

metos

Stekbord

Metos Futura E, Futura M

60, 85, 110

3755404, 3755405, 3755406, 3755407, 3755408, 3755409

Installations- och användningsanvisningar



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

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.	Funktionsprincip	5
4.	Bruksanvisning	6
4.1.	Förberedelser för ibruktagning	6
4.2.	Stekbord med manuell stjälpning	6
4.2.1.	Användning av stekbordet	6
4.2.2.	Inställning av stektemperatur, Futura M	7
4.2.3.	Stjälpning, Futura M	7
4.3.	Stekbord med elstjälpning.....	8
4.3.1.	Användning av stekbordet	8
4.3.2.	Inställning av stektemperatur, Futura (elstjälpning)	8
4.3.3.	Stjälpning, Futura (elstjälpning).....	9
4.3.4.	Inställning av arbetshöjd, Futura (H)	9
4.3.5.	Påfyllning av vatten, Futura (W)	9
4.4.	Stektemperaturer	10
4.5.	Efter användning.....	11
4.5.1.	Rengöring	11
4.6.	Service	11
5.	Felsökning.....	12
6.	Installation	13
6.1.	Transport till installationsplatsen och uppackning.....	13
6.2.	Stekbordets placering.....	13
6.3.	Elanslutning	13
6.4.	Vattenanslutning (Futura W).....	13
6.5.	Provkörning.....	14
7.	Teknisk information.....	15

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.

Stäng av apparaten om den får fel eller fungerar avvikande från det normala. Apparaten bör regelbundet funktionstestas enligt bruksanvisningen. Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.

Personer som använder denna apparat skall vara instruerade om rätt och säker användning av apparaten.

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, apparat-skada 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 fungerar 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

Metos Futura stekbord är avsett för tillredning av mat.



Apparatens användning för annat bruk än den ovan beskrivna är förbjuden.



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

3.1. Funktionsprincip

Stekbordets stekyta upphetas av specialkonstruerade termostatstyrda värmeelement. Den gula signallampan slocknar då inställd temperatur nås.

Stekytan på de större stekbordsmodellerna, Futura 110, är uppdelad i två stekzoner, vars temperaturer kan ställas in separat.

Stekbordets stjälpning på M-modellerna (manuella) sker med en stjälpningsratt

Stekbordets stjälpning på modellerna med elstjälpning styrs med hjälp av en tryck-knapp i styrpanelen

De stekbordsmodeller, som har märkningen H i typbeteckningen är försedda med möjligheten att justera arbetshöjden.

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

Pannans botten på de stekbordsmodeller, som har märkningen S i typbeteckningen är gjord av sandwich-element. Den yttre ytan (stekytan) är av rostfritt stål och den inre ytan är av stål.

4. Bruksanvisning

4.1. Förberedelser för ibruktagning



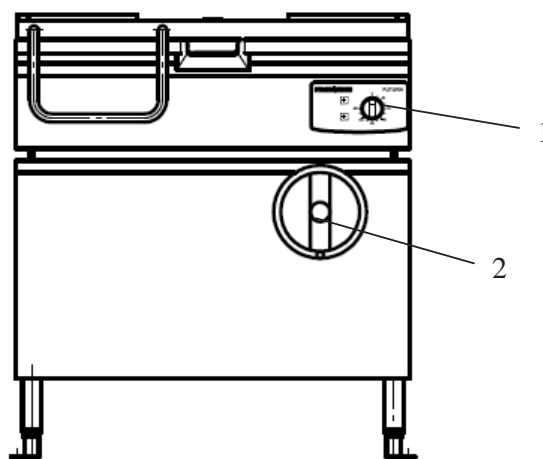
Stekbordets stekyta är under transport och lagring skyddad med fett. Innan stekbordet används för första gången, avlägsnas fett med hjälp av varmt vatten och vanligt diskmedel.

Efter rengöringen brännes stekytan in med saltfritt fett. Värm upp pannan till 200°C med stängt lock. Bränn fett 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. Stekbord med manuell stjälpning

Stekbordets manövrering.

1. Styrpanel
2. Stjälpningsratt



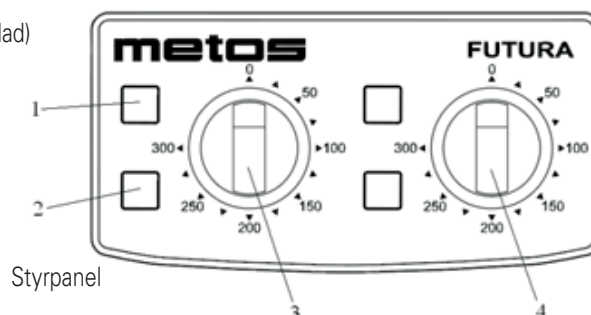
4.2.1. Användning av stekbordet

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

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
- Modellen 110M är utrustad med två termostat.

1. Grön signallampa (spänning påkopplad)
2. Gul signallampa (temperatur)
3. Termostat (60M, 85M, 110M)
4. Termostat (endast 110M)



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



Vid strömavbrott bör stekbordets termostat (bägge termostat på modell 110M) 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 även koppla av stekbordet eller ställa in en lägre temperatur. Genom att hålla stekbordets lock stängt, när det är möjligt sparar man energi.

4.2.2. Inställning av stektemperatur, Futura M

Ändring av stektemperatur sker genom att termostatsens 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.

Stekbordet Futura 110M består av två stekzoner som vardera styrs av ett individuellt termostat. Detta möjliggör användandet av två olika stektemperaturer samtidigt. Vid behov kan endast den ena stekzonen användas varvid den andra zonen termostat ställs i läget "0".



Vid långvarig drift leds värmen långsamt stekytan. Fastän den ena zonen är fränkopplad värms den så småningom till en temperatur som är cirka hälften av den påkopplade zonen temperatur. Vid behov kan den fränkopplade zonen temperatur kontrolleras genom att termostatsens vred vrids så långt att den gula signallampan tänds.

4.2.3. Stjälpling, Futura M



Kontrollera, att inga föremål befinner sig inom stekbordets rörelseområde eller står lutande mot stekbordet innan stekbordet stjälpes eller återförs till arbetsläge. Stäng av stekbordet genom att vrida termostatsens vred till läget "0".

Stekbordet stjälpes genom att stjälpningsratten vrids medsols. Stekbordet återgår till normalläge genom att ratten vrids motsols.

Då stjälpningsratten inte används kan dess handtag vändas in mot ratten.

4.3. Stekbord med elstjälplning

4.3.1. Användning av stekbordet

Stekbordets funktioner styrs från styrpanelen.

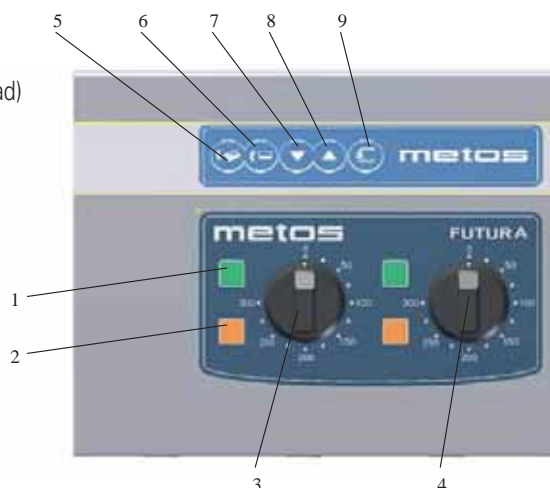
En huvudströmbrytare bör ha installerats i närheten av stekbordet - oftast på väggen. Kontrollera, att brytaren är i påkopplat läge

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
- Modellen 110 är utrustad med två termostat.

Styrpanel

1. Grön signallampa (spänning påkopplad)
2. Gul signallampa (temperatur)
3. Termostat (Futura 65, 85, 110)
4. Termostat (endast Futura 110)
5. Tryck-knapp för stjälpning
6. Tryck-knapp för återgång
7. Justering av arbetshöjd, upp (option)
8. Justering av arbetshöjd, ner (option)
9. Påfyllningskran (option)



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



Vid strömavbrott bör stekbordets termostat (bägge termostat på modell 110) 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 även koppla av stekbordet eller ställa in en lägre temperatur. Genom att hålla stekbordets lock stängt, när det är möjligt sparar man energi.

4.3.2. Inställning av stektemperatur, Futura (elstjälplning)

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.



Stekbordet Futura 110 består av två stekzoner som vardera styrs av ett individuellt termostat. Detta möjliggör användandet av två olika stektemperaturer samtidigt. Vid behov kan endast den ena stekzonen användas varvid den andra zonen termostat ställs i läget "0".



Vid långvarig drift leds värmen längsmed stekytan. Fastän den ena zonen är frånkopplad värms den så småningom till en temperatur som är cirka hälften av den påkopplade zonens temperatur. Vid behov kan den frånkopplade zonens temperatur kontrolleras genom att termostatsens vred vrids så långt att den gula signallampan tänds.

Maximi stektemperatur för Futura med elstjälpning är 250°C.
Termostatsens vred går ej att vrida över 250°C läget. Försök inte vrida vredet längre än så med våld.

4.3.3. Stjälpning, Futura (elstjälpning)



Kontrollera, att inga föremål befinner sig inom stekbordets rörelseområde eller står lutande mot stekbordet innan stekbordet stjälpas eller återförs till arbetsläge.
Stäng av stekbordet genom att vrida termostatsens vred till läget "0"

Stekbordets stjälpning sker genom att knappen (5) på styrpanelen hålls tryckt tills stekbordet når önskat läge. Stjälpningen stannar då knappen frigörs.
Stekbordet återgår till vågrätt läge genom att knappen (6) hålls intryckt tills stekbordets rörelse upphör.



Stjälpningen fungerar endast om locket är öppet.

4.3.4. Inställning av arbetshöjd, Futura (H)

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 för höj- och sänkfunktionen, se "Styrpanel"

Inställning av arbetshöjden är inte möjlig då stekbordet är i stjälp position.

4.3.5. Påfyllning av vatten, Futura (W)

Påfyllning av vatten är möjlig på stekbord vars modellbeteckning innehåller bokstaven W. På styrpanelen för dessa modeller finns en tryck-knapp för funktionen, se "styrpanel". Fyll på vatten genom att hålla knappen tryckt tills önskad vattenmängd uppnåtts.

