

# metos

## MATALALÄMPÖUUNI

WINSTON

TYYPPI: CAC503, CAC507

---

### Asennus- ja käyttöohjeet

---



---

S/N:

Rev.: 2.0

---



---

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: \_\_\_\_\_



---

<b>1. Yleistä .....</b>	<b>1</b>
1.1 Käsikirjassa käytetyt merkinnät .....	1
1.2 Laitteessa käytetyt merkinnät .....	1
1.3 Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus .....	1
<b>2. Turvaohjeet .....</b>	<b>2</b>
2.1 Turvallinen käyttö .....	2
2.2 Turvaohjeet vikatilanteessa .....	2
2.3 Laitteen poistaminen käytöstä .....	2
<b>3. Toiminnallinen kuvaus .....</b>	<b>3</b>
3.1 Yleistä .....	3
3.2 Laitteen käyttötarkoitus .....	3
3.2.1 Muu käyttö .....	3
3.3 Rakenne .....	3
3.4 Toimintaperiaate .....	3
3.4.1 Perinteinen matalalämpökypsennys, automaattinen ohjaus .....	4
3.4.2 Kypsennys/lämpösäilytys-toiminto .....	4
3.4.3 Mikroprosessori ohjaa toimintoja, näytössä olevat tekstit .....	4
3.5 Komponentit .....	5
3.5.1 Käyttökytkimet ja merkkivalot .....	6
<b>4. Käyttöohjeet .....</b>	<b>7</b>
4.1 Ennen käyttöä .....	7
4.2 Käyttö .....	7
4.2.1 Matalalämpökypsennys .....	7
4.2.2 Kypsennys/lämpösäilytys .....	8
4.2.3 Piilonäppäimet .....	8
4.2.4 Ruoanvalmistusvihjeitä .....	9
4.3 Käytön jälkeen .....	10
4.3.1 Puhdistus .....	10
<b>5. Asennus .....</b>	<b>11</b>
5.1 Sähköliitäntä .....	11
5.2 Ilmastointi .....	11
<b>6. Vianetsintä .....</b>	<b>12</b>

**8. Tekniset tiedot ..... 19**

# 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. Tällaisen osan saa irroittaa 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 sarjanumero.

## 2. Turvaohjeet

### 2.1 Turvallinen käyttö



Ennenkuin alat työskennellä Metos Winston -matalalämpöuunilla, lue tämä ohjekirja huolellisesti ja noudata annettuja ohjeita.

- Katkaise virta laitteesta aina kun se ei ole käytössä.
- Kostutusaltaassa oleva vesi on kuumaa. Varo polttamasta itseäsi.
- Uunin ovea avattaessa runsaasti kuumaa höyryä pääsee ulos. Seiso riittävän kaukana ovea avatessasi ja avaa ovi hitaasti päästäen höyryä ulos vähitellen.
- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Laite tulee puhdistaa päivittäin. Ruoan jäännökset voivat aiheuttaa ruostumattomalle teräkselle vaurioita, jotka voivat saastuttaa ruoan.
- Mikäli vesijohtovesi on kovin mineraalipitoista, se saattaa vahingoittaa laitteen rakenteita ja pintoja. Tällöin kostutusaltaassa on käytettävä tislattua vettä.



Letkupesu ja painepesurin käyttö puhdistuksessa on ehdottomasti kielletty.



Puhdista kostutusallas päivittäin ehkäistäksesi suolojen kasaantumisen. Suolakertymät voivat aiheuttaa altaassa syöpymisreaktion, jolloin allas alkaa vuotaa. Tämä voidaan estää vain päivittäisellä puhdistuksella. Vuotava kostutusallas ei kuulu takuun piiriin.



Varmista, että kostutusaltaassa on riittävästi vettä ennen kuin kytket virran päälle laitteeseen.

### 2.2 Turvaohjeet vikatilanteessa

Jos uuni ei toimi kunnolla tai se vikaantuu, kutsu huolto. Häätatilanteessa irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteen läheisyyteen mahdollisesti asennetusta pääkatkaisijasta.

