Stekbord

METOS PRINCE 60, 85

Extra tillbehör:
Vattenkran 3755416
Höj- och sänkfunktion 3755414
Fristående

Installations- och bruksanvisningar

Översättning av orginaldokumentationen

Rev. 1.3
(12.6.2025)
3755400, 3755401, 3755402, 3755403, 4210800,4210802, 4210804, 4210806

INEHÅLLSFÖRTECKNING

1. Allmänt ... 3
1.1. I anvisningarna använda symbolers betydelse ... 3
1.2. I apparaten använda symbolers betydelse ... 3
1.3. Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar ... 3
2. Säkerhetsföreskrifter ... 4
2.1. Säker användning ... 4
2.2. Säkerhetsföreskrifter vid fellägen ... 4
2.3. När apparaten tas ur bruk ... 4
3. Funktionsbeskrivning ... 5
3.1. Apparatens användningsområde ... 5
3.1.1. Annan användning ... 5
3.2. Funktionsprincip ... 5
4. Bruksanvisning ... 6
4.1. Innan användning ... 6
4.1.1. Förberedelser för ibruktagning ... 6
4.2. Användning ... 6
4.2.1. Användning av stekbordet ... 6
4.2.2. Inställning av stektemperatur ... 7
4.2.3. Stektemperaturer ... 7
4.2.4. Stjälpning ... 8
4.2.5. Påfyllning av vatten (W) ... 8
4.2.6. Inställning av arbetshöjd (H) ... 8
4.3. Efter användning ... 8
4.3.1. Rengöring ... 8
4.4. Service ... 9
5. Installation ... 10
5.1. Transport till installationsplatsen och uppackning ... 10
5.2. Stekbordets placering ... 10
5.3. Elanslutning ... 10
5.4. Vattenanslutning (W) ... 10
5.5. Provkörning ... 11
6. Felsökning ... 12
7. Tekniska data ... 13

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

Då stekbordet är en värmeapparat, som hettas upp under användningen, bör följande varningar och anvisningar följas för undvikande av brännskador.

- Vid långvarig bruk blir även panndelens kanter, tömningspip och lock varma.
- Säker stekning förutsätter alltid användning av skyddshandskar och ändamålsenliga hjälpmedel såsom en stekspade.
- Vid öppning av stekbordets lock bör man akta sig för uppstigande ånga.
- Lämna inte ett påkopplat stekbord helt utan övervakning för längre tider.

Det är strängt förbjudet att använda stekbordet som fritös.

2.2. Säkerhetsföreskrifter vid fellägen

Stäng av apparaten och bryt strömtillförseln om den får fel eller funktionerar avvikande från det normala. Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.

2.3. När apparaten tas ur bruk

När apparatens ekonomiska livslängd har uppnåtts och den tas ur bruk, skall gällande lokala direktiv och bestämmelser följas. Ämnen, som ovarsamt behandlade belastar miljön, och återanvändbara material omhändertages bäst genom att använda branschens yrkesarbetskraft.

3. Funktionsbeskrivning

3.1. Apparatens användningsområde

Prince stekborden är avsedda för uppvärmning, stekning och kokning av mat.

3.1.1. Annan användning

Att använda apparaten för andra ändamål än de som beskrivs i denna manual är förbjudet.

Apparatens tillverkare åtar sig inte något ansvar för situationer som upstår på grund av att varningar och ansvisningar i denna manual inte följs. Härvid upphör även garantin att gälla

3.2. Funktionsprincip

Stekbordets stekyta upphettas av specialkonstruerade temostatstyrda värmeelement.
Den gula signallampan slocknar då inställd temperatur nås.
Stekbordets stjälpning styrs med hjälp av en tryck-knapp i styrpanelen

- De stekbordsmodeller, som har märkningen W i typbeteckningen är försedda med kallvattenkran för att fylla på stekpannan med vatten.
- De stekbordsmodeller, som har märkningen H i typbeteckningen är försedda med möjligheten att justera arbetshöjden.

4. Bruksanvisning

4.1. Innan användning

4.1.1. Förberedelser för ibruktagning

Efter rengöringen brännes stekytan in med saltfritt fett. Värm upp pannan till 200°C med stängt lock. Bränn fettet 5-10 minuter, låt pannan svalna, torka bort överskottsfettet. Upprepa behandlingen vid behov. Använd inte olja för att bränna in stekytan. När oljan värms upp, bildar den en seg, svårt rengörbar hinna.
En välsmord panna minskar behovet av att använda fett under stekning samt reducerar födoämnenas tendens att bränna fast.

4.2. Användning

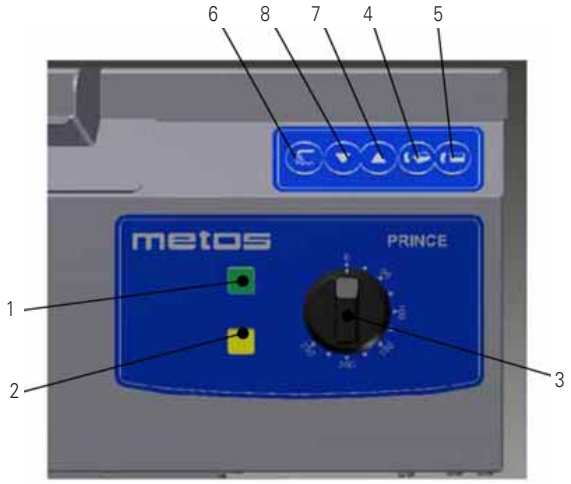
4.2.1. Användning av stekbordet

En huvudströmbrytare bör ha installerats i närheten av stekbordet - oftast på väggen. Kontrollera, att brytaren är i påkopplat läge.

Stekbordets funktioner styrs med hjälp av styrpanelen.

Stekbordet kopplas på genom att termostatens vred vrids till önskad temperatur varefter:
- Den gröna signallampan tänds
- Den gula signallampan tänds.
- Stekbordet värms upp.
- Den gula signallampan slocknar då inställd värme uppnåtts.

Styrpanel
1. Grön signallampa (apparaten påkopplad)
2. Gul signallampa (temperatur)
3. Termostatvred (inställning av temperatur)
4. Tryck-knapp för stjälpning
5. Tryck-knapp för återgång
6. Påfyllningskran (option)
7. Justering av arbetshöjd, upp (option)
8. Justering av arbetshöjd, ner (option)



Uppvärmning till stektemperatur räcker ca 5-6 minuter. När den inställda stektemperaturen uppnåtts slocknar den gula signallampan.

Vid strömavbrott bör stekbordets termostat ställas i ”0”-läge. Detta för att stekbordet inte skall kopplas på oväntat när elavbrottet upphör.

Stekbordets korta uppvärmningstid gör det möjligt att spara energi genom att koppla på stekbordet först när stekningen skall påbörjas. Om det blir en längre paus i stekningen kan man koppla av stekbordet eller ställa in en lägre temperatur. Genom att hålla stekbordets lock stängt alltid när det är möjligt sparar man energi.

4.2.2. Inställning av stektemperatur

Ändring av stektemperatur sker genom att termostatens vred vrids till önskad temperatur. Vid sänkning av temperaturen tar det en stund innan stekytan svalnat till inställd temperatur. När temperaturen ökas, tänds den gula signallampan. Den nya inställda temperaturen är uppnådd när signallampan slocknar.

4.2.3. Stektemperaturer

Temperaturrekommendationer för olika produkter:

Stekta ägg	150°C
Omelett	160°C
Fisk	170°C
Bacon	150°C
Köttärningar	170°C
Köttbullar, beroende av storlek	130°C…170°C
Biff av malet kött, beroende av storlek	130°C…170°C
Nötfilé	170°C
Wienerschnitzel	170°C
Lövbiff	220°C
Broiler, i stora stycken	150°C
Panerade leverskivor	170°C
Kotlettter	170°C
Korvtärningar	130°C…150°C
Frankfurterkorv	150°C
Stekt potatis	150°C…170°C
Svamp	130°C…150°C
Lök	140°C
Små plättar	170°C

4.2.4. Stjälpning

Kontrollera, att inga föremål befinner sig inom stekbordets rörelseområde eller står lutande mot stekbordet innan stekbordet stjälps eller återförs till arbetsläge.

Stekbordets stjälpning sker genom att knappen (4) (Se bilden "Styrpanel" i avsnitt 4.2.1 på sidan 6) på styrpanelen hålls tryckt tills stekbordet når önskat läge. Stjälpningen stannar då knappen frigörs. Stekbordet återgår till vågrätt läge genom att knappen (5) hålls intryckt tills stekbordets rörelse upphör.

Stjälpningen fungerar endast om locket är öppet.

Stekbordets uppvärmning avbryts då bordet stjälps och kopplas på på nytt då bordet igen når horisontalt läge.