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

4.4. 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...170°C
Biff av malet kött, beroende av storlek	130...170°C
Nötfilé	170°C
Wienerschnitzel	170°C
Lövbiff	220°C
Broiler, i stora stycken	150°C
Panerade leverskivor	170°C
Köttlettter	170°C
Korvtärningar	130...150°C
Frankfurterkorv	150°C
Stekt potatis	150...170°C
Svamp	130...150°C
Lök	140°C
Små plättar	170°C

4.5. Efter användning

4.5.1. Rengöring

Vidbrända matrester på stekbordets botten utgör en isolering, som gör stekningen långsammare och försämrar stekresultatet. En ren stekyta är grundförutsättningen för ett gott stekresultat. Vidbrända matresters inverkan på stekytans värmeöverföring: ett 2 mm:s lager av vidbrända matrester sänker ytemperaturen med ca 24 %.



180°C



ca. 135°C



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

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

Rengöringsmedel: svagt alkaliskt tvättmedel (pH 8-10)

Förrengöring:

Stekrester skrapas lösa varefter fett och lösa partiklar torkas bort med hushållspapper. Vid behov blötlägg 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. Speciellt bör lockets kanter och gångjärn beaktas. Stekbordets nedre del och ytterytan rengörs med borste och diskmedel och sköljs därefter med vatten. Stekbordets stekyta sköljs i stjälp läge med varmt vatten, torkas genom uppvärmning 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.

4.6. Service



Stäng av apparaten och bryt strömtillförseln och eventuell vattentillförsel (option) om den får fel eller fungerar avvikande från det normala. Apparatsens 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. Felsökning

Ifall apparaten inte fungerar, 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.



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

6. Installation

6.1. 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 installationskedje.

6.2. Stekbordets placering

Installationen påbörjas med att flytta stekbordet till den rätta platsen med beaktande av eventuell golvränn. Behövliga avstånd framgår av installationsritningen. För service behövs utrymme endast framför stekbordet.

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

När stekbordet är på sin rätta plats och i vågrätt läge bör det ovillkorligen fästas i golvet med expanderbultar, landmodellerna från flänsarna i de bakre fotskruvarna och stekborden för marinbruk från all fyra fotflänsar.

6.3. Elanslutning



Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt.



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



Anslutningskabelns genomföring till kopplingsplinten visas på installationsritningen. För att kunna utföra anslutningen måste den nedre frontplåten demonteras genom att lösgöra de 6 skruvarna i plåtens nedre kant (3 st) och i plåtens övre kant (3 st) och därefter lyfta plåten uppåt.

6.4. Vattenanslutning (Futura W)



Anslutning till kallvattenmatning bör ske med hjälp av tryckbeständig slang (ingår ej i leveransen) som utrustats med en G 3/4 koppling. Vattenanslutningen bör dessutom utrustas med avstängningskran och en bakslagsventil (ingår ej i leveransen).



Tag i beaktande stekbordets rörelse vid beräkning av vattenslangens längd för modeller med justerbar arbetshöjd.



Skölj slangen innan anslutningen görs.

6.5. Provkörning



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



Kontrollera att stekytans skyddsfett är avlägsnat innan stekbordet tas i bruk. Se "Förberedelser för ibrucktagning".

Efter anslutningen bör stekbordet provköras.

Kontrollera att:

- **både** den gröna **och** den gula signallampan tänds då termostatsens vred vrids (för bägge zonerna i 110/110M-modellen.
Stekborden är utrustade med säkerhetstermostat (Futura 60/60M och 85/85M 1 st, Futura 110/110M 2 st). 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 termostatsens vred vrids till önskad temperatur bör säkerhetstermostaten återställas. Kontakta service för att utföra åtgärden.
- den gula signallampan slocknar då stekbordet når inställd temperatur.

Futura M

- att värmens gränslägesbrytare fungerar korrekt: Vid stjälpning bryts värmen och då stekbordet igen återgår till normalläge och panndelen når stativet kopplas värmen på igen. Justera gränslägesbrytarna vid behov.

Futura:

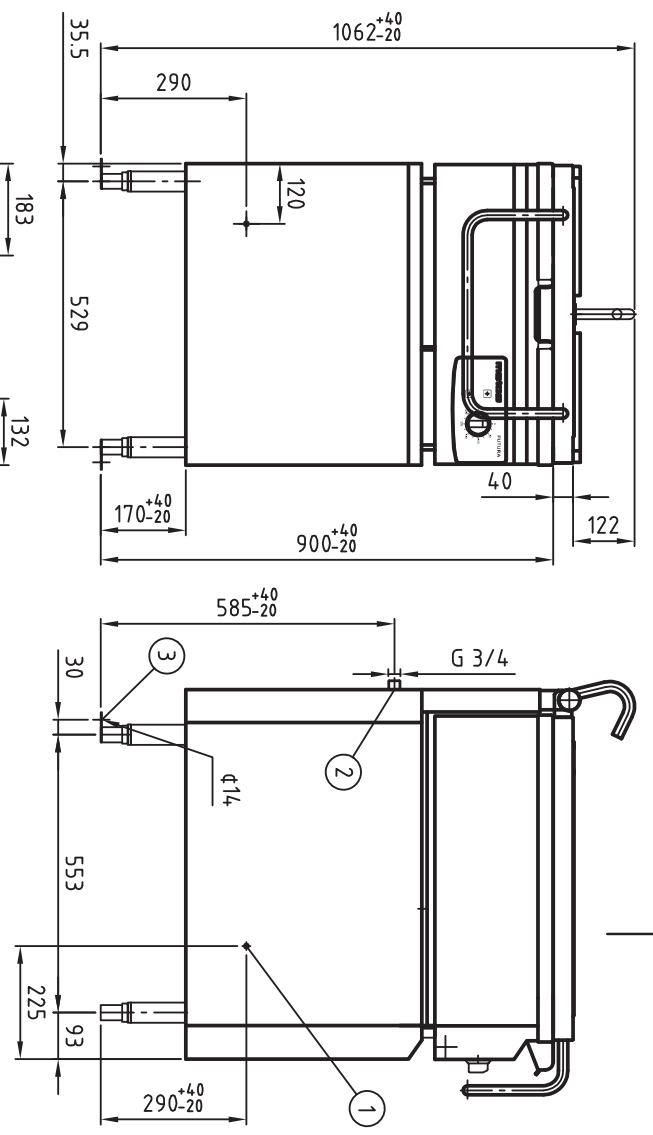
- att stjälpningens och värmens gränslägesbrytare fungerar korrekt: Vid stjälpning bryts värmen och i ändläge upphör stjälpningen varvid stjälpningsmotorn blir strömlös. Återgången upphör när panndelen når stativet, värmen återkopplas och stjälpningsmotorn blir strömlös. Justera gränslägesbrytarna vid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

Montera tillbaka den nedre frontpanelen.

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

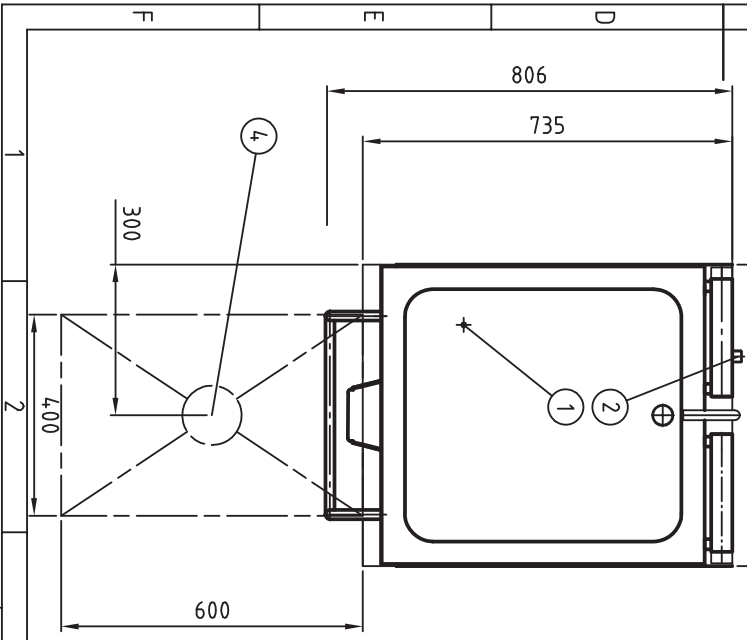
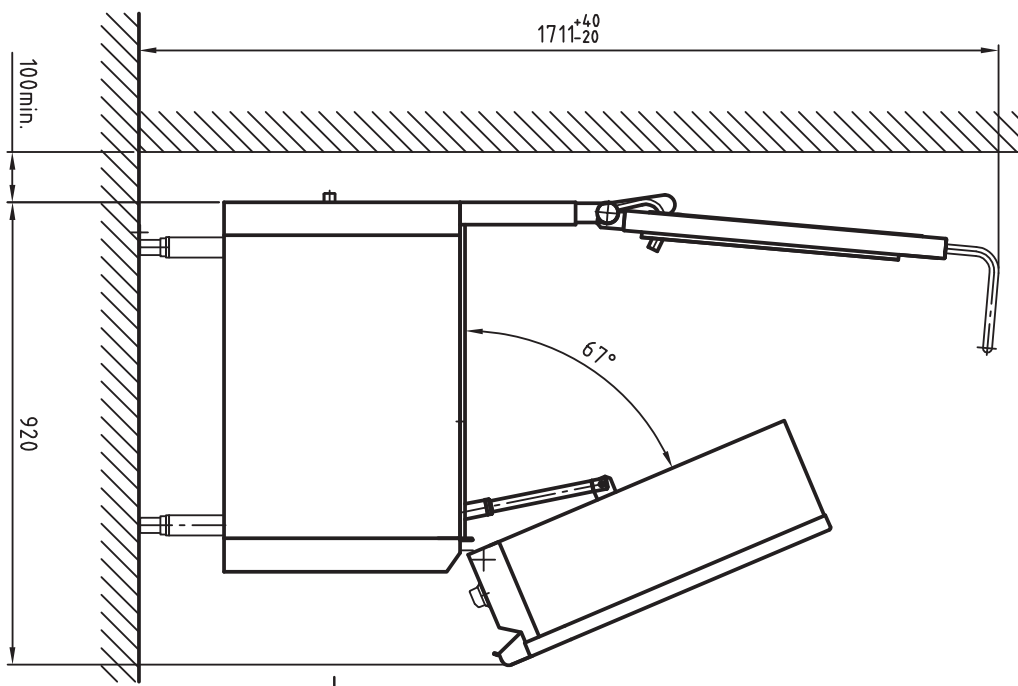
7. Tekniski information