### 2.3 Laitteen poistaminen käytöstä

Laitteen palveltua taloudellisen elinikänsä loppuun on sen hävittämisessä noudatettava voimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita. Ympäristölle mahdollisesti haitallisten aineiden hävittäminen ja kierrätettävien materiaalien hyödyntäminen tapahtuu parhaiten käyttämällä alan ammattityövoimaa apuna.



## 3. Toiminnallinen kuvaus

### 3.1 Yleistä

Metos Winston -matalalämpöuuneissa on elektroninen ohjausjärjestelmä, joka mahdollistaa tarkan kosteuden hallinnan ja lämpötilansäädön välillä +32 - +99°C. Matalalämpöpaisto ja lämpösäilytys on mahdollista jopa 12-24 tuntia. Oven sulkemisen jälkeen laite palauttaa nopeasti oikeat säilytysolosuhteet. Selkeän käyttöpaneelin ansiosta laite on helppokäyttöinen. Tuotteen sisälämpötilaa ja kammion lämpötilaa säädetään erikseen. Johdeväli kaapissa on 89 mm. Kostutusallas täytetään manuaalisesti.

### 3.2 Laitteen käyttötarkoitus

Metos Winston -matalalämpöuunit on suunniteltu korkealaatuisen lihan paistamiseen, mutta myös höyrykypsennykseen, jäädytettyjen ruoka-annosten lämmitykseen ja matalalämpöiseen paistamiseen. Kun kypsennysvaihe on päättynyt, laite käynnistää automaattisesti lämpösäilytystoiminnon. Se pitää ruokasi kuin juuri valmistettuna oikeassa tarjoilulämpötilassa tarvittavan ajan.

#### 3.2.1 Muu käyttö

Laitetta saa käyttää ainoastaan suunniteltuun käyttötarkoitukseen.

### 3.3 Rakenne

Metos Winston -matalalämpöuunien rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Neljä kääntyvää pyörää, joista kaksi on lukittavaa.

### 3.4 Toimintaperiaate

CAC-matalalämpöuunit perustuvat CVAP-teknologiaan. Kostutusaltaasta höyrystyvän veden lämpötila säätää ruoan sisälämpötilaa, toimien lämmön siirtäjänä ja aikaansaaden höyrysulun tuotteen ympärille. Siksi kosteuden haihtuminen ruoasta on hyvin vähäistä ja ruoka säilyttää luonnollisen mehukkuutensa. Eri ruoka-aineiden välillä ei tapahdu maku- ja siirtymistä, joten samassa matalalämpöuunissa voidaan pitää erilaisia ruoka-aineita. Ilman lämpötilaa säätämällä vaikutetaan ruoan pintarakenteeseen. Vaikka ovea avataan ja suljetaan useasti, Winston-matalalämpöuuni kykenee palauttamaan ihanteelliset säilytysolosuhteet varsin nopeasti ilman että tuotteen laatu kärsii.

### 3.4.1 Perinteinen matalalämpökypsennys, automaattinen ohjaus

Tällä toiminnolla saat parhaimman mahdollisen lopputuloksen ja minimoit painohäviön ruoanvalmistuksessa. Kun olet valinnut haluamasi lopullisen lämpötilan ja pintaväriin, mikroprosessori määrittelee automaattisesti edullisimman lämpökäyrän valmistettavalle tuotteelle.

### 3.4.2 Kypsennys/lämpösäilytys-toiminto

Tällä toiminnolla voit manuaalisesti ohittaa matalalämpökypsennyksen. Käytä tätä toimintoa, kun tiedät tuotteesi tarvitseman kypsennysprofiilin.

### 3.4.3 Mikroprosessori ohjaa toimintoja, näytössä olevat tekstit

#### **Kypsennys = COOK**

CVAP-kypsennys käyttää patentoitua kuumennusmenetelmää korkealaatuisen lopputuloksen saavuttamiseksi. Kun tuotteen paistolämpötila, pintaväri ja paistoaika on valittu ja Start/Stop-näppäintä painettu, mikroprosessori huolehtii lämmönsäätelystä ruoan tarjoiluhetkeen saakka.