4.2.5. Påfyllning av vatten (W)

Påfyllning av vatten är möjlig på stekbord vars modellbeteckning innehåller bokstaven W. På styrpanelen för dessa modeller finns en tryck-knapp (6) (Se bilden "Styrpanel" i avsnitt 4.2.1 på sidan 6) för funktionen. Fyll på vatten genom att hålla knappen tryckt tills önskad vattenmängd uppnåtts.

Påfyllning av vatten är möjligt endast då stekbordets lock står öppet.

4.2.6. Inställning av arbetshöjd (H)

Det fristående Prince-stekbordet har inte detta möjlighet.

Kontrollera, att inga föremål befinner sig inom stekbordets rörelseområde eller står lutande mot stekbordet innan stekbordets höjd ställs in.

Inställning av arbetshöjden är möjlig på stekbord vars modellbeteckning innehåller bokstaven H. På styrpanelen för dessa modeller finns två extra tryck-knappar (7 och 8) (Se bilden "Styrpanel" i avsnitt 4.2.1 på sidan 6) för höj- och sänkfunktionen.

Inställning av arbetshöden är inte möjlig då stekbordet är i stjälpt position.

4.3. Efter användning

4.3.1. Rengöring

Vidbrända matrester på stekytan utgör en isolering, som gör stekningen långsammare och försämrar stekresultatet. En ren stekyta är grundförutsättningen för ett gott stekresultat.

180°C

ca. 135°C

Vidbrända matresters inverkan på stekytans värmeöverföring: ett 2 mm:s lager av vidbrända matrester sänker yttemperaturen med ca. 24 % (180°C -> ca. 135°C).

Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.
Bryt vattentillförseln (option).

Koppla alltid bort strömförsörjningen till enheten före rengöring.

Rengöringsredskap: skrapa, hård borste, skurplatta, rengöringsduk, hushållspapper.

Rengöringsmedel: svagt alkaliskt tvättmedel (pH 8-10).

Rengöringsmetod: skrapning, torrt, våt, fuktig.

Förrengöring:
Stekrester skrapas loss varefter fett och lösa partiklar torkas bort med hushållspapper. Vid behov blötläggs pannan med varmt vatten.

Rengöring:
- Pannans inre ytor rengörs med borste och varmt vatten. Små vidbrända fläckar rengörs med skurplatta. Diskmedel används endast för rengöring av en mycket vidbränd panna.
- Lockets inre och yttre yta rengörs med borste och diskmedel.
- Stekbordets nedre del och yttre ytor rengörs med borste och diskmedel och sköljs därefter med vatten.
- Stekbordets stekyta sköljs med varmt vatten, torkas genom uppvärming och smörjs med saltfritt fett.
- Locket och övriga ytor sköljs och torkas torra.

Vid rengöring av styrpanel och elskåp får endast fuktig duk användas.

Rengör aldrig stekbordet med dusch eller högtryckstvätt.

Stekytan kräver för att hållas i gott skick vid ibruktagandet och därefter tidvis och speciellt efter en grundlig rengöring inbränning med saltfritt fett.

4.4. Service

Stäng av apparaten och bryt strömtillförseln och eventuell vattentillförsel (option) om den får fel eller funktionerar avvikande från det normala. Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.

Apparaten innehåller inga komponenter som användaren kan utföra service på. Service skall utföras av bemyndigad servicepersonal.

5. Installation

5.1. Transport till installationsplatsen och uppackning

Bäst kan stekbordet förflyttas i sin egen transportförpackning samtidigt som det är skyddat mot yttre skador. Om stekbordet ändå måste tas bort från förpackningen, så bör lyft vid transport ske från stativets mellanstag genom att använda mellanstycken av trä. För undvikande av skador får stekbordets lock inte användas som avlastningsyta under byggnads- och installationsskede.

5.2. Stekbordets placering

Golvmonterad modell:
Installationen påbörjas med att fästa installationsramen i golvet med expanderbultar. Beakta eventuell golvbrunn. Behövliga avstånd framgår av installationsritningen. Lyft stekbordet på installationsramen.

Efter detta justeras stekbordet i vågrätt läge med hjälp av fästskruvarna. Kontroll av läget sker från stekytan, inte från stekbordets kanter.

⚠ När stekbordet är på rätt plats och i vågrätt läge bör det ovillkorligen fästas i installationsramen med hjälp av bultar.

ℹ Stekbordet (utan vattenkranen som finns att få som extra tillbehör) kan installeras så, att det är i kontakt med väggen bakom. Stekbordet kan fästas i väggen genom hålen i ramens bakdel (se installationsritning).

Fristående model (FS):
Justera stekbordet horisontellt genom att justera benens höjd. Positionen kontrolleras från stekytan, inte från stekbordets sidor.
Se även installationsschemat i avsnitt 7.

5.3. Elanslutning

För att underlätta och öka säkerheten vid eventuella framtida servicesituationer skall apparaten förses med en huvudströmbrytare, som monteras i apparatens omedelbara närhet. Huvudbrytaren bör bryta strömtillförseln allpoligt.

⚠ Kopplingsplinten finns inne i ststivet. Kabelns genomföring sker genom stativets botten eller genom genomföringen i stativets baksida. För att kunna utföra anslutningen måste den nedre frontplåten demonteras genom att skruva loss två skruvar och sedan skjuta plåten neråt och sedan dra den utåt.

⚠ Om stekbordet är utrustat med höj- och sänkfunktionen (option) sker elkabelns genomföring ENDAST genom stativets botten. För att kunna utföra anslutningen måste den nedre frontplåten demonteras genom att skruva loss två skruvar och sedan skjuta plåten neråt och sedan dra den utåt. Kopplingsplinten sitter bakom den inre skyddsplåten. Avlägsna skyddsplåten genom att skruva loss två skruvar.

5.4. Vattenanslutning (W)

ℹ Anslutning till kallvattenmatning bör ske med hjälp av tryckbeständig slang (ingår ej i leveransen) som utrustats med en G ¾ koppling. Vattenanslutningen bör dessutom utrustas med avstängningskran coh bakslagsventil (ingår ej i leveransen). Skölj slangen innan anslutningen görs.

⚠ Tag i beaktande stekbordets rörelse vid beräkning av vattenslangens längd för modeller med höj- och sänkfunktion.

5.5. Provkörning

I det fall att apparatens provning vid installationen kräver drift med demonterade skydd eller täckplåtar, skall speciell varsamhet iakttagas då apparaten förutom spänningsförande delar även kan innehålla rörliga delar.

Efter anslutningen bör stekbordet provköras.

Kontrollera att både den gröna och den gula signallampan tänds då steckordet kopplas på genom att termostatens vrids till önskad temperatur.

Stekborden är utrustade med säkerhetstermostat.
Säkerhetstermostaten förhindrar stekbordet att överhettas i det fall att termostaten inte fungerar.

Kontrollera säkerhetstermostaten vid installation. Om **endast** den gröna signallampan tänds (men inte den gula) då termostatens vred vrids till önskad temperatur bör säkerhetstemostaten återställas. Kontakta service för att utföra åtgärden.

Kontrollera att den gula signallampan slocknar då stekbordet når inställd temperatur.

Kontrollera att stjälpningens och värmens gränslägesbrytare funktionerar korrekt: Vid stjälpning bryts värmen och i ändläge upphör stjälpningen varvid stjälpningsmotorn blir strömlös. Återgången upphör när panndelen når stativet, värmen återkopplas och stjälpningsmotorn blir strömlös. Justera gränslägesbrytarna vid behov.

Försäkra att ingen kabel i stativutrymment är i vägen för rörliga delar innan frontpanelen skruvas på plats.

Montera tillbaka den nedre frontpanelen.

6. Felsökning

Ifall apparaten inte funktionerar, kontrollera följande:

- Har apparaten använts enligt anvisningarna?
- Är eventuella löstagbara delar på sina platser?
- Är huvudströmbrytaren i påkopplat läge?
- Är apparatens säkringar i elcentralen hela/tillslagna? Be en behörig person kontrollera säkringarna.

Om detta inte hjälper, fundera ut en kort beskrivning på hurudant felet är och kontakta auktoriserad servicepersonal.

STOP

Apparaten innehåller inga komponenter som användaren kan utföra service på. Service skall utföras av auktoriserad servicepersonal.

