

# metos

## Lämpösäilytyskaappi - Varmhållningssskåp Holding cabinet

ET 811/ 821 S/G

### Asennus- ja käyttöohje

Käännös valmistajan alkuperäisestä materiaalista

### Installations- och användningsanvisningar

Originaldokumentation

### Installation and Operation Manual

Translation of the original documentation



## Laitteen käyttötarkoitus

Lämpösäilytyskaappi on tarkoitettu lämpimien ruokien säilytykseen GN astioissa.

## Pakkaus

Pura pakkaus ja poista laitetta suojaavat muovikelmut huolellisesti. Pyyhi teräspinnat kostealla liinalla. Puhdista myös laitteen sisäpinnat kostealla liinalla.

Suihkuavan veden tai painepesurin käyttö puhdistukseen on kielletty.

## Kuljetusvauriot

Purettuasi laitteen pakkauksesta, varmista heti, että laite ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset vaurioita, ilmoita asiasta välittömästi rahdinkuljettajalle.

## Asennus

Lämpösäilytyskaappi asennetaan tasaiselle alustalle. Kaapin säätöjalkojen avulla kaappi asennetaan vaakasuoraan (ei koske vaunumallia). Kaappi liitetään kiinteällä kaapelilla verkkovirtaan. (ei koske vaunumallia). Laitteen jännite on 230V, ennen laitteen liittämistä verkkovirtaan, tarkista, että asennuspaikan jännite vastaa laitteen jännitettä. Sähköveto tehdään kaapin pohjasta. Riviliittimet sijaitsevat sivupaneelin takana. Paneeli irtoaa avaamalla sitä kiinnittävät kuusi ruuvia.

## Tärkeää

Varmista, että puhaltimen ilman ottoaukot ovat vapaina. Esteetön ilmankulku takaa puhaltimen virheettömän toiminnan ja lisää puhaltimen käyttöikää.

## Laitteen kuvaus

Lämpösäilytyskaappi on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Kaappi on mitoitettu GN-astioille: malli 811 1/1 ja 821 2/1. ET 821 soveltuu myös kymmenelle 635x405 mm säilytysastialle. Lämpösäilytyskaapin vakiovarustuksena on 8 kiskoparia ja 4 irtoritulähylyä. Kaappi on varustettu lämpömittarilla ja ylikuumenemissuojana toimivalla turvatermostaatilla. Vastuspakka on sijoitettu laitteen sivuseinälle. Tasaisen lämmön koko kaappiin takaa puhallinjärjestelmä, joka puhalttaa lämmintä ilmaa kaapin alaosaan ja imee ilman ulos kaapin yläosaan. Kaapin lämpötilaa säätelee termostaatti. Laitteen sivupaneeleissa sekä vastuspakan yläpuolisella tasolla on ilman sisääntuloaukot, joista virtaava ilma jäädyttää puhallinmoottoria.

## Käyttö

Lämpökaappi käynnistetään pääkytkimestä noin 20 minuuttia ennen käytön alkua, jonka ajan laite tarvitsee saavuttaakseen 70-80°C käyttölämpötilaan.

Tämän jälkeen kaappi voidaan täyttää kuumalla ruoalla täytetyillä GN astioilla. Lämpötila säädetään termostaatilla.

## Huomioitavaa

Laite on tarkoitettu lämpimän ruoan lämpösäilytykseen, ei ruokien lämmittämiseen.

## Puhdistus ja huolto

Sammuta lämpökaappi ja irroita se sähköverkosta aina ennen puhdistusta.

Lämpösäilytyskaappi puhdistetaan miedolla pesuaineliuksella ja kuivataan puhtaaseen veteen kostetulla liinalla.

Suihkuavan veden tai painepesurin käyttö on kielletty. Veden joutuminen ohjauksikköön tai puhaltimeen voi aiheuttaa oikosulun.

Käyttämätön laite on aina sammutettava ja kytkettävä irti sähköverkosta.

## Turvallisuus

Laite on suunniteltu ja rakennettu SS EN 60 335-2 sähköturvallisuutta koskevan asetuksen mukaisesti sekä huomioiden EU:n hygienialle asetetut määräykset.

## Vianetsintä

Mikäli lämpösäilytyskaappi ei toimi, tarkista aina ensimmäisenä sulake.

Jos kaappi ei lämpene, tarkista puhallin ja ylikuumenemissuoja.

Mikäli vika ei selviä, kutsu huolto.