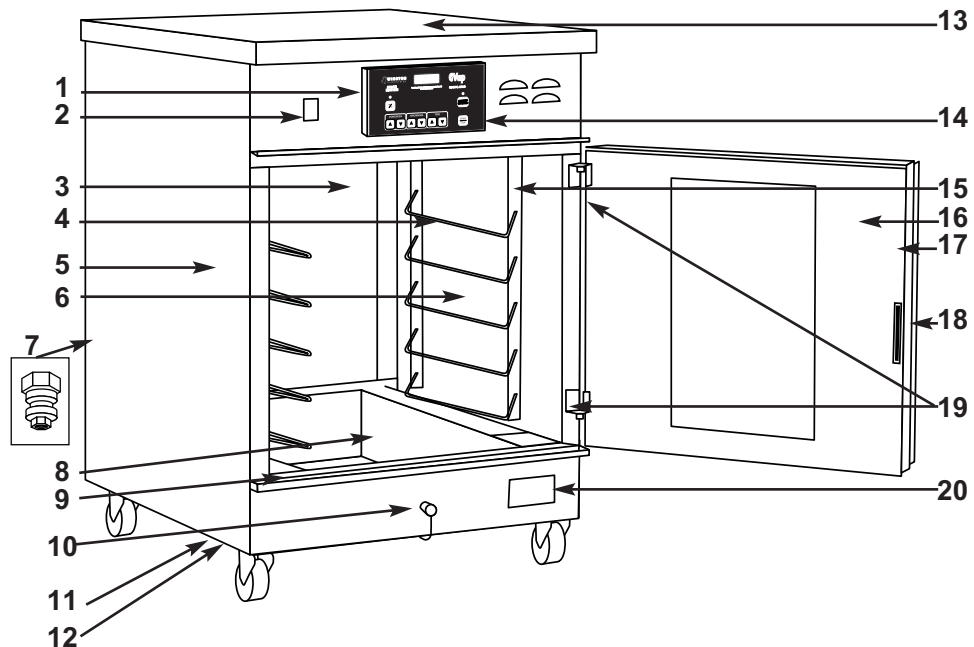
#### **Lämpösäilytys = HOLD**

Kypsennysvaihetta seuraa lämpösäilytystoiminto. Unin muistiin on ohjelmoitu kypsyyssasteesta riippuvat minimisäilytysajat.

#### **Tuote tarjoiluvalmis = SELL**

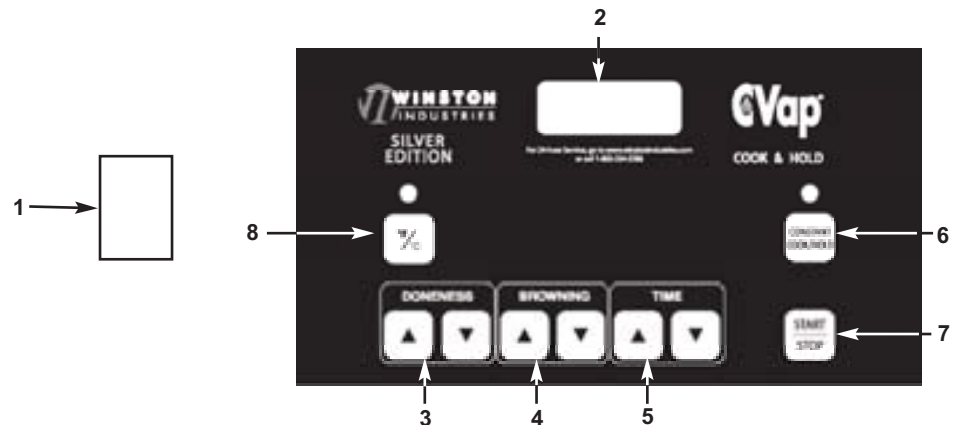
Mikroprosessori valitsee automaattisesti sopivat kostutusaltaan ja ilman lämpötilat, jotta ruoka säilyy laitteessa ensiluokkaisena läpi tarjoiluajan.

