

metos

KIERTOILMAUUNI KONVEKTIONSUGN CONVECTION OVEN

METOS BAKEO YXD-8A

4560464

Asennus- ja käyttöohjeet Installations- och bruksanvisningar Installation and Operation Manual



01.04.2012

Käännös valmistajan englanninkielisistä ohjeista
Översättning av tillverkarens engelskspråkiga manual
Original documentation

metos

KIERTOILMAUUNI

METOS BAKEO YXD-8A

4560464

Asennus- ja käyttöohjeet



01.04.2012

Käännös valmistajan englanninkielisistä ohjeista

SISÄLLYSLUETTELO

1.	Yleistä	3
1.1.	Uunin ominaisuudet	3
1.2.	Teknisiä tietoja	3
1.3.	Turvallinen käyttö	3
2.2.	Vesiliitäntä	4
3.	Käyttö	4
3.1.	Käyttöpaneeli	4
3.2.	Käytönäppäimet.....	4
3.3.	Käyttö	4
2.	Asennus	4
2.1.	Sähköliitäntä	4
4.	Kuljetus ja varastointi	5
5.	Puhdistus ja ylläpito	5

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.

Ennen käytön aloittamista, jokaisen käyttäjän tulee tutustua tähän käyttöohjeeseen ja erityisesti sen turvallisuutta koskevaan osioon.

1.1. Uunin ominaisuudet

Kiertoilmauuni käyttää kiertävää kuumaa ilmaa kypsennykseen, jonka ansiosta uunin lämpötila kohoaa nopeasti ja lämpö on myös tasaista. Uunia ohjataan ajastimella ja lämpötilatermostaattilla, joilla käyttäjä voi ohjata lämpötilaa ja kypsennysaikaa haluamallaan tavalla. Uunissa on myös höyrystystoiminto, jolla voidaan haluttaessa lisätä kosteutta paistettaviin tuotteisiin. Uunin ovesa on kaksoislasi joka toimii lämmön eristeenä. Uuunin ovesa on mikrokytkin, joka pysäyttää sisäpuhaltimen aina kun ovi avataan, mikä lisää käyttäjän turvallisuutta. Uuni on tarkoitettu leipomotuotteiden ja elintarvikkeiden paistamiseen leipomopelleillä tai GN-astioissa.

1.2. Teknisiä tietoja

Ulkomitat	834x796x572 mm
Jännite	400 V 3N 50 Hz
Teho	6,4 kW
Veden paine	50...200kPa

1.3. Turvallinen käyttö

- Laite tulee asentaa tasaiselle alustalle, kauas syttyivistä materiaaleista. Laitteen ja sähkön seinäliitännän väliin tulee asentaa erotuskytkin, johon käyttäjällä tulee olla esteetön pääsy. Pidä kytkimen edusta vapaana.
- Ennen käytön aloittamista, jokaisen käyttäjän tulee tuntee laitteen sähköturvallinen.
- Ennen sähköverkkoon liittämistä varmista, että laitteen arvokilven arvot vastaavat asennuspaikan arvoja. Laite asennetaan maadoitettuun pistokkeeseen.
- Laitteen asennus tulee suorittaa paikallisten määräysten mukaisesti.
- Uunia saa käyttää vain asetusten mukaisessa ympäristössä.
- Rikkoutuneen laitteen käyttö on kiellettyä. Irroita rikkoutunut laite aina sähköverkosta ja vesiliitännästä. Kutsu valtuutettu huolto. Anna laitteen jäähtyä.
- Laite on koekäytettävä ennen varsinaisen käytön aloittamista.
- nemisen mikä saattaa vaurioittaa myös muita lähelläolevia laitteita.
- Poista uunia suojaava muovikalvo huolellisesti ennen käyttöä.
- Laite on liitettävä maadotettuun pistorasiaan, paikallisia määräyksiä noudattaen.



Laitteen liittämisen sähkö- ja vesiverkkoon saa suorittaa vain tehtävään koulutettu henkilö.

Kytke laite irti sähkö- ja vesiverkosta ennen korjaus- ja huoltotoimenpiteitä.

Kuuman uunin pinnat ovat polttavia. Palovamman vaara.