## Huolto ja varaosat

Tarvittaessa ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

## Användningsområde

Varmhållningsskåpet är avsett för varmhållning av redan varm mat i GN-kantiner.

## Uppackning

Emballaget avlägsnas och skyddsplasten tas bort. De rostfria ytorna torkas med en fuktig trasa. Rengör även skåpet inuti med fuktig trasa. Spola aldrig direkt mot skåpet.

## Transportskador

Undersök godset noga efter uppackning och kontrollera om det utsatts för skador under transporten. Om godset är skadat ska skadan omedelbart anmälas till transportbolaget (måste anmälas inom sju dagar efter ankomst).

## Transportsäkringar

Skåpet är inte utrustat med några speciella transportsäkringar annat än emballaget.

## Installation

Varmhållningsskåpet är försett med fyra ställbara fötter. Placera skåpet på avsedd plats och justera in de ställbara fötterna så skåpet står vågrätt (gäller ej för mobil version). Varmhållningsskåpet ska anslutas till fast ledning 230V ~ (gäller ej för mobil version). Elanslutningen sker i botten på värmeskåpet. Kopplingsplinten finns åtkomlig bakom sidoplåten som lätt kan lossas med sex skruvar.

## Viktigt

Kontrollera att luftintagen för värmefläkten inte är blockerade, om fläkten överhettas reduceras livslängden som följd.

## Beskrivning

Varmhållningsskåpet är tillverkat i rostfritt stål och är anpassat för GN-kantiner, 811 till 1/1 och 821 till 2/1. ET 821 passar dessutom till 10:ans upplägningsfat (635x405 mm). Skåpet levereras som standard med åtta gejderpar och fyra flyttbara gallerhyllor. Varmhållningen regleras av en termostat. Skåpet är utrustat med termometer, dold termostat som fungerar som överhettningsskydd och en vippströmställare som huvudströmbrytare. Elementpaketet sitter i sidan på skåpet. För att uppnå jämn värme i hela skåpet används en fläkt som blåser in värmen i botten och suger ut luft i toppen på innerskåpet. Sidoplåten och hällen över elementpaketet är försedda med luftintag för kylning av fläktmotorn.

## Så här används varmhållningsskåpet

Varmhållningsskåpet bör sättas på ca 20 minuter före användning för att värmen ska komma upp i rätt varmhållningstemperatur (70-80°C). Därefter kan kantiner med varm mat stoppas in, arbetstemperaturen regleras av termostaten.

## Allmänna råd

Tänk på att skåpet ska användas för underhållsvärme inte för uppvärmning.

## Skötsel

Varmhållningsskåpet rengörs med skonsamt rengöringsmedel. Torka av med fuktig trasa. *Spola aldrig* direkt mot varmhållningsskåpet, då kan vatten komma in genom panelen eller genom fläktinblåset och kortsluta hela skåpet. Varmhållningsskåpet bör alltid vara avstängt när det inte används.

## Säkerhet

Produkten är konstruerad och tillverkad enligt SS EN 60 335-2 vad gäller elsäkerheten. Hänsyn är tagen till EG's maskindirektiv beträffande hygienkraven.

## Om varmhållningsskåpet inte fungerar

Om skåpet inte fungerar kontrollera först att säkringen är hel. Vid mobilt utförande kontrollera att sladdstället är ok. Blir skåpet inte varmt kontrollera att fläkten går eller om överhettningsskyddet bryter strömmen för tidigt (dold termostat).

Vid behov kontakta er servicefirma.

## Service och reservdelar

Vid behov av service kontakta bemyndigad servicepersonal er servicefirma.

Använd endast de originala reservdelar.

### Area of use

The heating cabinet is intended for keeping already hot food warm in GN canteens.

### Unpacking

The packaging is removed and the protective plastic is removed. The stainless steel surfaces are wiped with a damp cloth. Also clean the cabinet inside with a damp cloth. *Never flush* directly against the cabinet.

### Transport damage

Examine the goods carefully after unpacking and check if they have been damaged during transport. If the goods are damaged, the damage must be reported to the transport company immediately (must be reported within seven days of arrival).

### Transport support

The cabinet is not equipped with any special transport supports other than the packaging.

### Installation

The heating cabinet is equipped with four adjustable feet. Place the cabinet in the intended place and adjust the adjustable feet so that the cabinet is horizontal (does not apply to mobile version). The heating cabinet must be connected to a fixed cable 230V ~ (does not apply to mobile version). The electrical connection takes place at the bottom of the heating cabinet. The terminal block is accessible behind the side plate which can be easily loosened with six screws.