### 3.5 Komponentit



1. MIKROPROSESSORIPOHJAINEN OHJAUSYKSIKKÖ tulkitsee kypsyyssasteen, pintavärin, paistoaajan ja matalalämpökypsennyksen asetukset ja valitsee optimaaliset arvot kypsennys- ja lämpösäilytysvaiheille.
2. VIRTAKYTKIN - virta päälle ja pois
3. UUNIKAMMIO
4. SÄÄDETTÄVÄT JOHTEET GN-astioille ja pelleille
5. SIVUVUORAUSLEVYT
6. ILMAN LÄMMITYSVASTUS (ei kuvassa) lämmittää kammion ilmaa
7. VEDEN TÄYTTÖJÄRJESTELMÄ (optio) sijaitsee laitteen takana oikeassa kulmassa
8. KOSTUTUSALLAS tuottaa höyryä ruoan lämpötilan säätöön
9. TIPPUVESIKOURU kuljettaa oveen tiivistyneen veden takaisin kostutusaltaseen
10. POISTOPUTKEN TULPPA irrotetaan kostutusallasta tyhjennettäessä
11. POHJALEVY (ei kuvassa) - pääsy huoltotilaan
12. KOSTUTUSALTAAN LÄMMITYSVASTUS (ei kuvassa)
13. KANSILEVY - pääsy huoltotilaan
14. Irrotettava OHJAUSPANEELIN KANSI mikroprosessorin huoltoa ja vaihtoa varten
15. KISKO, johon johteet on kiinnitetty
16. OVI, kätisyys vaihdettavissa
17. OVITIIVISTEET estävät tehokkaasti lämpöhäviötä
18. LUKKO siirrettävissä kätisyyden mukaan
19. SARANAT siirrettävissä kätisyyden mukaan
20. ARVOKILPI ilmoittaa mm. laitteen mallin ja sarjanumeron

### 3.5.1 Käyttökytkimet ja merkkivalot



1. VIRTAKYTKIN ohjaa lämmitysjärjestelmän sähkötehoa mikroprosessorin avulla.
2. DIGITAALINEN NÄYTTÖ kertoo kypsyyssasteen, pintaväriin ja paistoaajan asetusarvot kypsennys- ja lämpösäilytystoimintoa ohjelmoitaessa. Kun Start/Stop-näppäintä painetaan, näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
3. DONENESS / KYPSYYSASTE: Nuolinäppäimillä ylös ▲ ja alas ▼ voit muuttaa lämpötilaa.
4. BROWNING / PINTAVÄRI: Nuolinäppäimillä ylös ▲ ja alas ▼ voit vaikuttaa pintaväriin (1 = vaalea, 10 = tumma).
5. TIME / PAISTOAIKA: Nuolinäppäimillä ylös ▲ ja alas ▼ voit muuttaa aikaa.
6. CONSTANT COOK/HOLD (kypsenysajan ohitus): Tällä näppäimellä voit säätää haluamasi profiilin.
7. START/STOP-näppäimellä käynnistät ja pysäytät toiminnon.
8. C°/F°-näppäimellä muutat lämpötilanäytön Celsius-asteille.

## 4. Käyttöohjeet

### 4.1 Ennen käyttöä

Poista laitetta ympäröivä suojamuovi huolellisesti. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopinnat, myös kostutusallas, puhtaaksi kostealla sienellä tai liinalla. Käytä tarvittaessa emäksistä, hyvin rasvaa irrottavaa pesuainetta. Huuhtelee pesuainejäämät huolellisesti pois puhtaalla sienellä tai liinalla.



Letkupesuu tai painepesurin käyttö on ehdottomasti kielletty.