- Installationsritningar
- Kopplingsscheman

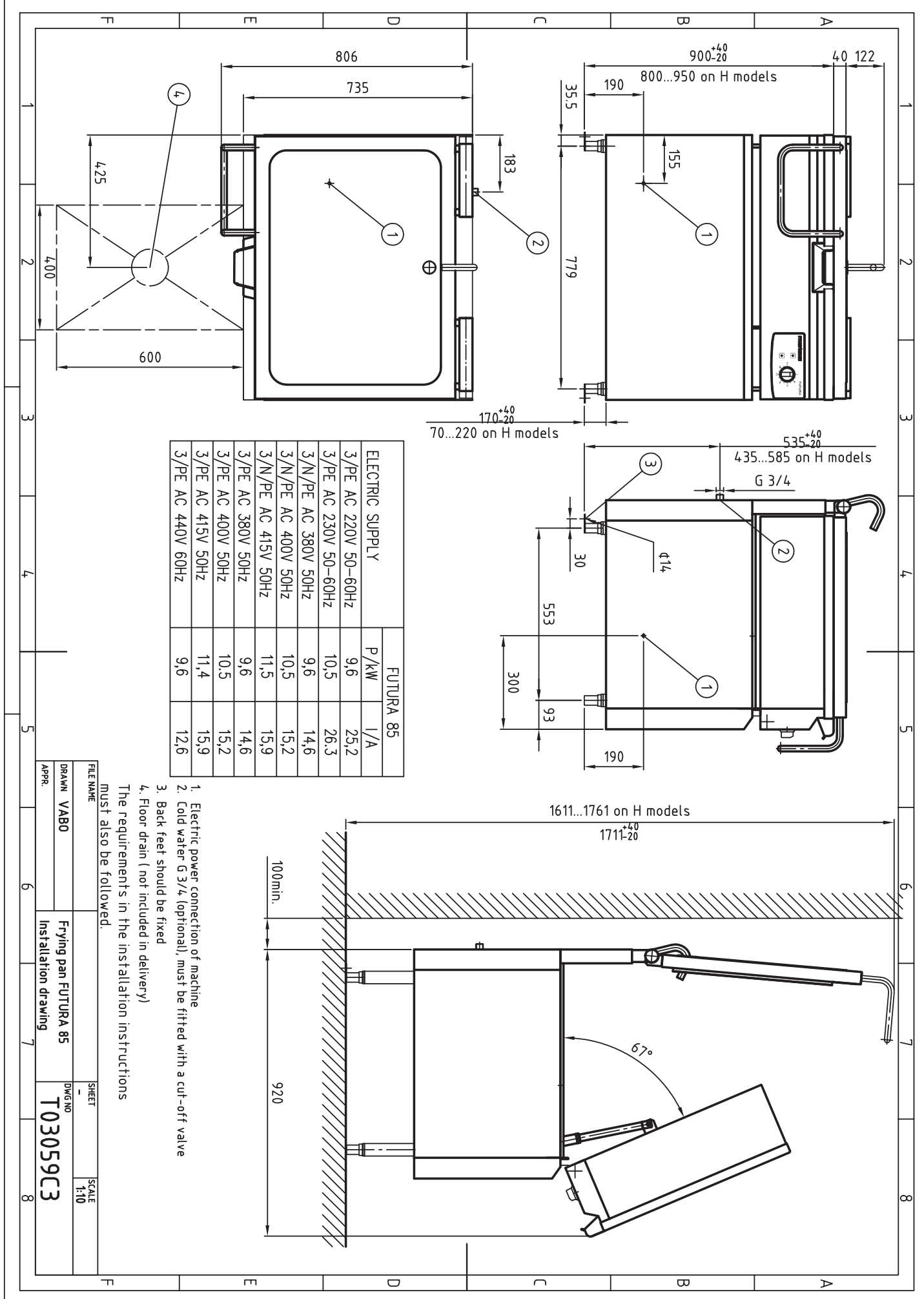


ELECTRIC SUPPLY		FUTURA 60	
	P/kW	I/A	
3/PE AC 220V 50-60Hz	6,9	18,0	
3/PE AC 230V 50-60Hz	7,5	18,8	
3/N/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4	
3/N/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9	
3/N/PE AC 415V 50Hz	8,2	11,3	
3/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4	
3/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9	
3/PE AC 415V 50Hz	8,2	11,3	
3/PE AC 440V 60Hz	6,9	9,0	

1. Electric power connection of machine
 2. Cold water G 3/4 (optional), must be fitted with a cut-off valve
 3. Back feet should be fixed
 4. Floor drain (not included in delivery)
- The requirements in the installation instructions must also be followed.



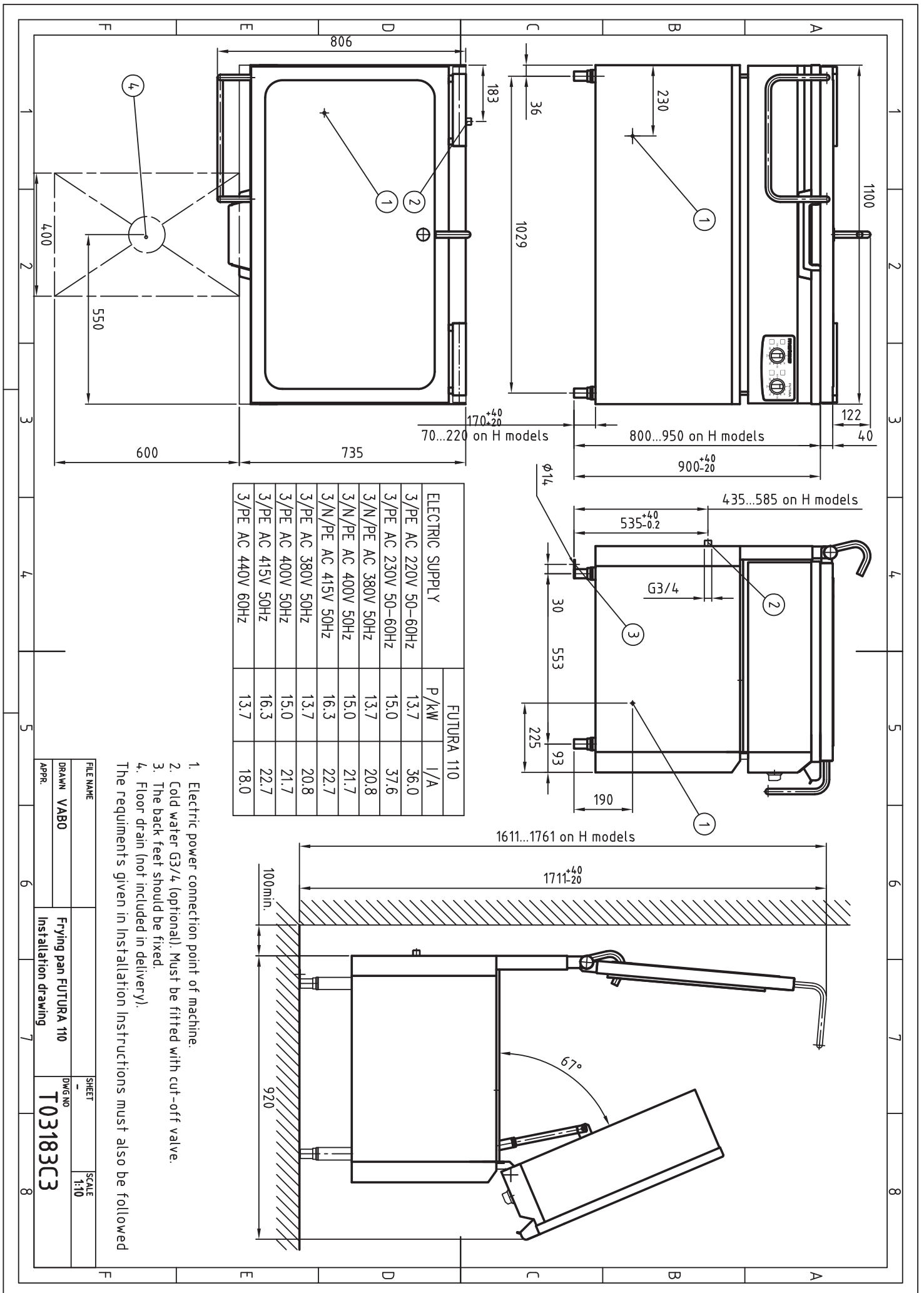
FILE NAME	Braft pan FUTURA 60		SHEET	SCALE
DRAWN	VABO	Installation drawing	DWG NO	T03210A3
APP:				



ELECTRIC SUPPLY		FUTURA 85	
	P/kW	I/A	
3/PE AC 220V 50-60Hz	9,6	25,2	
3/PE AC 230V 50-60Hz	10,5	26,3	
3/N/PE AC 380V 50Hz	9,6	14,6	
3/N/PE AC 400V 50Hz	10,5	15,2	
3/N/PE AC 415V 50Hz	11,5	15,9	
3/PE AC 380V 50Hz	9,6	14,6	
3/PE AC 400V 50Hz	10,5	15,2	
3/PE AC 415V 50Hz	11,4	15,9	
3/PE AC 440V 60Hz	9,6	12,6	

1. Electric power connection of machine
 2. Cold water G 3/4 (optional), must be fitted with a cut-off valve
 3. Back feet should be fixed
 4. Floor drain (not included in delivery)
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