7. Tekniska data

Spänningskoder

Produktkåder

Huvud- och styrkretsschema T02711A3

Kopplingsschema T03463B3

Anslutning av värmeelement T02712A3

Installationsritning, grundmodell T03278C3

Installationsritning, modell W (vattenkran) T03476B3

Installationsritning, modell H/HW (vattenkran + höj- och sänkfunktion) T03477B3

Installationsritning, modell FS (fristående)

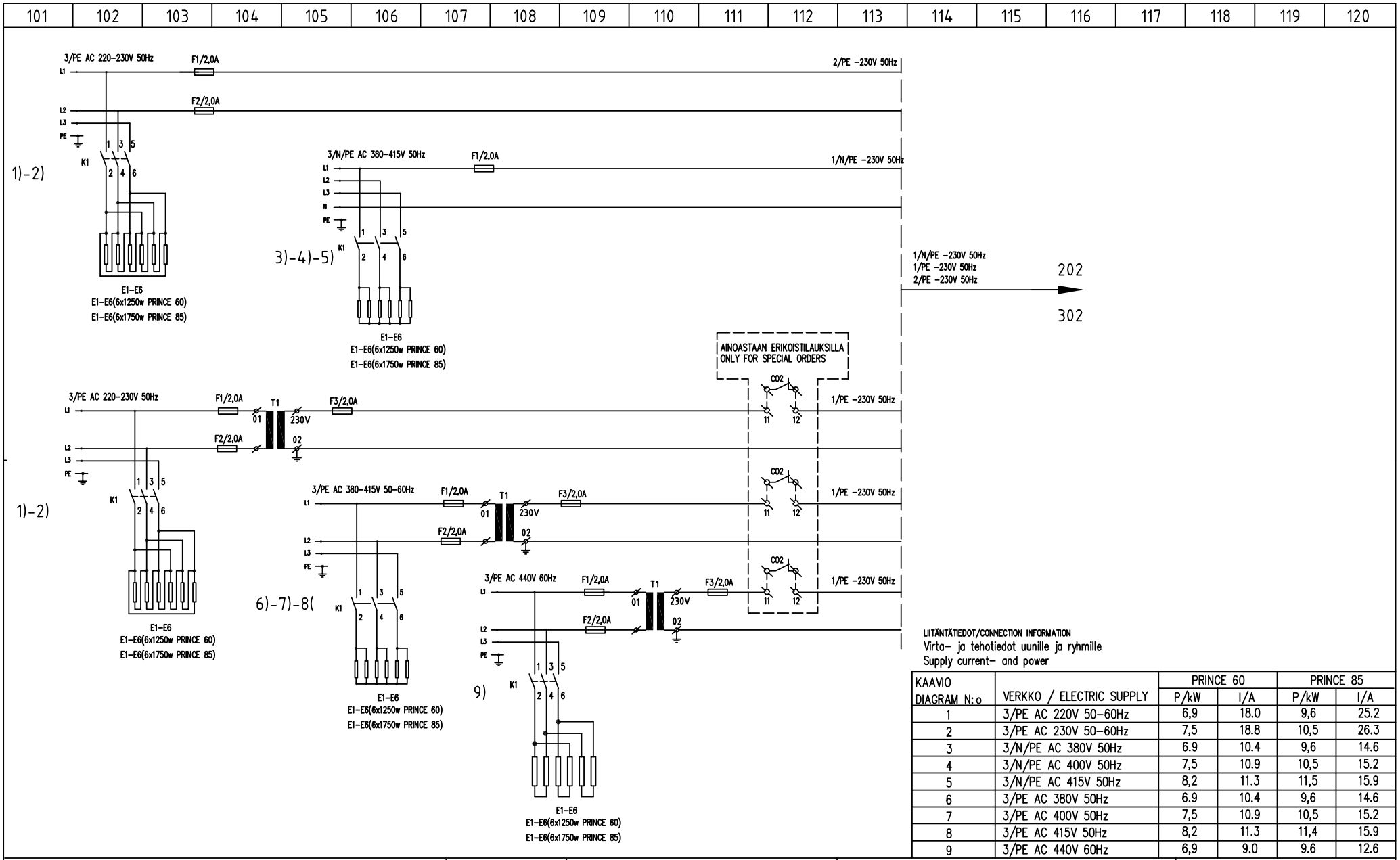
Tekniska data

Spänningskoder

Spänningskoder	Spänning
A	3/N/PE~400/230V 50Hz
B	~250V 16A 50Hz
C	3/N/PE~380/220V 50Hz
D	3/PE~200V 50-60Hz
F	2/PE 220–240V 50Hz
G	3/N/PE~415/240V 50Hz
H	3/PE~230V 50Hz
I	3/PE~220V 60Hz
J	3/PE~380 50Hz
K	3/PE~400V 50Hz
L	3/PE~415V 50Hz
M	3/PE~440V 60Hz
N	3/PE~460V 60Hz
O	3/PE~480V 60Hz
P	1/N/PE~220-240V 50Hz
R	2/PE~220-230V 60Hz

Produktkoder

Typkod	Namn	Beskrivning
60		
85		
Modellkoder		
DC	Prince DC	Panndelens djup 130 tai 180mm. Stekyta av stål
LC	Prince LC	Panndelens djup 90mm. Stekyta av stål
Optioner		
W		Vattenkran
H		Höj- och sänkfunktion



LIITÄNTÄTIEDOT/CONNECTION INFORMATION
Virta- ja tehotiedot uunille ja ryhmille
Supply current- and power

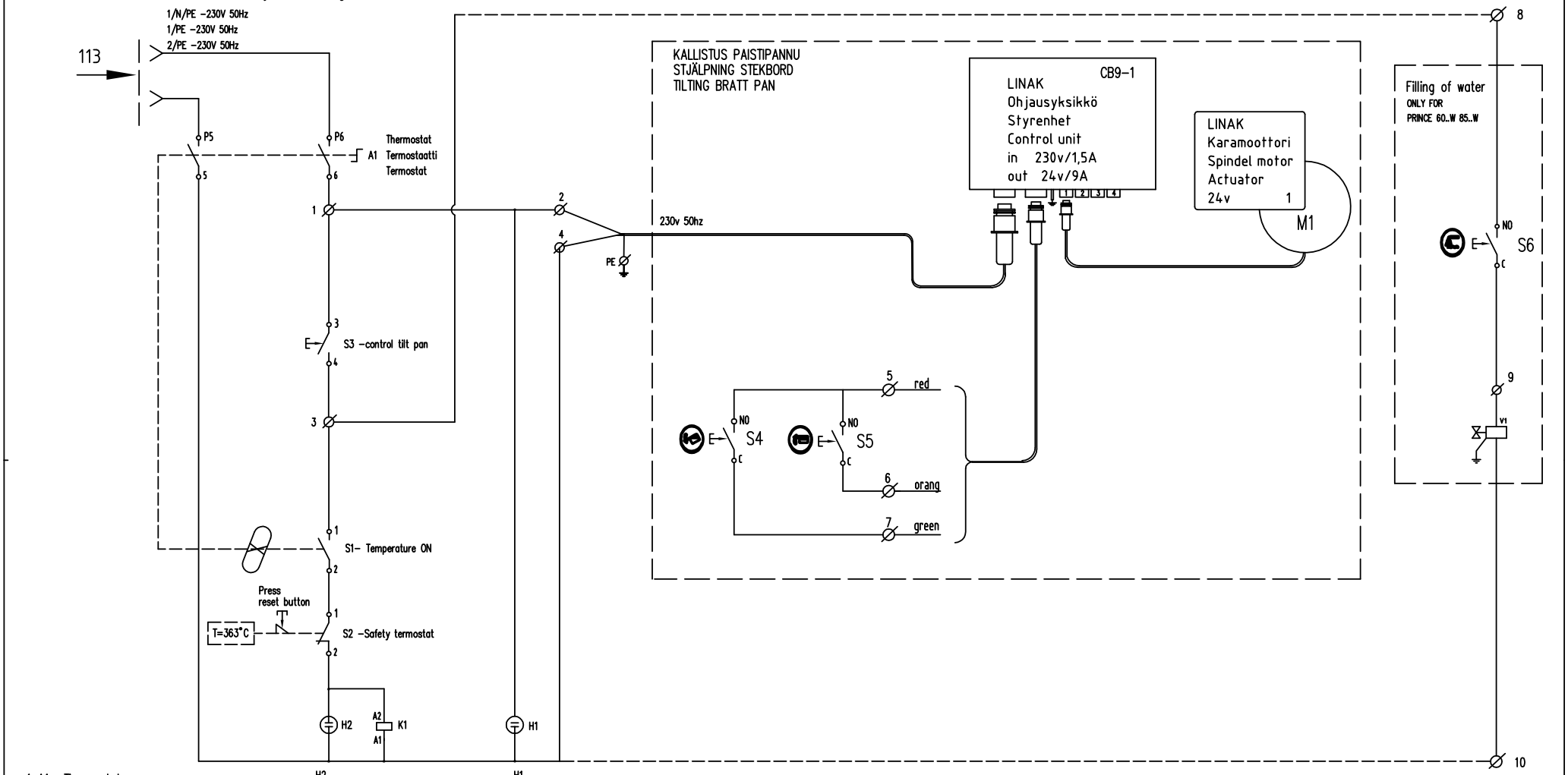
KAAVIO DIAGRAM N:o	VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	PRINCE 60		PRINCE 85	
		P/kW	I/A	P/kW	I/A
1	3/PE AC 220V 50-60Hz	6,9	18.0	9,6	25.2
2	3/PE AC 230V 50-60Hz	7,5	18.8	10,5	26.3
3	3/N/PE AC 380V 50Hz	6.9	10.4	9,6	14.6
4	3/N/PE AC 400V 50Hz	7,5	10.9	10,5	15.2
5	3/N/PE AC 415V 50Hz	8,2	11.3	11,5	15.9
6	3/PE AC 380V 50Hz	6.9	10.4	9,6	14.6
7	3/PE AC 400V 50Hz	7,5	10.9	10,5	15.2
8	3/PE AC 415V 50Hz	8,2	11.3	11,4	15.9
9	3/PE AC 440V 60Hz	6,9	9.0	9.6	12.6

metos

Teki DESING	07.12.2011/A.O	PAISTINPANNU PRINCE 60,60H,85,85H BRATT PAN PRINCE 60,60H,85,85H STEKBORD PRINCE 60,60H,85,85H	Kytkentäkaavio Connection diagram Kopplingsschema
Tark. CHKD			3/PE AC 220-230V 50Hz 3/N/PE AC 380-415V 50Hz 3/PE AC 380-440V 50-60Hz
Hyv. APPR			