### 4.2 Käyttö

#### 4.2.1 Matalalämpökypsennys

1. Täytä uunikammiossa oleva kostutusallas lämpimällä vedellä. Veden pinnan altaassa pitää olla noin 1-1,5 cm altaan reunan alapuolella. Laitteen koosta riippuen tämä tarkoittaa vähintään 9 litraa. Voit lyhentää esilämmitys-aikaa käyttämällä lämmintä vettä. Säädä tarvittaessa hyllyjä.
2. Kytke virta päälle käyttökytkimestä (1). Näyttöön tulee teksti ON sen merkiksi, että laite on päällä ja lämpiää asetettuun lämpötilaan. Kun lämpötila on saavutettu, näyttöön tulee teksti LOAD.
3. Lämpötilaa voit muuttaa nuolinäppäimillä (3).
4. Pintaväriin näppäimillä (4) voit muuttaa väriastetta asteikolla 0-10.
5. Paistoajan näppäimillä (5) voit asettaa paistoajan paistin paksuuden mukaan. Jääkaappikylmän tuotteen paisto-aika on n. 90 minuuttia/2,5 cm, huoneenlämpöisen tuotteen n. 60 minuuttia/2,5 cm.
6. Esilämmitä uuni ennenkuin laitat tuotteet sisälle. Aseta tuotteet ritilöille ja ritilöiden alle matala GN-astia keräämään mahdollinen neste. Jätä tuotteiden väliin pari senttiä tilaa.
7. Sulje uunin luukku. Paina Start/Stop-näppäintä.
8. Näytössä oleva aika kertoo jäljellä olevan paistoajan.
9. Näyttöön tulee teksti HOLD, kun ohjelma on säilytystoiminnolla. Älä kuitenkaan ota vielä tuotetta pois uunista.
10. Tuotteet voit ottaa pois uunista, kun teksti SELL on näytössä. Jos haluat esim. leikata paahtopaistista viipaleita annoksia varten, voit laittaa sen takaisin uuniin painamatta mitään näppäintä.

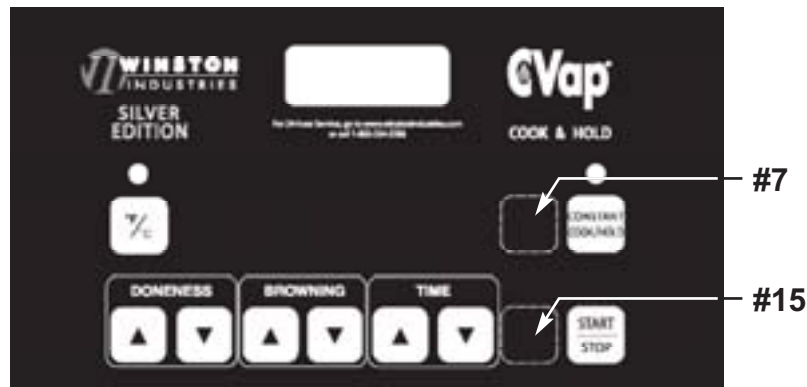
## 4.2.2 Kypsennys/lämpösäilytys

1. Täytä uunikammiossa oleva kostutusallas lämpimällä vedellä. Säädä tarvittaessa hyllyjä.
2. Kytke virta päälle käyttökytkimestä (1).
3. Paina CONSTANT COOK/HOLD-näppäintä (6).
4. Lämpötilaa voit muuttaa nuolinäppäimillä (3).
5. Pintaväriä näppäimillä (4) voit muuttaa väriastetta asteikolla 0-10.
6. Paistoaajan näppäimillä voit asettaa kypsennysajan.
7. Esilämmitä uuni ennenkuin laitat tuotteet sisälle. Aseta tuotteet ritilöille ja ritilöiden alle matala GN-astia keräämään mahdollinen neste. Jätä tuotteiden väliin pari senttiä tilaa.
8. Sulje uunin luukku. Paina Start/Stop-näppäintä.
9. Näytössä oleva aika kertoo jäljellä olevan ajan.
10. Näyttöön tulee teksti HOLD, kun ohjelma on säilytystoiminnolla. Älä kuitenkaan ota vielä tuotetta pois uunista.
11. Tuotteet voit ottaa pois uunista, kun teksti SELL on näytössä. Jos haluat esim. leikata paahtopaistista viipaleita annoksia varten, voit laittaa sen takaisin uuniin painamatta mitään näppäintä.