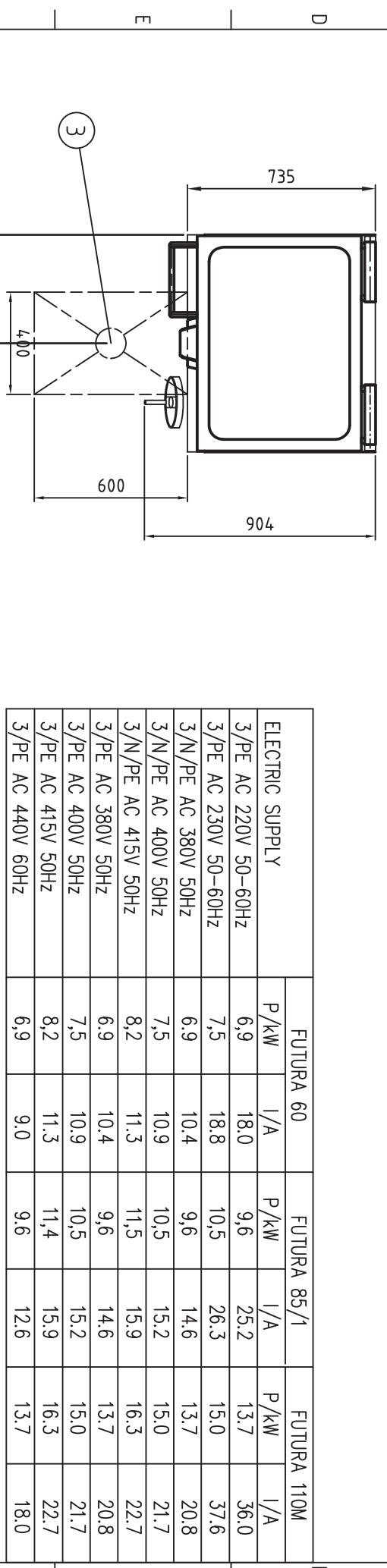
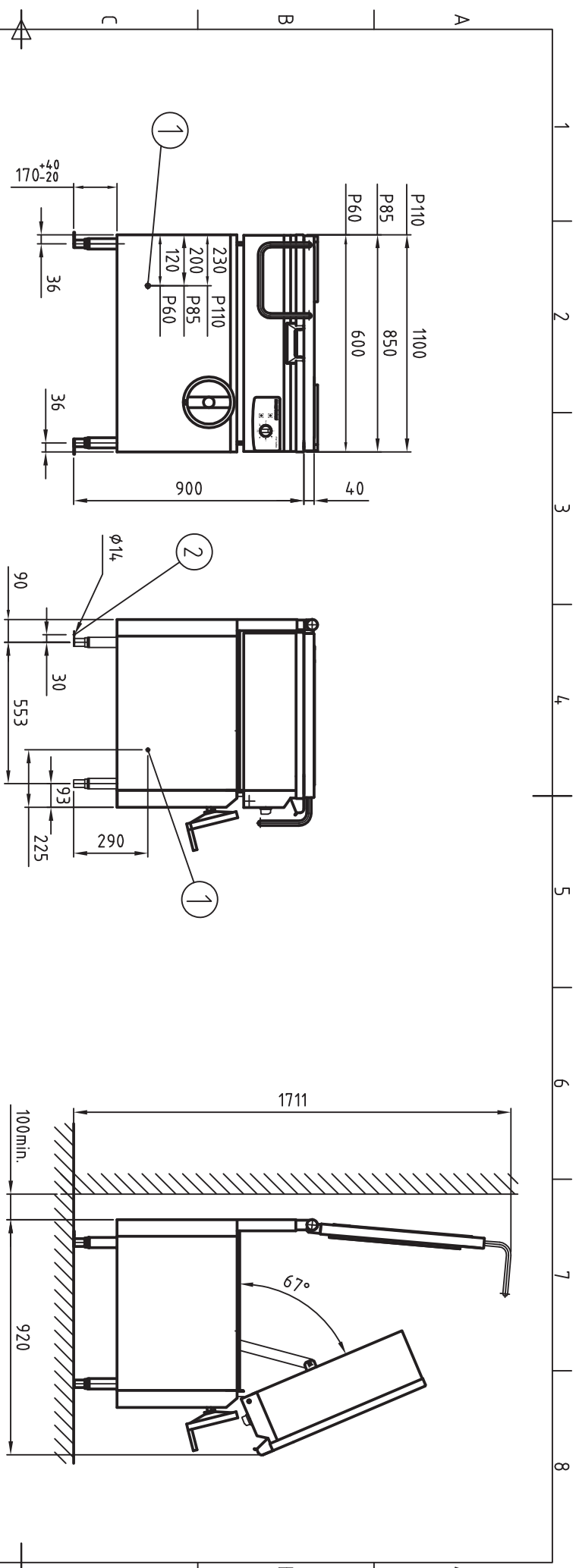
FILE NAME	DRAWN VABO		SHEET	SCALE
Appr.	Frying pan FUTURA 85			1:10
	Installation drawing		DWG NO	
			T03059C3	



ELECTRIC SUPPLY	FUTURA 110	P/kW	I/A
3/PE AC 220V 50-60Hz		13.7	36.0
3/PE AC 230V 50-60Hz		15.0	37.6
3/N/PE AC 380V 50Hz		13.7	20.8
3/N/PE AC 400V 50Hz		15.0	21.7
3/N/PE AC 415V 50Hz		16.3	22.7
3/PE AC 380V 50Hz		13.7	20.8
3/PE AC 400V 50Hz		15.0	21.7
3/PE AC 415V 50Hz		16.3	22.7
3/PE AC 440V 60Hz		13.7	18.0

1. Electric power connection point of machine.
 2. Cold water G3/4 (optional). Must be fitted with cut-off valve.
 3. The back feet should be fixed.
 4. Floor drain (not included in delivery).
- The requirements given in Installation Instructions must also be followed

FILE NAME	DRAWN VABO		SHEET	SCALE
APPR.	Frying pan FUTURA 110		DWG NO	I:10
	Installation drawing		T03183C3	

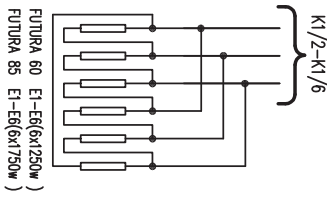


1. Electric power connection point of machine.
 2. The back feet should be fixed.
 3. Floor drain (not included in delivery).
- The requirements given in Installation Instructions must also be followed

ELECTRIC SUPPLY	FUTURA 60		FUTURA 85/1		FUTURA 110M	
	P/kW	I/A	P/kW	I/A	P/kW	I/A
3/PE AC 220V 50-60Hz	6,9	18,0	9,6	25,2	13,7	36,0
3/PE AC 230V 50-60Hz	7,5	18,8	10,5	26,3	15,0	37,6
3/N/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4	9,6	14,6	13,7	20,8
3/N/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9	10,5	15,2	15,0	21,7
3/N/PE AC 415V 50Hz	8,2	11,3	11,5	15,9	16,3	22,7
3/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4	9,6	14,6	13,7	20,8
3/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9	10,5	15,2	15,0	21,7
3/PE AC 415V 50Hz	8,2	11,3	11,4	15,9	16,3	22,7
3/PE AC 440V 60Hz	6,9	9,0	9,6	12,6	13,7	18,0

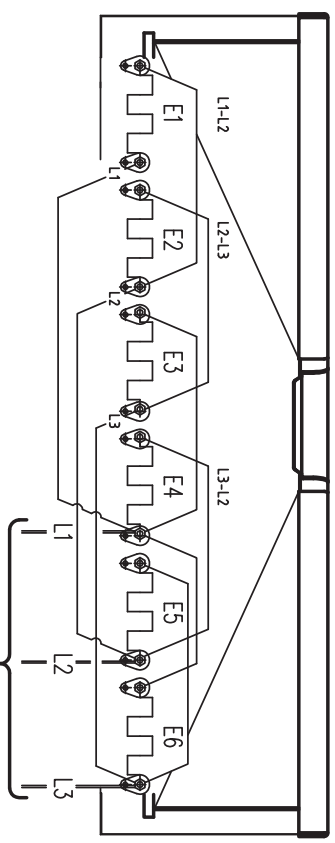
FILE NAME	Futura M		SHEET	SCALE	
DRAWN	VABO	Installation drawing	DWG NO	T03175A3	
APPR.					