Typ nro PROJNR
Tiedosto FILE T02711A3
Lehti SHEET 3/1
Pir. nro DWG NR T02711A3
REV

BRATT PAN PRINCE P60,P85 without adjustment Heigh

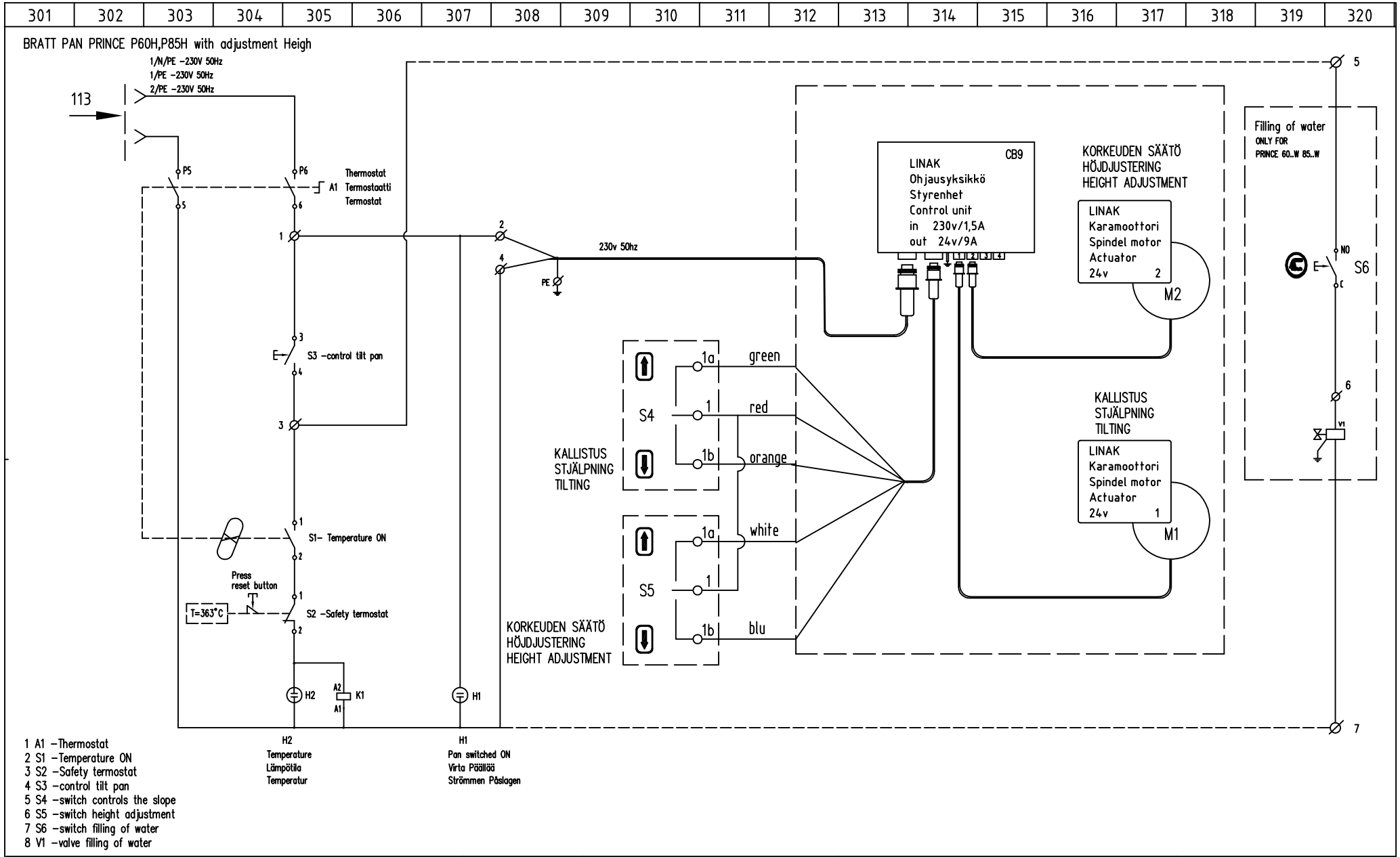


1 A1 -Thermostat
2 S1 -Temperature ON
3 S2 -Safety termostat
4 S3 -control tilt pan
5 S4,S5 -switch controls the slope
6 S6-switch filling of water
7 V1 -valve filling of water

H2
Temperature
Lämpötila
Temperatur

H1
Pan switched ON
Virta Päällää
Strömmen Påslagen

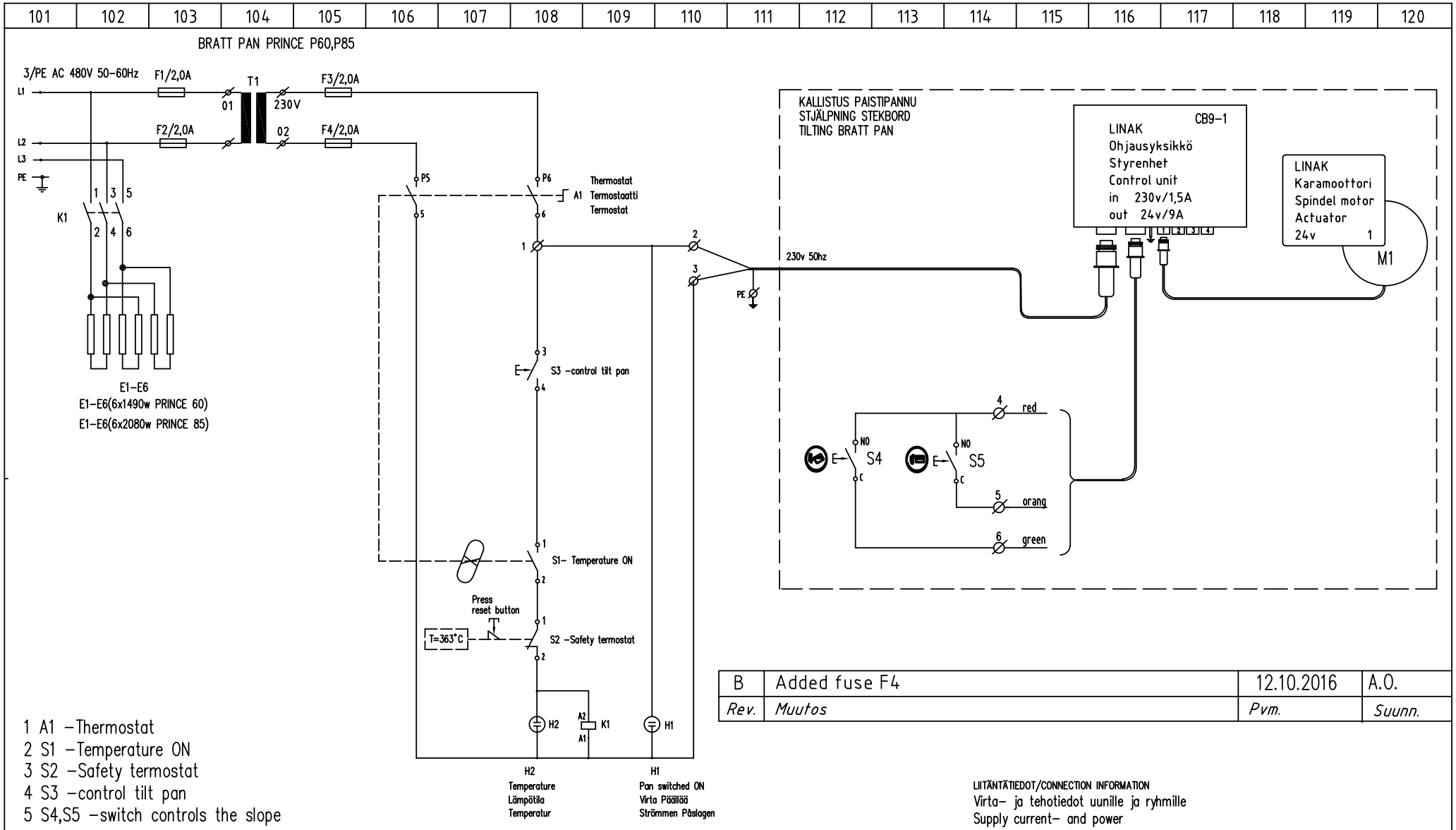
metos	Teki DESING 07.12.2011/A.O Tark. CHKD Hyv. APPR	PAISTINPANNU PRINCE 60,85 BRATT PRINCE 60,85 STEKBORD PRINCE 60,85	Kytkentäkaavio Connection diagram Kopplingsschema	3/PE AC 220-230V 50Hz 3/N/PE AC 380-415V 50Hz 3/PE AC 380-440V 50-60Hz	Typ nro PROJ.NR Tiedosto FILE T02711A3 Lehti SHEET 3/2 Piir. nro DWG NR T02711A3 REV