Kun virta on kytketty pois päältä, ohjauksyksikkö muistaa viimeiset lämpötila- ja aika-asetukset.

## 4.2.3 Piilonäppäimet



Ohjauspaneelissa on piilonäppäimiä, joita voidaan käyttää ohjelmointiin.

### Näppäin #7 - Tarjoiluvalmiiden tuotteiden lämpötilan säätö

Tällä näppäimellä voit säätää tarjoiluvalmiin ruoan lämpötilaa pitkäaikaisessa säilytyksessä. Paina ja pidä painettuna näppäintä #7 kahden sekunnin ajan. Senhetkinen lämpötila ilmestyy näyttöön. Säädä lämpötila-asetusta painelemalla näppäintä #7. Uusi arvo tallennuu 2 sekunnin kuluttua viimeisestä painalluksesta.

### Näppäin #15 - Kostutusaltaan ja ilman lämpötilan tarkistus

Tällä näppäimellä voit tarkistaa veden ja ilman lämpötilat. Painamalla näppäintä #15 saat näyttöön veden senhetkisen lämpötilan. Paina näppäintä uudelleen 5 sekunnin sisällä, niin näyttöön tulee veden ja ilman lämpötilan ero. Toiminto päättyy 5 sekunnin kuluttua viimeisestä painalluksesta.

## 4.2.4 Ruoanvalmistusvihjeitä

CVAP-ruoanvalmistusmenetelmä on erilainen kuin mikään muu ruoanvalmistusprosessi. CVAP hyödyntää sekä kuuman ilman että kuuman veden tuottaman höyryn. Tämä antaa ruoalle täsmälleen oikean lämpötilan ja pintarakenteen. CVAP-menetelmässä ei ainoastaan synny vähemmän painohävikkiä, vaan se myös lyhentää valmistusaikaa. Seuraavassa muutama vinkki ruoanvalmistukseen.

Ruokalaji	Lämpötila °C	Paistoväri	Paistoaika h	Säilytysaika
Paahtopaisti	55-60	8	1	4-8
Ulkopaisti	60-65	6	8	4-8
Porsaankylki	85-90	5	2	1-4
Kanan rinta	65-72	10	1	1-4
Lampaanpaisti	55-60	5	2	2-4
Uniperunat	100	10	1-2	4-6

## 4.3 Käytön jälkeen

### 4.3.1 Puhdistus

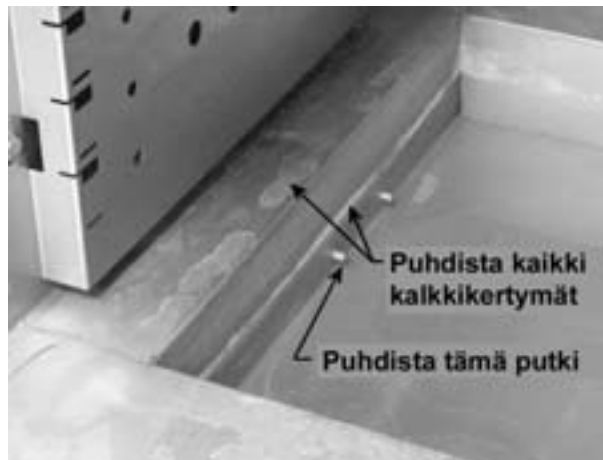


Letkupesun ja painepesurin käyttö puhdistuksessa on ehdottomasti kielletty.

Kostutusallas on pidettävä puhtaana! Erityisesti niillä alueilla, joiden vesijohtovesi on kovin mineraalipitoista, kalkkikeräytymiä saattaa tulla altaaseen, jolloin on syytä käyttää tarvittaessa kalkinpoistoainetta pesun yhteydessä.