3/PE 220-230V 50Hz

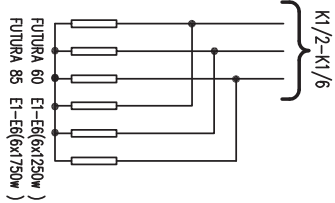


CONNECTION DIAGRAM FOR HEATING ELEMENTS
VASTUUKSIEN KYTKENTÄOHJE ERI JÄNNITELÄRJESTELMILLÄ

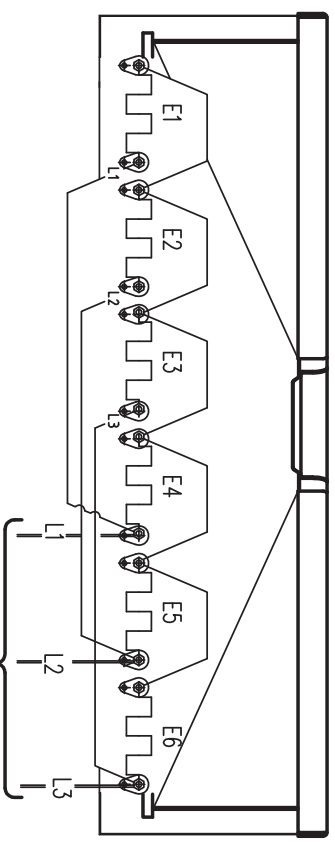
3/PE 220-230V 50Hz



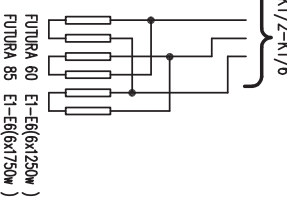
3/N/PE 380-415V 50Hz
3/PE 380-415V 50Hz



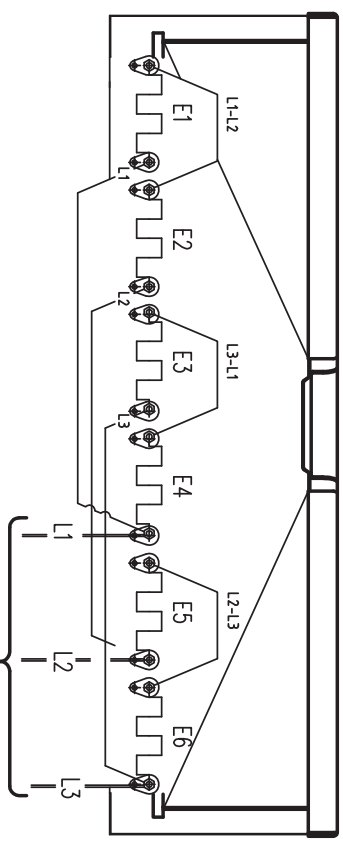
3/N/PE 380-415V 50Hz
3/PE 380-415V 50Hz



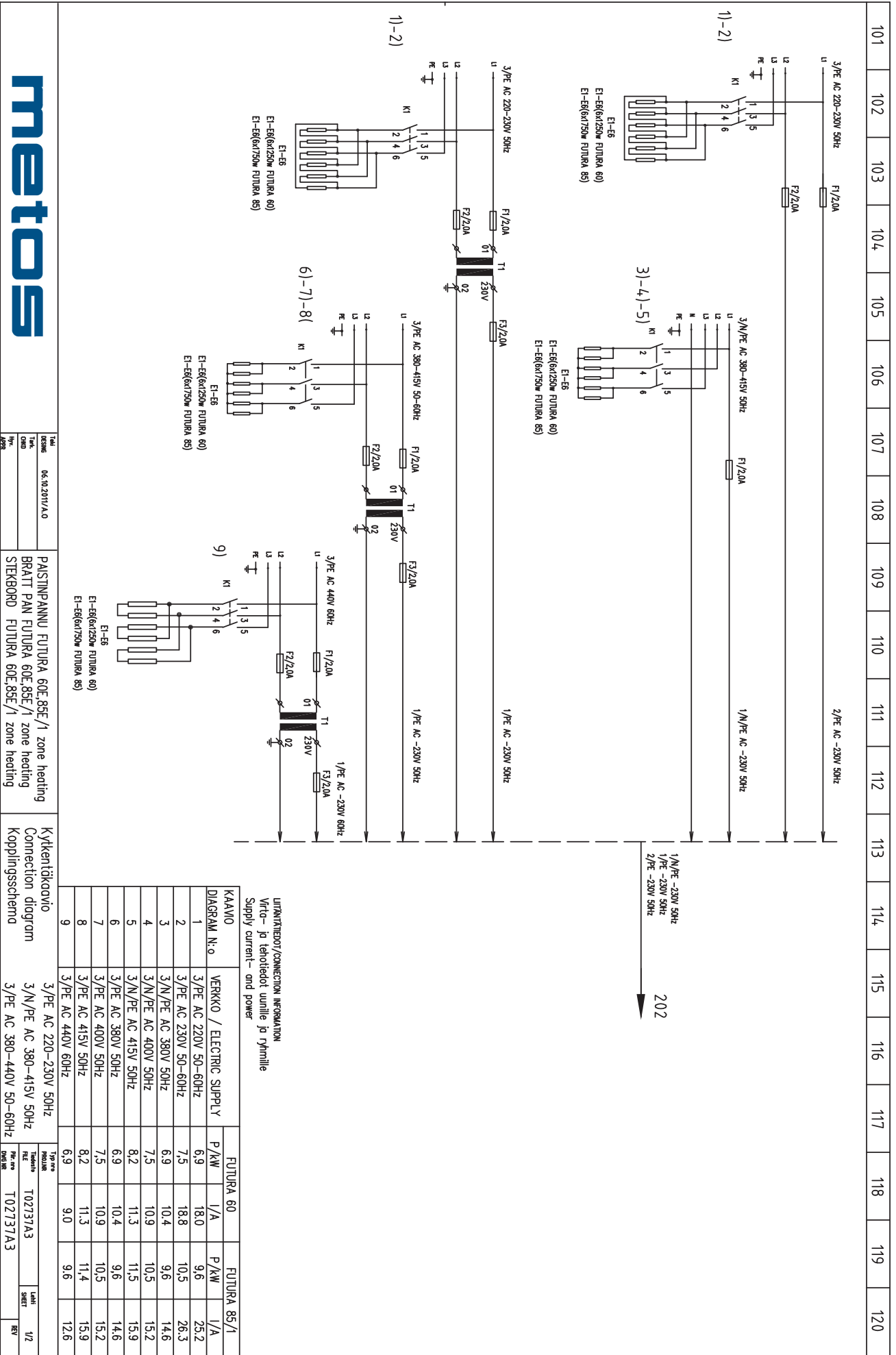
3/PE 440V 60Hz



3/PE 440V 50-60Hz



Modeli	02.00.201V/A0	PAISTINPANNU FUTURA 60,85 /zone	Kytentäkäyttö	3/PE AC 220-230V,50Hz	Yritys	Tuotteen	T02746A3	Sheet	1/1
Modeli		BRATTI PAN FUTURA 60,85 /zone	Connection diagram	3/N/PE AC 380-415V,50Hz	Yritys	Modeli	T02746A3	Sheet	
Modeli		STEBORD FUTURA 60,85 /zone	Kopplingschema	3/PE AC 440V,60Hz	Yritys	Modeli	T02746A3	Sheet	



ULTIMATIVEDOT/CONNECTION INFORMATION
 Virto- ja tehoviedot suunnille ja ryhmille
 Supply current- and power

KAAVIO DIAGRAM N:o	VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	FUTURA 60		FUTURA 85/1	
		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

 Tilaus: 06.10.2011/A.O.
 Tilaaja: OHD
 Myyjä: JPRS

PAISTINPANNU FUTURA 60E,85E/1 zone heating
BRATTI PAN FUTURA 60E,85E/1 zone heating
STEKBOARD FUTURA 60E,85E/1 zone heating

Kytkenäkökaavio
Connection diagram
Kopplingschema

3/PE AC 220-230V 50Hz
3/N/PE AC 380-415V 50Hz
3/PE AC 380-440V 50-60Hz

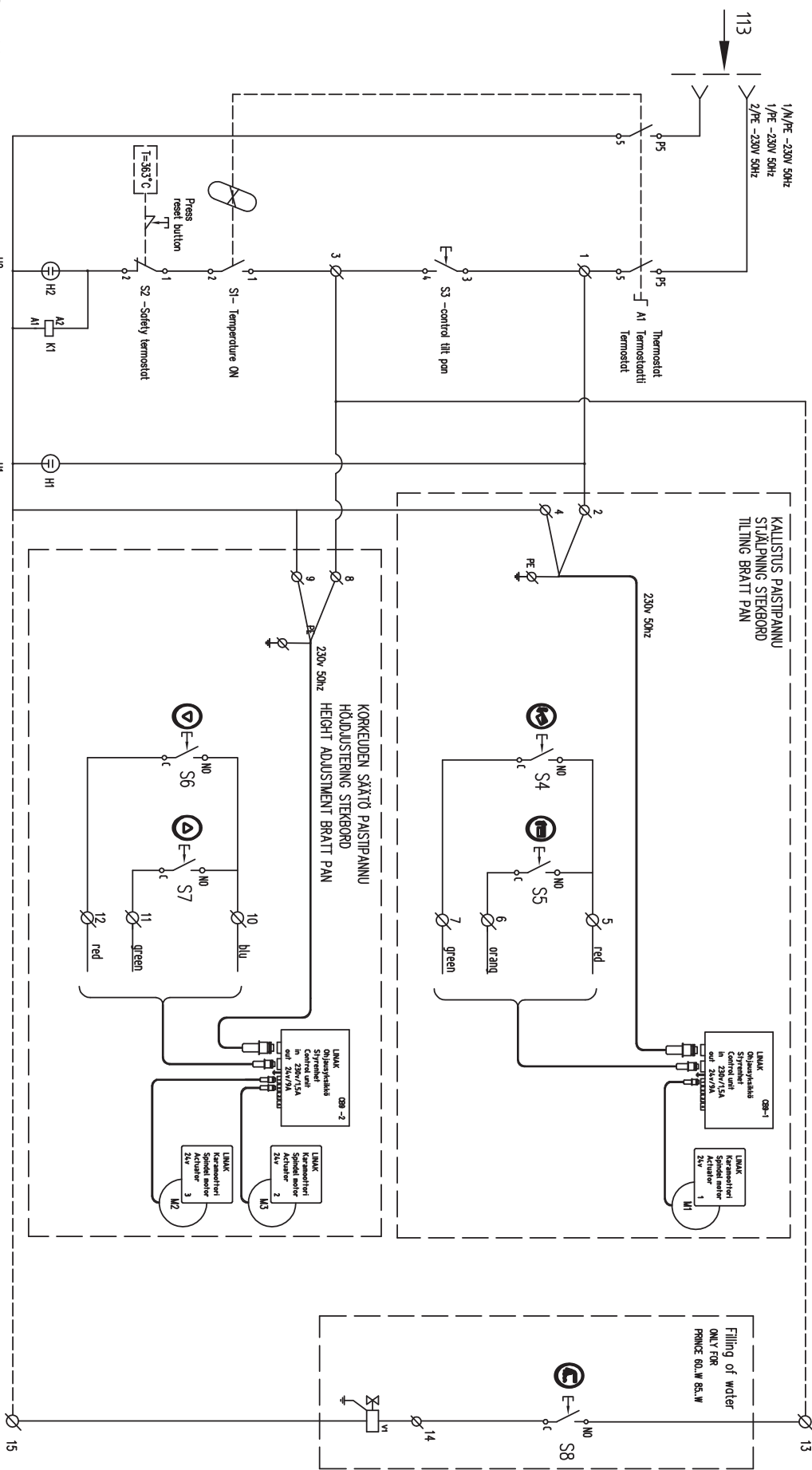
FUTURA 60
T02737A3

FUTURA 85/1
T02737A3

Tilaus: 06.10.2011/A.O.
 Tilaaja: OHD
 Myyjä: JPRS

Lahetys
SHEET

1/2
REV



- 1 A1 –Thermostat
- 2 S1 –Temperature ON
- 3 S2 –Safety thermostat
- 4 S3 –control tilt pan
- 5 S4,S5 –switch controls the slope
- 6 S6,S7 –switch height adjustment
- 7 S8 –switch filling of water
- 8 V1 –valve filling of water

H2
Temperature
Lämpötila
Temperatur

H1
Pan switched ON
Virta Päällä
Strommen Pösiggen



Model	06.W.2011/A.0
Task	
Code	
Appr.	