2. Asennus

2.1. Sähköliitântä

1. Sähköliitântä tulee suorittaa paikallisten määräysten mukaisesti.
2. Ennen sähköverkkoon liittämistä varmista, että laitteen arvot vastaavat asennuspaikan arvoja.
3. Asenna laitteen ja sähkön seinäliitännän väliin tulee asentaa erotuskytkin, johon käyttäjällä tulee olla esteetön pääsy.
4. Uuni liitetään tasapotentialiitimmellä (⚡), joka sijaitsee uunin takaosassa. KytKentä tulee suorittaa määräysten mukaisesti.

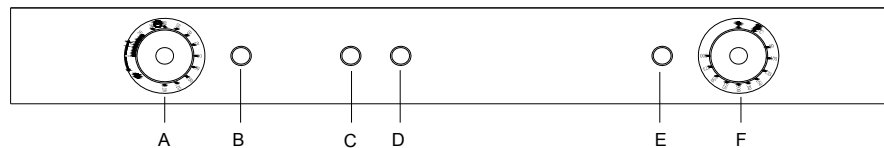


2.2. Vesiliitântä

1. Käytä 3/4" putkea ja kiinnitä se huolellisesti, jotta vesivahinkoja ei pääse syntymään.
2. Valuta pieni määrä vettä viemäriin poistaaksesi pukiin mahdollisesti kertyneen lian. Veden tulee olla kovuudeltaan 0,5...5°F (jotta kalkin muodostuminen olisi mahdollisimman vähäistä). Veden paine tulee olla 50~200 kPa.

3. Käyttö

3.1. Käyttöpaneeli



3.2. Käytönäppäimet

A	Ajastin, tehonsäätö ja aika	D	Höyrytyskytkin; alaspainettuna höyrytys
B	Tehon merkkivalo	E	On/Off merkkivalo
C	Höyrytyksen merkkivalo	F	Termostaatti, uunikammion lämpötila

3.3. Käyttö

1. Kytke virta päälle, kääntämällä ajastimen nuppia ja käännä termostaatin nuppi asentoon 200°C. Anna uunin kuumentua noin 10 minuuttia. Ennen ensimmäistä käyttöä puhdista uunikammio kuumalla vedellä. Kuumenna uunia 30 minuuttia 200 asteessa, jotta uunin tuoksut haihtuisivat.
2. Avaa ovi, työnnä ruoka-aineet uuniin ja sulje ovi. Aseta lämpötilan nuppi haluttuun lämpötilaan ja käännä ajastin haluttuun kypsennysaikaan. Jätä uuniastioiden väliin vähintään 40 mm aukko ilmakiertoa varten.
3. Mikäli ruoka-aineita halutaan kostuttaa, pidä höyrytysnäppäin alaspainettuna.
4. Kun asetettu paisto aika umpeutuu, sammuu uuni automaattisesti ja ruoat voidaan poistaa uunista.



Käytä suojakäsineitä paiston aikana. Palovamman vaara.



Muista ilmarako ruokaineiden välissä.
Älä aseta ruokia liian lähelle puhallinta.
Maksimi paino 10 kg.

4. Kuljetus ja varastointi

Uunia tulee käsitellä varovasti. Uunia ei tule kaataa. Uuni tulee säilyttää ilmastoidussa varastossa, jossa ei ole syövyttäviä kaasuja. Uuni on suojattava sateelta ja lumelta.

5. Puhdistus ja ylläpito



Sammuta virta ja kytke uuni irti sähköverkosta aina ennen puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä. Sulje vesiliitäntä.

Anna uunin jäähtyä.

Avaa uunin ovi, poista pellit ja puhdista ne miedolla puhdistusaineella ja kuumalla vedellä.

Pyöhi uunin kammio kostealla liinalla.



Juoksevan veden ja painepesurin käyttö on kielletty.



Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä.

Puhdistuksen jälkeen kuivaa uuni: sulje ovi ja kuumenna uuni 80°C jatkaise virta kun uuni on kuivunut.



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.

Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.



metos

KONVEKTIONSUGN

METOS BAKEO YXD-8A

4560464

Installations- och bruksanvisningar



01.04.2012

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1.	Allmänt.....	3
1.1.	Ugnens egenskaper	3
1.2.	Teknisk information	3
1.3.	Säkerhetsföreskrifter	3
2.2.	Vattenanslutning.....	4
3.	Användning.....	4
3.1.	Styrpanel	4
3.2.	Brytare och signallampor.....	4
3.3.	Användning.....	4
2.	Installation	4
2.1.	Elanslutning.....	4
4.	Transport och förvaring.....	5
5.	Rengöring och underhåll.....	5

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.