### Important

Check that the air intakes for the heating fan are not blocked, if the fan overheats, the service life is reduced as a result.

### Description

The holding cabinet is made of stainless steel and is adapted for GN canteens, 811 to 1/1 and 821 to 2/1. ET 821 also fits the 10's serving dish (635x405 mm). The cabinet is delivered as standard with eight pairs of guides and four movable grid shelves. Keeping warm is regulated by a thermostat. The cabinet is equipped with a thermometer, concealed thermostat that acts as an overheating protection and a toggle switch as the main switch. The element package is located on the side of the cabinet. To achieve even heat throughout the cabinet, a fan is used that blows the heat into the bottom and sucks out air at the top of the inner cabinet. The side plate and the hob over the element package are equipped with air intakes for cooling the fan motor.

### How to use the holding cabinet

The holding cabinet should be switched on for about 20 minutes before use to allow the heat to reach the correct heating temperature (70-80 °C). Then canteens with hot food can be stuffed in, the working temperature is regulated by the thermostat.

### Common advice

Remember that the cabinet should be used for maintenance heating, not for heating.

### Care

The holding cabinet is cleaned with a gentle detergent. Wipe with a damp cloth. *Never flush* directly against the heating cabinet, as water can enter through the panel or through the fan blower and short-circuit the entire cabinet. The heating cabinet should always be switched off when not in use.

### Safety

The product is designed and manufactured in accordance with SS EN 60 335-2 with regard to electrical safety. Account is taken of the EC Machinery Directive regarding hygiene requirements.

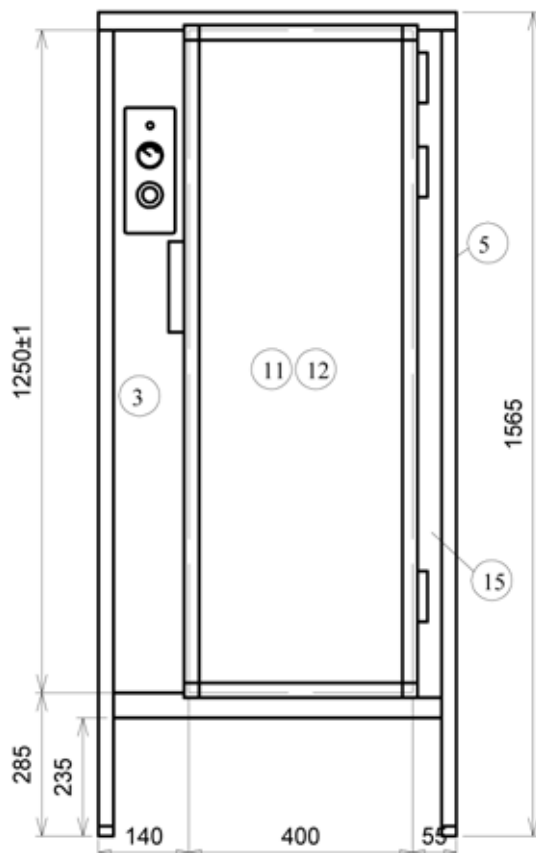
### If the holding cabinet does not work

If the cabinet does not work, first check that the fuse is intact. For mobile version, check that the cable holder is ok. If the cabinet does not get hot, check that the fan is running or if the overheating protection switches off the power too soon (hidden thermostat). If necessary, contact your service company.

### Service and spare parts

If service is required, contact your authorized service personnel.

Use only original spare parts.



### Tekniset tiedot

#### Teknisk data

#### Technical data

Teho / Effekt / Power ET 811 1500W 230V ~

Max. teho/märkström / rated current /max 6,5 A.

ET 821 2250W 230V~ 9,8A.

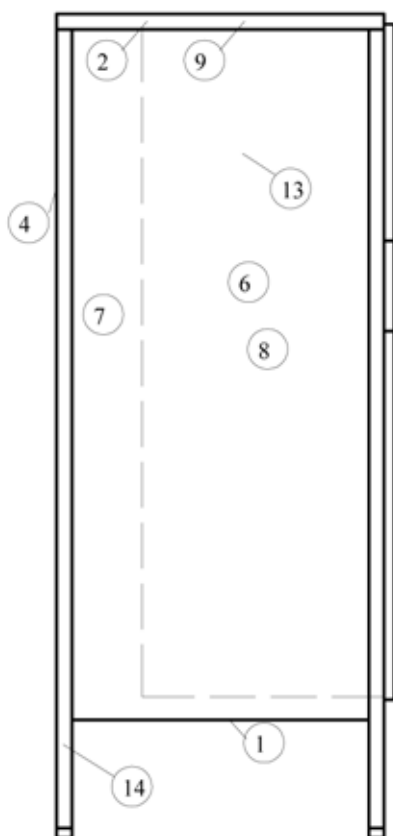
Sulake/Säkring /Fuse 10A T.