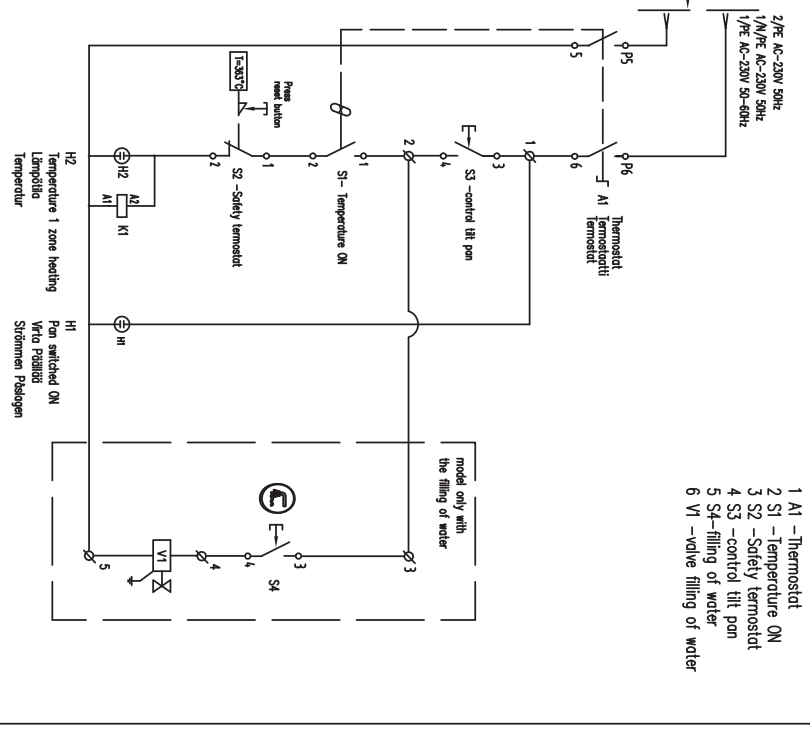
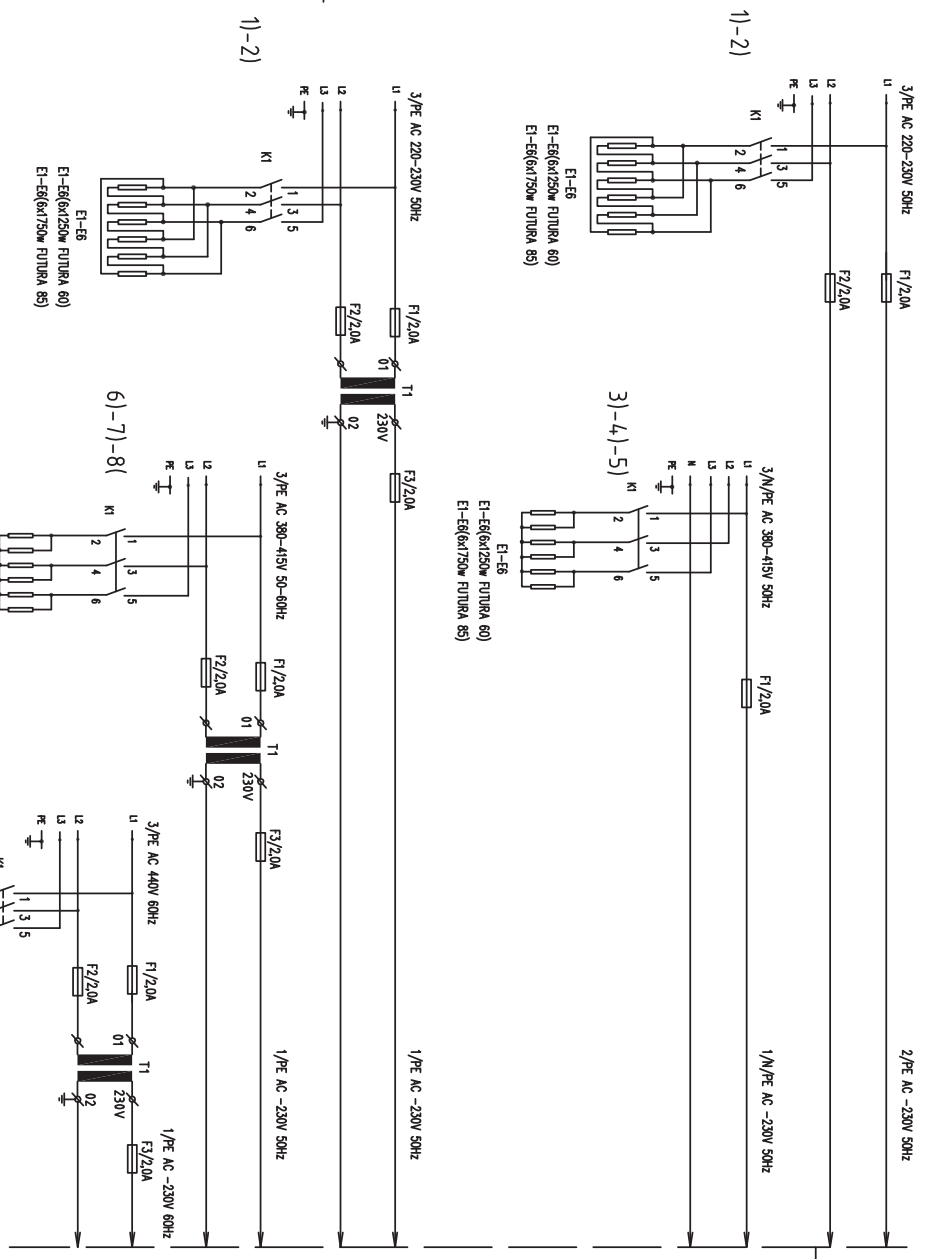
PAISTIPANNU FUTURA 60E,85E /1 zone heating	Kytentäkäyttö Connection diagram Kopplingschema
BRÄTT PAN FUTURA 60E,85E /1 zone heating	
STICKBORD FUTURA 60E,85E /1 zone heating	

3/P/E AC 220-230V 50Hz	3/N/PE AC 380-415V 50Hz
3/N/PE AC 380-415V 50Hz	
3/P/E AC 380-440V 50-60Hz	

3/P/E AC 220-230V 50Hz	3/N/PE AC 380-415V 50Hz
3/N/PE AC 380-415V 50Hz	
3/P/E AC 380-440V 50-60Hz	

Module	T02737A3	Laitin SHEET	2/2
Part no	T02737A3		
Doc. no	T02737A3		REV

Kopplingschema Futura 60E, 85E



LIITÄNTÄHTÖJÄ/KYTKENTÄTIEDON TIEDON
 Virta- ja tehnytiedot uunille ja rynnille
 Supply current- and power

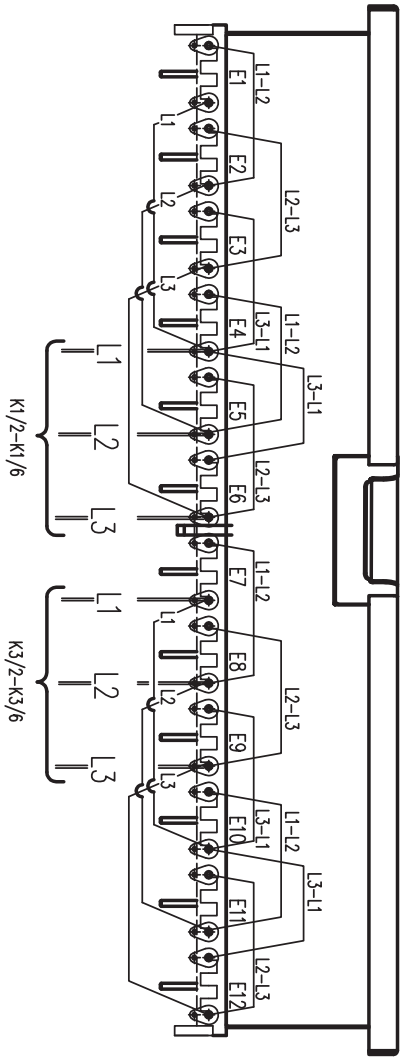
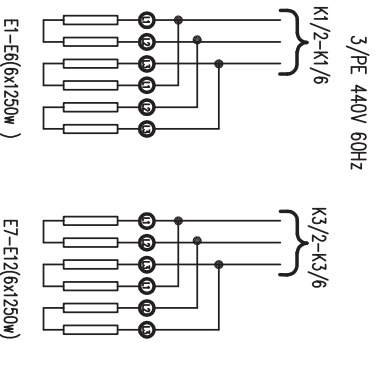
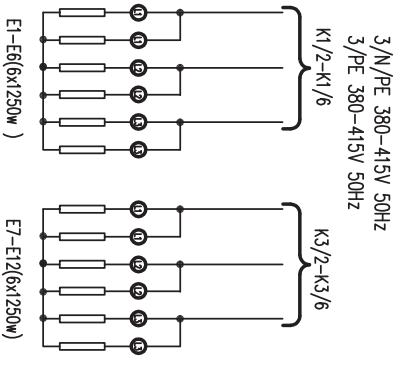
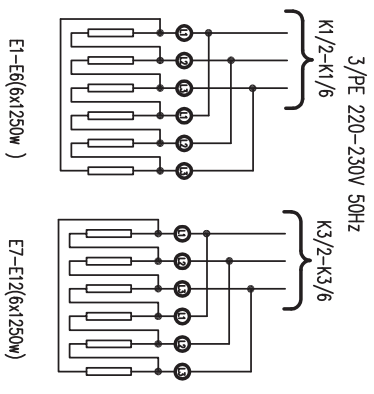
KAAVIO	VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	FUTURA 60	FUTURA 85/1
1	3/PE AC 220V 50-60Hz	6.9	18.0
2	3/PE AC 230V 50-60Hz	7.5	18.8
3	3/N/PE AC 380V 50Hz	6.9	10.5
4	3/N/PE AC 400V 50Hz	7.5	10.9
5	3/N/PE AC 415V 50Hz	8.2	11.3
6	3/PE AC 380V 50Hz	6.9	10.4
7	3/PE AC 400V 50Hz	7.5	10.9
8	3/PE AC 415V 50Hz	8.2	11.3
9	3/PE AC 440V 60Hz	6.9	9.0

metos

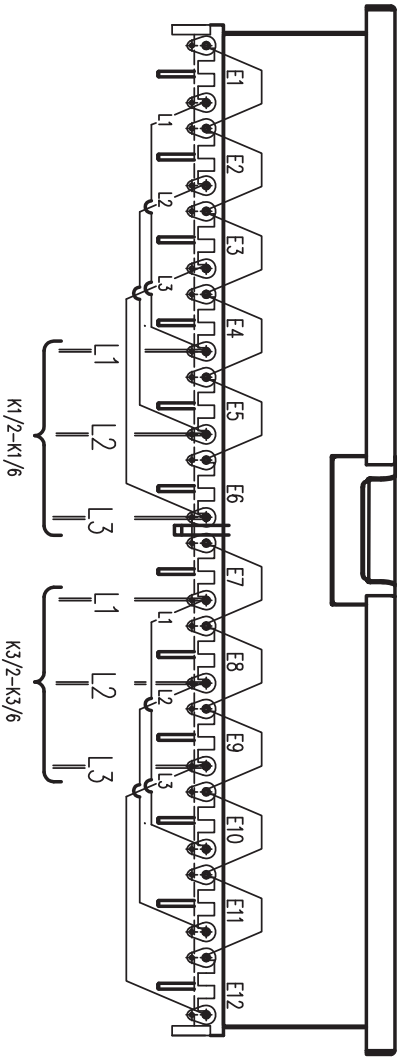
Model	0710/2011/A.0	PAISTINPANNU FUTURA 60M,85M/1 zone heating	Kytentiedot Connection diagram
Year	08/09	BRATT PAN FUTURA 60M,85M/1 zone heating	
STEKBOARD FUTURA 60M,85M/1 zone heating			Kopplingschema