Personer som använder denna apparat skall bekanta sig med denna manual och förstå säkerhetsföreskrifterna i den.

1.1. Ugnens egenskaper

Ugnen utnyttjar cirkulerande het luft för gräddning vilket gör att ugnen fort blir het och att värmen hålls jämn. Ugnen styrs med hjälp en timer och termostat med vilka användaren kan välja gräddningstid och temperatur enligt önskemål. Ugnen har också en ångfunktion. Ugnsluckans dubbelglas fungerar som isolation för värmen. Ugnsluckan är utrustad med en mikrobrytare som stoppar fläkten då luckan öppnas. Ugnen är avsedd för gräddning av bageriprodukter och livsmedel på ugnsplåter eller i GN-kärl.

1.2. Teknisk information

Yttre mått	834x796x572 mm
Spänning	400V 3N 50Hz
Effekt	6,4 kW
Vattentryck	50...200kPa

1.3. Säkerhetsföreskrifter

- Apparaten bör placeras på en plan, stadig yta på tillräckligt avstånd från antändbara ytor och material. Apparaten elmatning bör förses med en huvudbrytare som bryter alla poler och har ett brytargap på minst 3 mm. Huvudbrytaren bör placeras så, att den vid behov är lätt åtkomlig.
- Varje användare bör bekanta sig med apparatens elsäkerhet innan användning påbörjas.
- Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt. Apparaten bör anslutas till ett jordat uttag.
- Apparaten bör installeras enligt lokala bestämmelser och föreskrifter.
- Endast bemyndigad personal får göra el- och vattenanslutningar.
- Ugnen får endast användas i utrymmen som fyller säkerhetskraven.
- Det är förbjudet att använda en felaktig apparat. Stäng av apparaten och bryt ström- och vattentillförseln och kalla på service om ugnen får fel eller fungerar avvikande från det normala.
- Provkör apparaten innan egentlig användning påbörjas.
- Avlägsna all skyddsfilm från apparaten innan användning
- Bryt alltid ström- och vattentillförseln till apparaten innan rengörings- eller serviceåtgärder utförs.
- Ugnen blir het vid användning. **Fara för brännskada.**

2. Installation

2.1. Elanslutning

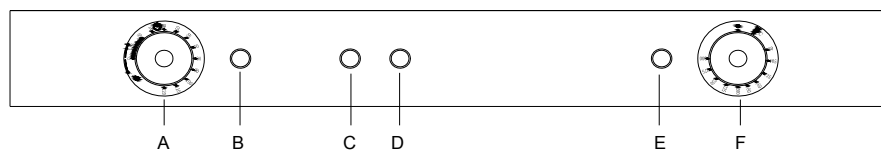
1. Elanslutningen bör utföras enligt lokala föreskrifter.
2. Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt.
3. Apparaten elmatning bör förses med en huvudbrytare som vid behov är lätt åtkomlig.
4. Ugnen ansluts till ett potentialutjämningsystem via en plint (⏏) som finns på ugnens baksida.

2.2. Vattenanslutning

1. Använd 3/4" rör och fäst det ordentligt för att undvika vattenskador.
2. Spola en liten mängd vatten genom rören för att avlägsna eventuell smuts från rören. Vattnets hårdhetsgrad bör vara 0,5...5°F (för att förhindra kalkbildning). Vattentrycket bör vara 50~200 kPa.

3. Användning

3.1. Styrpanel



3.2. Brytare och signallampor

- | | | | |
|---|----------------------------|---|--|
| A | Timer | D | Knapp för ångfunktionen. Intryckt = ånga |
| B | Signallampa, spänning | E | Signallampa, On/Off |
| C | Signallampa, ångfunktionen | F | Termostat |

3.3. Användning



Rengör ugnen med en fuktig duk och låt den stå på i 30 min. / 200°C innan första användning så att den typiska lukten för "ny ugn" avlägsnas.