metos

Teki DESING	07.12.2011/A.O	PAISTINPANNU PRINCE P60H,P85H BRATT PAN PRINCE P60H,P85H STEKBORD PRINCE P60H,P85H	Kytkentäkaavio Connection diagram Kopplingsschema
Tark. CHKD			3/PE AC 220-230V 50Hz 3/N/PE AC 380-415V 50Hz 3/PE AC 380-440V 50-60Hz
Hyv. APPR			

Typ nro PROJ.NR			
Tiedosto FILE	T02711A3	Lehti SHEET	3/3
Pir. nro DWG NR	T02711A3	REV	



Rev.	Muutos	Pvm.	Suunn.
B	Added fuse F4	12.10.2016	A.O.

LIITÄNTÄTIEDOT/CONNECTION INFORMATION
Virta- ja tehotiedot uunille ja ryhmille
Supply current- and power

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	PRINCE 60		PRINCE 85	
	P/kW	I/A	P/kW	I/A
3/PE AC 480V 50-60Hz	9,0	10,7	12,5	15,0

metos

Teki DESING	12.10.2016/A.O
Tark. CHKD	
Hyv. APPR	

PAISTINPANNU PRINCE 60,85
BRATT PAN PRINCE 60,85
STEKBORD PRINCE 60,85

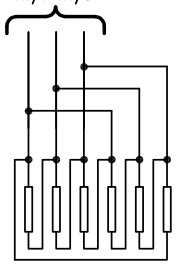
Kytkentäkaavio
Connection diagram 3/PE AC 480V 50-60Hz
Kopplingsschema

Typ nro PROJNR	
Tiedosto FILE	T03463B3
Lehti SHEET	1/1
Piir. nro DWG NR	T03463B3
REV	B

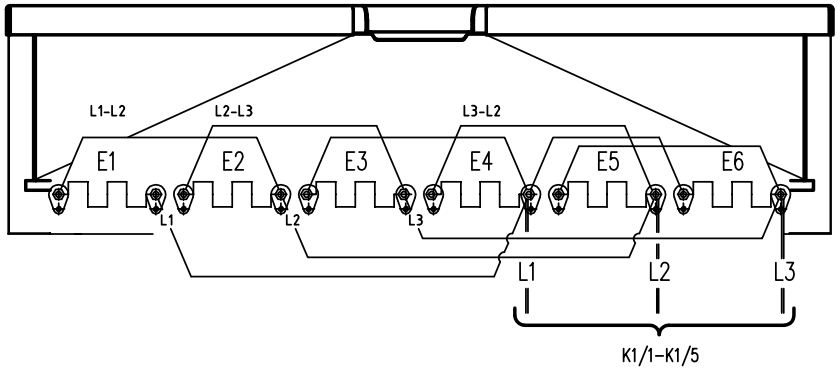
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120

CONNECTION DIAGRAM FOR HEATING ELEMENTS
VASTUKSIEN KYTKENTÄOHJE ERI JÄNNITEJÄRJESTELMILLÄ

3/PE 220-230V 50Hz
K1/1-K1/5

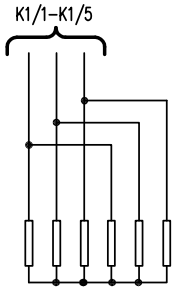


PRINCE 60 E1-E6(6x1250w)
PRINCE 85 E1-E6(6x1750w)

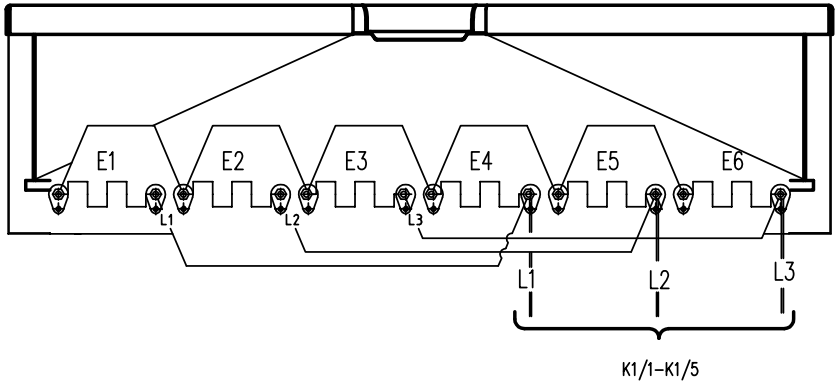


3/PE 220-230V 50Hz

3/N/PE 380-415V 50Hz
3/PE 380-415V 50Hz
K1/1-K1/5

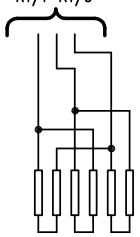


PRINCE 60 E1-E6(6x1250w)
PRINCE 85 E1-E6(6x1750w)