Type	PROBLEN	Lahti
Model	T0314.A.3	SHEET
Year	T0314.A.3	REV

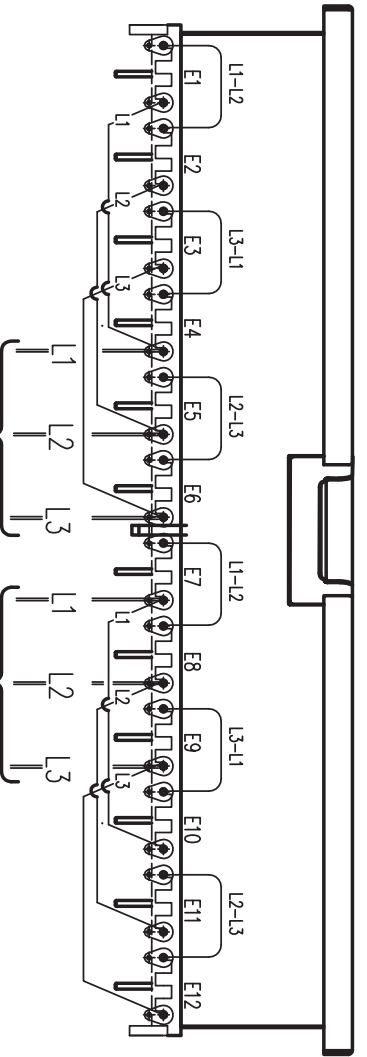
Kopplingschema Futura 60M, 85M



3/PE 220-230V 50Hz



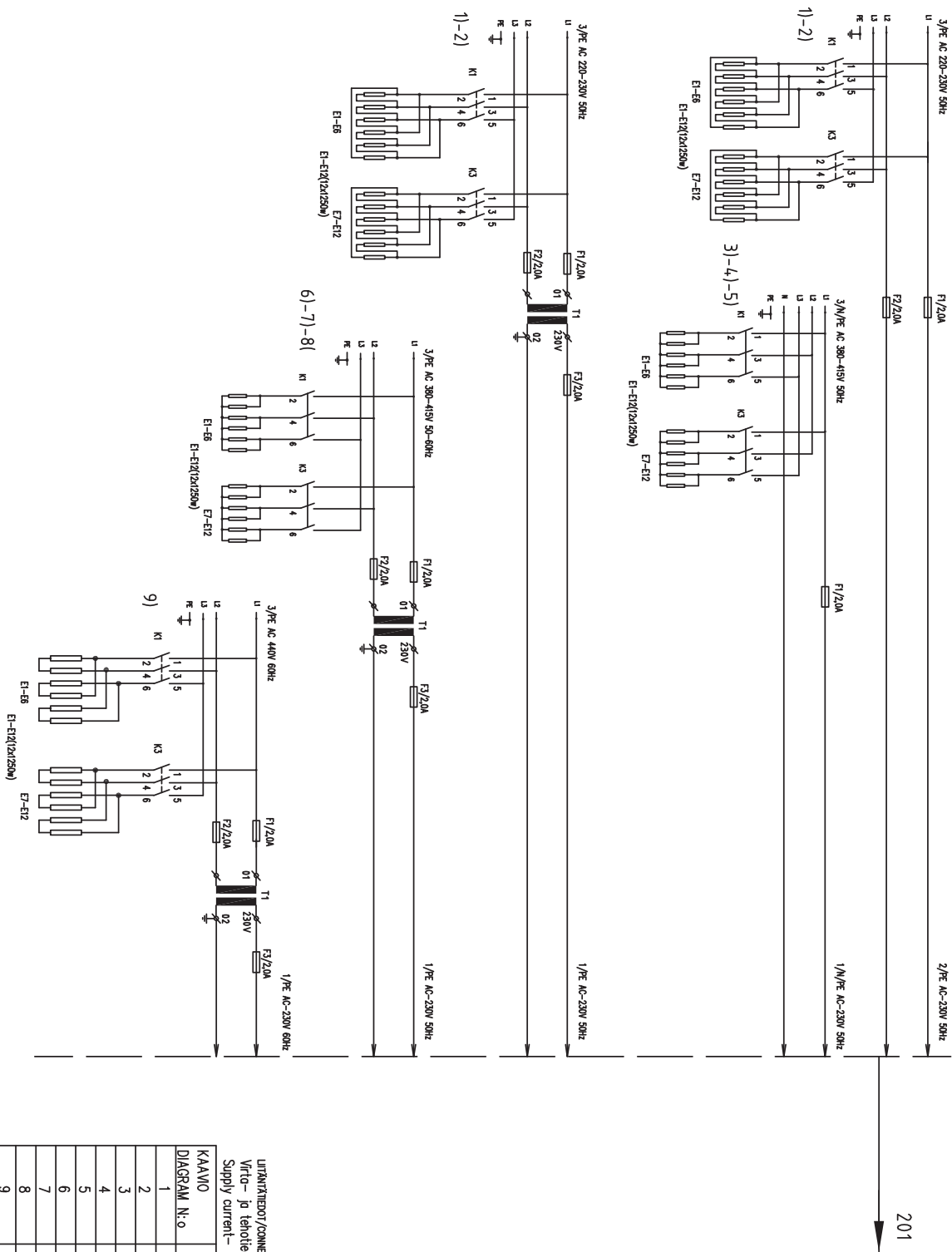
3/N/PE 380-415V 50Hz
3/PE 380-415V 50Hz



3/PE 440V 50-60Hz



Modeli	02.09.2011/A.0	PAISTINPANNU FUTURA 110 BRAATT PANI FUTURA 110 STEKBOORD FUTURA 110	LAMPÖLEMENTIEN KYTKENTÄ VARME ELEMENT KOPPLING HEATING ELEMENT CONNECTION	3/PE AC 220-230V,50Hz 3/N/PE AC 380-415V,50Hz 3/PE AC 380-415V,50Hz 3/PE AC 440V,60Hz	Typin suojaluokka	T027L8A3	1/1
Tekn. ohje					Pr. 400	T027L8A3	
Myyjä					DNR M		REV



ULTRAITEORIT/CONNECTION INFORMATION
 Virto- ja teho tiedot /unille ja ryhmille
 Supply current- and power

KAAVIO DIAGRAM N:o	VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	P/kW	I/A
1	3/PE AC 220V 50-60Hz	13.7	36.0
2	3/PE AC 230V 50-60Hz	15.0	37.6
3	3/N/PE AC 380V 50Hz	13.7	20.8
4	3/N/PE AC 400V 50Hz	15.0	21.7
5	3/N/PE AC 415V 50Hz	16.3	22.7
6	3/PE AC 380V 50Hz	13.7	20.8
7	3/PE AC 400V 50Hz	15.0	21.7
8	3/PE AC 415V 50Hz	16.3	22.7
9	3/PE AC 440V 60Hz	13.7	18.0



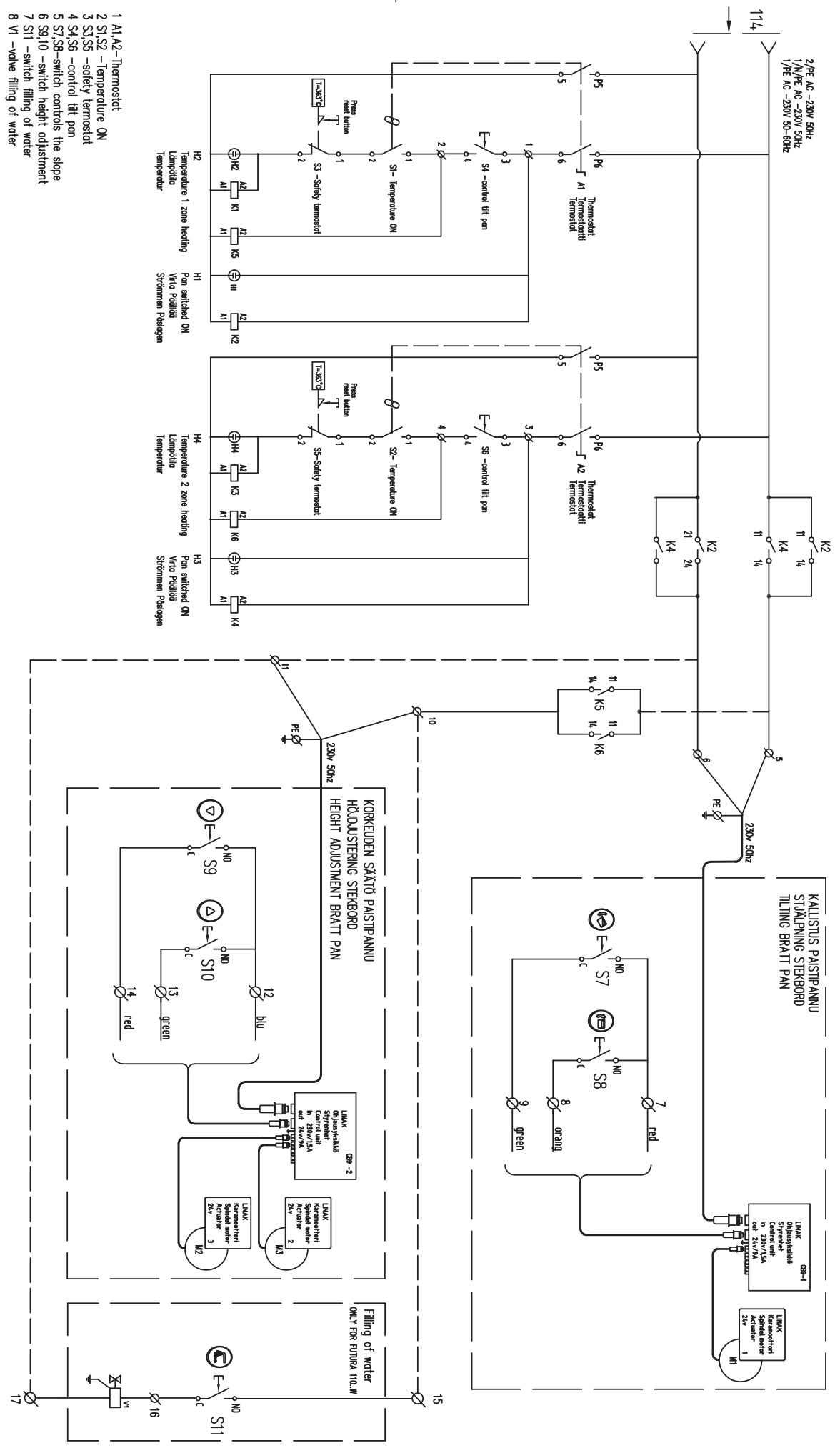
Idi	23092301V1A.0
tek	
ku	
vu	

PAISTINPANNU FUTURA 110E..
 BRAIT PAN FUTURA 110E..
 STEKBOUD FUTURA 110E..