1. Koppla på ugnen genom att vrida timervredet medurs och termostatsens vred till läget 200°C. Låt ugnen värmas i ca 10 minuter.
2. Öppna luckan, placera maten som skall gräddas i ugnen och stäng luckan. Ställ nu in önskad temperatur med termostatsvredet och önskad gräddningstid med timervredet. Lämna ett mellanrum på minst 40 mm mellan ugnformarna för att säkerställa luftcirkulationen.
3. Aktivera vid behov ångfunktionen genom att hålla ång-knappen tryckt.
4. Då gräddningstiden löpt ut stängs ugnen automatiskt av och maten kan tas ut ur ugnen. **Använd skyddshandskar. Fara för brännskada.**



Kom ihåg mellanrummet för luftcirkulation.
Placera inte produkter för nära fläkten.
Max. kapacitet: 10 kg.

4. Transport och förvaring

Hantera ugnen försiktigt. Fäll inte ugnen. Ugnen bör förvaras i ett ventilerat förvaringsutrymme där det inte finns frätande gaser. Skydda ugnen för regn och snö.

5. Rengöring och underhåll



Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengörings- och underhållsåtgärder utförs. Bryt vattentillförseln.

Låt ugnen svalna.

Öppna ugnsluckan, avlägsna ugnsplåtarna och rengör dem med hett vatten och mildt rengöringsmedel. Torka av ugnskammaren med en fuktig duk.



Det är förbjudet att använda tryckvätt och rinnande vatten för rengöring av ugnen.



Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel eller verktyg.

Torka ugnen efter rengöringen genom att stänga ugnsluckan och värma upp ugnen till 80°C. Stäng av ugnen då den torkat.



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling. Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.



YXD-8A
ELECTRIC CONVECTION OVEN
USER'S MANUAL

Thank you for purchasing our products. Please read this manual carefully for the proper installation, operation.

NOTE:

To be in compliance EN 61000-3-11, the product shall be connected only to a supply of the system impedance: $|z_{sys}|=0.34$ ohms or less. Before connect the product to public power network, please consult your local power supply authority to ensure the power network meet above requirement.

Catalogue of Manual

A. General Introduction.....	2
1.1 Brief Introduction.....	2
1.2 Technology Parameter.....	2
1.3 Safety Attention.....	2
B. Installation.....	2
2.1 Electric Connection.....	2
2.2 Water Connection.....	2
C. Operation.....	3
3.1 Control Panel Diagram.....	3
3.2 Control Panel Function Description.....	3
3.3 Operation.....	3
D. Transportation and Storage.....	4
E. Cleaning and Maintenance.....	4

A. General Introduction

1.1 Brief Introduction

The Electric Convection Oven use hot air circulation mode, so the temperature up quickly and heat evenly. The oven also has timer and thermostat, so the user can accord needs adjust the time and the temperature. The oven has steam function, and the operator can add the steam to the food. The glass of the door has two layers, so it is beautiful and it can insulate heat. There is a micro-active switch beside the door. When open the door, the fan will stop turning. This can avoid the hot air hurt anybody. The oven is adapted to place in front of the supermarket and fast-food restaurant.

1.2 Technology Parameter

Dimension: 834×796×572mm

Voltage: 400V 3N 50Hz

Power: 6.4KW


Water Pressure: 50~200kPa

1.3 Safety Attention

1. The oven must be placed on an even surface, and the both sides far away from the inflammable materials at least 10cm. The user should install a suitable power switch and fuse breaker near the machine in order to normal maintenance. Don't put anything in front of the switch, easy to operation.
2. All the users must follow the safety electric standard. Before using, make sure the power voltage corresponds to that stated on the data plate, and well ground connection.
3. Only use the oven under safety conditions. If there is any trouble, must maintain it at once.
4. The oven must be test before using.
5. The maintenance and the installation must be operated by professional people. Before carrying out any type of maintenance it is necessary to disconnect the electric power supply and wait for the appliance cool down.
6. During the operating, don't touch the oven in case of scald.

B. Installation

2.1 Electrical Connection

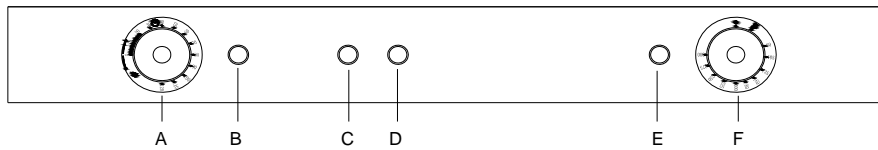
1. The connection to the electric power supply must be done according to the standard.
2. Before installation, make sure the power voltage corresponds to that stated on the data plate.
3. Place a bi-polar switch between the appliance and the network accessible after installation, and well ground connection.
4. The oven incorporates a equipotentiality terminal  in the backside. Please connect it as requirement.