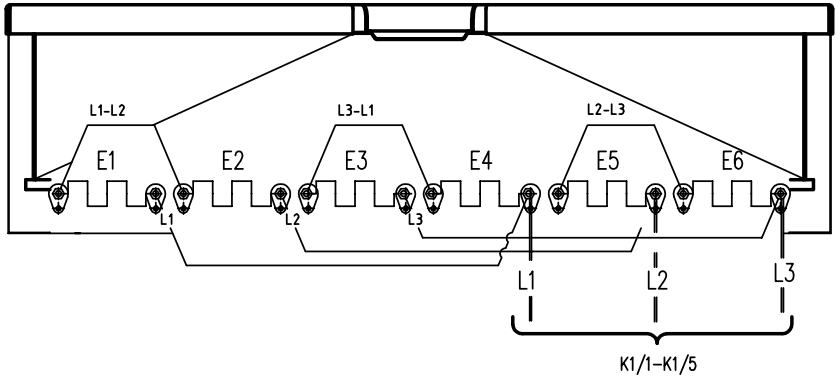


3/N/PE 380-415V 50Hz
3/PE 380-415V 50Hz

3/PE 440V 60Hz
K1/1-K1/5

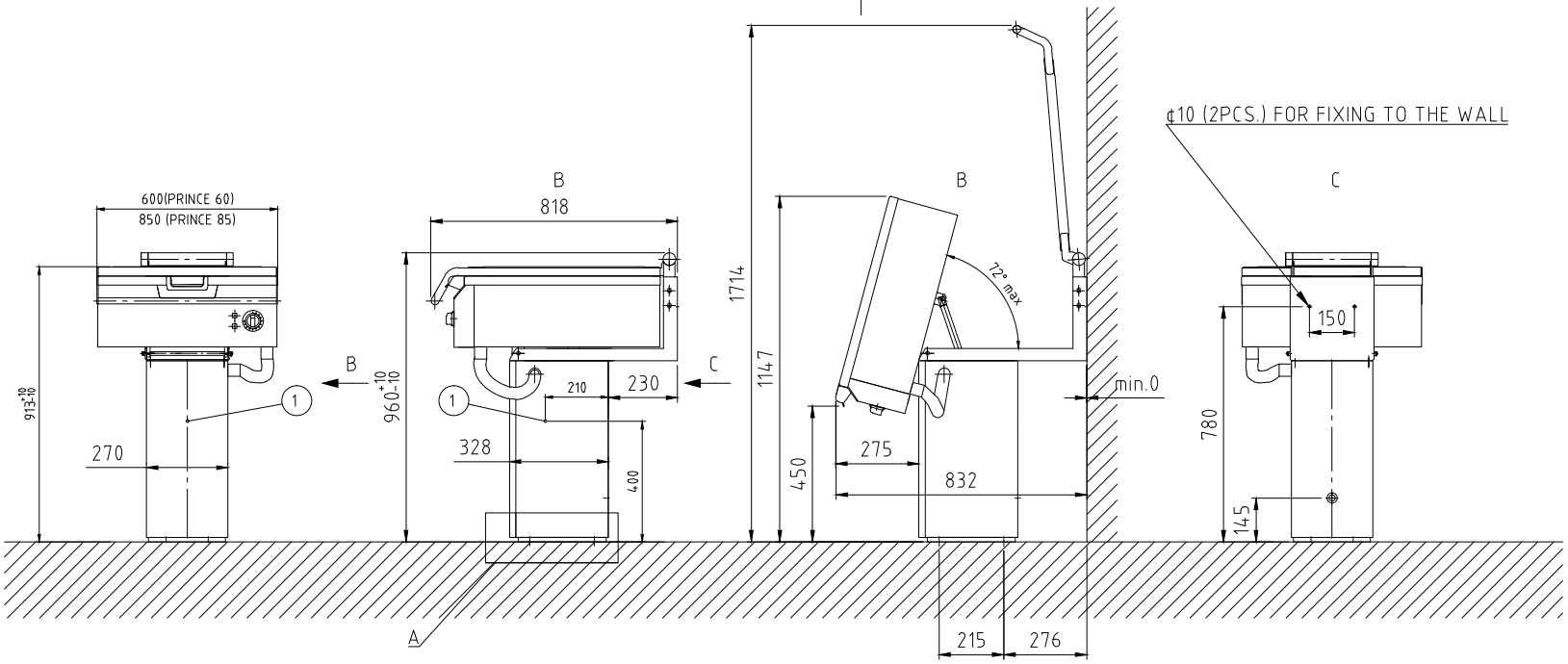


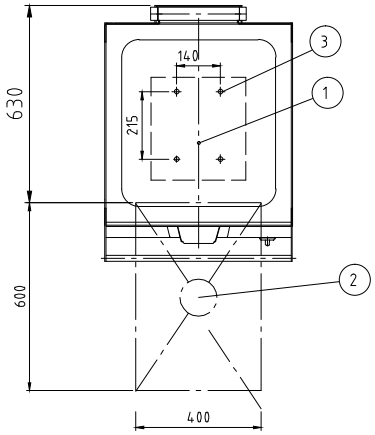
PRINCE 60 E1-E6(6x1250w)
PRINCE 85 E1-E6(6x1750w)

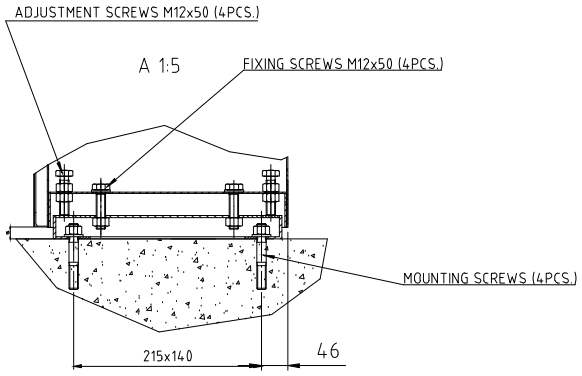


3/PE 440V 50-60Hz

metos	Tehl DESING 06.10.2011/A.O Tark. CHKD Hyv. APPR	PAISTINPANNU PRINCE 60,85 BRATT PAN PRINCE 60,85 STEKBORD PRINCE 60,85	Kytkentäkaavio Connection diagram Kopplingsschema	3/PE AC 220-230V,50Hz 3/N/PE AC 380-415V,50Hz 3/PE AC 380-415V,50Hz 3/PE AC 440V,60Hz	Typ nro PROJ.NR Tiedosto FILE T02712A3 Lehti SHEET 1/1 Pltr. nro DWG NR T02712A3 REV



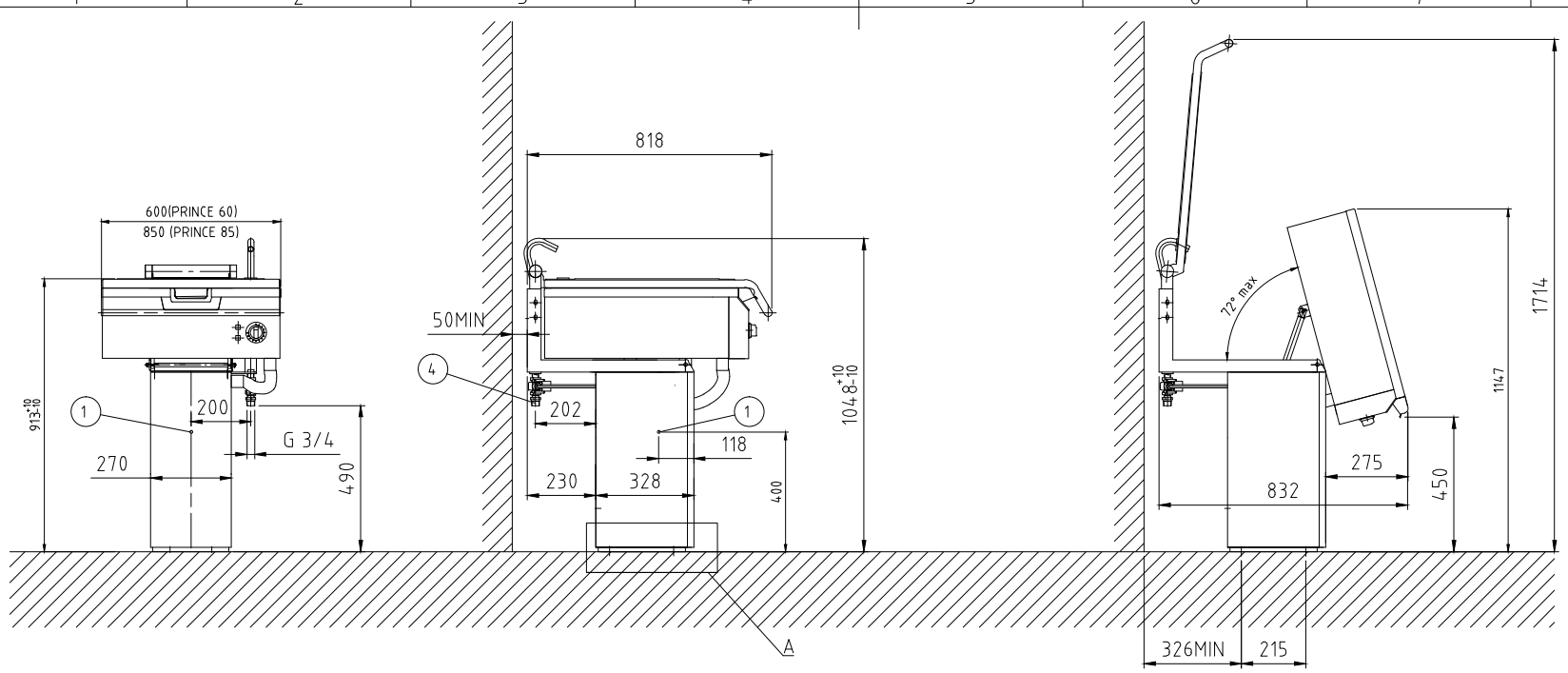


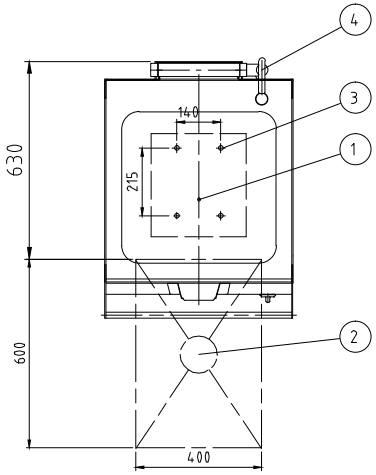


PRINCE 60					PRINCE 85				
ELECTRIC SUPPLY	P/kW	I/A	FUSE/A	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	P/kW	I/A	FUSE/A	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Membrane grommets size
3/PE AC 220V 50-60Hz	6,9	18,0	3x20	4G2,5	9,6	25,2	3x32	4G2,5	DGC 21
3/PE AC 230V 50-60Hz	7,5	18,8	3x20	4G2,5	10,5	26,3	3x32	4G4	DGC 21
3/N/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4	3x13	5G1,5	9,6	14,6	3x16	4G1,5	DGC 21
3/N/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9	3x13	5G1,5	10,5	15,2	3x16	4G1,5	DGC 21
3/N/PE AC 415V 50Hz	8,2	11,3	3x13	5G1,5	11,5	15,9	3x20	4G1,5	DGC 21
3/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4	3x13	4G1,5	9,6	14,6	3x16	4G1,5	DGC 21
3/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9	3x13	4G1,5	10,5	15,2	3x16	4G1,5	DGC 21
3/PE AC 415V 50YZ	8,2	11,3	3x13	4G1,5	11,4	15,9	3x20	4G1,5	DGC 21
3/PE AC 440V 50-60Hz	6,9	9,0	3x10	4G1,5	9,6	12,6	3x16	4G1,5	DGC 21