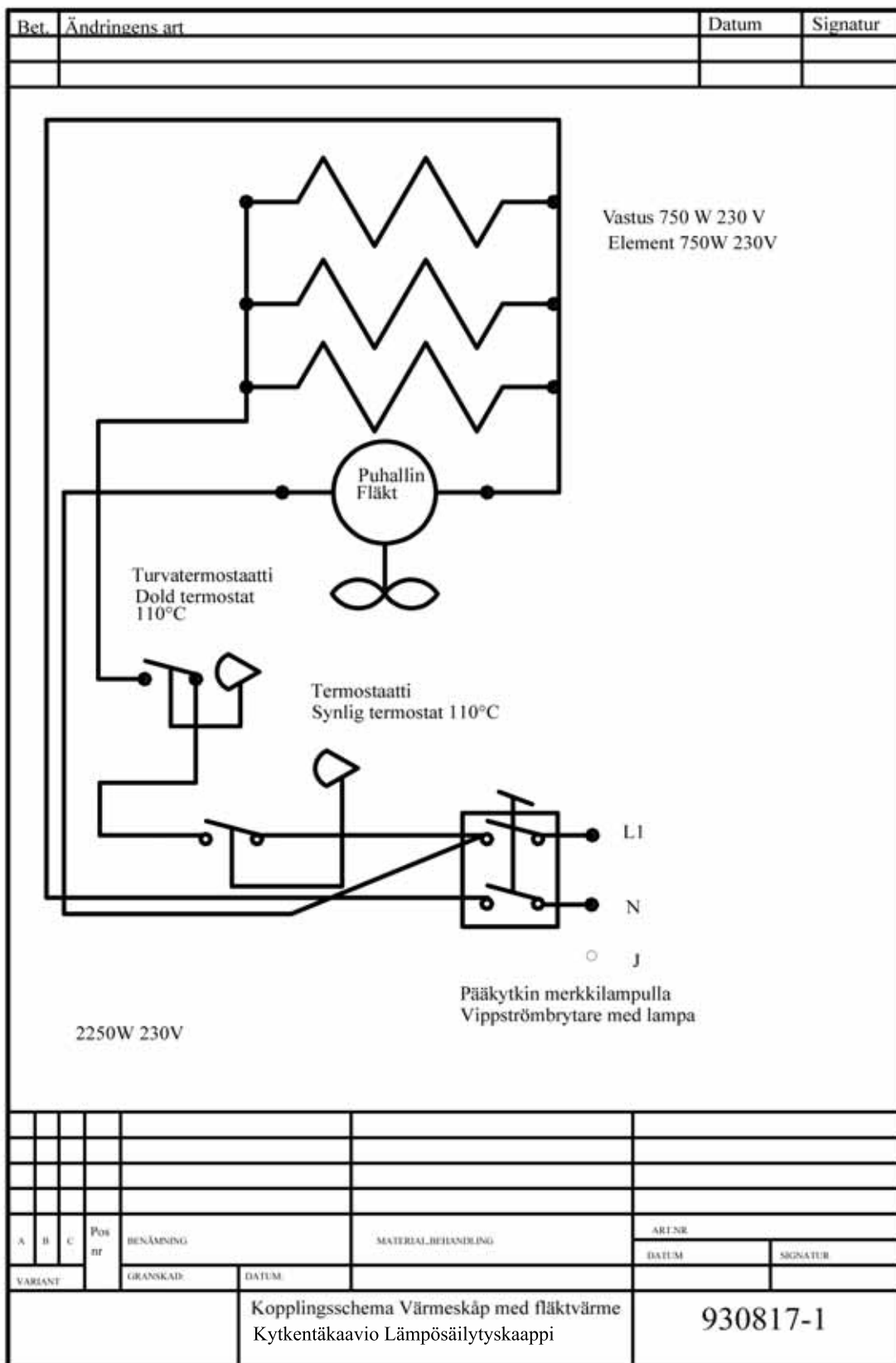
### Kytentäkaavio

#### Kopplingschema

#### Wiring diagram

930817-1, 930817-2







**metos**  
kitchen intelligence®