Puhdista laite päivittäin:

1. Kytke laitteesta virta pois ON/OFF-kytkimestä ja anna laitteen jäähtyä.
2. Aseta tyhjä astia kostutusaltaan poistoputken alle, avaa kierrekorkki ja laske vesi pois altaasta. Pyyhi allas kuivaksi liinalla/sienellä. Allas on tyhjennettävä ja kuivattava päivittäin. Käytä kalkinpoistoainetta, mikäli altaassa on kalkkikeräytymiä, ja puhdista kostutusaltaan putki sopivalla työkalulla (katso kuvaa).
3. Irrota johteet ja puhdista ne miedolla pesuaineliuoksella.
4. Pyyhi kammion sisäpinnat mahdollisista roiskeista. Käytä emäksistä, hyvin rasvaa irrottavaa pesuainetta. Huuhtelee sienellä, kuivaa ja aseta osat paikoilleen.
5. Tarkista poistoputken O-rengas. Sulje kierrekorkki.
6. Pyyhi lopuksi laitteen ulkopinnat.



Kammion sisäpinnoille ylikuohuneet roiskeet tulee poistaa mahdollisimman pian, jotteivät ne pala kiinni seinien pintoihin ja mahdollisesti vahingoita pintaa.



## 5. Asennus

### 5.1 Sähköliitäntä

Laitte toimitetaan virtajohdolla ja pistotulpalla varustettuna.

Muut liitäntätiedot "Tekniset tiedot" -taulukossa tämän käsikirjan lopussa.

### 5.2 Ilmastointi

Varmista laitteen ilmastointi. Laitteen ja ympäröivien kalusteiden väliin on jätettävä vähintään 50 mm tilaa riittävän ilmankierron varmistamiseksi. Laitte on asennettava laitteen mukana toimitettavien jalkojen tai pyörien päälle palamattomalle alustalle. Puolikorkea laite voidaan asentaa toisen päälle käyttämällä ainoastaan Winstonin välikappaletta ja seuraamalla asennusohjeita.

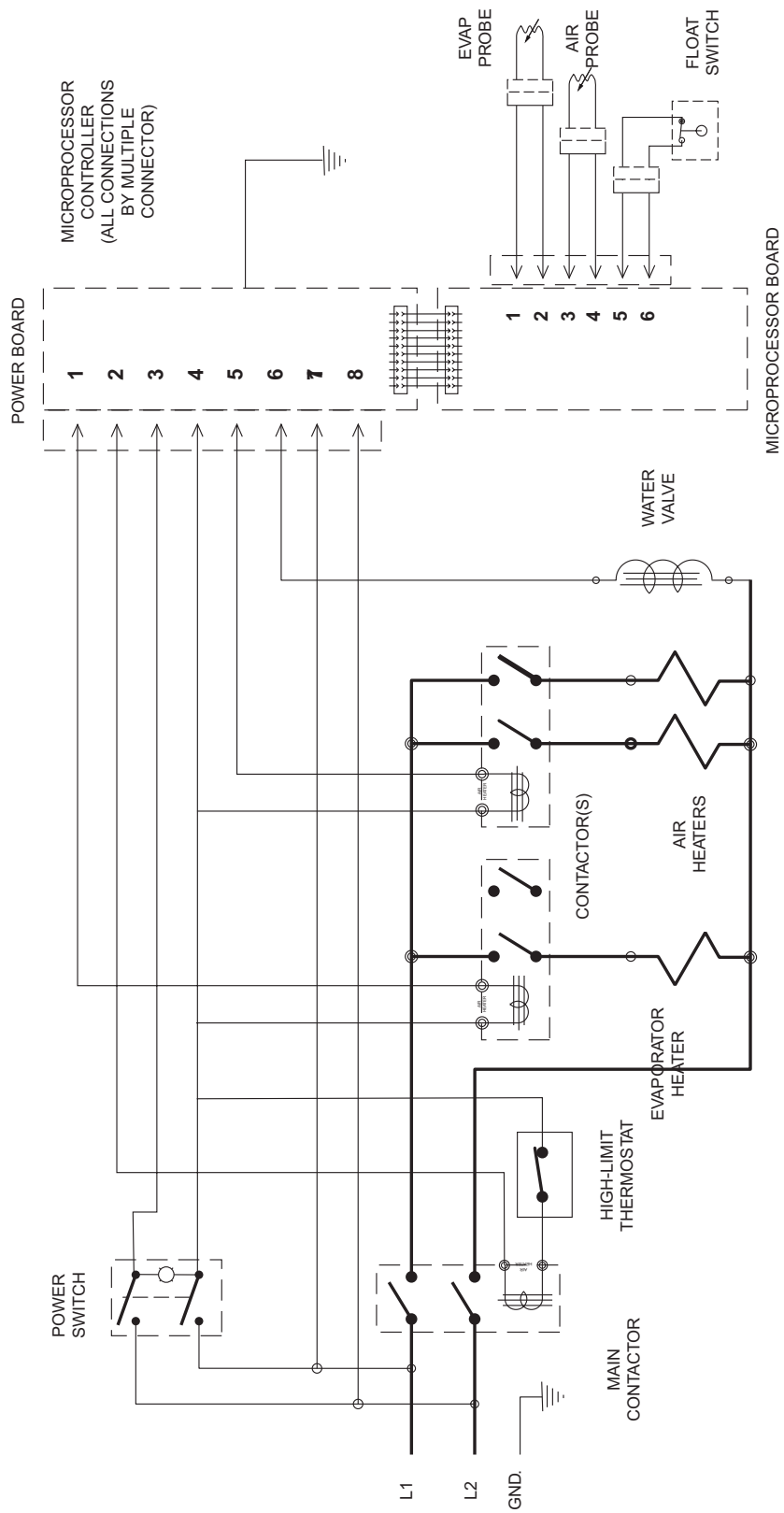
Laitetta ei tarvitse asentaa liesituulettimen alle.