Kytkentikaavio
 Connection diagram
 Koppingschema

3/PE AC 220-230V 50Hz
 3/N/PE AC 380-415V 50Hz
 3/PE AC 440V 60Hz

Typ no	T02739A3	Sheet	2/1
Rev no	T02739A3	Rev	



- 1 A1 A2 -Thermostat
- 2 S1,S2 - Temperature ON
- 3 S3,S5 -safety thermostat
- 4 S4,S6 -control tilt pan
- 5 S7,S8- switch controls the slope
- 6 S9,10 -switch height adjustment
- 7 S11 -switch filling of water
- 8 V1 -valve filling of water



Tuote	29.09.2011/4.0
Yks.	1
Yht.	1

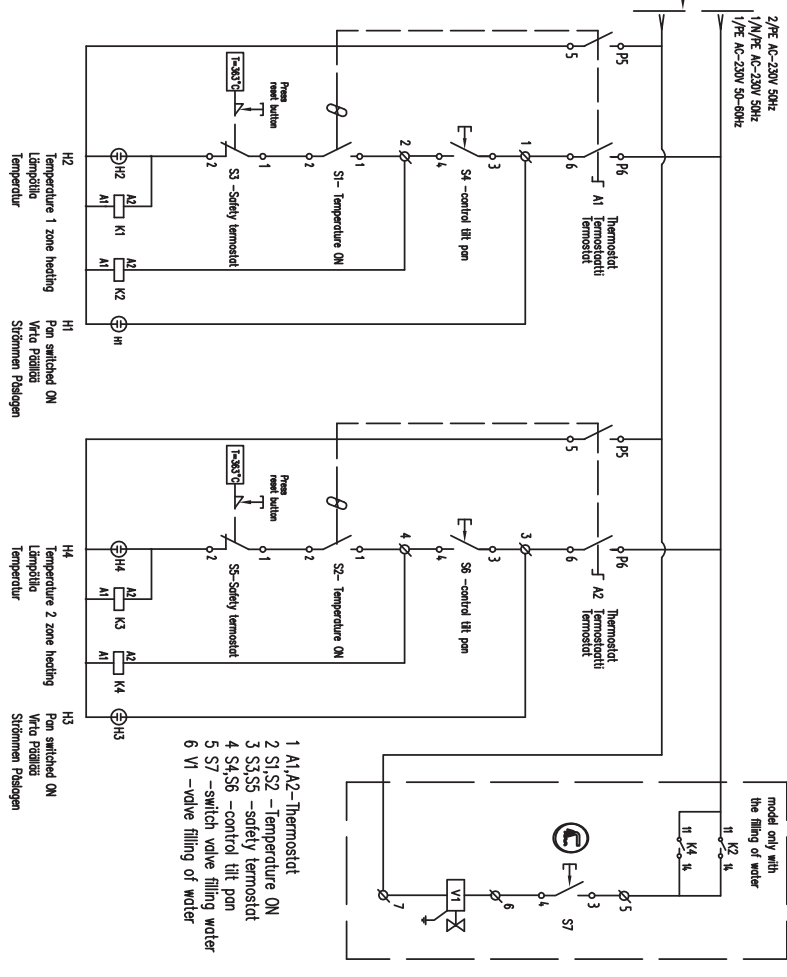
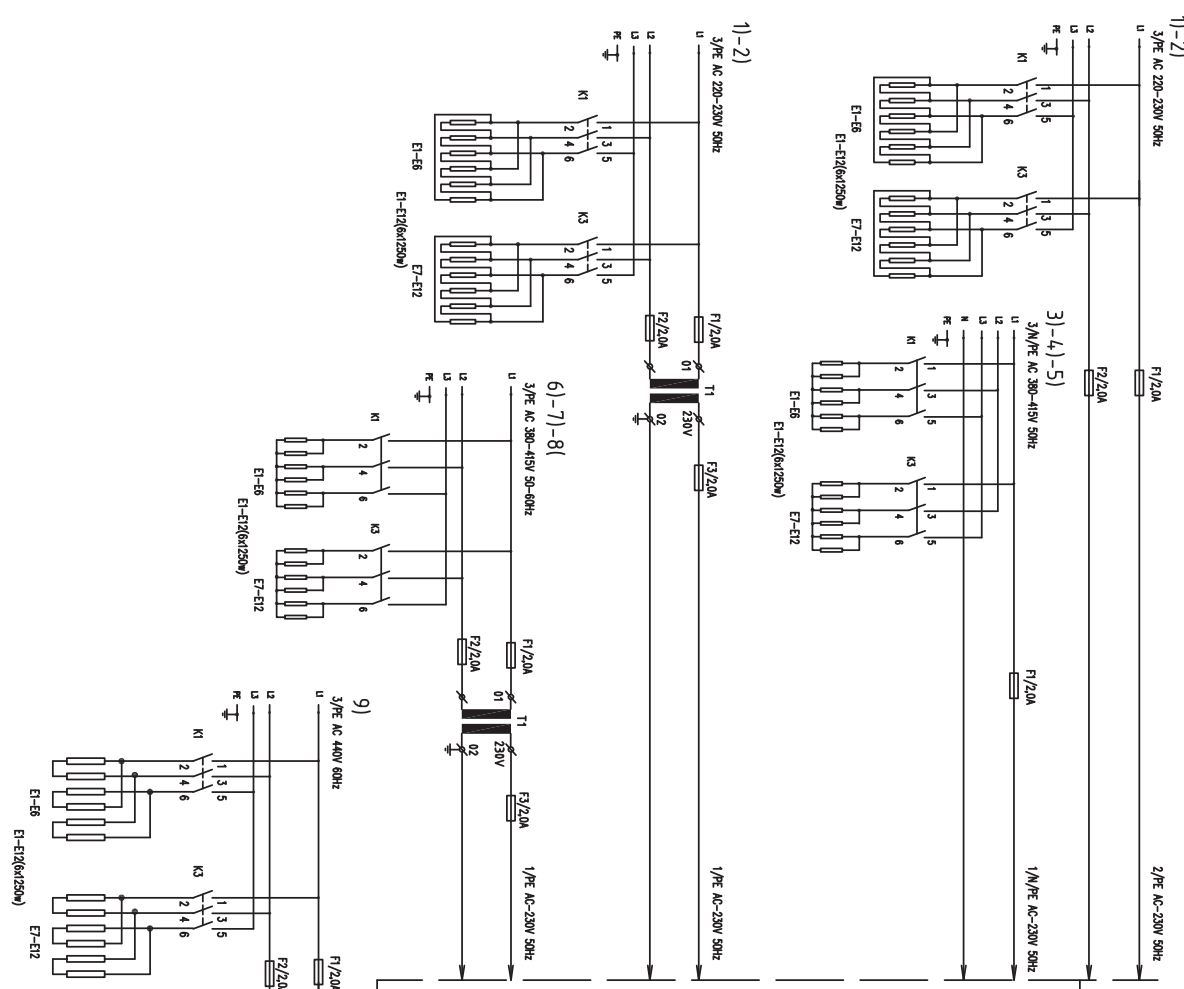
PAISTIPANNU FUTURA 110E.
BRÄTT PAN FUTURA 110E...
STEKBRD FUTURA 110E...

Kytkentäkaavio
Connection diagram
Kopplingschema

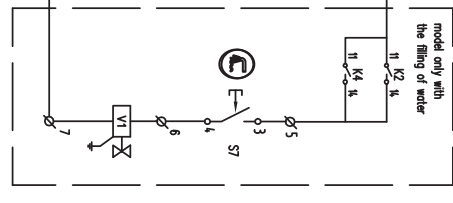
3/PE AC 220-230V 50Hz
3/N/PE AC 380-415V 50Hz
3/PE AC 380-440V 50-60Hz

Typi numero	T02739A3	Lehti	2/2
Yks.	1	Sheet	2/2
Yht.	1	Sheet	2/2

Kopplingschema Futura 110E



- 1 A1/A2 - Thermostoit
- 2 S1/S2 - Temperature ON
- 3 S3/S5 - safety thermostat
- 4 S4/S6 - control tilt pan
- 5 S7 - switch valve filling water
- 6 V1 - valve filling of water



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

DIAGRAM N:o	VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	FUTURA 110M
	P/kW	I/A
1	3/PE AC 220V 50-60Hz	36.0
2	3/PE AC 230V 50-60Hz	37.6
3	3/N/PE AC 380V 50Hz	20.8
4	3/N/PE AC 400V 50Hz	21.7
5	3/N/PE AC 415V 50Hz	22.7
6	3/PE AC 380V 50Hz	20.8
7	3/PE AC 400V 50Hz	21.7
8	3/PE AC 415V 50Hz	22.7
9	3/PE AC 440V/60Hz	18.0



Model
 DESIGNS 07.10.2011V/A.0
 Tech. CHNO
 MFR. APFM

PAISTINPANNU FUTURA 110M
 BRATTI PAN FUTURA 110M
 STEKBORD FUTURA 110M

Kytkentäkaavio
 Connection diagram
 Koppilingssschema

3/PE AC 220-230V 50Hz
 3/N/PE AC 380-415V 50Hz
 3/PE AC 440V 60Hz

Typ no
 MODEL T0315/1A3
 File no
 DEXM T0315/1A3

Lehti SHEET 1/1
 REV



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.

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 nämnda 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



Metos Oy Ab
Ahjonkaarre FI-04220 Kerava, Finland
tel. +358 204 3913
www.metos.com