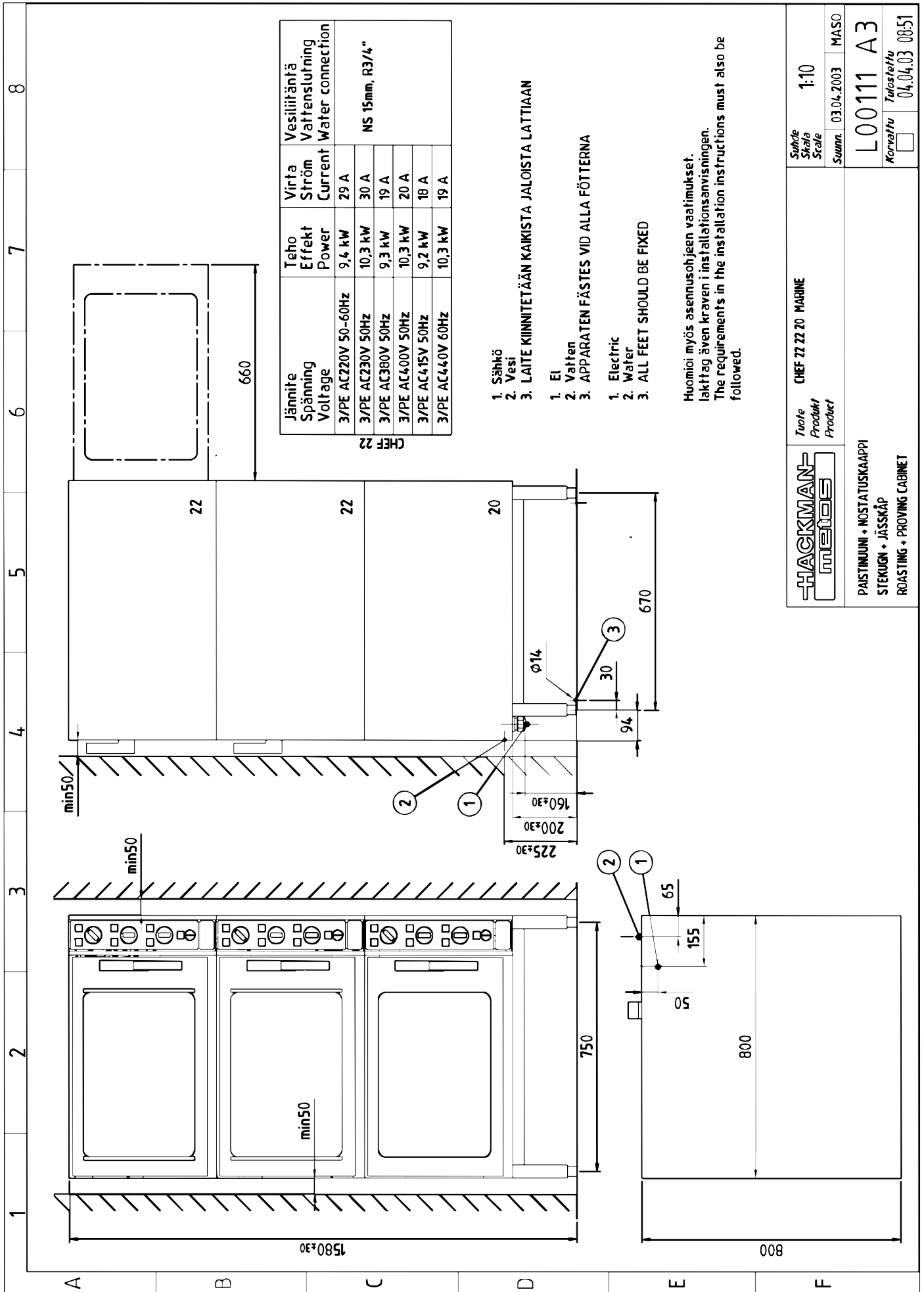
Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset.
Iakttag även kraven i installationsanvisningen.
The requirements in the installation instructions must also be followed.

 	Tuote Produkt Product	CHEF 22 22 MARINE	Suhde Skala Scale	1:10
	PAISTINUUNI STERUGN ROASTING OVEN		Suunn. 04.04.2003	MASO
			L00113 A3	
			Korvahtu	Tulostettu 04.04.03 14:07

Installationsritning L00113 A3



HACKMAN INBROS	Tuote Produkt Product	CHEF 22 22 22 MARINE	Subje Skala Scale	1:10
PAISTINUUNI STEKUGN ROASTING OVEN			Suunn. Summ.	04.04.2003 MASO
			Korvaettu Tuloslehti	L00109 A3 04.04.03 11:22



Skala Scale	1:10
Suunn.	03.04.2003
MASO	
Modeli	L00111 A3
Korvaettu	<input type="checkbox"/>
Tuotettu	04.04.03 08:51

Tuote
Product
CHEF 22 20 MARINE

PAISTINJUNNI • NOSTATUSKAAPPI
STEKUGN • JÄSSKÅP
ROASTING • PROVING CABINET

Tekniska specifikationer

Benämning	Specifikation
Yttre mått BxDxH, ugn	800 x 800 x 460 mm
Yttre mått BxDxH, ugnens stativ	790 x 710 x 200,660,900 mm
Yttre mått BxDxH, två ugnar med stativ	800 x 800 x 1580 mm
Yttre mått BxDxH, tre ugnar med stativ	800 x 800 x 1580 mm
Ugnens inre mått BxDxH	580 x 670 x 380 mm
Kapacitet, 2 gejdepar	1 x GN2/1 eller 2 x GN1/1
Termostatens skala	+50...300°C
Material	Ugnen invändigt, luckan och ytterfodringarna är av rostfritt stål. Dörr med dubbelglas.
Föruppvärmning (200°C)	20 min
Vikt med förpackning, ugn	ca 70 kg
Vikt med förpackning, ugn med stativ	ca 89 kg
Vikt med förpackning, två ugnar med stativ	ca 150 kg
Vikt med förpackning, tre ugnar med stativ	ca 197 kg
Vikt utan förpackning, ugn	ca 53 kg
Vikt utan förpackning, ugn med stativ	ca 67 kg
Vikt utan förpackning, två ugnar med stativ	ca 120 kg
Vikt utan förpackning, tre ugnar med stativ	ca 167 kg
Förpackningens mått BxDxH, ugn	886 x 944 x 624 mm
Förpackningens mått BxDxH, ugn med stativ	886 x 994 x 1545 mm
Förpackningens mått BxDxH, två ugnar med stativ	886 x 944 x 1765 mm
Förpackningens mått BxDxH, tre ugnar med stativ	886 x 944 x 1765 mm
Elanslutning	Se installationsritning
Användningsmiljö	Normal köksmiljö, temperatur över 0°C
Tilläggsutrustning	Stativ: höjd 900 mm, 660 mm eller 200 mm. Täljstensunderlag.

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 22-uuni, myös paistotornien sekä liesien osana.
METOS Chef 22 ugn, även som enhet i stektorn och spisarna.
METOS Chef 22 oven, also in stacked units as well as in ranges.

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 60335-2-36:1986
EN-SFS 50081-1:1992
EN-SFS 50082-2:1995

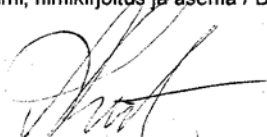
ja noudattaa (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan direktiivin (seuraavien direktiivien) määräyksiä
och följer (vid krav) följande direktivs bestämmelser
and in conformity with (if necessary) orders of following directive(s)

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