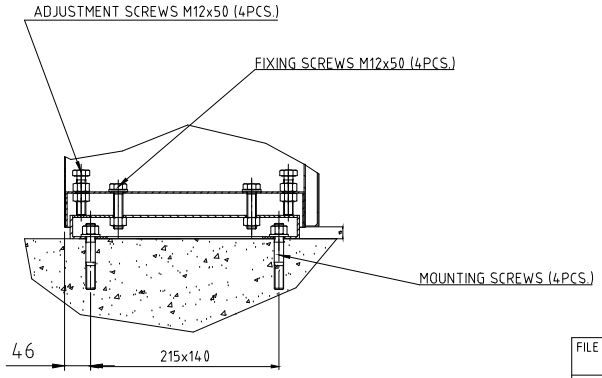
1. Electric connection
2. FLOOR DRAIN 400x600mm (NOT INCLUDED IN DELIVERY)
3. HOLES FOR MOUNTING SCREWS ¢ 14mm (MOUNTING SCRWES NOT INCLUDED IN DELIVERY).
4. REQUIMENTS GIVEN IN INSTALLATION MANUAL ALSO MUST BE FOLLOWED.

FILE NAME		SHEET	SCALE 1:15
DRAWN VABO	FRYING PAN PRINCE60, PRINCE85 INSTALLATION DRAWING	DWG NO T03278C3	
APPR.			





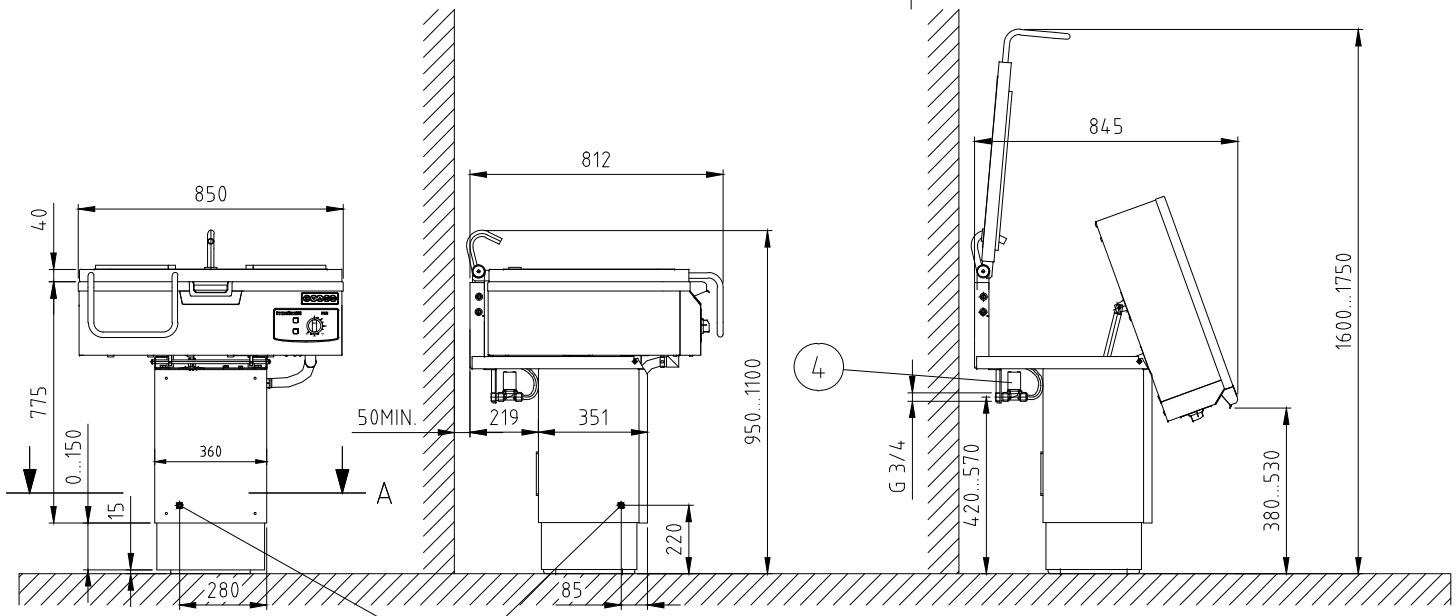
A 1:5

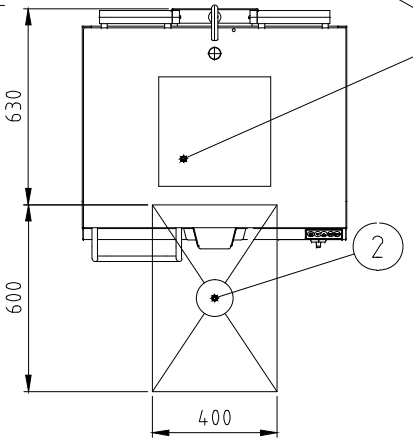


PRINCE 60					PRINCE 85				
ELECTRIC SUPPLY	P/kW	I/A	FUSE/A	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	P/kW	I/A	FUSE/A	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Membrane grommets size
3/PE AC 220V 50-60Hz	6,9	18,0	3x20	4G2,5	9,6	25,2	3x32	4G2,5	DGC 21
3/PE AC 230V 50-60Hz	7,5	18,8	3x20	4G2,5	10,5	26,3	3x32	4G4	DGC 21
3/N/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4	3x13	5G1,5	9,6	14,6	3x16	4G1,5	DGC 21
3/N/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9	3x13	5G1,5	10,5	15,2	3x16	4G1,5	DGC 21
3/N/PE AC 415V 50Hz	8,2	11,3	3x13	5G1,5	11,5	15,9	3x20	4G1,5	DGC 21
3/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4	3x13	4G1,5	9,6	14,6	3x16	4G1,5	DGC 21
3/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9	3x13	4G1,5	10,5	15,2	3x16	4G1,5	DGC 21
3/PE AC 415V 50YZ	8,2	11,3	3x13	4G1,5	11,4	15,9	3x20	4G1,5	DGC 21
3/PE AC 440V 50-60Hz	6,9	9,0	3x10	4G1,5	9,6	12,6	3x16	4G1,5	DGC 21

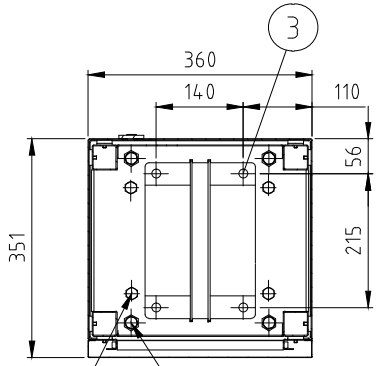
1. Electric connection
2. FLOOR DRAIN 400x600mm (NOT INCLUDED IN DELIVERY)
3. HOLES FOR MOUNTING SCREWS ¢ 14mm (MOUNTING SCRWES NOT INCLUDED IN DELIVERY).
4. Cold water connection.
5. REQUIMENTS GIVEN IN INSTALLATION MANUAL ALSO MUST BE FOLLOWED.

FILE NAME		SHEET	SCALE 1:15
DRAWN VABO	FRYING PAN PRINCE60W, PRINCE85W	DWG NO	
APPR.	INSTALLATION DRAWING	T03476B3	





A-A (1:5)



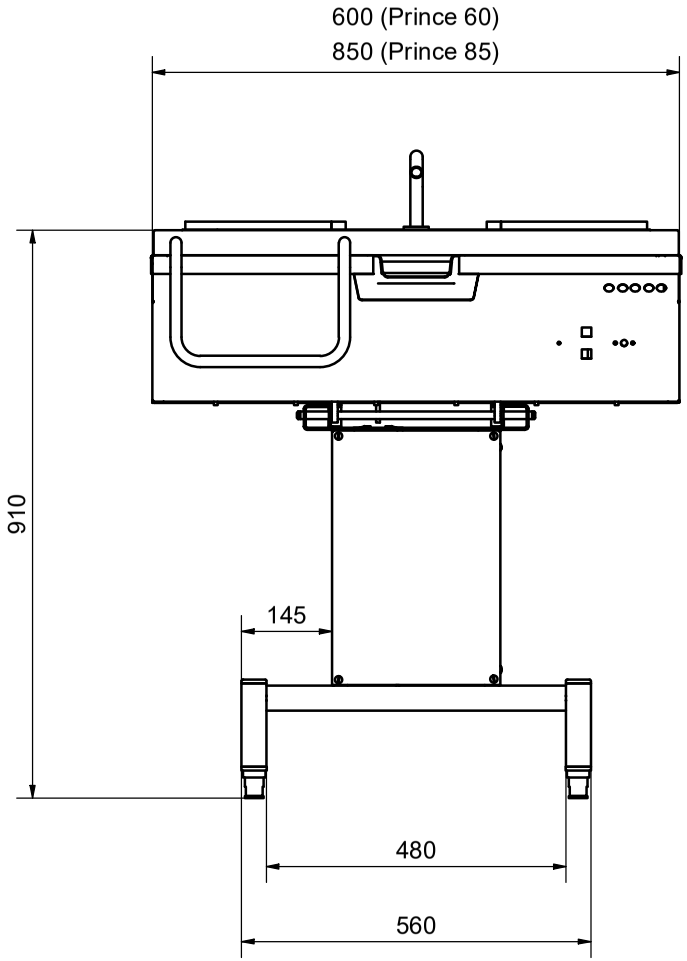
FIXING SCREW M12x80 (4pcs.)