2.2 Water Connection

1. Use a 4" dia. water tube connects to the magnetic-valve, and fixed firmly in case of water leakage.
2. Let a certain quantity of water flow to clean the duct. The water must have a hardness between 0.5 ° -5 ° F (this is in order to reduce the formation of limestone deposits) and the water pressure between 50~200kPa.

C. Operation

3.1 Control Panel Diagram:



3.2 Control Panel Function Description

- 1.“ A” Timer, control power and time;
- 2.“ B” Power Indicator, show the power condition;
- 3.“ C” Steam Indicator, show the steam condition;
- 4.“ D” Steam Switch, press start to steaming, free stop steaming;
- 5.“ E” Working Indicator, show the electric element condition;
- 6.“ F” Temperature controller, show the chamber temperature, and temperature is 300 °C ;

3.3 Operation

1. Connect the power, rotate the timer to manual switch, and rotate the temperature controller to 200 °C , heat about 10 minutes;(For the first use of the appliance, wash the chamber with hot water. Heat about 30 minutes at 200 °C to eliminate any insulation odors);
2. Open the door, then put the food in the chamber, and close the door. Adjust the temperature controller to the needed temperature and adjust the timer to the needed time. (When put the food in the chamber, leave a distance of at least 40mm between one pan and the next for the air circulation.)
3. If the baking food needs keeping certain humidity, user open the steam switch, and add vapor.
4. The oven will stop automatically after the oven reaches the setting time, then user can take out of the food.

Note :

1、 During the operation, please wear the glove in case of scald.

2、 During the grilling, please keep the distance between foods. Don't put it too close so that air ventilation is well in the cavity. The maximum food load is 10 kg.

D. Transportation and Storage

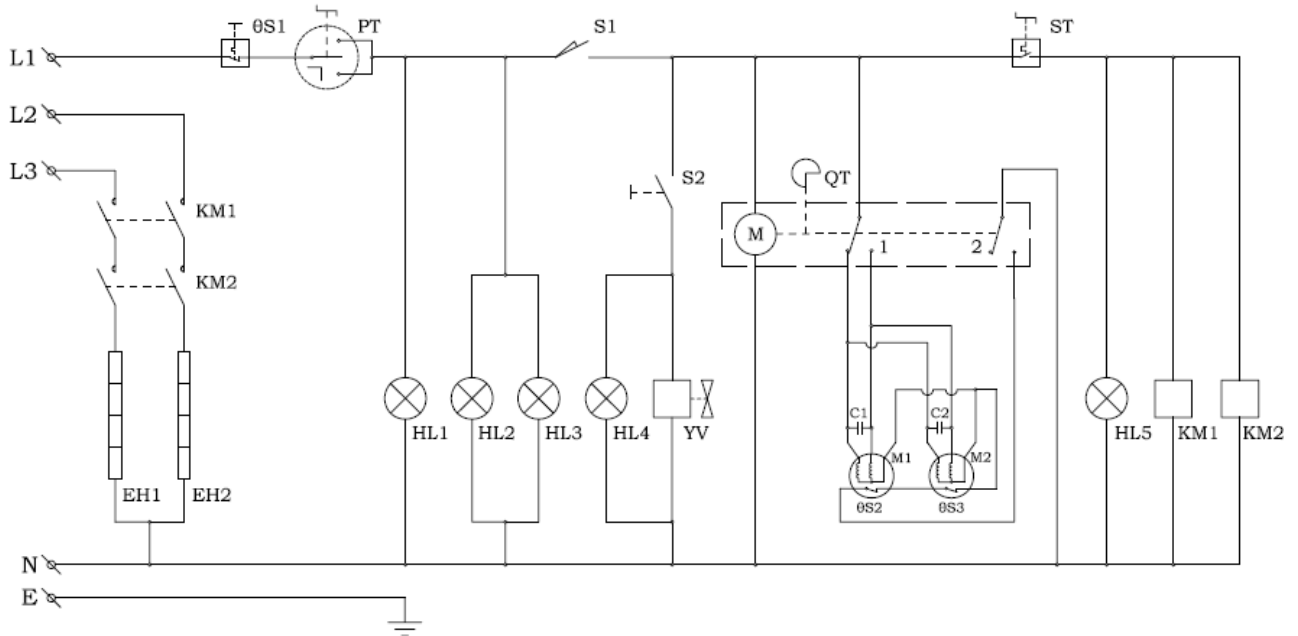
During transportation, the machine should be careful handled. It should not be put upside down. It should be put in a ventilated warehouse without corrosive gas. If it needs to be stored in open air temporary, measurement against raining in needed.