## 6. Vianetsintä

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	TOIMENPIDE
Virtakatkaisimen lamppu ei pala	Sulake palanut/sulakeautomaatti lauennut	Vaihda/kutsu huolto
	Pistoke huonosti kiinni pistorasiassa	Kiinnitä pistoke kunnolla
	Viallinen virtajohto	Kutsu huolto
	Viallinen käyttökytkin	Kutsu huolto
	Virtakatkaisimen lamppu viallinen	Kutsu huolto
Näytön lukemat epäjohdonmukaisia	Ohjausyksikkö viallinen	Kutsu huolto
	Lämpötila-anturi viallinen	Kutsu huolto
Näppäimet eivät toimi kunnolla	Ohjausyksikkö viallinen	Kutsu huolto
Vuotava vesi	Poistoputken tulppa tai O-rengas puuttuu tai viallinen	Kutsu huolto
	Viallinen oven tiiviste	Kutsu huolto
Ruoka ei ole riittävän kypsää tai on liian kypsää	Kostutusallas tyhjä	Täytä allas
	Väärä paistolämpötila	Säädä oikein
	Viallinen oven tiiviste	Kutsu huolto
Ruoan pintaväri ei ole riittävä tai on liian tumma	Väärä pintaväriasetus	Säädä oikein
	Väärä paistoaika	Säädä oikein
Painohäviö korkea	Väärä kypsennysajan asetus	Aseta oikein
Liian pitkä kypsennysaika	Väärä kypsennysajan asetus	Aseta oikein
Epämiellyttävä haju	Laitteessa ruoka- tai kalkkikertymiä	Puhdista

## 8. Tekniset tiedot

### Virtapiirikaavio



Määre	Tyyppi	Arvo
Mitat LxSxK	503	505x688x866 mm
Mitat LxSxK	507	701x876x868 mm
Paino	503	66 kg
Paino	507	98 kg
Kapasiteetti	503	5xGN 1/1-65
Kapasiteetti	507	4xGN 2/1-65
Sähköliitäntä	503	230V1~2,4 kW 16A
Sähköliitäntä	507	230V1~3,5 kW 16A
Materiaali		Ruostumaton teräs

WINSTON

503=CAC503, 507=CAC507