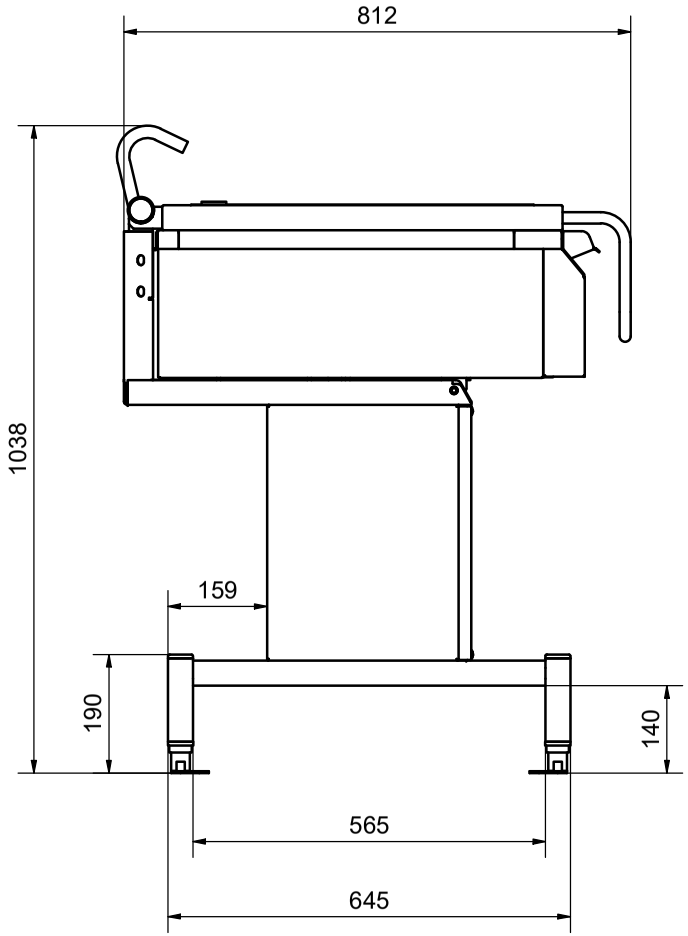
ADJUSTMENT SCREW 12x80 (4pcs.)

PRINCE 85					
ELECTRIC SUPPLY	P/kW	I/A	FUSE/A	Power cable (number of cores x mm2 per conductor)	Membrane grommets size
3/PE AC 220V 50-60Hz	9,6	25,2	3x32	4G2,5	DGC 21
3/PE AC 230V 50-60Hz	10,5	26,3	3x32	4G2,5	DGC 21
3/N/PE AC 380V 50Hz	9,6	14,6	3x16	5G1,5	DGC 21
3/N/PE AC 400V 50Hz	10,5	15,2	3x16	5G1,5	DGC 21
3/N/PE AC 415V 50Hz	11,5	15,9	3x20	5G1,5	DGC 21
3/PE AC 380V 50Hz	9,6	14,6	3x16	4G1,5	DGC 21
3/PE AC 400V 50Hz	10,5	15,2	3x16	4G1,5	DGC 21
3/PE AC 415V 50YZ	11,4	15,9	3x20	4G1,5	DGC 21
3/PE AC 440V 50-60Hz	9,6	12,6	3x16	4G1,5	DGC 21

1. Electric connection
2. FLOOR DRAIN 400x600mm (NOT INCLUDED IN DELIVERY)
3. HOLES FOR MOUNTING SCREWS ¢ 14mm (MOUNTING SCRWES NOT INCLUDED IN DELIVERY).
4. COLD WATER CONNECTION.
5. REQUIMENTS GIVEN IN INSTALLATION MANUAL ALSO MUST BE FOLLOWED.

FILE NAME		SHEET	SCALE 1:15
DRAWN VABO	FRYING PAN PRINCE 85HW (K-edition)	DWG NO	
APPR.	INSTALLATION DRAWING	T03477B3	





Tekniset mitat

PRINCE FS

Technical drawing

Suhde 1:8	Paino		
Suunn.	16.6.2025	teirimi	
Koodi	Installation drawing		
Tallennettu	16.6.2025 12.10		
Toleroimattomat mitat	ISO 2768-mK		

metos

Työnro.		Rivi	
Positio		Kpl/työn.	

This document contains confidential and proprietary information that cannot be handed over to, copied or used by third party. Reproduction of contents to be authorized by Metos Oy Ab, Finland.

Tekniska data

Benämning	Modell	Typ	Spänning	Specifikation
Dimensioner BxDxH		60		600x818x960 mm*
Dimensioner BxDxH		85		850x818x960 mm*
Förpackningens mått BxDxH		60		720x920x1200 mm
Förpackningens mått BxDxH		85		970x920x1200 mm
Stekzoner		60,85		1 st
Höjden på stekytans sidor, grund panna	L	60		90mm
Höjden på stekytans sidor, djup panna	D	60		130mm
Höjden på stekytans sidor, grund panna	L	85		90mm
Höjden på stekytans sidor, djup panna	D	85		180mm
Stekyta BxD		60		540x530 mm
Stekyta BxD		85		790x530 mm
Stekbordets volym, grund panna	L	60		25L
Stekbordets volym, djup panna	D	60		37L
Stekbordets volym, grund panna	L	85		37L
Stekbordets volym, djup panna	D	85		75L
Temperaturinställning				50°C…250°C
Vikt utan förpackning		60		111 kg
Vikt utan förpackning		85		134kg
Vikt med förpackning		60		131kg
Vikt med förpackning		85		154kg
Stekytans material				Rostfritt stål
Stekytans sidomaterial				Rostfritt stål
Yttre ytor				Rostfritt stål
Effekt		60	C,I,J,M	6,9kW
Effekt		60	A,H,K	7,5kW
Effekt		60	G,L	8,2kW
Effekt		85	C,I,J,M	9,6kW
Effekt		85	A,H,K	10,5kW
Effekt		85	G,L	11,4kW
Driftsförhållanden				Normala storköksförhållanden, temperatur över 0°C

* Gäller standard modeller. H och W modellerna, se installationsritningar.

METOS OY AB
LOMAKE LT30024
Rev. PED 5.8 31.3.2020

EU-VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
EU DECLARATION OF CONFORMITY

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name
METOS OY AB

Osoite / Adress / Address
04220 KERAVA
FINLAND

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

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

Paistinpannu / Stekbord / Bratt Pann
METOS Futura HD
Mallit / Modeller / Models : 100, 150, 300 With accessories: hose reel spray Unit, remote control
METOS Futura E/M
Mallit / Modeller / Models : 85, 85L, 85D, 110, 110L, 110D With accessories: height adjustment, water tap, stainless steel bottom, manual tilting, wall installation
METOS Prince
Mallit / Modeller / Models : 60, 80 With accessories: height adjustment, water tap, stainless steel bottom

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

MD 2006/42/EC, LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU, RoHS 2011/65/EC, WEEE 2012/19/EU

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

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857:2019, EN 61000-6-1:2019, EN 61000-6-3, EN 60204-1:2018

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

EN 60335-1:2020, EN 60335-2-39:2012, EN 60335-2-36:2017, EN 60335-2-42

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

Risto Koskelainen Metos Oy Ab, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, Finland

Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus on annettu valmistajan yksinomaisella vastuulla. Edellä kuvattu vakuutuksen kohde on unionin asiaankuuluvan yhdenmukaistamislainsäädännön vaatimusten mukainen.
Denna EU-försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar. Föremålet för försäkran ovan överensstämmer med den relevanta unionslagstiftningen om harmonisering.
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer. The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation

Antopaikka ja päivä / Utfärdad på ort och datum / Place and date of issue
KERAVA 30.11.2021

Vakuutuksen antajan nimi ja asema / Namn och befattning av personen som försäkrar / Name and title of declaring person

Hannu Ahola – Director of Business Unit

Marko Immonen – R&D Manager

Alkuperäinen/Original

Metos Oy Ab
Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. +358 204 3913
Sähköposti: metos.finland@metos.com
www.metos.com