E. Cleaning and Maintenance

1. During the cleaning, please cut off the power, and wait the equipment cool down.
2. Open the oven, take out the steel grill, and clean them with water and cleaner.
3. Clean the oven without corrosive wet towel. Don't clean it with a water jet in case of destroy the electric performance.
4. Use dry towel scratch the oven.
5. After cleaning, turn on the power, rotate the temperature about 80 ,and shut off the power after the oven is dry.

YXD-8A

AC/N3/400V50Hz/6,4kW



KM1, KM2	Kontaktori	Kontaktor	Contactor
EH1, EH2	Lämmitysvastus	Värme-element	Heating element
θS1	Yliämpösuoja	Överhettningsskydd	Temperature -limiter
PT	Ajastin	Timer	Timer
HL1	Merkkivalo, virta	Signallampa, ström	Power indicator
HL2, HL3	Lamppu	Lampa	Lamp
HL4	Merkkivalo	Signallampa	Indicator
YV	Magneettiventtiili	Magnetventil	Electromagnetic valve
S1	Ovikytin	Dörravbrytare	Door switch
S2	Kytin	Avbrytare	Switch
QT	Ohjain	Styrenhet	Controller
C1, C2	Kondensaattori	Kondensator	Capacitor
M1, M2	Moottori	Motor	Motor
θS1, θS2	Lämpösulake	Värmesäkring	Thermal circuit breaker
ST	Termostaatti	Termostat	Thermostat
HL5	Merkkivalo, lämmitys	Signallampa, värme	Heating indicator

VESTA

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
DECLARATION OF CONFORMITY

(440101400073218)

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name
Vesta(Guangzhou) Catering Equipment Company Limited

Osoite / Adress / Address

Huaqiao Science& Technology Park Huashan Town, Huadu District Guangzhou, Guangdong Province, 510880, P.R.China

Vakuuttaa, että seuraava tuote / Försäkrar att följande produkt / Declare that the following product

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

Convection Oven, YXD-8A: 400V 3N~, 50/60 Hz, Class I, 6400W

on seuraavien direktiivien asiaankuuluvien säännösten mukainen / överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i följande direktiv / is in conformity with the relevant provisions of the following directives

2006/95/EC Low Voltage Directive
2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive

ja lisäksi vakuuttaa, että seuraavia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu / och försäkrar dessutom att följande harmoniserade standarder (eller delar/paragrafer) har använts / and furthermore declares that the following harmonised standards (or parts/clauses) have been used

EN 60335-1: 2002+A1: 2004+A11: 2004+A12: 2006+A2: 2006
EN 60335-2-42:2003
EN 55014-1: 2006
EN 61000-3-2:2006
EN 61000-3-3: 1995+A1:2001+A2: 2005
EN 55014-2: 1997+A1: 2001

ja lisäksi vakuuttaa, että seuraavia muita standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu / och försäkrar dessutom att följande andra standarder (eller delar/paragrafer) har använts / and furthermore we declare that the following other standards (or parts/clauses) have been used

ISO 9001 Quality Management Standard

ISO 14001 Environmental Management Standard

Alla mainittu henkilö on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston / Nedan nämnda person är bemyndigad att sammanställa den tekniska dokumentfilen / The person mentioned below is authorized to compile the technical file

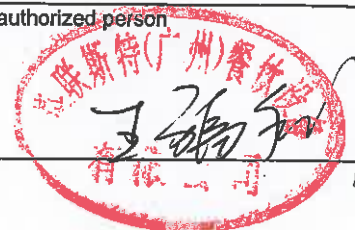
Wangfuli

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

Guangzhou 2012-4-20

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

Wangfuli Technical director



metos
kitchen intelligence®